



# HENDI

Tools for Chefs | 2023/2024



También disponible  
online

OLLAS, SARTENES  
Y RECIPIENTES GN



TABLAS,  
CUCHILLOS,  
HERRAMIENTAS



CONFITERÍA,  
PANADERÍA,  
CAFETERÍA



DISPOSITIVOS  
DINÁMICOS



ENVASADO  
AL VACÍO



PROCESA-  
MIENTO  
TÉRMICO



HORNOS DE  
VAPOR DE  
CONVECCIÓN



PIZZA, PASTA  
Y KEBAB



ENFRIAMIENTO



THERMO-  
BOXES, RACKS,  
TROLLEYS



PORCELANA,  
CUBERTERÍA,  
VAJILLA



CALENTADORES,  
COMBUSTIBLES,  
BUFFET



BAR



CAFETERAS,  
CALDERAS,  
ACCESORIOS



LAVAVAJILLAS  
E HIGIENE



MUEBLES  
DE ACERO  
INOXIDABLE



BARBACOAS  
Y CALENTADORES



[www.hendi.com](http://www.hendi.com)





# HENDI

Tools for Chefs

Equipo profesional  
de servicio de alimentos

CATÁLOGO **2023/2024**





Elige de los inigualables #toolsforchefs!  
HENDI marca tendencias y ofrece las mejores soluciones para el mercado de catering, hecho a medida para las necesidades de los clientes.  
Para cumplir con la demanda del mercado, crea productos nuevos.  
Los aparatos ofrecidos se caracterizan por su alta calidad, la innovación, al igual que su interesante y funcional diseño.  
Este catálogo incluye más de 5.000 referencias, incluyendo novedades y los productos del mercado profesional más valorados.





# HENDI

Tools for Chefs



Ver el vídeo

## ■ HENDI HORECA SL

Polígono Campollano Calle B, 120  
02007 Albacete, España  
T: +34 967 48 61 93

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  
www.hendi.com

## ■ 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  
www.hendi.com

## ■ HENDI Rumania

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov 500164 RO, Rumania  
T: +40 268 320330  
F: +40 268 320335  
office@hendi.ro  
www.hendi.com

## ■ HENDI Grecia

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

## ■ HENDI Italia

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

## ■ HENDI Polonia

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

## ■ HENDI Hong Kong

1208, 12/F, Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay  
Hong Kong  
info-hk@hendi.eu  
www.hendi.com

HENDI  
Países Bajos

HENDI  
Austria

HENDI  
Grecia

HENDI  
Italia

HENDI  
Polonia

HENDI  
Rumania

HENDI  
España



# UNIQ

el nuevo  
diseño clásico



## Soluciones de buffet únicas con los nuevos chafing dish y chafing dish para sopa diseñados por Robert Bronwasser



Hasta ahora los chafing dish y los chafing dish para sopa eléctricos, habían sido funcionales. Pero, como a menudo ocurre con productos funcionales, el diseño no se podría describir precisamente como bonito y no hacía justicia a las deliciosas comidas que contenían.

Durante más de tres años, HENDI y Robert Bronwasser han trabajado intensamente en esta nueva gama. El esfuerzo no sólo se aprecia en su diseño, sino que también en su funcionalidad.

### Características a destacar:

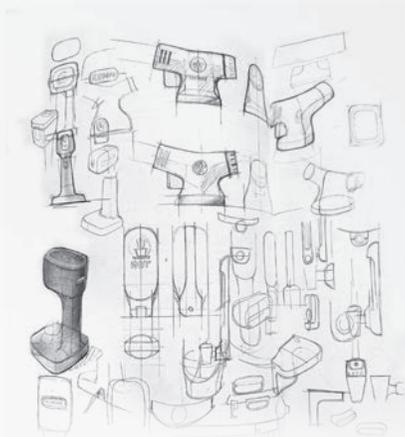
1. La tapa guía la condensación de vuelta al depósito de agua.
2. Olvídate de tener las tapas sueltas alrededor gracias a su tapa de cristal abatible
3. Panel de control para comprobar el tiempo de funcionamiento total, reduciendo el riesgo de tenerlo encendido demasiado tiempo.
4. Y, por último, los chafing dish y los chafing dish para sopa están disponibles en tres colores, negro, blanco y verde.



Todas las referencias en la página

**318**

# HENDI es la única marca en la industria de Equipo de Servicio de Alimentos que colabora con el diseñador industrial Robert Bronwasser



*„En cocinas profesionales la prioridad está por supuesto puesta en la funcionalidad y la ergonomía de su equipamiento, manteniendo una forma interesante. En mi colaboración con HENDI, es crucial que los chefs estén satisfechos con todos estos aspectos y que sean capaces de reconocer a simple vista los productos de la marca. Gracias a esto, si trabajan de forma satisfactoria con alguna referencia de cierta marca, sucesivamente equiparán su cocina con otros elementos de equipamiento, ya que será más sencillo trabajar de forma coherente y a juego. Eso es lo que nos importa.”*

*Robert Bronwasser*

La colaboración de HENDI con Robert Bronwasser, resulta en sorprendentes y extremadamente bien percibidas novedades en el mercado. Las encontrará en este catálogo indicadas con el logo de RB.



# Siempre al día!

Nuestro catálogo también está disponible online con útiles funciones como:

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

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

Escanea el código QR y marca la página



Escanea  
y explora



## BIENVENIDOS AL CATÁLOGO DIGITAL DE HENDI

FÁCIL DE USAR / FUNCIONAL / ECOLÓGICO

+ NAVEGACIÓN SENCILLA

+ HAZ CLICK EN EL ÍNDICE PARA IR AL APARTADO

+ FUNCIÓN DE BÚSQUEDA SENCILLA Y POTENTE

+ MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO / IMÁGENES / VÍDEOS

+ CREA TU PROPIO CATÁLOGO

+ COMPARTIR CON UN CLICK



OLLAS, SARTENES Y RECIPIENTES GN



TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS



CONFITERÍA, PANADERÍA, CAFETERÍA



PREPARACIÓN DINÁMICA



ENVASADO AL VACÍO



PROCESAMIENTO TÉRMICO



HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN



PIZZA, PASTA Y KEBAB



ENFRIAMIENTO



THERMO-BOXES, RACKS, TROLLEYS



PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA



CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET



BAR



CAFETERAS, CALDERAS, ACCESORIOS



LAVAVAJILLAS E HIGIENE



MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE



BARBACOAS Y CALENTADORES



# Selección de novedades para el 2023

## OLLAS, SARTENES Y RECIPIENTES GN

Cazuela de hierro fundido esmaltado  
página 13



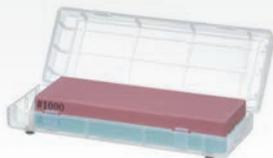
## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Juego de emplatado del Chef,  
6 piezas, satinado  
página 44



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Piedra de afilar japonesa  
HENDI by Naniwa  
página 47



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Prensa de ajos  
página 55



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Pulverizador a presión para alimentos  
página 57



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Dispensador de aceite de oliva  
página 57



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Espátula de madera doblada - juego de 2  
página 68



## TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS

Colador cónico con malla metálica,  
reforzado  
página 75



**NUEVO**

**TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS**

Escurridor extensible para fregadero  
página 77



**TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS**

Báscula gastronómica digital  
de hasta 200 kg  
página 79



**TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS**

Tapa con dispensador  
para recipientes GN  
página 87



**TABLAS, CUCHILLOS, HERRAMIENTAS**

Baño María para salsas  
con dosificador  
página 87



**CONFITERÍA, PANADERÍA, CAFETERÍA**

Calentador de nachos  
página 125



**CONFITERÍA, PANADERÍA, CAFETERÍA**

Máquina de palomitas  
de maíz  
página 126



**ENVASADO AL VACÍO**

Termoselladora Compact  
página 146



**ENVASADO AL VACÍO**

Cinta Teflon de sellado  
página 149



# Selección de novedades para el 2023

## HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN

Soporte de suelo para hornos para snacks página 204



## HORNOS DE VAPOR DE CONVECCIÓN

Bandeja de horno para horno de convección multifuncional página 205



## PIZZA, PASTA Y KEBAB

Bandeja perforada para pizza página 224



## ENFRIAMIENTO

Armario de maduración y secado para carnes página 239



## PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA

Juego de manteles con marcos página 281



## PORCELANA, CUBERTERÍA, VAJILLA

Molinillos de sal y pimienta página 311



## CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET

Chafing dish para sopa UNIQ página 318



## CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET

Chafing dish UNIQ página 319



**NUEVO**

**CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET**

Expositor con cubierta enrollable  
página 337



**CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET**

Sistema de llamadas para restaurantes  
página 357



**BAR**

Máquina de granizado  
página 371



**BAR**

Batidora sin BPA -  
Diseño de Bronwasser  
página 381



rb

**BAR**

Mezcladoras sin BPA para  
batidoras - Diseño de Bronwasser  
página 381



**CAFETERAS, CALDERAS, ACCESORIOS**

Espumador eléctrico de leche  
página 391



**LAVAVAJILLAS E HIGIENE**

Limpiador profesional  
para parrillas y hornos  
página 415





Los mangos no se calientan

Orificios de liberación de vapor



## SERIE DE CACEROLAS PROFI LINE

- Cacerola pulida con protector grueso pulido de alto brillo.
- Asas robustas con múltiples puntos de fijación a la superficie de la cazuela; las asas no se calientan.
- Resistentes a los ácidos.
- Su base de tipo sándwich (acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable) combina la distribución del calor del aluminio con la resistencia y las propiedades magnéticas del acero inoxidable para permitir la cocina de inducción.
- La base está formada por una unión de impacto especial, por lo que toda la superficie de las capas de componentes queda soldada a la perfección, lo que garantiza resistencia a la corrosión y una conducción del calor óptima.



831403

831007



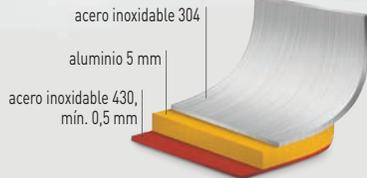
Ver el vídeo

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	36,25
832202	6	0.7	ø200x(H)190	50,33
832400	10	0.7	ø240x(H)220	72,55
832509	16	0.7	ø280x(H)260	102,85
832608	24	0.8	ø320x(H)300	136,95
832707	37	1	ø360x(H)360	218,35
832806	50	1	ø400x(H)400	272,25
832929	70	1	ø450x(H)450	324,50
833025	95	1	ø500x(H)500	412,50

830055



### OLLA MEDIANA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	32,95
831205	4	0.7	ø200x(H)130	43,95
831403	7	0.7	ø240x(H)150	59,35
831502	10	0.7	ø280x(H)170	79,75
831601	15	0.8	ø320x(H)190	108,35
831700	23.5	1	ø360x(H)230	175,45

### OLLA BAJA (CON TAPA)

código	litros	pared (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	32,73
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	40,65
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	54,95
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	71,45
830604	12	0.8	ø320x(H)150	98,45

## PARTE INFERIOR MULTICAPA TIPO SÁNDWICH



- integración perfecta: la parte inferior está formada por
- unión por impacto, que garantiza una unión perfecta de las capas
- resistencia a la corrosión
- ahorro de energía de hasta un 30% - distribución más rápida del calor
- cocción más rápida
- distribución óptima del calor en toda la superficie inferior, incluso cocinando sin quemar
- fondo de sándwich forjado por unión por impacto bajo un peso de 2500 toneladas
- pureza del aluminio - 95%
- más del 99 % de eficiencia de unión de 3 capas

### CAZO (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	litros	pared (mm)	mm	€
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	22,55
830048	1	0.7	ø140x(H)70	19,75
830154	2	0.7	ø180x(H)80	26,35
830253	3	0.7	ø200x(H)90	34,05



830048  
830055  
830154  
830253

### 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	18,65
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	27,45



830352  
830376

### SARTÉN (SIN TAPA)

- Mango hueco largo de acero inoxidable.

código	pared (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	29,65
835531	0.7	ø280x(H)50	35,75
835630	0.7	ø320x(H)55	54,95



835432  
835531  
835630

### 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	46,75
835401	0.7	ø240x(H)45	35,15
835609	0.7	ø320x(H)55	65,95



835401  
835500  
835609

### ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,23

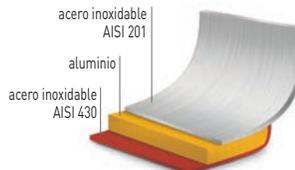


839997



## SERIE DE CACEROLAS KITCHEN LINE

- Base de tipo sándwich encapsulada.
- Combina la distribución del calor del aluminio con la resistencia y la propiedades magnéticas del acero para permitir la cocina por inducción.
- Acabado satinado en todas las superficies exterior.
- Las asas de acero fijadas con soldadura de múltiples puntos permanecen suficientemente frías para su manipulación.



837603

837405

837306

837207

837108

### OLLA ALTA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	26,35
837207	5	0.6	ø200x(H)160	36,25
837306	9	0.7	ø240x(H)200	55,83
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	68,75
837603	21	0.8	ø320x(H)270	108,35



836507

836408

836309

836200

836101

### OLLA MEDIANA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	20,85
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	26,95
836309	6	0.6	ø240x(H)135	38,45
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	54,95
836507	15	0.8	ø320x(H)190	79,75



### OLLA BAJA - CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	19,53
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	25,58
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	37,13
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	47,25
836040	12	0.8	ø320x(H)150	68,75



Ver el video

### 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	13,81
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	20,74
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	28,33



### 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	14,25
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	17,55



### SARTÉN DE FREÍR - SIN TAPA

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

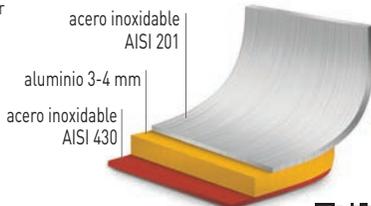
código	pared (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)50	21,40
838600	0.6	ø280x(H)50	26,51
838617	0.7	ø320x(H)50	37,57





## 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.
- Tapa con orificios para liberar el vapor.



Ver el vídeo



### OLLA CON TAPA

código	litros	pared (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø345x(H)350	<b>90,75</b>
834404	36	1	ø360x(H)360	<b>123,75</b>
834701	50	1	ø400x(H)400	<b>156,75</b>
834909	71	1	ø450x(H)450	<b>197,45</b>
835104	98	1	ø500x(H)500	<b>233,75</b>

Base de tipo sándwich



Mango remachado



Las asas no se calientan





833032



Ver el video

### 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	20,85

18/0  
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction



833506

Con gancho adicional para sujetar la cesta mientras escurre



Ver el video

### 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	47,25



833100

### 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	mm	€
833100	5.5	ø162x(H)280	46,75

### BANDEJA PARA ASAR

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

código	mm	€
508503	310x240x(H)50	12,65
508510	385x275x(H)60	16,78
508527	430x310x(H)60	19,53



508527

S.S.  
stainless steel

ovens





## 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.



HASTA UN  
**30%**  
DE AHORRO  
ENERGÉTICO



Ver el vídeo

### SARTÉN DE FREIR CON FONDO DE INDUCCIÓN

código	fondo (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	41,75
629253	ø220	ø290x(H)55	52,75
629345	ø260	ø330x(H)60	60,45



629154  
629253  
629345

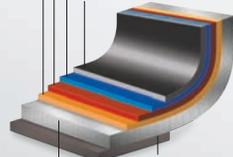


Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos

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



Base de inducción



Con mango de acero inoxidable resistente



### PARRILLA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

- Apta para uso en cocinas de inducción.
- Fabricada de aluminio fundido con revestimiento antiadherente de Teflon®.
- Adecuado para temperaturas hasta 250°C.

código	mm	€
629130	390x260x(H)35	27,45



## SARTENES DE ALUMINIO FUNDIDO ,TITANIUM PROFESSIONAL'

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



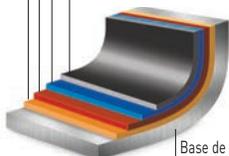
Capa de imprimación: anticorrosión y antiimpactos; ofrece una mayor durabilidad de los revestimientos



Capa de titanio: antiarrajaduras y antiabrasión

Capa intermedia: Xylan Whitford® antiadherente

Refuerzo de la superficie antiadherente y brillante



Base de la cacerola de aluminio



629109  
629307  
629390



### SARTÉN DE FREÍR TITANIUM PROFESSIONAL

código	fondo (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x(H)55	36,58
629307	ø260	ø320x(H)55	48,95
629208	ø220	ø280x(H)55	42,35
629352	ø300	ø360x(H)55	67,05
629390	ø340	ø400x(H)55	81,95



839010



Ver el video



629505

### SARTÉN WOK TITANIUM PROFESSIONAL

código	fondo (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	54,95



Ver el video



629802



Ver el video



629604



Ver el video



629413

### SARTÉN DE PARRILLA - SUPERFICIE ACANALADA TITANIUM PROFESSIONAL

código	fondo (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	47,03

### SARTÉN DE FRÍR PESCADO - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

código	fondo (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	49,78

### SARTÉN PARA CREPES TITANIUM PROFESSIONAL

código	fondo (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	48,35

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.



Ver el vídeo



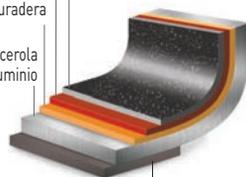
Imprimación de refuerzo

La capa intermedia mejora las propiedades adhesivas de las demás capas

Capa superior antiadherente duradera

Base de la cacerola de aluminio

Base de inducción



627600  
627624  
627655



## SARTÉN DE FREÍR

código	fondo (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	16,23
627617	ø180	ø240x(H)42	20,63
627662	ø200	ø260x(H)45	23,65
627624	ø220	ø280x(H)50	27,45
627631	ø260	ø320x(H)50	34,93
627648	ø280	ø360x(H)50	42,63
627655	ø300	ø390x(H)50	53,85



627747



627686



627716

## SARTÉN WOK

código	fondo (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	33,28
627747	ø210	ø320x(H)95	42,85

## SARTÉN PARA CREPES

código	fondo (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	23,65
627686	ø280	ø320x(H)20	30,75

## SARTÉN DE FREÍR PESCADO - OVAL

código	fondo (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	49,78

## 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.



Ver el video



## SARTENES DE FREÍR

código	fondo (mm)	mm	€
621103	ø140	ø200x(H)44	28,55
621110	ø180	ø240x(H)50	35,15
621127	ø200	ø260x(H)52	39,55
621134	ø200	ø280x(H)52	46,15
621158	ø215	ø320x(H)60	54,45

## 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	11,83
622308		ø460x(H)40	20,85
622407	146002	ø600x(H)40	45,38
622605	146804	ø800x(H)50	109,45





## 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



## SARTÉN DE FREÍR

código	fondo (mm)	mm	€
628638	ø180	ø240x(H)45	19,75
628614	ø220	ø280x(H)50	25,25
628706	ø240	ø300x(H)50	27,45
628621	ø260	ø320x(H)50	31,85



628805

## SARTÉN PARA CREPES

código	fondo (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	15,35

## ANTES DEL PRIMER USO



### Paso 1

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



### Paso 2

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



### Paso 3

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



### Paso 4

Para eliminar dicho residuo, eche sal en abundancia en la cacerola y frótelas 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.



## NUEVO

### 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	24,75
626832	3.7	317x240x(H)105	65,45
626849	4.4	365x290x(H)115	68,75
626825	6.88	405x255x(H)134	109,45



626825





## 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.



607060



607053

### SARTÉN

código	espesor (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	68,75

### CAZO - SIN TAPA

código	litros	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	54,95

## OLLAS PARA MEJILLONES Y SALSAS



625002

625057



### CAZUELA PARA MEJILLONES - CON TAPA

- Esmaltado negro.
- Borde saliente de acero inoxidable.

código	max. contenidos en kg.	litros	mm	€
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	13,15
625002	1	2.5	ø200x(H)180	14,03
625057	1.5	3.5	ø220x(H)195	17,05
625101	2	5	ø260x(H)210	23,65

625804



625705

### CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA

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

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0.5	ø115x(H)95	11,55
625705	negro	0.65	ø135x(H)110	12,65

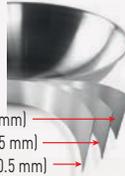


839003

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	82,50



### PAELLERA ESMALTADA CON COMPARTIMENTOS

- Paellera con múltiples compartimentos para preparar distintos platos simultáneamente.

código	mm	€
622759	ø430x(H)47	76,45
622766	ø430x(H)47	87,45



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

### CAZUELAS HONDAS ESMALTADAS

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

código	mm	€
622810	ø145x(H)40	8,03
622827	ø170x(H)40	8,75
622834	ø185x(H)43	9,90
622841	ø205x(H)57	9,74
622858	ø245x(H)70	10,45

### PAELLERA ESMALTADA

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

código	mm	€
622704	ø100x(H)20	6,16
622711	ø120x(H)25	6,55
622728	ø150x(H)27	8,14
622735	ø200x(H)36	9,85
622742	ø240x(H)40	10,56





## Gastronorm containers



**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



**RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO NEGRO Y BLANCO**



**RECIPIENTES GASTRONORM DE POLIPROPILENO**



**RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP**



**RECIPIENTES DE PORCELANA**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	under 600°C
✓	✓	✓	✓
policarbonato	polipropileno	polipropileno	porcelain
2-3	2-2,9	2-2,9	
65 hasta 150	100 hasta 200	65 hasta 200	20 hasta 65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
<p>Ideal para presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Resistente a altos impactos, muy duradero</li> </ul>	<p>Material transparente</p>	<p>Con etiqueta HACCP integrada para realizar el seguimiento de almacenaje de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Material transparente</li> <li>Tapas de colores acorde con HACCP se venden por separado</li> </ul>	<p>Tipo de porcelana especial, el más resistente disponible</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Resistencia de choque térmico, capaz de soportar cambios de temperatura extremos</li> <li>Resistencia a fuertes impactos y desgaste, siendo aún así relativamente ligero</li> <li>Blanco altamente puro y brillante</li> </ul>





## SISTEMA GN GASTRONORM

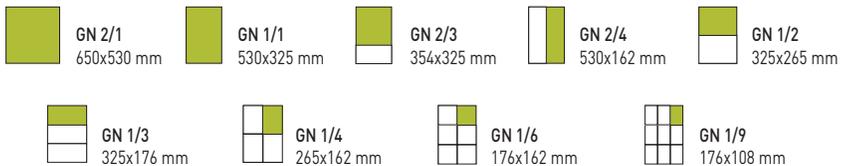
- Designación de recipientes de tamaños estándar utilizados en la industria alimentaria , acorde con la norma PN-EN 631-1:1996
- La estandarización de las dimensiones de los recipientes facilitan su uso en distintos electrodomésticos diseñados basado en esas dimensiones, por ejemplo hornos, recipientes aislados, vitrinas refrigeradas, baños María, carritos de transporte



altura (mm)



### DIMENSIONES DE LOS CONTENEDORES GN:



## RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

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



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



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801109	58	0.8	200	142,45
801116	43	0.8	150	118,25
801123	30	0.8	100	87,45
801130	19	0.8	65	74,25
801147	11	0.8	40	63,25
801154	5.5	0.8	20	60,78

1/1



801222

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801208	28	0.8	200	74,25
801215	21	0.8	150	63,25
801222	14	0.8	100	45,65
801239	9	0.8	65	33,83
801246	5	0.8	40	30,25
801253	2.5	0.8	20	26,13

2/3



801314

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801307	18	0.8	200	60,78
801314	13	0.8	150	50,33
801321	9	0.7	100	31,85
801338	5.5	0.7	65	23,93
801345	3	0.7	40	21,95
801352	1.5	0.7	20	19,53

2/4



801666

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	51,15
801666	5.8	0.7	100	38,45
801857	4	0.7	65	26,35
801864	2.5	0.7	40	22,28
801871	1.2	0.7	20	16,78



1/2



801420

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801406	12,5	0,8	200	<b>47,58</b>
801413	9,5	0,7	150	<b>36,58</b>
801420	6,5	0,7	100	<b>24,15</b>
801437	4	0,7	65	<b>19,75</b>
801444	2	0,7	40	<b>17,55</b>
801451	1	0,7	20	<b>14,25</b>

1/3



801529

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801505	7,8	0,8	200	<b>39,33</b>
801512	5,7	0,7	150	<b>28,55</b>
801529	4	0,7	100	<b>19,75</b>
801536	2,5	0,7	65	<b>16,45</b>
801543	1,5	0,7	40	<b>13,75</b>
801550	0,8	0,7	20	<b>11,83</b>

1/4



801628

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801635	1,8	0,7	65	<b>14,58</b>
801604	5,5	0,8	200	<b>31,63</b>
801611	4	0,7	150	<b>24,75</b>
801628	2,8	0,7	100	<b>17,55</b>
801642	1,7	0,7	40	<b>13,15</b>
801659	0,9	0,7	20	<b>10,73</b>

1/6



801727

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801703	3,4	1	200	<b>32,73</b>
801710	2,4	0,8	150	<b>20,85</b>
801727	1,6	0,7	100	<b>14,58</b>
801734	1	0,7	65	<b>11,83</b>

1/9



801826

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
801826	1	0,7	100	<b>15,35</b>
801833	0,6	0,7	65	<b>10,95</b>

## RECIPIENTES GASTONORM 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	<b>86,35</b>
802212	21	0,8	150	<b>72,88</b>
802229	14	0,8	100	<b>47,85</b>

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802236	9	0,8	65	<b>36,25</b>
802243	5	0,8	40	<b>32,45</b>
802168	2,5	0,8	20	<b>28,55</b>

2/3



802328

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802328	9	0,7	100	<b>36,25</b>

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802335	5,5	0,7	65	<b>25,25</b>
802342	3	0,7	40	<b>22,83</b>



1/2



802427

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	27,23

1/3



802526

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802526	4	0.7	100	21,95
802533	2.5	0.7	65	16,45
802540	1.2	0.7	40	13,75

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802434	4	0.7	65	20,63
802441	2	0.7	40	18,43

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	43,95
802519	5.7	0.7	150	32,95



808153

808108

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



### 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	5,12
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	5,45



804100



### TAPA GASTRONORM

- Se adapta a recipientes de policarbonato.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	26,95
804117	0.7	GN 2/3	354x325	17,88
804179	0.8	GN 2/4	530x162	17,55
804124	0.7	GN 1/2	265x325	14,58
804131	0.7	GN 1/3	325x176	10,73
804148	0.7	GN 1/4	265x162	9,08
804155	0.7	GN 1/6	176x162	7,26
804162	0.7	GN 1/9	176x108	6,55

805114



Con hueco para la cuchara

### 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	12,38
805107	0.7	GN 1/1	530x325	28,55
805114	0.7	GN 2/3	354x325	19,53
805121	0.7	GN 1/2	265x325	16,23
805145	0.7	GN 1/4	265x162	10,45
805152	0.7	GN 1/6	176x162	8,75

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	63,25
802618	GN 2/3	354x325	45,65
802625	GN 1/2	265x325	41,25
802632	GN 1/3	325x176	31,63
802649	GN 1/4	265x162	26,13
802656	GN 1/6	176x162	23,65





## 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



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806159	28	0.7	200	<b>34,93</b>
806142	21	0.7	150	<b>29,43</b>
806135	14	0.6	100	<b>19,91</b>
806128	9	0.6	65	<b>14,96</b>
806111	5	0.6	40	<b>13,26</b>
806104	2.5	0.6	20	<b>10,18</b>



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	<b>29,48</b>
806241	13	0.7	150	<b>22,39</b>
806234	9	0.6	100	<b>16,12</b>
806227	5.5	0.6	65	<b>12,98</b>
806210	3	0.6	40	<b>11,28</b>
806203	1.5	0.6	20	<b>9,85</b>



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806357	12.5	0.7	200	<b>22,83</b>
806340	9.5	0.7	150	<b>18,04</b>
806333	6.5	0.6	100	<b>14,25</b>
806326	4	0.6	65	<b>9,52</b>
806319	2	0.6	40	<b>8,69</b>
806302	1	0.6	20	<b>6,77</b>



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806449	5.7	0.7	150	<b>14,52</b>
806456	7.8	0.7	200	<b>17,16</b>
806432	4	0.6	100	<b>10,67</b>
806425	2.5	0.6	65	<b>7,59</b>
806418	1.5	0.6	40	<b>6,66</b>
806401	0.6	0.6	20	<b>5,01</b>



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	<b>13,92</b>
806548	4	0.7	150	<b>12,05</b>
806531	2.8	0.6	100	<b>8,25</b>
806524	1.8	0.6	65	<b>6,66</b>



código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	<b>11,83</b>
806647	2.4	0.7	150	<b>9,52</b>
806630	1.6	0.6	100	<b>6,66</b>
806623	1	0.6	65	<b>6,22</b>



1/9



806739



808153

808108



806197

**BANDEJA DE ESCURRIMIENTO PERFORADO PARA RECIPIENTES GN**

código	GN	€
806296	GN 2/3	13,31
806197	GN 1/1	14,47
806395	GN 1/2	9,30
806494	GN 1/3	7,81
806593	GN 1/4	6,88
806692	GN 1/6	4,90

**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	5,12
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	5,45

**RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE - PERFORADO**

1/1



807132

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

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807132	14	0.6	100	20,08
807125	9	0.6	65	17,38

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807118	5	0.6	40	15,79

2/3



807224

- Diámetro de perforación 3 mm.
- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807224	5.5	0.6	65	14,74

1/2



807330

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

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807330	6.5	0.6	100	14,47

- Fondo perforado.

código	litros	espesor (mm)	altura (mm)	€
807323	4	0.6	65	10,95

La estructura de la cubierta hermética ayuda a mantener los alimentos frescos y a evitar fugas durante el transporte.



804032

**TAPA GASTRONORM CON BORDE DE SILICONA**

- Con borde de silicona para un cierre hermético.
- Solo apta para recipientes gastronorm de Kitchen Line & Budget Line.
- La estructura de tapa hermética permite mantener los alimentos frescos y evita las fugas durante el transporte.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
804049	0.7	GN 1/4	265x162	12,38



806845

**TAPA GASTRONORM**

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	13,59
806821	0.7	GN 2/3	354x325	10,34
806838	0.7	GN 1/2	265x325	8,69
806845	0.7	GN 1/3	325x176	6,05
806852	0.7	GN 1/4	265x162	4,90
806869	0.7	GN 1/6	176x162	3,41
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,75



806968

**TAPA GASTRONORM CON HUECO PARA LA CUCHARA.**

código	espesor (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	14,14
806920	0.7	GN 2/3	354x325	9,79
806937	0.7	GN 1/2	265x325	9,19
806944	0.7	GN 1/3	325x176	6,55
806951	0.7	GN 1/4	265x162	5,50
806968	0.7	GN 1/6	176x162	3,80
806975	0.7	GN 1/9	176x108	3,30





## 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.



código	litros	altura (mm)	€
800157	28	200	<b>30,20</b>
800140	21	150	<b>26,57</b>
800133	14	100	<b>18,10</b>
800126	9	65	<b>12,05</b>
800119	5	40	<b>10,84</b>
800102	2.5	20	<b>9,35</b>



código	litros	altura (mm)	€
800225	5.5	65	<b>10,29</b>
800249	13	150	<b>21,45</b>
800232	9	100	<b>15,35</b>
800218	3	40	<b>8,75</b>



código	litros	altura (mm)	€
800355	12.5	200	<b>18,65</b>
800348	9.5	150	<b>16,23</b>
800331	6.5	100	<b>11,50</b>
800324	4	65	<b>7,43</b>
800317	2	40	<b>6,38</b>
800300	1	20	<b>5,06</b>



código	litros	altura (mm)	€
800454	7.8	200	<b>14,80</b>
800447	5.7	150	<b>12,38</b>
800430	4	100	<b>8,86</b>
800423	2.5	65	<b>6,11</b>
800416	1.5	40	<b>5,45</b>
800409	0.8	20	<b>4,46</b>



código	litros	altura (mm)	€
800553	5.5	200	<b>12,49</b>
800546	4	150	<b>11,28</b>
800539	2.8	100	<b>7,48</b>
800522	1.8	65	<b>5,23</b>



código	litros	altura (mm)	€
800652	3.4	200	<b>11,66</b>
800645	2.4	150	<b>8,20</b>
800638	1.6	100	<b>5,89</b>
800621	1	65	<b>4,07</b>



1/9



800737

código	litros	altura (mm)	€
800737	1	100	4,95
800720	0.6	65	3,41



804049

La estructura de la cubierta hermética ayuda a mantener los alimentos frescos y a evitar fugas durante el transporte.

### TAPA GASTONORM CON BORDE DE SILICONA

- Con borde de silicona para un cierre hermético.
- Solo apta para recipientes gastronorm de Kitchen Line & Budget Line.
- La estructura de tapa hermética permite mantener los alimentos frescos y evita las fugas durante el transporte.

código	espesor (mm)	GN	mm	€
804049	0.7	GN 1/4	265x162	12,38



807606

### TAPA GASTONORM CON BORDE DE SILICONA

- Con borde de silicona para un cierre hermético.
- La estructura de tapa hermética permite mantener los alimentos frescos y evita pérdidas durante el transporte.

código	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	35,75
807613	GN 2/3	354x325	30,75
807620	GN 1/2	265x325	23,05
807637	GN 1/3	325x176	17,55
807644	GN 1/4	265x162	15,13
807651	GN 1/6	176x162	10,95

### RECIPIENTES GASTONORM BUDGET LINE CON AGARRADERAS

1/1



817148

2/3



817247

código	litros	altura (mm)	€
817155	28	200	32,56
817148	21	150	28,22

código	litros	altura (mm)	€
817254	17	200	27,78
817247	13	150	23,60



1/2



817346

1/3



817445

código	litros	altura (mm)	€
817353	12.5	200	21,23
817346	9.5	150	18,15

código	litros	altura (mm)	€
817452	7.8	200	16,78
817445	5.7	150	14,80



817810

### TAPA GASTONORM

código	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	7,65
817841	GN 1/3	325x176	5,23
817810	GN 1/1	530x325	13,59
817827	GN 2/3	354x325	10,34





## RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO NEGRO

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



Ver el vídeo



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

Graduado

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

1/1



862209

código	litros	altura (mm)	€
862216	21	150	26,13
862223	14	100	23,93
862209	9	65	18,65

1/2



862421

código	litros	altura (mm)	€
862407	12.5	200	17,33
862414	9.5	150	14,85
862421	6.5	100	10,45
862438	4	65	9,08

1/3



862513

código	litros	altura (mm)	€
862506	7.8	200	13,48
862513	5.7	150	10,95
862520	4	100	8,53
862537	2.5	65	6,88

1/4



862629

código	litros	altura (mm)	€
862612	4	150	8,75
862629	2.8	100	7,65
862636	1.8	65	6,05

1/6



862711

código	litros	altura (mm)	€
862704	3.4	200	7,98
862711	2.4	150	6,71
862728	1.6	100	5,45
862735	1	65	4,95

1/9



862827

código	litros	altura (mm)	€
862827	1	100	4,95

## TAPA GASTRONORM

código	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	13,15
862926	GN 1/2	325x265	7,15
862933	GN 1/3	325x176	5,45
862940	GN 1/4	265x162	4,95
862957	GN 1/6	176x162	4,68



862902

## RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO BLANCO

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



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

Graduado

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

1/1



862285

código	litros	altura (mm)	€
862285	9	65	18,65

1/2



862476

código	litros	altura (mm)	€
862483	4	65	9,08
862476	6.5	100	10,45

1/3



862575

código	litros	altura (mm)	€
862568	5.7	150	10,95
862575	4	100	8,53
862582	2.5	65	6,88

1/4



862674

código	litros	altura (mm)	€
862674	2.8	100	7,65
862681	1.8	65	6,05

1/6



862773

código	litros	altura (mm)	€
862766	2.4	150	6,71
862773	1.6	100	5,45
862780	1	65	4,95



862964

### TAPA GASTRONORM

código	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	13,15
862964	GN 1/2	265x325	7,15
862971	GN 1/3	325x176	5,45
862988	GN 1/4	265x162	4,95
862995	GN 1/6	176x162	4,68



## RECIPIENTES GASTRONORM DE POLICARBONATO TRANSPARENTE

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



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

Graduado

2/1



código	litros	altura (mm)	€
861196	58	200	<b>58,25</b>

1/1



861202

código	litros	altura (mm)	€
861202	28	200	<b>31,08</b>
861219	21	150	<b>23,05</b>
861226	14	100	<b>20,63</b>
861233	9	65	<b>15,68</b>

1/2



861424

código	litros	altura (mm)	€
861400	12.5	200	<b>15,95</b>
861417	9.5	150	<b>13,15</b>
861424	6.5	100	<b>9,85</b>
861431	4	65	<b>8,75</b>

1/3



861523

código	litros	altura (mm)	€
861509	7.8	200	<b>12,65</b>
861516	5.7	150	<b>10,18</b>
861523	4	100	<b>8,09</b>
861530	2.5	65	<b>6,55</b>

1/4



861622

código	litros	altura (mm)	€
861608	5.5	200	<b>11,28</b>
861615	4	150	<b>8,53</b>
861622	2.8	100	<b>7,26</b>
861639	1.8	65	<b>5,72</b>

1/6



861721

código	litros	altura (mm)	€
861707	3.4	200	<b>7,65</b>
861714	2.4	150	<b>6,33</b>
861721	1.6	100	<b>5,23</b>
861738	1	65	<b>4,68</b>

1/9



861820

código	litros	altura (mm)	€
861820	1	100	<b>4,68</b>
861837	0.6	65	<b>4,13</b>

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	<b>34,65</b>
864104	GN 1/1	530x325	<b>12,65</b>
864128	GN 1/2	265x325	<b>6,88</b>
864135	GN 1/3	325x176	<b>5,23</b>
864142	GN 1/4	265x162	<b>4,68</b>
864159	GN 1/6	176x162	<b>4,51</b>
864166	GN 1/9	176x108	<b>3,14</b>



868522

### BANDEJA DE GOTEO

código	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	<b>9,35</b>
868546	GN 1/2	265x206	<b>5,94</b>
868553	GN 1/3	266x116	<b>2,75</b>
868577	GN 1/6	118x106	<b>1,82</b>



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	<b>16,45</b>
864203	GN 1/1	530x325	<b>20,85</b>

## 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

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

1/1



880012

código	litros	altura (mm)	€
880005	28	200	<b>19,25</b>
880012	21	150	<b>15,13</b>
880029	14	100	<b>13,48</b>

1/2



880111

código	litros	altura (mm)	€
880104	12.5	200	<b>9,85</b>
880111	9.5	150	<b>8,25</b>
880128	6.5	100	<b>6,44</b>

1/3



880210

código	litros	altura (mm)	€
880203	7.8	200	<b>8,20</b>
880210	5.7	150	<b>6,82</b>
880227	4	100	<b>5,23</b>

1/4



880319

código	litros	altura (mm)	€
880302	5.5	200	<b>6,60</b>
880319	4	150	<b>5,78</b>
880326	2.8	100	<b>4,68</b>

1/6



880418

código	litros	altura (mm)	€
880401	3.4	200	<b>5,23</b>
880418	2.4	150	<b>4,57</b>
880425	1.6	100	<b>3,25</b>

1/9



880524

código	litros	altura (mm)	€
880524	1	100	<b>2,53</b>

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.

código	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	<b>6,11</b>
880616	GN 1/2	325x265	<b>3,63</b>
880623	GN 1/3	325x176	<b>2,92</b>
880630	GN 1/4	265x162	<b>2,04</b>
880647	GN 1/6	176x162	<b>1,43</b>
880654	GN 1/9	176x108	<b>1,27</b>



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	€
881828	GN 1/3	325x176	<b>7,87</b>
881804	GN 1/1	530x325	<b>15,68</b>
881811	GN 1/2	325x265	<b>11,28</b>
881835	GN 1/4	265x162	<b>6,33</b>
881842	GN 1/6	176x162	<b>5,78</b>
881859	GN 1/9	176x108	<b>5,23</b>

Precios sin IVA



## RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

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



Ver el vídeo



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	20,08
880067	21	150	15,68
880074	12	100	14,03
880036	9	65	11,55

código	litros	altura (mm)	€
880159	12.5	200	11,28
880166	9.5	150	9,19
880173	6.5	100	7,65



1/3



880258

código	litros	altura (mm)	€
880258	7.8	200	9,35
880265	5.7	150	8,03
880272	4	100	6,82
880289	2.5	65	5,61

1/4



880371

código	litros	altura (mm)	€
880357	5.5	200	8,58
880364	4	150	7,10
880371	2.8	100	4,95
880388	1.8	65	4,57

1/6



880456

código	litros	altura (mm)	€
880456	3.4	200	5,78
880463	2.4	150	5,39
880470	1.6	100	4,46
880487	1	65	3,80

1/9



880555

código	litros	altura (mm)	€
880555	0.9	100	3,58
880562	0.6	65	3,19

### 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	6,11
880616	GN 1/2	325x265	3,63
880623	GN 1/3	325x176	2,92
880630	GN 1/4	265x162	2,04
880647	GN 1/6	176x162	1,43
880654	GN 1/9	176x108	1,27



880623

### CLIPS PARA TAPA DE RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Para usar en combinación con las tapas de PP GN.  
- Indica claramente la categoría del contenido del recipiente.

código	color	embalado por	€
880661	Rojo	12	5,78
880678	Verde	12	5,78
880685	Amarillo	12	5,78
880692	Azul	12	5,78
880869	Púrpura	12	5,78



### ROTULADORES HORECA

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

código	embalado por	€
871546	2	10,73



871546

# 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 video



1/1



880050

código	litros	altura (mm)	€
880050	28	200	<b>20,08</b>
880067	21	150	<b>15,68</b>
880074	12	100	<b>14,03</b>
880036	9	65	<b>11,55</b>

1/2



880159

código	litros	altura (mm)	€
880159	12.5	200	<b>11,28</b>
880166	9.5	150	<b>9,19</b>
880173	6.5	100	<b>7,65</b>

1/3



880258

código	litros	altura (mm)	€
880258	7.8	200	<b>9,35</b>
880265	5.7	150	<b>8,03</b>
880272	4	100	<b>6,82</b>
880289	2.5	65	<b>5,61</b>

1/4



880371

código	litros	altura (mm)	€
880357	5.5	200	<b>8,58</b>
880364	4	150	<b>7,10</b>
880371	2.8	100	<b>4,95</b>
880388	1.8	65	<b>4,57</b>

1/6



880456

código	litros	altura (mm)	€
880456	3.4	200	<b>5,78</b>
880463	2.4	150	<b>5,39</b>
880470	1.6	100	<b>4,46</b>
880487	1	65	<b>3,80</b>

1/9



880555

código	litros	altura (mm)	€
880555	0.9	100	<b>3,58</b>
880562	0.6	65	<b>3,19</b>



171882



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

código	color	mm	€
171882	Morado	(L)250	4,35



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	6,33
881712	GN 1/2	325x265	3,80
881729	GN 1/3	325x176	3,03
881736	GN 1/4	265x162	2,15
881743	GN 1/6	176x162	1,60
881750	GN 1/9	176x108	1,38



842478

### CUCHILLO DE TRINCHAR



código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842478	2.5	150	280	5,45

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	23,05
826164	Morado	GN 1/2 - 265x325x(H)12	10,73



842775

### CUCHILLO COCINERO



código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842676	2.5	180	320	7,32
842775	2.5	240	385	8,69

842270



842171



### CUCHILLO UNIVERSAL



código	espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842270	1.2	90	190	4,02
842171	1.2	100	205	3,80

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	36,85
825570	Morado	450x300x(H)12,7	12,38



Ver el vídeo

### 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**

826201



### SOPORTE PARA TABLAS DE CORTAR

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

código	mm	€
826201	303x211x(H)205	18,65



### TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 600X400

código	color	mm	espesor (mm)	€
825600	Blanco	600x400	18	36,85
825617	Rojo	600x400	18	36,85
825624	Azul	600x400	18	36,85
825631	Verde	600x400	18	36,85
825648	Marrón	600x400	18	36,85
825655	Amarillo	600x400	18	36,85
825662	Morado	600x400	18	36,85

### TABLA DE CORTAR CON CERTIFICACIÓN HACCP 450X300

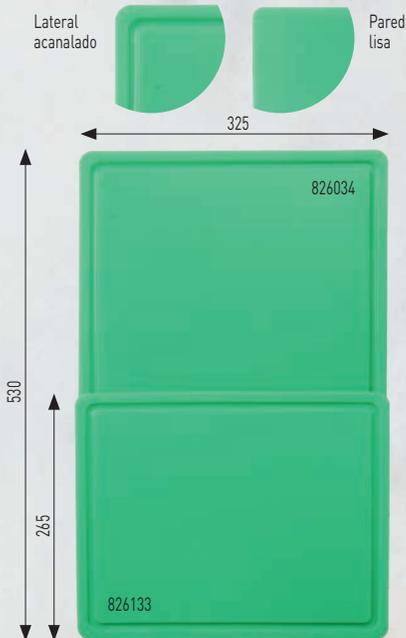
código	color	mm	espesor (mm)	€
825518	Blanco	450x300	13	12,38
825525	Rojo	450x300	13	12,38
825532	Azul	450x300	13	12,38
825549	Verde	450x300	13	12,38
825556	Marrón	450x300	13	12,38
825563	Amarillo	450x300	13	12,38
825570	Morado	450x300	13	12,38

## 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).



Ver el vídeo



Ranura para evitar fugas

**POLYTHYLENE  
MUY DURO**



## TABLA DE CORTAR GASTRONORM 1/1 CON CERTIFICACIÓN HACCP

- Una cara lisa y la otra acanalada.

código	color	mm	espesor (mm)	€
826003	Blanco	530x325	15	23,05
826010	Rojo	530x325	15	23,05
826027	Azul	530x325	15	23,05
826034	Verde	530x325	15	23,05
826041	Marrón	530x325	15	23,05
826058	Amarillo	530x325	15	23,05
826065	Morado	530x325	15	23,05

## 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	3,58
826478	Negro	250x150	10	3,58
826355	Blanco	300x200	10	5,78
826485	Negro	300x200	10	5,78

## 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	10,73
826119	Rojo	325x265	12	10,73
826126	Azul	325x265	12	10,73
826133	Verde	325x265	12	10,73
826140	Marrón	325x265	12	10,73
826157	Amarillo	325x265	12	10,73
826164	Morado	325x265	12	10,73
826171	Negro	325x265	12	10,73





Flexibles



826300

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

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

código	espesor (mm)	mm	€
826331	1	300x200x(H)6	8,75
826300	1	380x305x(H)6	14,25



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	1500x300	3,58

### TABLA DE CORTAR CON MANGO

- Madera maciza de haya.

código	espesor (mm)	mm	€
505106	13	390x160	8,25

### TABLA PARA TRINCHAR

- Madera maciza de haya.
- Con ranura.

código	espesor (mm)	mm	€
505205	16	390x230	12,05



505502

### TABLA PARA CORTAR BAGUETTES

- De madera, con rejilla extraíble.

código	espesor (mm)	mm	€
505502	20	475x322	41,75

506912



506905

### TABLA DE CORTAR

- Madera de caucho.
- Con agarraderas.

código	mm	€
506905	530x325x(H)45	38,45
506912	265x325x(H)45	20,85



505205



505106



**MANGO  
ERGONÓMICO  
ANTIDESLI-  
ZANTE**

**NEGRO - UNIVERSAL**

- Mango de polipropileno conforme a la norma HACCP.



Ver el video

Muecas Granton  
para cortes sin  
adherencias



código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842201	1 Cuchillo	1,2	90	200	4,02
842102	2 Cuchillo universal	1,2	100	210	3,80
842409	3 Cuchillo de trinchar	2,5	150	290	5,45
842607	4 Cuchillo cocinero	2,5	180	320	7,32
842706	5 Cuchillo para jamón/salmón	2,5	240	380	8,69
842904	6 Cuchillo para jamón/salmón	1,7	350	490	11,55

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
843000	7 Cuchillo de pan	1,5	250	380	6,71
843109	8 Cuchillo de pan	1,5	300	430	6,71
844427	9 Cuchillo de carnicero	2,5	200	330	7,10
844410	10 Cuchillo deshuesador	2,5	250	380	8,53
844441	11 Cuchillo deshuesador	1,8	150	280	5,78
844434	12 Cuchillo filetero	1,8	150	260	5,78
781418	13 Afilador de cuchillos		230	350	6,88

Precios sin IVA





### 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 reaflar - muy resistente a las manchas Para fabricar cada cuchillo son necesarios alrededor de 50 pasos esenciales de fabricación.
- A las operaciones de esmerilado y pulido se añaden los conocimientos tradicionales y la maquinaria de precisión, hasta que el filo final de corte se aplica en el ángulo más adecuado de la cuchilla.
- El mango combina equilibrio, seguridad, peso y control con un diseño exclusivo.
- Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de presentación de PET.

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€	código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
844205	1 Cuchillo cocinero	3,3	250	390	39,55	844328	8 Cuchillo para jamón/salmón, Flexibilidad media	2,6	300	430	40,15
844212	2 Cuchillo cocinero	3,3	200	335	36,25	844298	9 Cuchillo de pan	2,4	215	340	33,83
844250	3 Cuchillo multiuso	2	150	265	27,78	844281	10 Cuchillo de pan	2,4	215	340	33,83
844311	4 Cuchillo de trinchar	2,7	250	380	36,25	844335	11 Cuchillo de carnicer, granton	3	165	300	48,35
844304	5 Cuchillo de trinchar	2,6	200	332	33,83	844274	12 Cuchillo Santoku, granton	3	180	310	36,58
844267	6 Cuchillo deshuesador, flexible	2	150	270	28,55	844229	13 Tenedor trinchar	9	150	285	28,55
844236	7 Cuchillo de pelar	1,9	90	195	18,15	844403	14 Afilador de cuchillos diamante	10,4	310	450	40,65



**S.S.** POM  
stainless steel POM plastic

## 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	16,23
781357	2 Cuchillo cocinero	3.3	150	285	12,38
781340	3 Cuchillo de trinchar	3.3	200	330	11,55
781371	4 Cuchillo deshuesador	2.8	150	285	10,18
781333	5 Cuchillo de pan	3.3	210	335	12,49
781388	6 Cuchillo de cocina	3.5	125	240	6,88

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
781395	7 Cuchillo de pelar	3	90	200	6,88
781401	8 Tijeras para aves	5.8	140	260	13,92
781364	9 Tenedor trinchador	1.9	175	290	11,55
781302	10 Cuchillo de carnicero	2.4	180	300	21,95
781326	11 Cuchillo para jamón/salmón	2.4	215	350	12,38
781418	12 Afilador de cuchillos	10	230	350	6,88



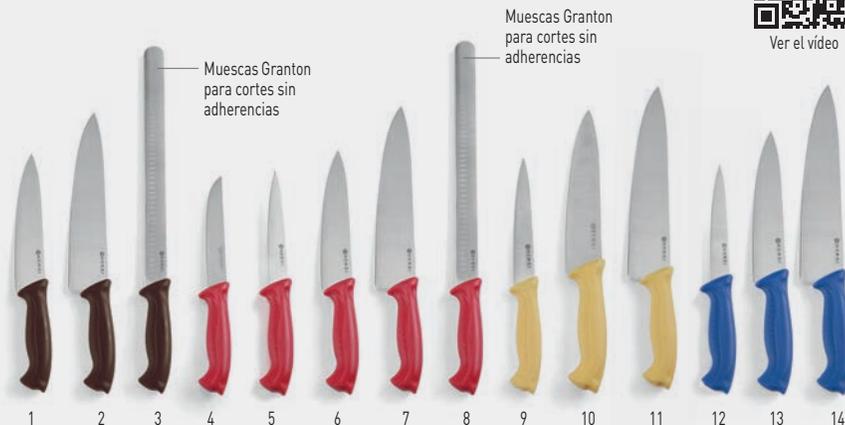


## CUCHILLOS HACCP

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



Ver el video



## MARRÓN - CARNE COCINADA



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842669	1	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	<b>7,32</b>
842799	2	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	<b>8,69</b>
842966	3	Cuchillo para jamón/salmón	350/490	1,7	<b>11,55</b>

## ROJO - CARNE CRUDA



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842423	4	Cuchillo de trinchar	150/290	2,5	<b>5,45</b>
842522	5	Cuchillo filetero	150/300	0,9	<b>4,84</b>
842621	6	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	<b>7,32</b>
842720	7	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	<b>8,69</b>
842928	8	Cuchillo para jamón/salmón	350/490	1,7	<b>11,55</b>

## AMARILLO - AVES



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842539	9	Cuchillo filetero	150/300	0,9	<b>4,84</b>
842638	10	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	<b>7,32</b>
842737	11	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	<b>8,69</b>

## AZUL - PESCADO



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842546	12	Cuchillo filetero	150/300	0,9	<b>4,84</b>
842645	13	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	<b>7,32</b>
842744	14	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	<b>8,69</b>

**MANGO  
ERGONÓMICO  
ANTIDESLI-  
ZANTE**



Muestras Granton  
para cortes sin  
adherencias



Muestras Granton  
para cortes sin  
adherencias



Muestras 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	<b>4,02</b>
842355	16	Cuchillo universal	130/230	modelo largo	1,2	<b>4,46</b>
842553	17	Cuchillo filetero	150/300		0,9	<b>4,84</b>
842652	18	Cuchillo cocinero	180/320		2,5	<b>7,32</b>
842751	19	Cuchillo cocinero	240/385		2,5	<b>8,69</b>
843055	20	Cuchillo de pan	250/385		1,5	<b>6,71</b>
843154	21	Cuchillo de pan	300/430		1,5	<b>6,71</b>

**VERDE - FRUTAS Y VERDURAS**



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	modelo	espesor (mm)	€
842218	22	Cuchillo universal	90/190	modelo corto	1,2	<b>4,02</b>
842119	23	Cuchillo universal	100/205	dentado	1,2	<b>3,80</b>
842317	24	Cuchillo universal	130/230	modelo largo	1,2	<b>4,46</b>
842614	25	Cuchillo cocinero	180/320		2,5	<b>7,32</b>
842713	26	Cuchillo cocinero	240/385		2,5	<b>8,69</b>

**AZUL - PESCADO**



código			longitud de la hoja/ cuchillo (mm)	espesor (mm)	€
842270	27	Cuchillo universal	90/190	1,2	<b>4,02</b>
842171	28	Cuchillo universal	180/205	1,2	<b>3,80</b>
842478	29	Cuchillo de trinchar	150/280	2,5	<b>5,45</b>
842676	30	Cuchillo cocinero	180/320	2,5	<b>7,32</b>
842775	31	Cuchillo cocinero	240/385	2,5	<b>8,69</b>



## 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	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842003	75	175	16,23



842010

### CUCHILLOS DE PELAR

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

- Fabricado de acero laminado.

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
842010	90	185	16,89



841105

841112

841129

841136

## CUCHILLOS DE PELAR Y PELADORES

- Alta calidad



### CUCHILLO DE PELAR

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
841105	modelo recto	75	(L)180	3,03
841112	modelo en punta	87	(L)190	3,03
841129	modelo curvado	60	(L)165	2,75

### CUCHILLO TOMATERO

- Mango de polipropileno.

- «Made in Germany».



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841136	110	215	4,13



841020

### CUCHILLO DE PELAR CON MANGO DE MADERA

- «Made in Germany».



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841020	60	165	3,58



841228

### PELADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841228	50	110	2,48



841235

### PELADOR

- Modelo péndulo.



código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
841235	50	150	2,48

Práctico maletín de transporte



Ver el vídeo



### JUEGO DE 9 CUCHILLOS

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

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

código	mm	€
975770	445x260x(H)65	86,35



513750

### PORTANOTAS

- Aluminio brillante.
- Tornillos para montaje incluidos.



código	mm	€
513736	(L)455	12,05
513705	(L)610	16,23
513712	(L)915	21,95
513743	(L)1015	24,15
513750	(L)1220	27,45



Ver el vídeo

Precios sin IVA

 HENDI

43





856291

PP  
polypropyleneS.S.  
stainless steel**JUEGO DE UTENSILIOS DE DECORACIÓN (6 UTENSILIOS)**

- Estuche con:
- Sacabolas doble para frutas
- Cuchillo descorazonador para frutas de 20 mm
- Cuchillo decorador para frutas
- Sacabolas dentado para frutas
- Acanalador de cítricos,
- Cuchillo acanalador

código	mm	€
856291	280x100x(H)50	53,85

**NUEVO**

400081

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

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

código	€
400081	35,75

**NUEVO**

400074

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

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

código	€
400074	41,25

## MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

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

código	mm	€
856383	450x70x(H)110	25,25



## MALETÍN DE TRANSPORTE DE CUCHILLOS

- Maletín compacto con un total de 17 ranuras.
- Para 4 cuchillos con una longitud máxima de 450 mm y 13 herramientas más pequeñas.
- Separador reforzado con plástico.
- Los cuchillos y las herramientas se sujetan en su sitio mediante tiras elásticas.
- Dimensiones desplegado: 500x510 mm.
- Con asa de hombro.
- Cuchillos no incluidos.

código	mm	€
856390	500x120x(H)225	52,25



## 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.
- Cuchillos no incluidos.

código	mm	€
856277	510x50x(H)170	43,95



## IMÁN PARA CUCHILLOS CON GANCHOS

- Con 2 bandas magnéticas.

código		mm	€
820407	6 ganchos	(L)620	12,93
820209	3 ganchos	(L)340	7,98
820308	5 ganchos	(L)470	10,18





1



2



3



4



### CUCHILLOS JAPONESES

- Gama superior de cuchillos forjados con estampación.
- Fabricados en acero al carbono de alta aleación X50CrMoV15.
- Producidos en 50 pasos esenciales de fabricación.
- Mango tradicional de madera.
- Cada cuchillo está embalado individualmente en un blíster de presentación de PET.
- Serie limitada realizada en exclusiva para HENDI.

código		espesor (mm)	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
845035 1	Cuchillo «Santoku»	4	165	295	<b>28,05</b>
845028 2	Cuchillo verdura «Usuba»	4	180	325	<b>41,75</b>
845059 3	Cuchillo «Sashimi»	3	210	340	<b>39,00</b>
845042 4	Cuchillo «Sashimi»	4	240	370	<b>40,15</b>



224403



Ver el vídeo



### AFILADOR DE CUCHILLOS

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

código	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	208,45
224410	Lija para afilador de cuchillos - 2 pcs		50x200	6,55
229828	Lija para afilador de cuchillos		50x200	8,75

**CERÁMICA:** discos cruzados galvanizados para cuchillos de cerámica  
**GRUESO:** afilador de carburo para conseguir siempre un corte de precisión  
**FINO:** cuchillas cerámicas cruzadas para un afilado profesional del filo



820612

### AFILADOR DE CUCHILLOS

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



820605



### AFILADOR DE CUCHILLOS

- Con protección de dedos.
- Hojas reversibles dobles de afilación fabricadas de carburo.

código	mm	€
820605	140x15x(H)65	16,45

### 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.

NUEVO



código	mm	€
820667	185x65x(H)30	31,85
820674	185x65x(H)30	36,25



820667

820674



Ver el vídeo



### ACANALADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856031	(L)155	6,00



### CUCHILLO PARA POMELO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856185	100	210	8,75



### DESCORAZONADOR DE VERDURAS

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856086	110	220	6,00



### PELADOR DE CÍTRICOS

código	mm	€
856055	(L)175	6,33



### CUCHARA SACABOLAS OVAL

código	ø	longitud (mm)	€
856017	ø26	(L)160	6,00



### CUCHARA SACABOLAS DENTADA

código	ø	longitud (mm)	€
856024	ø22	(L)150	6,00



### CUCHARA SACABOLAS DOBLE

código	mm	€
856000	ø 22-25 mm (L)165	8,75



### CUCHILLO ACANALADOR

código	mm	€
856048	(L)155	6,00



### DESCORAZONADOR DE MANZANAS

código	ø	longitud (mm)	€
856079	ø20	(L)215	6,00



### CORTADOR DE MASA CON CUCHILLA DENTADA

código	ø	longitud (mm)	€
856154	ø60	(L)188	7,65



### RIZADOR DE MANTEQUILLA - Dentado.

código	mm	€
856192	(L)190	7,43



### PALETA DENTADA

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
855768	85	210	5,45



### PELADOR DE PATATAS

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856178	65	175	6,00



### CUCHILLO DE DECORACIÓN

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856062	90	200	7,98



### CUCHILLO TOMATERO ACODADO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856253	110	224	8,25



### CORTADOR DE QUESO

código	mm	€
856208	(L)200	7,65



### CORTADOR DE QUESO PARA QUESO BLANDO

código	mm	€
856215	(L)160	7,43



### RALLADOR DE QUESO

código	mm	€
856222	(L)170	8,53



### CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO BLANDO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856246	160	270	8,25



Ver el video



### CUCHILLO DE QUESO PARA QUESO DURO

código	longitud de la hoja (mm)	longitud (mm)	€
856239	130	250	8,25



### CORTADOR DE PIZZA

código	ø	longitud (mm)	€
617007	ø100	(L)230	5,23



### 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	7,43



856314

**TIJERAS PARA AVES**

- Empuñadura suave de acero rico en carbono.

código	mm	€
856314	(L)240	15,35



856307

**TIJERAS DE COCINA**

- Desmontables, fáciles de limpiar.
- Empuñadura suave.

código	mm	€
856307	(L)200	10,95

Abrebotellas  
integrado

856284

**TIJERA DE COCINA CON EMPUÑADURA SUAVE**

- Desmontables, fáciles de limpiar.
- Con empuñadura suave.

código	mm	€
856284	(L)225	15,35



556641



556665

**GUANTES ANTICORTE - 2 PIEZAS**

- Ofrece protección para la manipulación de hojas afiladas en la cocina profesional, como los cuchillos de cocina.
- Gracias a la mezcla de polietileno de alto rendimiento, fibras de poliéster y nailon, estos guantes son resistentes y cómodos.
- Resistencia al corte de nivel 4.
- Resistencia a la abrasión de nivel 3.

código	embalado por	€
556641	2	16,23

**GUANTE PARA OSTRAS**

- Consta de dos guantes, un guante interior de HPPE y un guante de malla de acero inoxidable exterior. Guante exterior de acero inoxidable, duradero, resistente a los cortes y aprobado para el contacto con alimentos.
- Guante interior suave y cómodo de HPPE.
- Adecuado para el uso de la mano derecha e izquierda.

código	-	mm	€
556672	Grande	(L)330	35,15
556665	Medio	(L)305	34,05



781913

**CUCHILLO PARA OSTRAS REDONDO**

código	mm	€
781913	(L)170	6,55



781920

**CUCHILLO PARA OSTRAS RECTO**

código	mm	€
781920	(L)160	3,25



844458

**CUCHILLO PARA OSTRAS LARGO**

código	mm	€
844458	(L)215	4,35



570715



856123



### TRITURADOR DE AJOS

- Fácil de limpiar.
- Dos rejillas extraíbles.



### EXPRIMIDOR DE AJOS

código	mm	€
570715	175x30	9,85

código	mm	€
856123	180x25	10,95

### ABRELATAS KITCHEN LINE

- Incluye dispositivo de sujeción a la mesa.
- Apto para latas de hasta 335 mm.

código	mm	€
690000	250x115x(H)550	98,45



### ABRIDOR DE LATAS

código	mm	€
856116	(L)180	8,53



856116



### ABRELATAS DE SEGURIDAD

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

código	mm	€
856161	(L)190	10,95



856161





Extremadamente afilado,  
ralladores cortados con láser

PP 18/8  
polipropileno stainless steel



Ver el vídeo



856352



856369



856376



856321



856338



856345

## RALLADORES

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

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856352	Fino	220	35x405	15,68
856369	Grueso	220	35x405	15,68
856376	Rallado	220	35x410	15,68

## RALLADORES

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

código	-	longitud de la hoja (mm)	mm	€
856321	Grueso	134	65x330	13,15
856338	Rallado	135	65x330	13,15
856345	Laminado	134	65x330	13,15



443002



Ver el vídeo

844366



844359

## RALLADOR, CUATRO CARAS

código	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,25

## CUCHILLO PICADOR

código	-	mm	€
844359	una cuchilla	(L)215	14,25
844366	cuchilla doble	(L)215	21,45

## 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	29,65



Ver el video

Cuchilla de corte en forma de V para un rebanado rápido

222614



## MANDOLINA - CORTADOR MANUAL DE VERDURAS EN V

- Hecho de acero inoxidable AISI 304 y ABS.
- Hoja principal en forma de V y hojas para Juliana fabricadas en acero inoxidable AISI 430.
- 3 almohadillas para cambiar el grosor de corte: 1,5 mm, 2,5 mm y 3,5 mm.
- 2 almohadillas con hojas para cortar tiras en juliana: 3,5 mm y 7 mm.
- El grosor de corte está grabado en cada almohadilla.
- Soporte plegable integrado: amplio pie antideslizante cubierto de goma; la mandolina puede utilizarse mientras se sostiene en la mano o se coloca sobre una encimera.
- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
222676	405x135x(H)145	57,75



Ver el video

222676

## MANDOLINA

- 2 cuchillas para rebanar (1 cuchilla ondulada) y 3 cuchillas para juliana (5, 7 y 10 mm).
- Sujeción de producto extensible y caja de almacenamiento para las cuchillas.
- Con soporte antideslizante.

código	mm	€
222652	395x125x(H)200	63,25



Se suministra con una base para el producto, 5 cuchillas y una caja para guardar las cuchillas



222652





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



Ver el video



### CORTADOR DE PATATAS FRITAS

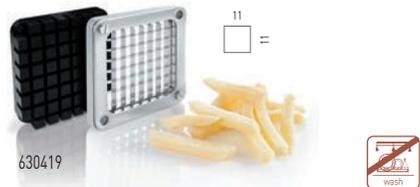
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Incluye 4 cuchillas: 6, 9 y 13 mm, y una cuchilla para 8 porciones.
- Puede sujetarse en mesa o en pared.
- Mango cubierto de plástico para un manejo más sencillo.
- La placa de montaje de acero inoxidable permite un desmontaje y una limpieza sencillos.
- Con patas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



código	mm	€
630402	430x168x(H)290	175,45



Pies con ventosas.



630419

### CUCHILLO PARA PATATAS DE 11 MM PARA CORTADOR DE PATATAS FRITAS

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

código	€
630419	14,03

**NUEVO**



### PRENSA DE AJOS

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



856260

código	mm	€
856260	105x50	14,25



570104



### CORTADOR DE HUEVOS – RECTANGULAR

código	mm	€
570104	130x85x(H)30	10,45



570012



### CORTADOR DE HUEVOS – OVALADO

código	mm	€
570012	120x115x(H)35	10,73

### GAFAS PARA CORTAR CEBOLLA

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



570906

código	mm	€
570906	150x160x(H)45	11,83



### REBANADORA DE TRUFAS

- La herramienta perfecta para rebanar rodajas finas de trufas.
- Hoja de acero inoxidable (AISI 420); dureza de 55HRC.
- Cuerpo de la cuchilla de acero inoxidable (AISI 430).
- Ajuste de la cuchilla por tornillo.
- Grosor de corte: de 0,2 a 3 mm.



229835

código	mm	€
229835	220x85	26,95

Precios sin IVA



55





505656



505670

**BLOQUE DE POLIETILENO PARA CARNICERO**

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

código	-	mm	€
505687	juego	500x400x(H)800	313,50
505656	bloque HDPE	500x400x(H)50	87,45
505663	bloque HDPE	500x400x(H)80	123,75
505670	soporte	500x400x(H)750	200,75

**ABLANDADORES DE CARNE****MAZO ABLANDADOR DE CARNE**

- Mango firme.
- Superficie punzante para cerdo y ternera.
- Superficie lisa para pescado y pollo.

código	mm	€
513002	(L)260	10,73



559208

**CUERDA PARA PREPARACIÓN DE ROULADE**

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

código	-	€
559208	70 m	4,35
559222	144 m	8,25



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	6,33



513538

**GANCHOS DE CARNICERO:  
UN JUEGO DE 4 GANCHOS**

código	mm	€
513538	90x4	3,85
513545	110x5	4,68
513552	130x5	4,95
513569	150x6	6,55



Superficie punzante para cerdo y ternera

Superficie plana para pescado y pollo

513002



Ver el video

ABS  
plastic

18/8  
stainless steel

### 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	27,45

Empuñadura de  
diseño exclusivo



Ver el video



843451

51 cuchillas de acero  
inoxidable para cortar carne

Pestañas onduladas en la  
base para aplanar carne



**NUEVO**

### 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	10,95



462904

### 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	€
270875	38,50

**NUEVO**



270875

Precios sin IVA

**HENDI**

57



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	28,33
640920	ø260x650	29,65



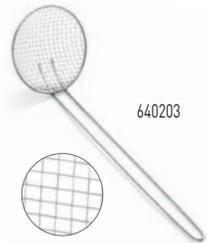
tamaño de la  
rejilla: 5x5 mm



### CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre reforzado.

código	mm	€
640401	ø160x470	16,23
640500	ø180x470	18,15
640609	ø200x510	18,65
640708	ø220x540	20,35
640807	ø240x540	22,55



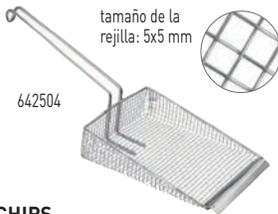
tamaño de la  
rejilla: 5x5 mm



### CUCHARÓN PARA CHIPS

- Con mango de alambre.

código	mm	€
640104	ø100x310	7,98
640203	ø125x360	9,08



tamaño de la  
rejilla: 5x5 mm



### PALA PARA CHIPS

- Con mango de alambre de 150 mm de largo.

código	mm	€
642504	470x180	26,68



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	25,85



630006



### ESCURRIDOR DE PATATAS FRITAS DE ALUMINIO

- Fondo fijo y colador extraíble.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	29,15



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	42,85



630808



Ver el vídeo



### SALERO Y PIMENTERO

- Con tapón de rosca.



código		mm	€
630235	Pimentero	ø63x(H)100	4,68
630136	Sazonador	ø80x(H)175	10,84



### SALERO Y PIMENTERO

- Con tapón de rosca.



código		mm	€
630204	Pimentero	ø65x(H)105	4,13
630105	Sazonador	ø80x(H)195	9,63



### ESPUMADERA PARA GRASA - MALLA FINA

- Con mango de metal.

código	mm	€
646205	ø125x350	11,72
646304	ø150x440	12,93



Ver el vídeo



### COLADOR CON FORMA DE NIDO

- Con mando de alambre y clip de sujeción.

código	mm	€
646601	ø100x390	13,15



### 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	14,25



### PALA CON FUNCIÓN DE EMBUDO PARA PATATAS FRITAS Y NACHOS

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

código	mm	€
642566	233x205	10,73



518700

**EMBUDO**

código	mm	€
518700	ø128x(H)115	8,25



567616

**EMBUDO**

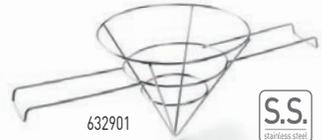
código	mm	€
567616	ø100x(H)115	1,05
567630	ø127x(H)130	1,49
567654	ø150x(H)140	2,48

632802

**FILTRO DE ACEITE PARA FREIDORA - 50 PIEZAS**

- Fabricado de rayón (seda sintética)

código	embalado por	mm	€
632802	50	254x254	19,75



632901

**SOPORTE PARA FILTRO DE ACEITE PARA FREIDORA**

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	17,55



Ver el video



196007

**CUBETA PLÁSTICA**

- Adecuada para almacenar aceite de freír y salsas
- Hecha de polipropileno blanco
- Alta resistencia al calor: se puede llenar con líquidos a temperaturas entre 85 y 95 °C
- Cómoda agarradera de plástico
- Tapa de polipropileno (incluida)
- Superficie lateral adecuada para la impresión offset o el etiquetado
- Volumen utilizable: 11,3 l ± 120 ml
- Apilable (capacidad de carga máxima del cubo inferior: hasta 45 kg)
- Peso (con agarradera y tapa): 430 g

código	litros	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,78



516713



### TAPA PARA CUBO CON BASE REFORZADA

código	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	13,48
516713	516706	ø290x(H)15	14,25
516737	516720	ø305x(H)15	18,15



Ver el video



222560



Graduado.



516683



516720

Base ancha y reforzada para una buena estabilidad e higiene

### CUBO CON FONDO REFORZADO

- Graduado.

código	litros	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	40,65
516683	10	ø280x(H)265	47,25
516706	12	ø300x(H)310	54,95
516720	15	ø305x(H)330	59,95



516744



### CUBO

- 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	32,95



### CUBO

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

código	litros	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	18,65



516768

### 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	123,75
222560	25	ø430x(H)530	164,45



### JARRA MEDIDORA DE POLIPROPILENO

- Con escala.

código	litros	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	2,15
567203	1	ø110x(H)170	3,58
567302	2	ø140x(H)215	5,78
567401	3	ø160x(H)240	7,65
567500	5	ø190x(H)270	10,95



### 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	1,65
567821	1	ø124x(H)170	2,75
567838	2	ø160x(H)205	4,68
567845	3	ø181x(H)233	5,78
567852	5	ø210x(H)270	8,75



### JARRA MEDIDORA DE ACERO INOXIDABLE

- Uso intensivo.

código	litros	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)105	14,85
516201	1	ø120x(H)130	19,75
516300	2	ø140x(H)170	31,85



### RECOGEDOR DE ALUMINIO

código	litros	mm	€
521205	0.125	(L)180	3,58
521304	0.2	(L)205	4,02
521403	0.3	(L)245	5,45
521502	0.5	(L)265	7,98
521601	0.65	(L)310	8,75
521809	2	(L)390	19,75



### RECOGEDOR DE POLIPROPILENO

código	litros	mm	€
562000	0.125	(L)187	1,71
562017	0.25	(L)250	2,92
562079	0.65	(L)330	6,33

## 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.



209981



Ver el video

Indicador externo de nivel de agua



- 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 SIN CABLE (1,8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	26,35

### HERVIDOR ELÉCTRICO SIN CABLE

código	litros	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	31,85



209998



Ver el video

Indicador interno de nivel máximo de agua



624302

### HERVIDOR ELÉCTRICO SIN CABLE (4,2 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	46,75



### HERVIDOR DE AGUA

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	40,65

### HERVIDOR DE AGUA ELÉCTRICO SIN CABLE 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.
- Función de apagado automático después de hervir el agua.
- ATENCIÓN: está destinado a hervir sólo agua, hervir otros líquidos puede dañar el hervidor.



Panel de control con pantalla digital



209943



código	litros	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	39,55

Precios sin IVA

HENDI

63





Ver el video



18/0

stainless steel

680025

### PINZAS MULTIFUNCIÓN

código	mm	€
680018	(L)300	6,05
680049	(L)160	3,69
680032	(L)215	4,35
680025	(L)230	5,23

18/0

stainless steel

680186

### PINZAS CON MANGO CURVADO

código	mm	€
680186	(L)240	6,55

18/0

stainless steel

680063

### PINZAS CURVADAS

código	mm	€
680070	(L)160	4,07
680063	(L)240	5,45
680056	(L)305	6,55

18/0

stainless steel

680162

### PINZAS UNIVERSALES CON PUNTA CUADRADA

código	mm	€
680162	(L)145	3,85



680087

### PINZAS PARA EMPLATAR

código	mm	€
680087	(L)210	4,46
680094	(L)160	4,24



680124

### PINZAS DE PUNTAS REDONDAS

código	mm	€
680124	(L)150	5,23
680193	(L)305	6,33



18/0  
stainless steel

680155

### PINZA QUITA-ESPIÑA CON PUNTA

código	mm	€
680155	(L)155	4,35



680131

### PINZAS MULTIFUNCIÓN CON REVESTIMIENTO

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

código	mm	€
680131	(L)300	7,98



18/0  
stainless steel



### PINZAS CON PUNTA REDONDA CON REVESTIMIENTO

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

código	mm	€
680216	(L)305	7,65



18/0  
stainless steel

680179

### PINZAS CON PUNTA CILÍNDRICA

código	mm	€
680179	(L)170	5,45



680117

680100

### PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA INCLINADA

código	mm	€
680117	(L)115	3,03
680100	(L)135	5,23



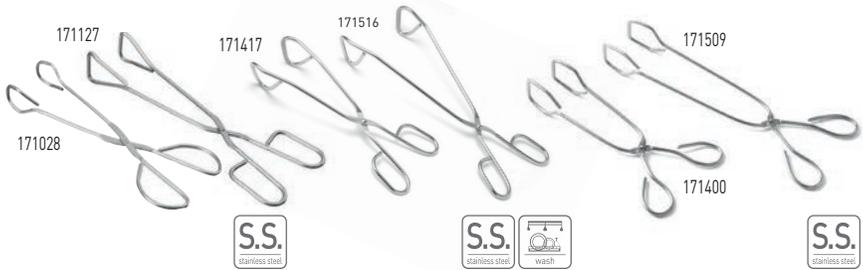
18/0  
stainless steel

680148

### PINZAS QUITAESPINAS CON PUNTA PEQUEÑA PLANA

código	mm	€
680148	(L)100	3,25





### PINZAS PARA SERVIR - 2 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
171127	2	(L)300	9,85
171028	2	(L)240	7,65

### PINZE DA SERVIZIO CURVE

código	mm	€
171417	(L)235	6,55
171516	(L)295	8,14

### PINZAS PARA SERVIR

código	embalado por	€
171509	1	4,68
171400	1	3,58



### PINZAS PARA SERVIR

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

código	mm	€
171301	(L)267	6,33
171318	(L)345	7,65
171325	(L)445	9,08



### PINZAS UNIVERSALES

- Clip de sujeción.
- Desmontables.

código	mm	€
524008	(L)270	8,75



### PINZAS UNIVERSALES CON REVESTIMIENTO DE TEFLÓN

- Clip de sujeción.

código	mm	€
524039	(L)270	9,35





Ver el vídeo



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

- Para el servicio profesional del sector gastronómico
- PRECAUCIÓN: No apto para el lavavajillas

código	color	mm	€
171837	Rojo	(L)250	4,35
171929	Marrón	(L)250	4,35
171844	Azul	(L)250	4,35
171875	Verde	(L)250	4,35
171882	Morado	(L)250	4,35
171899	Amarillo	(L)250	4,35

### PINZAS PARA SERVIR HACCP 300 MM

- Para el servicio profesional en el sector gastronómico
- PRECAUCIÓN: No apto para el lavavajillas

código	color	mm	€
171721	Rojo	(L)300	4,95
171936	Marrón	(L)300	4,95
171738	Azul	(L)300	4,95
171745	Verde	(L)300	4,95
171783	Morado	(L)300	4,95
171790	Amarillo	(L)300	4,95



### PINZAS PARA SERVIR CON CERTIFICACIÓN

código	color	mm	€
171752	Negro	(L)250	4,35
171851	Negro	(L)300	4,95



### PINZAS PARA SERVIR

código	color	mm	€
657621	Transparente	(L)230	3,41
657607	Negro	(L)230	3,41
657669	Negro	(L)250	3,58
657676	Negro	(L)300	3,74

### 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	€
171332	(L)170	6,55
171349	(L)290	9,85





**DISEÑO  
SÓLIDO -  
1 MM DE  
ESPESOR**

171707

171806

171905

**PINZAS PARA ENSALADA**

- Clip de sujeción.
- Diseño sólido.



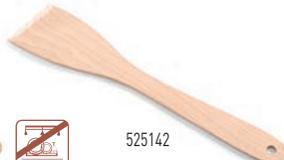
código	mm	€
171707	(L)240	3,58
171806	(L)310	4,95
171905	(L)400	6,05



**NUEVO**



525159



525142



658000

**ESPÁTULA DE MADERA DOBLADA - JUEGO DE 2**

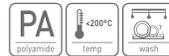
- Hecha de madera de haya, no solo duradera, sino también ligera.
- Resistente a las altas temperaturas.

código	embalado por	mm	€
525159	2	(L)320	3,25

**ESPÁTULA DE MADERA - JUEGO DE 4**

- Madera.

código	embalado por	mm	€
525142	4	(L)300	5,45



**ESPÁTULA**

código	mm	€
658000	(L)280	4,95



659502



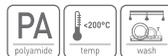
**ESPÁTULA**

- Ranurada.
- Fabricado en poliamida reforzada.

código	mm	€
659502	(L)300	12,82



659601



**ESPÁTULA**

código	mm	€
659601	(L)325	12,82



Ver el vídeo



855713



855119



855508

855607



### ESPÁTULA DE COCINA

- Mango de plástico negro

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855713	124	102x265	7,65



### ESPÁTULA DE COCINA

- Con mango de madera.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855119	118	100x251	5,34



### ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Con mango de madera

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855508	120	75x270	7,43
855607	150	110x305	9,35



855676

855652



855669

855737



855720



### ESPÁTULA DE COCINA PARA VOLTEAR HAMBURGUESAS

- Mango de plástico negro.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855676	143	77x283	9,85
855652	174	108x313	13,15

### ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR

- Mango de plástico negro.

- Flexible.

código	espesor (mm)	mm	€
855737	1	375x73	9,08
855669	1.2	320x96	9,85

### ESPÁTULA DE COCINA FLEXIBLE PARA VOLTEAR, PERFORADA

- Mango de plástico negro.

- Perforada.

- Flexible.

código	espesor (mm)	mm	€
855720	1	375x75	9,08



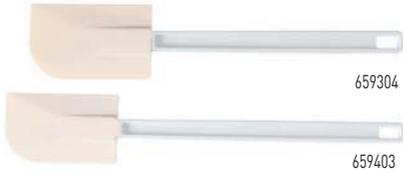
525005

### 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	mm	€
525005	(L)475	4,68

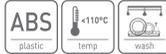


659304

659403

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de ABS, hoja de goma sintética.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,70
659304	116	70x358	4,18
659403	116	70x410	5,34



659007

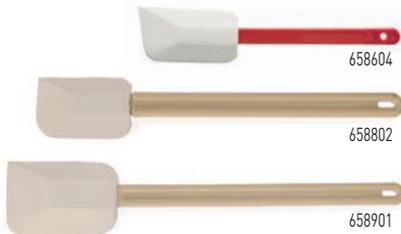
659106

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de PA.
- Hoja de silicona.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659014	90	55x266	6,33
659007	105	70x354	8,53
659106	105	70x420	9,85



658604

658802

658901

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de nylon reforzado con fibra de vidrio.
- Hoja de goma natural.
- Solo apta para la preparación de alimentos fríos.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658604	90	55x260	5,12
658703	90	75x320	9,85
658802	90	75x425	11,83
658901	150	100x515	20,63



659458

659458

659472

**ESPÁTULA DE COCINA CON FORMA DE CUCHARA**

- Mango de ABS.
- Hoja de goma sintética.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659472	117	75x408	6,55
659458	88	57x254	3,85
659465	117	75x357	5,34



563007

563106

**CUCHARA DE COCINA DE PBT**

código	mm	€
563106	450x80	7,43
563007	375x70	4,90
563205	575x105	11,28



659700

659809

**CUCHARÓN**

- Fabricado en poliamida reforzada.



código	mm	€
659700	(L)305	9,35
659809	(L)385	13,48

## CUCHARONES Y ESPUMADERAS PROFI LINE

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

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

2.7 MM  
DE GROSOR



### CUCHARA ANTIGOTEO

- Con borde antigoteo.

código	litros	mm	€
540107	0.06	ø60x360	7,15
540305	0.12	ø80x400	10,18
540404	0.25	ø100x430	11,83
540503	0.5	ø120x555	15,95
540602	0.75	ø145x575	19,25
540701	1	ø165x630	22,83

### ESPUMADERA

código	mm	€
541104	ø80x390	6,00
541203	ø100x400	6,88
541302	ø120x460	8,53
541500	ø160x530	14,25

### CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
542507	485x75	12,38

### TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
542705	(L)350	8,53

### CUCHARA PARA ROCIAR

código	mm	€
542606	410x100	12,38

### ESPÁTULA DE COCINA

código	mm	€
542200	510x100	14,03

## CUCHARONES Y ESPUMADERAS KITCHEN LINE

1.5 MM  
DE GROSOR



### CAZO

código	litros	mm	€
527108	0.05	ø60x320	3,85
527207	0.17	ø90x390	4,35
527306	0.25	ø100x420	5,45

### ESPUMADERA

código	mm	€
528105	ø90x310	3,85
528204	ø115x370	4,95

### ESPÁTULA DE COCINA RANURADA

código	mm	€
526118	(L)355	4,35

### ESPÁTULA DE COCINA

código	mm	€
526101	(L)350	4,35

### TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
526200	350x35	4,35

### CUCHARA PARA VERDURAS

código	mm	€
526309	(L)325	3,85

Precios sin IVA



## BATIDORES



1 MM  
DE GROSOR

### BATIDOR DE VARILLAS

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

código	mm	€
509470	(L)285	3,03



2.2 MM  
DE GROSOR



2 MM  
DE GROSOR

### BATIDOR FRANCÉS

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

código	mm	€
510001	(L)290	7,15
510100	(L)335	7,43
510209	(L)380	8,53
510308	(L)435	9,35
510407	(L)490	10,18
511503	(L)540	12,05
511701	(L)640	14,03

### BATIDOR FRANCÉS CON MANGO DE PP

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

código	mm	€
509012	(L)245	4,95
509005	(L)270	6,05
509104	(L)320	7,65
509203	(L)365	8,53
509302	(L)415	8,75
509401	(L)465	9,63



509487

### BATIDOR DE ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	3,25



510100

510209

510308



Ver el vídeo



509012

509203

509302



856109

### BATIDOR EN ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	8,25



Cables duros



Cables duros



530702



530108



530405

### CUENCO DE COCINA

código	litros	mm	€
530108	0.7	ø160x(H)63	3,69
530207	1.2	ø205x(H)74	4,68
530306	1.5	ø227x(H)83	6,05
530405	2.6	ø254x(H)95	6,33
530504	3.3	ø281x(H)100	9,35
530603	4.4	ø310x(H)107	12,65
530702	5.7	ø340x(H)113	15,13





1.4 MM  
DE GROSOR



1.4 MM  
DE GROSOR



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	3,58
532102	(L)275	4,13
532201	(L)330	4,68
532300	(L)375	5,23

### BATIDOR DE VARILLAS

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

código	mm	€
511718	(L)285	4,24
511725	(L)335	4,90
511732	(L)385	5,45
511749	(L)435	6,00
511756	(L)485	6,88

### BATIDOR DE VARILLAS

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

código	mm	€
509418	(L)250	4,79
509425	(L)270	5,45
509432	(L)320	6,05
509449	(L)360	7,43
509456	(L)410	8,75
509463	(L)460	9,85



Ver el video



Varillas  
tremendamente  
flexibles para  
un batido perfecto



Varillas  
tremendamente  
flexibles para  
un batido perfecto



Varillas  
tremendamente  
flexibles para  
un batido perfecto

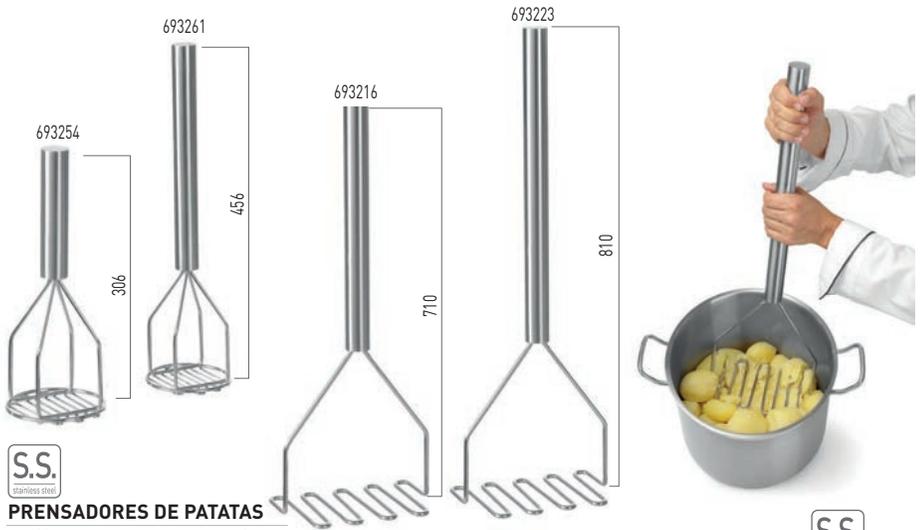
### CUENCO PARA MEZCLAS (CON BASE CÔNCAVA)

código	litros	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,48
517208	1.4	ø197x(H)68	3,41
517307	2.3	ø240x(H)88	5,23
517406	3.3	ø259x(H)92	6,05
517604	4.9	ø300x(H)118	7,10



Precios sin IVA





### PRENADORES DE PATATAS

código	mm	€
693254	ø118x(H)310	18,65
693261	ø118x(H)455	19,75



### PRENADORES DE PATATAS

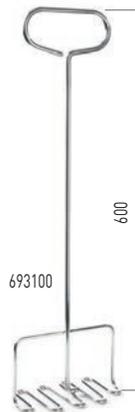
código	mm	€
693216	200x130x(H)610	22,55
693223	200x130x(H)810	26,35



### PRESADOR DE PATATAS

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

código	mm	€
856147	ø95x(H)230	8,75



### EXPRIMIDOR DE PATATAS

código	mm	€
515105	320x110	43,95



### PRENADORES DE PATATAS

código	mm	€
693001	130x85x(H)355	31,85
693100	180x85x(H)600	34,38
693209	180x85x(H)770	39,55



647509

647516

tamaño de la  
rejilla: 0,5x0,5 mm



### COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA

- Malla metálica fina con mango de alambre.

código	mm	€
647516	ø160x360	11,72
647509	ø180x415	14,03



647561

647554

tamaño de la  
rejilla: 0,5x0,5 mm



### COLADOR CÓNICO, MALLA METÁLICA EN LA MITAD

- Malla metálica fina.

código	mm	€
647554	ø205x460	26,95
647561	ø245x500	32,95



547502

547304

tamaño de la  
rejilla: ø2 mm



### COLADOR CÓNICO

código	mm	€
547304	ø180x380	18,65
547502	ø235x435	21,45



**NUEVO**



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	mm	€
567555	505x250x(H)200	21,95



556719

### COLADOR DE TELA

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

código	mm	€
556719	700x700	15,13



Ver el video



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	54,95

515501



tamaño de la  
rejilla: 1x1 mm



635001

635209

635407

635605



## COLADOR

- Con mango de alambre.

código	mm	€
635001	ø120x290	2,15
635155	ø160x340	2,92
635209	ø180x355	3,63
635308	ø200x365	4,02
635407	ø230x395	5,61
635605	ø250x420	6,99



tamaño de la rejilla:  
4x4 mm/1,5x1,5 mm



639009

639016

639023



## COLADOR (MALLA DOBLE)

- Mango de madera.

- Horquilla de refuerzo.

código	mm	€
639009	ø260x580	20,63
639016	ø310x800	25,25
639023	ø360x850	28,33



tamaño de la  
rejilla: 0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

638903



## COLADOR (MALLA FINA)

- Con mango de alambre.

código	mm	€
638309	ø100x255	5,78
638507	ø145x340	10,29
638705	ø210x450	18,43
638903	ø230x455	25,25



tamaño de la  
rejilla: 1x1 mm



637104

637302

637500

637609



## COLADOR

- Con mango de alambre.

código	mm	€
637104	ø160x325	6,05
637203	ø185x350	6,88
637302	ø200x365	8,25
637401	ø220x385	9,85
637500	ø240x405	11,83
637609	ø260x425	13,15

## ESCURRIDOR PROFI LINE



### ESCURRIDOR PROFI LINE

- Con base y 2 asas remachadas.

código	mm	€
535523	ø415x(H)210	65,45
535516	ø365x(H)185	54,45
535509	ø325x(H)175	47,85



535516



535424

535417

535400



535301

535103

535202

### ESCURRIDOR PERFORADO

- Con base y 2 asas.



código	mm	€
535295	ø165x(H)65	6,33
535400	ø225x(H)90	9,85
535417	ø285x(H)100	16,50
535424	ø315x(H)120	17,55



535288

### ESCURRIDOR CUADRADO PERFORADO

- Modelo cuadrado, con base y 2 asas.



código	mm	€
535288	290x218x(H)80	12,05



### 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	24,75

**NUEVO**

### ESCURRIDOR KITCHEN LINE

- Con base y 2 asas.



código	mm	€
535301	ø340x(H)160	11,83
535103	ø240x(H)110	6,05
535202	ø280x(H)135	8,75



535431

### ESCURRIDOR PERFORADO

- Con base y 2 asas.



código	mm	€
535431	ø180x(H)90	13,15
535448	ø220x(H)110	18,65
535455	ø260x(H)140	24,75



## BÁSCULAS



18/8  
stainless steel

max  
15 kg



Ver el vídeo



580233

### BÁSCULA DE COCINA (15 KG)

- Pesa hasta 15 000 g con gradación de  $\pm 1$  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	32,95

Al  
aluminium

max  
5 kg



580226

### BÁSCULA DE COCINA DE 5 KG

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Pantalla LCD digital integrada.
- Puede medir hasta 5000 g.
- Lectura en gramos (g), kilogramos (kg), 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	29,65

ABS  
plastic

S.S.  
stainless steel

max  
10 kg



RECHARGEABLE  
BATTERY



580028

### BÁSCULA DE COCINA DE 10 KG

- Cuerpo impermeable de ABS y acero inoxidable.
- Pantalla LED integrada.
- Medición de hasta 10 000 g.
- Lectura en gramos (g), kilogramos (kg), 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	23,05



### BÁSCULA DE COCINA DE 3 KG

- Cuerpo de ABS y acero inoxidable.
- Pantalla LED integrada.
- Medición de hasta 3000 g.
- Lectura en gramos (g), kilogramos (kg), 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.

código	mm	€
580011	165x180x(H)31	20,63



580011



580462



## NUEVO

### 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	109,45



## Termómetros



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





**Termómetro con sonda plegable**

**Termómetro de bolsillo con sonda**

**Termómetro resistente al agua**

**Termómetro para horno con temporizador**

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

media

media

media

despacio

-50°C

-40°C

-50°C

-50°C

300°C

200°C

300°C

250°C

±1°C

±1°C

±1°C

±1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

1°C

✓

✓

✓

✓

110 mm

65 mm

120 mm

150 mm

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

acero inoxidable

solo sonda

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Función de temperatura mín./máx.

Con funda para sonda.

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

Con función de temporizador.  
Función de aviso de temperatura.



**Termómetro de bolsillo**

**Termómetro de carne - 4 piezas**

**Termómetro para horno**

**Termómetro para refrigerador**

**Termómetro para refrigerador**

**Termómetro para refrigerador**

**Termómetro para formación de espuma de leche**

Código	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Unidad	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Tiempo de reacción	media	despacio	despacio	despacio	despacio	despacio	despacio
Temperatura mín.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura máx.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Precisión	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Longitud de la sonda	127 mm	50 mm					140 mm
Material de la sonda	acero inoxidable	acero inoxidable					acero inoxidable
Apto para su uso en el horno		✓	✓				
Información adicional	Funda para sonda con clip.	Con indicaciones poco hecho-al punto-muy hecho.	Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte. Fácil de leer.	Carcasa de acero inoxidable con gancho especial y soporte. Fácil de leer.	Con gancho.	Con gancho.	Con clip para sujetar el termómetro a la jarra de leche.



271254

### TERMÓMETRO INFRARROJO CON Sonda HACCP

- 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	101,75



271308

### TERMÓMETRO CON Sonda PLEGABLE

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

código	alcance	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	27,45



271148

### TERMÓMETRO INFRARROJO

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

código	alcance	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	63,25



Ver el video



271209

### TERMÓMETRO DE BOLSILLO CON Sonda

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

código	alcance	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	17,55



271407

### TERMÓMETRO A PRUEBA DE GOLPES 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	87,45



271162

### 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 ± 2°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	16,78



271230



Ver el vídeo



Proporciona una lectura de la temperatura rápida y precisa



### 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 ±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	63,25



271346

### 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	15,13





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	4,95



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	5,23



271339



### 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	9,08



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	3,25





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	3,85

### 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	2,15



271117



271179

### TERMÓMETRO PARA HORNO

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

código	alcance	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	5,45



271186

### TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR

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

código	alcance	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	5,45



271155



Con clip



Magnético



582022

### TEMPORIZADOR DIGITAL DE COCINA

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

código	mm	€
582022	65x70x(H)17	8,75



582015

### TEMPORIZADOR ANALÓGICO DE COCINA

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

código	mm	€
582015	ø80x(H)30	10,95

### 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)167	6,55





551813

18/8

stainless steel

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



### 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	54,95



551806

Con tres boquillas diferentes (2, 4 y 6 mm).



### 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	74,25



Ver el vídeo



**NUEVO**

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	(H)420	<b>302,50</b>

**NUEVO**

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	<b>742,50</b>

**NUEVO**
**PC** 18/8  
 polycarbonato stainless steel


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 200mm (no incluida).

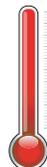
código	GN	mm	€
558133	GN 1/6	180x165	<b>236,50</b>
558140	GN 1/4	270x165	<b>253,00</b>
558157	GN 1/3	330x180	<b>269,50</b>

**NUEVO**

### 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	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	<b>544,50</b>



&lt;90 °C

558126

Precios sin IVA

87



## BOTES DISPENSADORES

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



Ver el vídeo



558003

558010

558027

557808

557815

557822

## BOTES DISPENSADORES

código	embalado por	color	litros	mm	€
558003	1	Amarillo	0.2	ø50x(H)185	<b>1,10</b>
558010	1	Rojo	0.2	ø50x(H)185	<b>1,10</b>
558027	1	Transparente	0.2	ø50x(H)185	<b>1,10</b>
557808	1	Amarillo	0.35	ø55x(H)205	<b>1,38</b>
557815	1	Rojo	0.35	ø55x(H)205	<b>1,38</b>
557822	1	Transparente	0.35	ø55x(H)205	<b>1,38</b>
557907	1	Amarillo	0.7	ø70x(H)240	<b>1,82</b>
557914	1	Rojo	0.7	ø70x(H)240	<b>1,82</b>
557921	1	Transparente	0.7	ø70x(H)240	<b>1,82</b>

## JUEGOS DE BOTES DISPENSADORES - 3 PIEZAS

código	embalado por	color	litros	mm	€
558058	3	Transparente	0.2	ø50x(H)185	<b>3,80</b>
557853	3	Transparente	0.35	ø55x(H)205	<b>4,95</b>
557952	3	Transparente	0.7	ø70x(H)240	<b>6,88</b>

## RECIPIENTE PARA SALSAS CON DOSIFICADOR

- Contenedor con dosificador para distintos tipos de salsas
- Para bares de comida rápida, buffets, restaurantes y caterings.
- Carcasa realizada en ABS
- Contenedor interior con vaso medidor, tapa y bomba extraíble fabricados en polipropileno
- Material de los contenedores totalmente libre de BPA: no afecta al sabor ni al olor del contenido.
- Bloqueo de la bomba para evitar que se apriete accidentalmente durante el transporte
- Capacidad: 2,5 l
- Dosificación: 20 ml
- Resistencia térmica: de -40°C a +70°C
- Fácil de desmontar y apilar
- Disponible en rojo, amarillo y blanco
- Puede lavarse en el lavavajillas



203521

203538

203545

código	color	mm	€
203521	Rojo	230x210x(H)250	<b>24,15</b>
203545	Blanco	230x210x(H)250	<b>24,15</b>
203538	Amarillo	230x210x(H)250	<b>24,15</b>



design by  
Robert Bronwasser



Non-drip tip



### BOTELLA DISPENSADORA ANTIGOTEO

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

código	litros	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	1,87



630648



### SOPORTE PARA PERRITOS CALIENTES

- Acabado de calidad.
- 2 orificios para botes dispensadores y 2 ranuras para perritos calientes.
- Apto para botes dispensadores HENDI de 70 cl.

código	mm	€
630648	260x110x(H)118	17,55



557969



### SOPORTE PARA SALSAS

- Acabado de calidad.
- Adecuado para las botellas dispensadoras HENDI.
- Disponible con 3 y 5 ranuras.

código	-	mm	€
557969	3 agujeros ø50 mm	209x80x(H)78	13,15
557976	3 agujeros ø57 mm	229x90x(H)78	14,25
557983	3 agujeros ø70 mm	274x102x(H)98	16,45



557990



### MINI DISPENSADOR DE SALSAS - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

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

código	litros	mm	€
557990	0.05	ø35x(H)100	12,05
557891	0.03	ø30x(H)85	10,95



429457

429440



### SOPORTE PARA TACOS

código	-	mm	€
429440	2 ranuras	135x115x(H)50	7,65
429457	4 ranuras	225x115x(H)50	11,28





## 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.

código	mm	€
199640	215x70x(H)160	84,15





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	27,45



199664

199657

### CAMPANA DE CRISTAL CON VENTILACIÓN

- Fabricada en vidrio de borosilicato, incorpora una ventilación de silicón para sujetar el tubo de un infusor de humo.
- Ideal para utilizar en combinación con el infusor de humo: crea una forma espectacular de presentar platos a los clientes.

código		mm	€
199664	Campana protectora para bandejas	ø260x(H)174	87,45
199657	Campana protectora para cócteles	ø130x(H)282	35,75



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	20,85



198124

### ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	8,75





## 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



ACEITUNA

### Polvo para ahumar



	código	199787	199183	199213	199237	199220	199190
peso	700 g						
€	7,15	7,15	7,15	7,15	7,15	7,15	7,15

### Chips para fumar pequeños



	código	199282	199275	199305	199329	199312	199299
peso	700 g						
€	12,05	12,05	12,05	12,05	12,05	12,05	12,05

### Chips de ahumado



	código	199374	199367	199398	199411	199404	199381
peso	3 kg						
€	11,55	11,55	11,55	11,55	11,55	11,55	11,55



		VINO TINTO	WHISKY	COÑAC
<b>Polvo para fumar</b>				
	código	199244	199251	199268
	peso	700 g	700 g	700 g
	€	7,15	7,15	7,15
<b>Chips para fumar pequeños</b>				
	código	199336	199343	199350
	peso	700 g	700 g	700 g
	€	12,05	12,05	12,05
<b>Chips de ahumado</b>				
	código	199428	199435	199442
	peso	3 kg	3 kg	3 kg
	€	11,55	11,55	11,55



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	43,95





## 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.



DURAZNO

código	199503
peso	3 kg
€	24,75



HAYA

código	199459
peso	3 kg
€	24,75



AGRIOS

código	199480
peso	3 kg
€	24,75



ROBLE

código	199466
peso	3 kg
€	24,75



CARBÓN DE MARABÚ

código	199503	199459	199480	199466	199541
peso	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	10 kg
€	24,75	24,75	24,75	24,75	28,55



ALMENDRA

código	199497
peso	3 kg
€	24,75



ACEITUNA

código	199473
peso	3 kg
€	24,75



VINO TINTO

código	199510
peso	3 kg
€	24,75



COÑAC

código	199534
peso	3 kg
€	24,75



WHISKY

código	199527
peso	3 kg
€	24,75



18/0  
stainless steel



Ver el video

### MOLDE REDONDO PARA EMLATAR

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

código	mm	€
512135	ø60x(H)45	3,03
512104	ø70x(H)45	3,25
512302	ø90x(H)45	4,13



18/0  
stainless steel

### MOLDE PARA EMLATAR

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

código	mm	€
512142	aro de emplatador ø80x(H)45	3,58
512159	aro de emplatador ø100x(H)45	4,68
512203	empujador ø80x(H)55	2,48
512210	empujador ø100x(H)55	2,92

### ARO DE EMLATAR Y EMPUJADOR CUADRADO

- Perfecto para emplatar alimentos con formas elegantes.

código	mm	€
512166	aro de emplatador 65x65x(H)45	4,24
512173	aro de emplatador 80x80x(H)45	5,45
512227	empujador 63x63x(H)55	2,48
512234	empujador 80x80x(H)55	2,92



Ver el video



Precios sin IVA



## SIFONES DE NATA



588017



588024



Ver el vídeo

### SIFÓN DE NATA PROFI LINE

- Hace nata montada, mousses, postres, espumas frías y salsas deliciosos.
- Ideal para adornar cappuccinos, cafés, batidos y helados.
- Apto para dispensar cremas calientes y salsas hasta 70°C.
- Mantiene el contenido fresco hasta 14 días en el refrigerador.
- Incluye 3 boquillas de acero inoxidable y un cepillo de limpieza.
- Para su funcionamiento requiere un cargador de crema (N<sub>2</sub>O), no incluido.

código	litros	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	74,25
588024	1	ø98x(H)330	86,35



589205



### JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO

código	-	mm	€
589007	piezas de repuesto	120x30x(H)240	10,73
589205	piezas de repuesto	120x30x(H)240	16,23



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	16,23



Ver el vídeo

588376

588369

588031

### 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 (N<sub>2</sub>O), no incluido.

código	litros	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	31,85
588369	0.5	ø80x(H)260	34,05
588376	0.95	ø95x(H)320	38,45

### JUEGO DE PIEZAS DE REPUESTO

código	-	mm	€
589007	piezas de repuesto	120x30x(H)240	10,73
589205	piezas de repuesto	120x30x(H)240	16,23



589007



589007



### 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 (N<sub>2</sub>O), no incluido.

código	litros	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	35,15



588420

Precios sin IVA

HENDI

97





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.
- N<sub>2</sub>O mejor antes de 5 años después de la fecha de producción.

código	embalado por	€
588208	10	5,12
588215	24	11,55
586907	50	22,55





Ver el vídeo



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 polipropileno, 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	272x315x(H)362	486,75





## SACABOLAS DE HELADO PROFI LINE

código	-	mm	€
759233	1/24	ø51	35,75
759240	1/30	ø49	35,75
759257	1/36	ø46	35,75
759264	1/40	ø44	35,75

18/8

stainless steel



572719

572313

572016

759264

## SACABOLAS DE HELADO KITCHEN LINE

código	-	mm	€
572016	1/10	ø70	14,14
572313	1/20	ø56	14,14
572115	1/12	ø66	14,14
572214	1/16	ø59	14,14
572412	1/24	ø53	14,14
572511	1/30	ø50	14,14
572610	1/36	ø48	14,14
572719	1/40	ø44	14,14

759240

## 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.



stöckel



755143

755075

755037

755006



755372

755334

stöckel



### SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL

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

Identifica el tamaño de la porción con facilidad.

código	-	mm	€
755334	1/12	ø67	50,88
755341	1/16	ø59	50,88
755358	1/20	ø56	50,88
755365	1/24	ø51	50,88
755372	1/30	ø49	50,88
755389	1/36	ø47	50,88
755396	1/40	ø45	50,88



755259

755273



stöckel

### SACABOLAS DE HELADO STÖCKEL (OVAL)

código	-	mm	€
755259	1/20	70x52	61,88
755273	1/30	62x43	61,88

### 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	65,45



802007

### 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	26,35



802007

802014

Precios sin IVA



101





755808

755815

755822

755839

**18/10**  
stainless steel
**ESPÁTULAS PARA HELADO  
CON MANGO DE TRITAN**

código	color	mm	€
755808	Azul	(L)260	<b>6,88</b>
755815	Rojo	(L)260	<b>6,88</b>
755822	Amarillo	(L)260	<b>6,88</b>
755839	Morado	(L)260	<b>6,88</b>



755556



755686



755655

**stöckel**

**CUCHARA DE HELADO  
STÖCKEL**

código	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	<b>41,25</b>
755563	1/24	ø51x120	<b>41,25</b>
755570	1/30	ø49x120	<b>41,25</b>

**CUCHARA DE HELADO  
STÖCKEL**

- Con revestimiento cerámico y mango extralargo.

código	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	<b>76,45</b>
755693	1/30	ø49x170	<b>76,45</b>

**CUCHARA DE HELADO  
STÖCKEL**

- Con mango extralargo.

código	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	<b>56,93</b>
755679	1/30	ø49x170	<b>47,85</b>



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	<b>18,65</b>

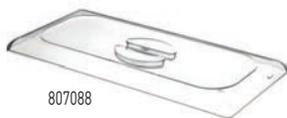


755730

**S.S.**  
stainless steel
**SOPORTE PARA CONOS DE HELADO**

- Para 3 conos.

código	mm	€
755730	200x95x(H)85	<b>12,82</b>



807088

**TAPA PARA RECIPIENTE DE HELADO DE POLICARBONATO**

- Apto para uso con recipientes de helado de polycarbonato.

código	mm	€
807088	360x165	5,78
807095	360x250	8,25



807026

807057



807071

807033

**RECIPIENTE PARA HELADO DE POLICARBONATO**

código	color	litros	mm	€
807033	Negro	5	360x165x(H)120	10,40
807026	Transparente	5	360x165x(H)120	9,35
807071	Negro	5	360x250x(H)80	10,95
807057	Transparente	5	360x250x(H)80	10,40

**CONGELADOR EXPOSITOR DE 77 LITROS**

- Diseñado para presentar y servir comida congelada hasta máximo 4 horas.
- No está diseñado para el almacenamiento a largo plazo de productos congelados.
- Estructura de acero inoxidable de alta calidad; equipado con cubierta con triple acristalamiento 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: R290.
- Clase climática: 4
- Etiqueta energética: E (A-G).

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 155,00



304  
stainless steel

### RECIPIENTE PARA HELADO PROFI LINE

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

código	litros	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	22,28
802052	5	360x250x(H)80	21,18
802038	5	360x165x(H)120	22,28
802021	6,5	360x165x(H)150	31,85



201  
stainless steel

### RECIPIENTE PARA HELADO KITCHEN LINE

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

código	litros	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	14,25



design by  
Robert Bronwasser

Potente motor con dos velocidades. 15.000 y 19.000 rpm.

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



2 tazas: de acero inoxidable [capacidad: 0,95 l] y de policarbonato [capacidad: 0,9 l]

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

### BATIDORA- BY DISEÑADO POR 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 (0,95 litros) y un vaso mezclador de policarbonato (0,9 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	151,25
221600	Negro	230	400	170x196x(H)490	151,25
221624	Caramelo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221631	Amarillo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221648	Rojo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221655	Azul	230	400	170x196x(H)490	151,25



**NUEVO**

### BATIDORA SIN BPA - DESIGN BY BRONWASSER

- Concebida por el diseñador holandés Robert Bronwasser.
- 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 está provista de soportes de goma.
- El motor puede hacer girar el disco agitador a dos velocidades, 15.000 y 19.000 RPM.
- La batidora es controlada 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.
- Posibilidad de elegir entre dos agitadores diferentes para controlar el nivel de aireación.
- Incluido en el set: vaso de acero inoxidable (0,95 litros) y un juego de 2 agitadores de tritan.
- El vaso y los agitadores son aptos para el lavavajillas.

código	color	V	W	mm	€
221495	Negro	230	400	170x196x(H)490	151,25



961124



### VASO MEZCLADOR DE POLICARBONATO PARA BATIDOS - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	8,53



961117



### VASO MEZCLADOR DE ACERO INOXIDABLE PARA BATIDOS - DESIGN BY BRONWASSER

- Apto para las batidoras HENDI 221600 221617 221624 221631 221648 221655.

código	mm	€
961117	ø113x(H)160	15,35



957066

**NUEVO**



### 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	9,35



961131

**NUEVO**



### 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	6,55





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	16,23
557105	530x285	21,73



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	20,85



550120

550328

550526



### 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	7,15
550229	2	(L)350	8,25
550328	2	(L)400	10,45
550427	2	(L)450	12,05
550526	2	(L)500	14,25



550106

550304

550502

### 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	6,55
550205	1	(L)350	7,15
550304	1	(L)400	7,98
550403	1	(L)450	8,75
550502	1	(L)500	9,85



Recomiendo



550113

**S.S.**  
 stainless steel

### REJILLA DE PARED PARA MANGAS PASTELERAS.

- Con 4 ranuras para colgar mangas pasteleras, 31 soportes para almacenar boquillas, 7 ganchos para colgar herramientas (por ejemplo, espátulas) y una rejilla pequeña para accesorios pequeños.

código	mm	€
550113	500x360x(H)560	74,25

Precios sin IVA

109





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	16,45

**BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)**

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	18,65

**BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)**

- Juego de 5 tamaños.

código	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	18,65



551592

18/10  
stainless steel

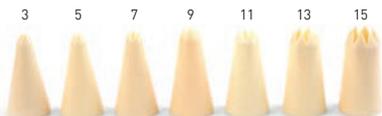
### JUEGO DE BOQUILLAS PARA GLASEADO (RELLENO Y DECORACIÓN)

- El juego incluye 5 boquillas para glaseado para:
  - Relleno.
  - Macarons.
  - Decoración.
  - Cuadrícula.
  - Escritura.
- Gran precisión gracias a sus bordes afilados.

código	€
551592	18,65



Ver el vídeo

PP  
polipropileno

551110



### BOQUILLAS PARA GLASEADO (DENTADAS)

- Juego de 7 tamaños.

código	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	7,65



551011



### BOQUILLAS PARA GLASEADO (LISAS)

- Juego de 7 tamaños.

código	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	7,65



551400



### BOQUILLAS PARA GLASEADO (VARIADAS)

- Juego de 12 boquillas para glaseado diferentes en una caja de almacenamiento.

código	-	€
551400	ø 6-8-10-12	19,75

PP  
polipropileno



## MOLDE FLAN



código	-	mm	€
689806	Con borde plano	ø70x(H)68	3,80
689608	Con borde enrollado	ø70x(H)68	4,18



## MOLDE DE BIZCOCHO

- Rectangular.

código	mm	€
682104	180x80x(H)60	10,18
682302	260x100x(H)75	12,65
682401	300x110x(H)75	15,95



Ver el vídeo



Ver el vídeo



## ARO DE EMPLATAR Y EMPUJADOR CUADRADO

- Perfecto para emplatar alimentos con formas elegantes.

código	-	mm	€
512166	aro de emplatar	65x65x(H)45	4,24
512173	aro de emplatar	80x80x(H)45	5,45
512227	empujador	63x63x(H)55	2,48
512234	empujador	80x80x(H)55	2,92

## MOLDE PARA EMPLATAR

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

código	-	mm	€
512142	aro de emplatar	ø80x(H)45	3,58
512159	aro de emplatar	ø100x(H)45	4,68
512203	empujador	ø80x(H)55	2,48
512210	empujador	ø100x(H)55	2,92

## MOLDE REDONDO PARA EMPLATAR

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

código	mm	€
512135	ø60x(H)45	3,03
512104	ø70x(H)45	3,25
512302	ø90x(H)45	4,13



### JUEGO DE CORTADORES DE PASTA

- Juego de 14 unidades (modelo redondo)

código		mm	€
673416	con borde liso, complementario	(H)35	12,65
674413	con borde dentado, complementario	(H)35	12,65

674413

673416



x3

554432



x6

554364



x6

554166



### ESPÁTULA PARA MASA - 3 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
554432	3	216x128	5,45

### ESPÁTULA PARA MASA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
554364	6	120x96	4,90

### ESPÁTULA PARA MASA FLEXIBLE - 6 PIEZAS

- Semicircular.

código	embalado por	mm	€
554166	6	120x88	3,58



855751



553404



### CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable con mango de polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	6,33



### CORTADOR DE MASA

- Acero inoxidable.

código	mm	€
553404	150x110	5,23





### TAPETE ANTIADHERENTE DE SILICONA PARA HORNEADO

código	espesor (mm)	mm	€
677827	0.7	600x400	20,35
677810	0.7	530x325	16,23
677834	0.7	300x400	12,65



677810



Ver el video



855706

855690

855744

### ESPÁTULA DE COCINA

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

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855706	110	17x220	6,33
855690	203	34x345	7,65
855744	255	37x400	9,35



855775

855782

855683

### ESPÁTULA DE COCINA

- Con hoja flexible acodada.

código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
855775	110	19x220	6,33
855782	200	32x343	7,65
855683	254	37x390	10,18



515044

13-125 mm



Ver el video

### 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	76,45



### 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	9,35

## BROCHA PLANA PARA

### MANTEQUILLA Y GRASA

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



código	mm	€
515389	200x25	5,23
515396	220x50	6,55



515389



515396



515228



515327

## BROCHA PLANA PARA MANTEQUILLA Y GRASA - 2 PIEZAS

- Con mango de madera.



código	embalado por	mm	€
515228	2	190x20	4,35
515327	2	210x40	7,10



515358



515365

## BROCHA PLANA DE SILICONA PARA MANTEQUILLA Y GRASA

- Con mango de polipropileno.



código	mm	€
515358	220x32	4,35
515365	230x45	4,95



833032



Ver el vídeo



## 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	20,85





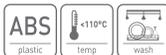
659304



659403

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de ABS, hoja de goma sintética.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,70
659304	116	70x358	4,18
659403	116	70x410	5,34



659007



659106

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de PA.  
- Hoja de silicona.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659014	90	55x266	6,33
659007	105	70x354	8,53
659106	105	70x420	9,85



658604



658802



658901

**ESPÁTULA DE COCINA**

- Mango de nylon reforzado con fibra de vidrio.  
- Hoja de goma natural.  
- Solo apta para la preparación de alimentos fríos.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
658604	90	55x260	5,12
658703	90	75x320	9,85
658802	90	75x425	11,83
658901	150	100x515	20,63



659458



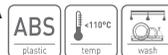
659458



659472

**ESPÁTULA DE COCINA  
CON FORMA DE CUCHARA**

- Mango de ABS.  
- Hoja de goma sintética.



código	longitud de la hoja (mm)	mm	€
659472	117	75x408	6,55
659458	88	57x254	3,85
659465	117	75x357	5,34



563007



563106

**CUCHARA DE COCINA  
DE PBT**

código	mm	€
563106	450x80	7,43
563007	375x70	4,90
563205	575x105	11,28



659700



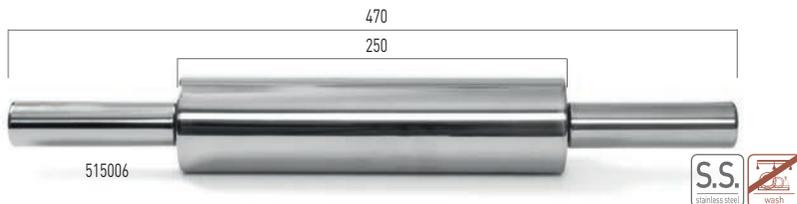
659809

**CUCHARÓN**

- Fabricado en poliamida reforzada.



código	mm	€
659700	(L)305	9,35
659809	(L)385	13,48



Ver el video



### RODILLO

- Mangos deslizantes.

código	mm	€
515006	ø62x470	27,45

### RODILLO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Acero inoxidable con revestimiento antiadherente.

- Con mangos deslizantes.

- Incluye un soporte cromado de almacenamiento.

código	mm	€
515013	ø62x470	43,45

### RODILLO DE MADERA

- Mangos de bola.

código	mm	€
515020	ø75x590	41,75



637791

### TAMIZ

- Con presilla para colgar.

código	-	mm	€
637791	para azúcar en polvo	ø250x(H)75	11,83
637821	para azúcar en polvo	ø410x(H)80	23,05
637807	para harina	ø250x(H)75	11,83
637838	para harina	ø410x(H)80	23,05
637814	para pan rallado	ø250x(H)75	11,83
637845	para pan rallado	ø410x(H)80	23,05



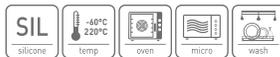
para azúcar en polvo

para harina

para pan rallado

**MOLDES DE REPOSTERÍA DE SILICONA**

- Fabricados en silicona antiadherente 100 %



676202

**SEMI-SPHERE**

código	horneando (mm)	moldes	€
676202	GN 1/3 ø70x(H)32	6	12,05



677001

**MINI-CAKE**

código	horneando (mm)	moldes	€
677001	GN 1/3 80x30x(H)33	9	13,75



676509

**TARTELETTE**

código	horneando (mm)	moldes	€
676509	GN 1/3 ø50x(H)17	15	12,05



676905

**MUFFINS**

código	horneando (mm)	moldes	€
677209	GN 1/3 ø69x(H)40	6	13,75
676905	GN 1/3 ø53x(H)30	11	13,75



677506

**CANNELE BORDELAIS**

código	horneando (mm)	moldes	€
677506	GN 1/3 ø54x(H)48	8	13,75



676707

**MADELEINES**

código	horneando (mm)	moldes	€
676707	GN 1/3 70x47x(H)17	9	12,05



Ver el video



198209



198223



199008

### SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

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

código	mm	€
198209	145x70x(H)190	38,45

### SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL

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

código	mm	€
198223	115x50x(H)155	19,75

### CARTUCHO DE RECARGA DE GAS

- Con varias boquillas de relleno.

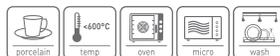
código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	10,95



783153

783160

783177



### RAMEKIN

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,38
783160	6	ø90x(H)48	2,48
783627	6	ø100x(H)25	1,93
783177	6	ø120x(H)55	3,58



Precios sin IVA



**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**

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

**INSTALACIÓN RÁPIDA**

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

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

**SOPLETE DE COCINA PROFESIONAL ANTILLAMARADAS**

- 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.

código	-	mm	€
198247	Antorcha de chefs de HENDI Jet	185x65x(H)100	21,95
198254	juego con cartucho	175x68x(H)260	25,25



198254



### 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**

### DISEÑO 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 RECARGA DE GAS GLP

- Solo apto para uso junto con la antorcha de cocina (198216 & 198247).
- 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	10,73

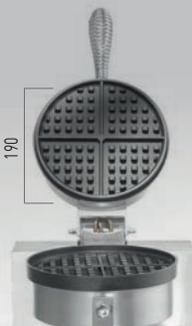


Ver el video

## GOFRERA REDONDA

- Hacer gofres deliciosos al estilo Bélgica sin complicaciones, ideal para una estación de gofres de autoservicio.
- Puede hacer hasta 20 waffles por hora.
- Gofreras fabricadas en fundición de aluminio esmaltado, se pueden limpiar con un cepillo.
- Los gofres miden  $\varnothing$ 190 mm y hasta 23 mm de grosor.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 220°C.
- El temporizador puede ajustarse hasta 15 minutos.

código	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x380x(H)590	184,25



212172

- Perfecto para todo tipo de establecimientos de hostelería que quieran añadir estos divertidos gofres en palo o gofres de corn dog a su oferta.
- La gofrera tiene ranuras para poder introducir el palito y seguir cerrando la gofrera.
- Gofreras fabricadas en fundición de aluminio esmaltado, se pueden limpiar con un cepillo.
- 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 gofres en palo o gofres de corn dog al mismo tiempo.
- Peso neto: 10 kg.

código	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x335x(H)230	255,75



212165

## GOFRERA 'CHUPACHUPS'

- Es posible hornear al mismo tiempo 4 gofres con palo, cada uno de 255 mm de longitud (sin el palo) y con forma de cono alargado.
- Peso neto: 10,5 kg.

código	V	W	mm	€
212165	230	1750	310x395x(H)230	255,75

## GOFRERA

- Las gofreras de hierro fundido esmaltado se pueden limpiar con un cepillo.
- Termostato de control de la temperatura.
- Incluye tenedor para gofres.
- Mango aislado.



212103

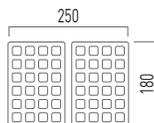
212127

212134

## GOFRERA 'LIÈGE'

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

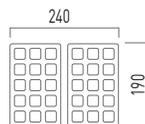
código	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	307,45



## GOFRERA 'BRUSSELS'

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

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	307,45



## GOFRERA 'HEART'

- Gofrera con forma de flor: cinco plantillas unidas con forma de corazón.

código	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	307,45





212028

525197

### CREPERA

- Diseñada para hacer crepes.
- Placa de cocción de 400 mm de diámetro, fabricada en hierro fundido con revestimiento cerámico.
- Distribución muy homogénea en toda la superficie.
- Incluye paleta de madera.
- Estructura de acero inoxidable.
- Termostato de ajuste continuo de 50 a 300°C.
- Con protección frente a sobrecalentamiento y termostato EGO.

código	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x520x(H)160	263,45

### 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	8,75



282755

282731

### MAQUINA 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	357,50

### CUBIERTA PARA LA MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR

- Esta funda transparente se adapta a la HENDI máquina de algodón de azúcar 282731.

código	mm	€
282755	ø520x(H)350	90,75





**NUEVO**



### CALENTADOR DE NACHOS

- Cuerpo de aluminio y vidrio templado.
- Compartimento interno de acero inoxidable AISI 403.
- Equipado con una bandeja desmontable para recoger migajas.
- Temperatura máxima de calentamiento: 55 °C
- Carga máx.: 30 l

código	V	W	mm	€
282779	230	300	320x390x(H)510	247,50



282779

**NUEVO**

### 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	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	544,50



<90 °C

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	10,73



642566



282748

**NUEVO**

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:  $\pm 2$  min. - 150 g de granos de maíz por ciclo.
- Peso neto:  $\pm 25$  kg.



código	color	V	W	mm	€
282762	Negro	230	1500	560x420x(H)770	<b>412,50</b>
282748	Rojo	230	1500	560x420x(H)770	<b>412,50</b>



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



562017



### RECOGEDOR DE POLIPROPILENO

código	litros	mm	€
562000	0.125	(L)187	<b>1,71</b>
562017	0.25	(L)250	<b>2,92</b>
562079	0.65	(L)330	<b>6,33</b>

## 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.



S.S.  
stainless steel



Ver el vídeo



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	ø330x(H)700	ø370x(H)840
potencia/voltaje	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	65,95	467,50	687,50

Precios sin IVA

 HENDI

127



CONFITERIA,  
PANADERIA, CAFETERIA



**HENDI** - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



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)360	544,50





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 PROFI 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	935,00



Ver el video



280096



280317



234730



### DISCO DE CORTE EN RODAJAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280126	4	57,75
280096	1	57,75
280102	2	57,75
280201	6	57,75
280218	8	57,75
280225	10	57,75

### DISCO DE RALLADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

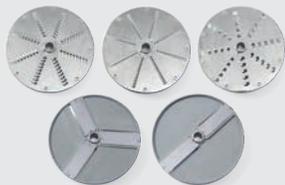
código	espesor (mm)	€
280317	7	50,55
280294	2	50,55
280300	3	50,55
280416	4.5	50,55

### 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	118,25
234730	8	118,25



5 discos incluidos, 2 para rebanar y 3 para rallar



Ver el vídeo



Pequeña entrada para insertar trozos pequeños de hortalizas

Gran entrada para insertar trozos grandes de hortalizas



231852

## 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	500x250x(H)470	1 182,50



234754



### DISCO CORTADOR DE PATATAS FRITAS

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.
- Debe utilizarse junto con el disco de corte en rodajas.

código	espesor (mm)	€
234761	10	98,95
234754	8	98,95



280423



### DISCO DE CORTE EN JULIANA

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	espesor (mm)	€
280423	3	90,75



280621



### DISCO DE RASPADO

- Para cortador de verduras con ref. 231807 y 231852.

código	€
280621	49,45



280690

### REJILLA PARA 18 DISCOS PARA CORTADOR DE VERDURAS.

código	mm	€
280690	400x250x(H)90	21,45



Ver el vídeo



Bandeja alimentadora de  
acero inoxidable

Tolva de aleación especial  
de aluminio

Tubo para salchichas  
de polipropileno



Botón de reinicio

PERFORMANCE  
temporarily to  
**220 kg/h**



210802

### PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 12

- 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:  $\pm 1,7$  kg/min.
- No apta para uso continuado.

código	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	648,45

### PICADORA DE CARNE KITCHEN LINE 22

- 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:  $\pm 3,7$  kg/min.
- No apta para uso continuado.

código	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	747,45

### PLACA PERFORADA

-  $\varnothing 70$  mm.



código	-	mm	€
282229	210802	$\varnothing 8$	19,75
282250	210802	$\varnothing 3$	19,75
282243	210802	$\varnothing 4,5$	19,75
282236	210802	$\varnothing 6$	19,75
282267	210802	$\varnothing 2$	19,75

### DISCO DE PICADO

-  $\varnothing 82$  mm.



código	-	mm	€
282014	210819	$\varnothing 8$	27,50
282021	210819	$\varnothing 6$	27,50
282038	210819	$\varnothing 4,5$	27,50
282045	210819	$\varnothing 3$	27,50
282052	210819	$\varnothing 2$	43,45



933367

### TORNILLO SIN FIN PARA PICADORAS DE CARNE



código	-	€
933367	210819	66,00
931257	210802	71,50



### CHUCHILLA PARA PICADORA DE CARNE



código	-	€
282359	210802	8,75
282076	210819	13,75

## 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/plata 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:  $\varnothing$  12, 15 y 20 mm.
- Accesorio para steak tartare.
- Interruptor de encendido/apagado/retroceso.
- No apto para uso continuado.
- Peso de 5,2 kg.



Ver el video



Plato para carne con tapa antipolvo

Carcasa hecha de aluminio

210864

código	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	175,45



Tres tubos de embutir para salchichas incluidos

Tornillo sin fin de aluminio, cuchilla de acero inoxidable



Rodillos ablandadores para carne de ternera y cerdo incluidos



Ver el video

## ABLADOR 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	465x220x(H)430	852,50



975305

975312



975329



## 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	197,45

## 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	577,50



Ver el vídeo

282113

### PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- Hace hamburguesas de  $\phi$ 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	257,95

### SEPARADORES DE HAMBURGUESAS

- Fabricadas de celulosa transparente.
- Resistente a altas temperaturas y biodegradable.
- $\phi$ 130 mm

código	embalado por	mm	€
282120	1255	$\phi$ 130	52,25



513033



### PLANCHA PARA TORTILLAS

- Hace tortillas de un máximo de  $\phi$ 200 mm.
- Fabricada de aleación de aluminio con revestimiento de pintura en polvo roja en el exterior.

código	mm	€
513033	685x250x(H)200	21,95



513026



### PRENSA PARA HAMBURGUESAS

- Hace hamburguesas de  $\phi$ 120 mm.
- Fabricado de aleación de aluminio con revestimiento antiadherente.
- Mango de polipropileno.

código	mm	€
513026	$\phi$ 120x(H)80	9,85



Ver el vídeo

## MÁQUINAS EMBUTIDORAS DE SALCHICHAS

18/8  
stainless steel



Ver el vídeo

CAPACITY UP TO

10 L

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	208,45
282588	5	304x304x(H)640	258,50
282090	7	300x340x(H)830	307,45
282151	10	415x315x(H)690	343,75

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.

### PELADORA DE PATATAS KITCHEN LINE 5 KG

- Capacidad de 5 kg de patatas por carga, puede pelar de 70 a 100 kg por hora.
- Peso: 38,9 kg.

código	V	W	mm	€
229200	230	550	622x540x(H)802	1 534,50

### PELADOR DE PATATAS KITCHEN LINE 10 KG

- Capacidad de 10 kg de patatas por carga, puede pelar de 140 a 200 kg por hora.
- Peso: 39,6 kg.

código	V	W	mm	€
229217	230	750	622x540x(H)857	1 644,50



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	230x185x(H)325	247,50



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	140,25





## CORTAFIAMBRES PROFÍ LINE



- Para uso comercial profesional.
- Estructura de aluminio con revestimiento, con patas antideslizantes.
- 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	400x400x(H)330	428,45



210048

### CORTAFIAMBRES PROFÍ LINE 220

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 15 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.

código	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	475,75



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 PROFÍ LINE 250

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 15 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	548,35

### CORTAFIAMBRES PROFÍ LINE 300

- Diámetro de la cuchilla: 300 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 15 mm.
- Diámetro máximo de corte: 200 mm.

código	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	907,50

### CUCHILLA CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

- Para cortar queso.

código	-	mm	€
975800	210031	ø195	98,45
975732	210048	ø220	120,45
975749	210000	ø250	145,75
975756	210017	ø300	178,75



Ver el vídeo



975732





## REBANADORAS DE CARNE PROFI LINE



- Para uso comercial profesional.
  - Estructura de aluminio con revestimiento, con patas antideslizantes.
  - 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.



Ver el vídeo



970294



210086

### CORTAFIAMBRES PROFI LINE 220 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 15 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.
- Acabado con un revestimiento rojo especial.

código	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	492,25

### CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 15 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	563,75



Grosor de rebanado fácil de ajustar



Afilador incorporado



Carro con mecanismo de bloqueo



Soporte para productos pesados



Escudo de seguridad acrílico

## MEZCLADOR PLANETARIO

- Carcasa de aluminio (código: 222829) o carcasa de acero fundido con cuatro soportes (código: 222836, 222843).
- Recipiente robusto hecho de acero inoxidable AISI 201.
- Se suministra con 3 accesorios hechos de acero inoxidable AISI430: unas varillas.
- 3 velocidades.
- Accionamiento helicoidal duradero hecho de acero con revestimiento cromado y engranajes de bronce.
- Una palanca para bajar y subir el recipiente.
- Panel de control digital de fácil uso (código: 222829) o control analógico (código: 222836, 222843).
- Protección contra activación del mezclador con el protector levantado o el recipiente en posición incorrecta.
- Protección de sobrecalentamiento reajutable.
- Temporizador programable hasta 60 minutos (código: 222829)



Ver el vídeo



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
€	846,45	1 039,50	1 402,50

Precios sin IVA



141



## BATIDORAS 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 2.5 m.



### BLOQUE MOTOR DE LA BATIDORA DE BRAZO - VELOCIDAD AJUSTABLE 350W

código	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x416	134,75

### CUERPO DE BATIDORA DE MANO CON VELOCIDAD VARIABLE 500W

código	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x416	153,45

### BRAZO MEZCLADOR PARA BATIDORA DE MANO

- Brazo batidor y cuchilla giratoria de acero inoxidable.
- Compatible con batidoras de mano Kitchen Line 221884, 221891.
- Se incluye el juego para desmontar la cuchilla.

código	mm	€
222232	(L)300	98,45
222225	(L)250	87,45
222249	(L)400	108,35
222256	(L)500	120,95

### 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.

código	mm	€
222263	(L)250	108,35

### 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	220	ø75x(H)464	153,45

### 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	101,75



## BATIDORAS DE BRAZO PROFÍ 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



POTENCIA EXTRA  
**500W**

código	224328	224335	224397	224359	224052
	Batidora de mano 250 (con velocidad fija)	Batidora de mano Profí Line 300 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profí Line 400 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profí Line 500 (con velocidad ajustable)	Batidora de mano Profí Line 500, de gran potencia, con velocidad ajustable
panel de control		Panel de control 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
€	<b>313,50</b>	<b>511,50</b>	<b>599,50</b>	<b>605,00</b>	<b>742,50</b>



### ACCESORIO MEZCLADOR PARA BATIDORAS DE MANO PROFÍ LINE 300, 400 Y 500

- Compuesto por dos mezcladores.
- Acoplamiento fácil y seguro.



código	mm	€
224342	ø120x(H)330	<b>214,50</b>



934029

### SOPORTE DE ALMACENAMIENTO PARA PARED

código	mm	€
934029	365x130x(H)70	<b>46,75</b>



224380

### BATIDORA DE MANO PROFI LINE 400 (CON VELOCIDAD AJUSTABLE)

- Versión profesional.
- Carcasa de nailon reforzado con fibra de vidrio.
- Brazo batidor y cuchilla de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar.
- Con accesorio mezclador y soporte de almacenamiento para pared.
- Panel de control electrónico.
- 9 ajustes de velocidad entre 2000 y 9000 rpm.
- Capacidad de hasta 80 litros.
- Longitud del brazo: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

código	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	769,45



222393

### BATIDORA DE BRAZO CON VELOCIDAD VARIABLE, CON MEZCLADOR Y SOPORTE DE SUJECIÓN A LA PARED.

- „Para uso profesional en heladerías, restaurantes, cocinas de hoteles, para preparar mezclas de helados, sopas de verduras, purés, salsas, rellenos, mayonesa, puré de tomate, pesto, etc.
- Incluye motor de batidora de mano de velocidad variable, brazo mezclador, batidor de varillas y soporte de almacenamiento de pared.
- Cuerpo de poliamida resistente, negro mate.
- Batidor de varillas de 250 mm de longitud, compuesto por dos varillas de acero inoxidable.
- Brazo mezclador de 400 mm de longitud y cuchilla de acero inoxidable.
- Para platos de hasta 60 L. para mezclar y 50 L. para batir.
- Velocidad: 4.000-16.000 RPM.
- Peso (sólo del motor): 2,35 kg.“

código	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x416	357,50



224373

### BATIDORA DE MANO 250W (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)555	467,50



design by  
Robert Bronwasser

**6 VELOCIDADES  
PRE-ESTABLECIDAS**

Acelere. Aumente  
su productividad.

NO ES NECESARIO SER  
UN PROFESIONAL PARA  
CONSEGUIR RESULTADOS  
REPRODUCIBLES



**CUERPO ERGONÓMICO Y LIGERO**

Empuñadura diseñada para un agarre  
FIRME y FUERTE.

El ángulo de maniobrabilidad adecuado.  
UN MANEJO CÓMODO + POSICIÓN NATURAL  
DEL DEDO ÍNDICE EN EL INTERRUPTOR

**SILENCIOSA**

Funcionamiento silencioso  
para COCINAS ABIERTAS.  
Popular entre los CHEFS.



**HENDI BLEND BATIDORA DE BRAZO**

- Diseñada por Robert Bronwasser teniendo en mente a los maestros cocineros.
- Cuerpo de plástico ABS y eje de acero inoxidable.
- Cuchilla en forma de cruz de acero inoxidable con revestimiento de titanio.
- Motor potente de 250W, 6 velocidades con pantalla LCD.
- Velocidad máxima 13500 RPM.
- Adecuada para procesar de 1 a 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)444	108,35

**PARA  
CONTENEDORES  
Y SARTENES  
CON UNA CAPACIDAD  
DE 1 A 4 LITROS**



**DISEÑO HD**

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

**IMPRESIONANTE GAMA  
DE VELOCIDADES**  
de 6.600 a 13.500 rpm.  
REDUCCIÓN DEL TIEMPO  
DE ELABORACIÓN

222157

**CUCHILLAS RECUBIERTAS CON TITANIO**

3 veces más duraderas y resistentes  
al embotamiento.  
DURABILIDAD TITÁNICA

**MÁS POSIBILIDADES**

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



**NUEVO**



330005

### 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	610x214x(H)190	<b>962,50</b>

### PELÍCULA SELLADORA DE PET/CPP PEEL 12/40.4

- Adecuada para el sellado de envases de alimentos PET 12/CPP 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).

código	€
970720	<b>43,95</b>



970720



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	490x260x(H)145	351,45



970638

### ACCESORIO PARA BOBINAS DE BOLSAS PARA LA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE REF. 975374

- Puede acoplarse a la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line 975374 o como accesorio independiente para otras máquinas de envasado al vacío.
- Equipada con una cuchilla extraíble para cortar con precisión la longitud de bolsa necesaria.
- Dimensiones interiores: 412x101x(A)101 mm.
- Para bobinas con unas dimensiones máximas de ø100x400 mm.
- Base de ABS.
- Tapa transparente de policarbonato para un control sencillo de la bobina.

código	mm	€
970638	487x122x(H)107	25,25



### 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 video

código	tira de sellado (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	370x280x(H)170	577,50



970362





### MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA KITCHEN LINE

- Tira de sellado de 290 mm; ancho de 3,5 mm.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable de alta calidad.
- Tapa transparente de ABS para controlar el proceso de envasado.
- Para uso profesional.
- Tiempo de vacío y de ciclo de sellado regulables.
- Pantalla digital de nivel de vacío.

### MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA PROFI LINE

- Diseñada para envasar alimentos y productos técnicos.
- Cuerpo y cámara fabricados de acero inoxidable 304 de alta calidad.
- Su 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.



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
€	1 072,50	1 512,50	1 705,00

## 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

**NUEVO**



936801

### CINTA TEFLON DE SELLADO

- Ancho de 65 mm, longitud 1 metro
- Para máquinas al vacío HENDI

código	€
936801	10,95



Ver el vídeo



Tapa abovedada

Panel de control

201428

Carcasa y cámara de acero inoxidable de alta calidad



código	201435	201442
dimensiones	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 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	1000 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	1 204,50	2 084,50



ENVASADO AL VACÍO



**GRAFEN**

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WE DO **MORE**  
FOR EVERY CULINARY  
**VISION**



GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

[WWW.GRAFEN.COM](http://WWW.GRAFEN.COM)



### BOLSAS DE COCCIÓN AL VACÍO

- Aptas para cocción con sistema de sous-vide.
- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon) de 15 µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 110 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.

código	embalado por	mm	€
970676	100	200x150	7,87
970652	100	250x150	9,63
970683	100	300x200	13,92
970669	100	350x250	21,18
970690	100	400x300	26,95



### BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO - 100 PIEZAS

- Capa interior de dos láminas fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon).
- Grosor total de 65 µm.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío.
- No es adecuado para cocción con sistema de sous-vide.

código	embalado por	mm	€
970607	100	200x140	5,45
970386	100	230x160	8,75
970614	100	300x200	11,83
970393	100	350x250	15,95
970621	100	400x300	20,85



### 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 (nylon) de 15µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- El relieve mejora la salida del aire fuera de la bolsa durante el proceso de envasado al vacío.
- Las bolsas pueden utilizarse en temperaturas de -20 a 100 °C.
- Aptas para máquinas de envasado al vacío con cámara o externas.

código	embalado por	mm	€
971062	2	6000x200	9,85
971079	2	6000x280	13,48



### BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

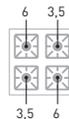
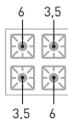
- Capa interior de dos láminas de 60 µm fabricada de polietileno aprobado para contacto con alimentos; capa exterior de poliamida (nylon) de 15 µm.
- Grosor total de 75 µm.
- Los materiales utilizados actúan como filtro UV.
- El relieve mejora la salida del aire fuera de la bolsa durante el proceso de 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	19,25
971017	100	150x250	12,65
971024	100	200x300	19,25
971055	100	250x350	29,15
971031	100	300x400	37,35

## PLACA DE GAS KITCHEN LINE DE 4 QUEMADORES CON HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN 1/1



- Quemadores: 2 quemadores de 3,5 kW + 2 quemadores de 6 kW.
- Recipientes: Ø120-300 mm.
- Rejilla de acero fundido de 335x300 mm, una para cada quemador.
- Termopar.
- Parte superior de la cocina de AISI 304.
- Carcasa de AISI 430.
- Pies de acero ajustables.
- Horno de convección GN 1/1: eléctrico 3 kW/230 V.
- Cámara de acero inoxidable: 640x370x(A)350 mm.
- 4 pares de rieles para GN 1/1.
- Distancia entre rieles: 75 mm.
- Incluye una parrilla GN 1/1.
- Termostato.

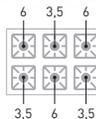
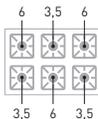


código	227381	225882
dimensiones	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo de horno	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	3 kW
poder total	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltaje	-	230 V
peso	35 kg	82 kg
€	1 567,50	2 744,50

## PLACA DE GAS KITCHEN LINE DE 6 QUEMADORES CON HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN 1/1



- Quemadores: 3 quemadores de 3,5 kW + 3 quemadores de 6 kW.
- Recipientes: Ø120-300 mm.
- Rejilla de acero fundido de 335x300 mm, una para cada quemador.
- Termopar.
- Parte superior de la cocina de AISI 304.
- Carcasa de AISI 430.
- Pies de acero ajustables.
- Horno de convección GN 1/1: eléctrico 3 kW/230 V.
- Cámara de acero inoxidable: 640x370x(A)350 mm.
- 4 pares de rieles para GN 1/1.
- Distancia entre rieles: 75 mm.
- Incluye una parrilla GN1/1.
- Termostato.

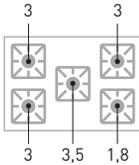


código	226094	225899
dimensiones	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensiones del horno	-	640x370x(H)350 mm
potencia del quemador	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
tipo de horno	-	convección, eléctrica
poder del horno	-	3 kW
poder total	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltaje	-	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	2 524,50	3 294,50





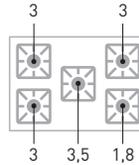
225707



Ver el vídeo



225806



### PLACA DE GAS DE 5 QUEMADORES CON HORNO ELÉCTRICO

- Apta para gas natural.
- 3 quemadores de 3,0 kW.
- 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
- 1 quemador para wok de 3,5 kW.
- Encendido piezoeléctrico y termopar.
- Tres rejillas de soporte de recipientes de hierro fundido.
- Horno de convección GN 1/1 con una capacidad de 2,7 kW, equipado con dos ventiladores, termostato hasta 275°C y reloj de tiempo.
- Incluyendo 2 rejillas.
- Elemento superior adicional de 2,5 kW para asar a la parrilla.
- Interior del horno y de la puerta de acero inoxidable.
- Peso: 78 kg.

código	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	2 194,50

### PLACA DE GAS DE 5 QUEMADORES CON ESTANTERÍA ABIERTA

- Apta para gas natural.
- 3 quemadores de 3,0 kW.
- 1 quemador pequeño de 1,8 kW.
- 1 quemador para wok de 3,5 kW.
- Encendido electrónico y termopar.
- Tres rejillas de soporte de recipientes de hierro fundido.
- Peso: 45 kg.

código	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 567,50



839997

198124



### ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

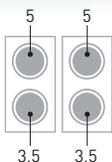
código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	8,75

### ADAPTADOR PARA REJILLAS DE SOPORTE DE RECIPIENTES

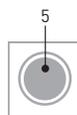
- Para colocar recipientes pequeños en rejillas de soporte grandes.

código	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,23





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 ( $\pm 30$  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	800x700x(H)870	2 854,50

### 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 ( $\pm 30$  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	400x400x(H)380	764,50



147108



147801



147276

### FOGÓN A GAS PROFI LINE

- Para gas propano y butano.
- Estructura robusta de acero inoxidable capaz de soportar cargas pesadas.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Equipada con porta cacerolas de hierro fundido.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Se puede ampliar con el soporte hokker (147306), el anillo del wok (147207) y el wok [626504].

código	kW(HS)	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	654,50

### FOGÓN A GAS KITCHEN LINE

- Modelo Kitchen Line - para gas propano y butano.
- Juego de convertidores incluido para hacerlo también apto para gas natural.
- Marco totalmente de acero inoxidable.
- Equipada con termopar y encendido electrónico.
- Rejilla esmaltada.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.

código	kW(HS)	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	343,75

### 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	438,35



147207

626504

### 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	123,75



### ARO PARA FOGÓN A GAS

- Para adaptar el fogón 147108 para uso con el wok 626504.

código	mm	€
147207	ø360x(H)80	76,95





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.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	color	V	W	mm	€
273845	Negro	230	250	ø275x(H)250	84,15
273869	Plateado	230	250	ø275x(H)250	84,15
273876	Cobre	230	250	ø275x(H)250	84,15

### BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal [E27].

código	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	15,35

### BOMBILLA DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS

- Lámpara por infrarrojos de repuesto para lámparas de calentamiento.
- Irrompible, con conector normal [E27].

código	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	15,35



### LÁMPARA DOBLE DE CALENTAMIENTO POR INFRARROJOS



- Altura fácilmente ajustable entre 590 y 790 mm.
- Luces irrompibles incluidas.

código	color	V	W	mm	€
273906	Plateado	230	500	453x360x(H)790	151,25
273913	Negro	230	500	453x360x(H)790	159,50

### 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.
- La bombilla incluida es irrompible, por lo que es apta para mantener calientes los alimentos.

código	color	V	W	mm	€
273883	Plateado	230	250	ø175x(H)250	74,25
273890	Cobre	230	250	ø175x(H)250	74,25
273852	Negro	230	250	ø175x(H)250	74,25



919217



919200





## 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.



Ver el video



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	293x373x(H)56	108,35

### 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	337x417x(H)85	247,50



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	608x370x(H)61	228,25

### 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)62	162,25





Ver el video



Ver el video



 min ø140 mm 3500 W  
max ø280 mm 230 V 239711



 min ø160 mm 3500 W  
max ø300 mm 230 V 239698

### PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 D

- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo mediante controles táctiles.
- Estructura de acero inoxidable.
- Filtro para grasa fácil de limpiar y ventilación doble.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Pies de altura ajustable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.

### 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	340x440x(H)120	285,45

código	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	343,75



239766

3500 W  
230 V



239681



Ver el video



### WOK DE INDUCCIÓN MODELO 3500

- Ideal para preparar comidas nutritivas.
- 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.

código	-	V	W	mm	€
239766	unidad de inducción	230	3500	340x450x(H)120	343,75
239681	wok de inducción+ recipiente wok	230	3500	340x450	453,70



Ver el vídeo



min ø140 mm 5000 W  
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000 i 3500 W  
max ø280 mm 400 V

239346

### PLACA DE 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	398x515x(H)168	522,50

### PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 7000

- Carcasa de acero inoxidable con dos botones.
- La placa frontal tiene una potencia máxima de 5000 W; cuando la placa frontal funciona a 5000 W, la placa trasera solo puede generar 2000 W.
- La placa trasera tiene una potencia máxima de 3500 W, solo cuando la placa frontal no superar los 3500 W.
- Protección electrónica frente a sobrecalentamiento.
- Con pies ajustables de metal y filtro de aire extraíble.
- Funciona a 380 V.
- Se vende sin enchufe; la instalación debe llevarla a cabo un electricista.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 140 y 280 mm de diámetro.
- Carga máxima permitida del horno: 20+20 kg.

código	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	1 072,50



Ver el vídeo

min ø120 mm  
max ø260 mm  
3500 W  
230 V

239780



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	109,95

### PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 3500 M

- Botón de potencia de ajuste continuo.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga máxima permitida del horno: 20 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.



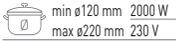
código	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	247,50



Ver el vídeo



239278



239292



### 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	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	106,15

### PLACA DE INDUCCIÓN DE 3500 W KITCHEN LINE

- Controles táctiles, potencia o temperatura ajustable en 17 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	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	239,25



min ø120 mm  
max ø260 mm  
1800 W  
230 V



239209



### PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 1800

- Carcasa de ABS.
- Configuración digital de potencia, temperatura y tiempo.
- Respuesta inmediata de los ajustes de subida y bajada.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	82,50



min ø120 mm  
max ø260 mm  
2000 W  
230 V



239230



### PLACA DE INDUCCIÓN MODELO 2000

- Estructura muy fina (32 mm) con marco de acero inoxidable.
- Superficie de vidrio cerámico.
- Control táctil.
- Carga máxima permitida del horno: 15 kg.
- Apta para recipientes con un fondo de entre 120 y 260 mm de diámetro.

código	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	98,95

## 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)62	162,25



239384

## BANDEJA DE CALENTAMIENTO

- GN 1/1 de aluminio.
- Sobre base aislada.
- Se calienta automáticamente a 95°C.
- Puede utilizarse automáticamente con Thermobox Kitchen Line GN 1/1 y modelos superiores (707906, 707968, 707951, 707944)



código	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	205,15



209509



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).

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	107,25



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.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	12,05



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.

code	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x350	123,75



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	650x467x(H)630	742,50



233726



233733



### VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TRES NIVELES

- Equipado con acristalamiento doble y cristal frontal curvado.
- Acceso mediante dos puertas correderas en la parte posterior.
- Estructura de acero inoxidable.
- Equipado con iluminación LED en la parte superior.
- Con 3 baldas cromadas ajustables en altura.
- Controlador de temperatura y pantalla.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 90°C.



Ver el video

Iluminación  
LED

puertas  
correderas



código	-	V	W	mm	€
233726	120 litros	230	1100	678x568x(H)686	698,50
233733	160 litros	230	1500	857x568x(H)686	797,50



Ver el vídeo



273982

### VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE UN NIVEL



- Laterales de vidrio templado y frontal de glas curvado.
- Estructura de acero inoxidable.
- Puerta de vidrio grande en la parte posterior que proporciona acceso total al interior.
- Fácil de limpiar.
- Bandeja para migas extraíble.
- Temperatura ajustable hasta 85°C.
- Incluye rejilla GN 1/1 cerrada para productos pequeños.

código	-	V	W	mm	€
273982	un nivel	230	400	554x376x(H)311	409,75



273999

### VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE DOS NIVELES



- Laterales de vidrio templado y frontal de glas curvado.
- Estructura de acero inoxidable.
- Puerta de vidrio grande en la parte posterior que proporciona acceso total al interior.
- Fácil de limpiar.
- Bandeja para migas extraíble.
- Temperatura ajustable hasta 85°C.
- Incluye 2 rejillas GN 1/1 cerrada para productos pequeños.

código	-	V	W	mm	€
273999	nivel doble	230	400	554x376x(H)432	522,50

Bandeja de goteo



Panel de control



### VITRINA EXPOSITORA CALIENTE

- Equipado con puerta en la parte trasera y cristal frontal curvado.
- Caja de luz con espacio para letreros promocionales.
- Estructura de acero inoxidable.
- Luz interna en la parte superior.
- Con 3 baldas cromadas ajustables en altura 400x335 mm.
- Recipiente de agua para la humidificación del aire en la vitrina expositora de calentamiento.
- Controlador de temperatura y pantalla.
- Intervalo de temperaturas: 30°C a 90°C.



Ver el vídeo



233740

código	-	V	W	mm	€
233740	97 litros	230	800	460x448x(H)785	687,50



# 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
- + COMPARTE CON UN CLICK

## SISTEMA DE COCINA AL BAÑO MARÍA GASTRONORM



238905



Ver el vídeo



238912

## SISTEMA DE COCINA AL BAÑO MARÍA KITCHEN LINE

- Gastronorm 1/1.
- Termostato ajustable hasta 85°C.
- Contenedor de agua de acero inoxidable con bordes lisos, que hacen sencillo mantenerlo limpio.
- Interruptor de encendido/apagado, indicador luminoso.
- Suministrado con recipientes GN.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 150 mm de profundidad.



código	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	131,45

## SISTEMA DE COCINA AL BAÑO MARÍA KITCHEN LINE CON GRIFO DE DRENAJE

- Gastronorm 1/1.
- Ajustes de temperatura continua hasta 85°C.
- Contenedor de agua de acero inoxidable con bordes lisos, que hacen sencillo mantenerlo limpio.
- Interruptor de encendido/apagado, termostato e indicador luminoso.
- Suministrado con recipientes GN.
- Apto para recipientes Gastronorm de hasta 150 mm de profundidad.
- Con válvula de drenaje.



código	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	145,75

## TERMOSISTEMA



201107



Ver el vídeo

4,2 litros  
200 W  
230 V



201206

2x 4,2 litros  
400 W  
230 V

## TERMOSISTEMA 1

- Cazuela esmaltada de ø185 mm.
- Cazuela de acero inoxidable con tapa para cocción al baño María.
- Equipada con regulador de potencia e indicador luminoso.



código	litros	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	243,05

## TERMOSISTEMA 2

- 2 cazuelas esmaltadas de ø185 mm.
- 2 cazuelas de acero inoxidable con tapa para cocción al baño María.
- Equipada con dos reguladores de potencia y dos indicadores luminosos.



código	litros	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	414,65





229064

### DESHIDRADOR 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	7 bandejas	230	500	345x450x(H)315	181,50

Controles sencillos.



Con malla fina para secar prendas pequeñas.



## 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.
- Gracias a la puerta transparente puede controlar el proceso de deshidratación.



6 bandejas  
600 W  
230 V



229033

código	-	V	W	mm	€
229033	6 bandejas	230	650	340x450x(H)311	203,50

## DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 10 BANDEJAS

- Estructura de acero inoxidable.
- Para deshidratar frutas, verduras, hierbas, carne, pescado, etc.
- Panel de control digital.
- Temporizador ajustable hasta 24 horas en incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustable de 35°C a 75°C en incrementos de 5 grados.
- Sus ventiladores silenciosos mueven el aire caliente para un resultado homogéneo de la deshidratación, sin necesidad de girar las bandejas.
- Equipado con 10 rejillas de acero inoxidable de 395x380 mm cada una.
- Las bandejas están separadas a una distancia uniforme y se extraen y se limpian fácilmente.
- Gracias a la puerta transparente puede controlar el proceso de deshidratación.

10 bandejas  
1000 W  
230 V



229026

código	-	V	W	mm	€
229026	10 bandejas	230	1000	417x535x(H)430	357,50



Ver el vídeo

Alfombrilla para residuos incluida



Panel de control digital de uso sencillo



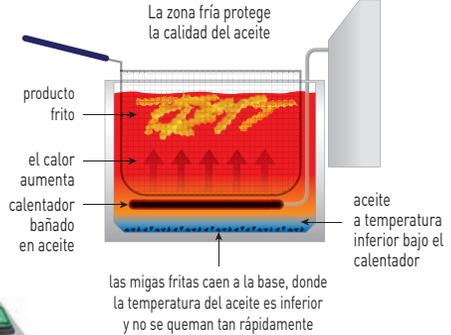
Cámara de secado con espacio para 10 bandejas





## FREIDORAS PROFI LINE

- La gama Profi Line de freidoras de mesa está fabricada en acero inoxidable 18/0.
- Pieza con función de apagado cuando se retira.
- Tanque de aceite con fondo en forma de V, que garantiza una zona fría óptima y aumenta el tiempo de uso del aceite.
- Los controles sencillos con indicadores luminosos de temperatura se encuentran en la parte superior del equipo.
- Protección frente a sobrecalentamiento mediante un fusible térmico reprogramable.
- Su cesto de fritura con mango extra largo convierte este modelo en un equipo excelente para uso intensivo.
- Todas las freidoras incluyen cesta y tapa.



**XL**  
**10**  
litros



209424



### FREIDORA XL PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE, MANUAL, 10 L, 400 V

- Freidora muy potente de 400V, que permite a la resistencia utilizar hasta 6600W de potencia.
- Reduce el tiempo de recuperación de la temperatura después de insertar alimentos congelados, lo que da como resultado alimentos más crujientes.
- Se suministra sin enchufe, se requiere un electricista para la instalación.

código	litros	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	428,45



### CESTA DE FREÍR

código		€
930618	fritos de 4 litros 205808 205846	16,50
930632	fritos de 6 litros 205815 205853	24,20
930656	freidora de 8 litros de profundidad 205822 205839	27,50
933664	freidora de 8 litros de profundidad 207208 207307 209202 209301	33,00
944387	freidoras de inducción 215012 215029	38,50
961247	freidora de 10 litros de profundidad 209424	38,50

Soporte plegable para donas



205914

### FREIDORA DE REPOSTERÍA (12 LITROS)

- Ideal para freír rosquillas, pestiños, buñuelos, buñuelos holandeses y otros dulces de masa frita.
- Fabricada totalmente de acero inoxidable; incluye dos rejillas de fritura (354x383 mm) con mango de tacto frío, un protector de calentador y una tapa que también puede utilizarse como bandeja de goteo.
- Fácil de usar y de limpiar; apta para uso intensivo y alto rendimiento.
- Equipada con un tanque de aceite soldado grande (400x400x(A)160 mm) con una capacidad máxima de 12 litros.
- El tanque está equipado con grifo de drenaje e indicadores de nivel mín./máx.
- de aceite, y tiene una zona fría para mejorar el tiempo de uso del aceite.
- Elemento de calor extraíble con función de apagado cuando se retira y protección frente a sobrecalentamiento.
- La temperatura puede establecerse de 50° a 190°C.
- Indicador luminoso de calentamiento que indica si el elemento de calentamiento está en funcionamiento.
- Con pies de goma antideslizantes.

Gracias a la „zona fría”, los residuos de la fritura se recogen debajo del calentador, lo que aumenta la calidad del aceite.

Grifo de drenaje

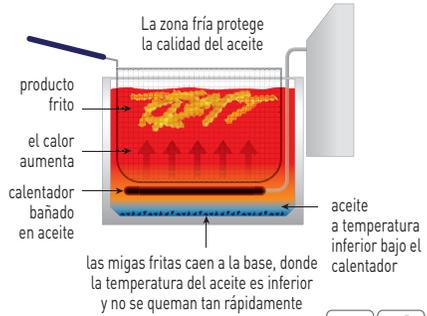
código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	544,50





## 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.



8 litros  
3500 W  
230 V



207369

### FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 8 L

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	328,35



2x 8 litros  
2x 3500 W  
230 V



207376

### FREIDORA PROFI LINE DIGITAL CON GRIFO DE DRENAJE - 2 X 8 LITROS

- Panel digital sencillo de control con función de temperatura y temporizador.

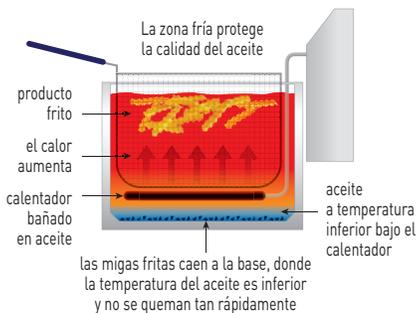
código	litros	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	648,45



Ver el video

## 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



207307

### FREIDORA PROFI LINE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	255,75

### FREIDORA PROFI LINE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	505,45



209202

### FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	296,45



209301

### FREIDORA PROFI LINE CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)350	538,45



205815



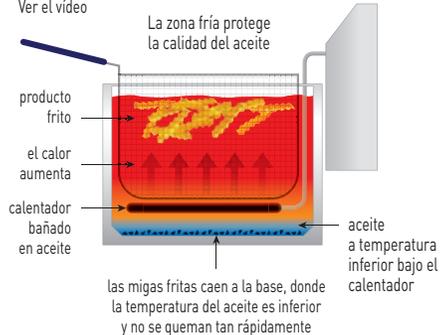
205839

### 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.



Ver el video



código	litros	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	137,50
205846	4+4	230	3000+3000	470x420x(H)330	266,75
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	151,25
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)290	294,25
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	164,45
205839	8+8	230	3500+3500	550x430x(H)345	318,45

Zona fría para proteger la calidad del aceite



Depósito de aceite extraíble, lo que facilita su limpieza



Cesta de fritura con mango extralargo con aislamiento térmico



8 litros  
3500 W  
230 V



215012

2x 8 litros  
2x 3500 W  
230 V



215029

### FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE

- 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.



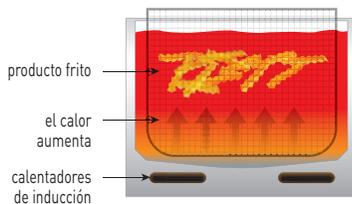
Ver el video

### FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	438,35

### FREIDORA DE INDUCCIÓN CON GRIFO DE DRENAJE (2 X 8 LITROS)

código	litros	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	878,35



Grifo de drenaje para un fácil vaciado



Con filtro para el motor de inducción



Práctico borde para colgar la cesta





## 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)720	357,50



Ver el vídeo



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)	€
199329	durazno	0.7	12,05
199336	vino tinto	0.7	12,05
199343	whisky	0.7	12,05
199275	haya	0.7	12,05
199350	coñac	0.7	12,05
199282	roble	0.7	12,05
199299	aceituna	0.7	12,05
199305	agrios	0.7	12,05
199312	almendra	0.7	12,05

código	-	peso (kg)	€
199411	durazno	0.7	11,55
199398	agrios	0.7	11,55
199404	almendra	0.7	11,55
199428	vino tinto	0.7	11,55
199435	whisky	0.7	11,55
199367	haya	0.7	11,55
199442	coñac	0.7	11,55
199374	roble	0.7	11,55
199381	aceituna	0.7	11,55

18/0  
stainless steel



Ver el video

## PLANCHAS PROFI LINE

- Estructura de acero inoxidable.
- La superficie en cromo duro (placa de 9 mm) facilita la limpieza.
- Con bandeja de goteo extraíble y protector de salpicaduras alto.
- Control continuo hasta 300 °C.
- Protección frente a sobrecalentamiento.
- Apto para uso continuado.
- Interruptor con indicador luminoso incorporado.
- Patas antideslizantes.



203125

### PLANCHA

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

código	-	V	W	mm	€
203125	liso	230	2000	300x420x(H)225	302,50



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	550x380x(H)240	428,45



203170

### PLANCHA

- Zona de plancha de 518x328 mm, totalmente acanalada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente acanalado	230	2400	550x420x(H)240	483,45



203149

### PLANCHA

- Zona de plancha de 518x328 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	liso	230	2400	550x420x(H)240	406,45



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	720x530x(H)250	599,50



855218

855201

### RASQUETA PARA PLANCHA

código	mm	€
855201	100x320	17,33

### CUCHILLA DE REPUESTO PARA 855201

código	€
855218	5,78



## 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 18/10 garantiza su durabilidad.
- Los potentes elementos calefactores calientan con rapidez las parrillas.
- La temperatura se puede ajustar continuamente, utilizando el termostato, de 0 °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 anti-térmica 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.



Agarradera de mano muy cómoda

Superficie de calentamiento hecha de hierro fundido con revestimiento cerámico



Ver el vídeo

Bandeja de grasa y goteo

Termostato con control preciso de la temperatura



### PARRILLA DE CONTACTO (VERSIÓN INDIVIDUAL)

- Superficie de la parrilla de 220x230 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	217,25



### 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	310x370x(H)210	217,25

1800 W  
230 V





### PARRILLA DE CONTACTO „PANINI”

- Superficie de la parrilla de 340x230 mm.
- Totalmente acanalada.

código	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	255,75

2200 W  
230 V



### 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)210	255,75

XL  
→ |545 mm| ←

3000 W  
230 V



### PARRILLA DE CONTACTO PANINI XL

código	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x415x(H)210	428,45



### 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	570x370x(H)210	365,75



### 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	570x370x(H)210	365,75



### 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	570x370x(H)210	365,75

3600 W  
230 V



PROCESAMIENTO TÉRMICO



**HENDI** - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



## 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 55 a 90 °C.
- Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Puede cerrarse herméticamente al paso de aire o agua, gracias a la tapa con borde de silicona.



GN 1/1  
600 W  
230 V



225448

GN 2/3  
400 W  
230 V



225264

## SISTEMA DE SOUS VIDE GN 1/1

- Equipado con asas y válvula de drenaje.
- Espaciadora de acero inoxidable con 6 compartimentos incluidos.

código	litros	V	W	mm	€
225448	20	230	600	540x335x(H)310	453,75

## 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	363x335x(H)290	328,35



## BOLSAS DE ENVASADO AL VACÍO EN RELIEVE

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	19,25
971017	100	150x250	12,65
971024	100	200x300	19,25
971055	100	250x350	29,15
971031	100	300x400	37,35



971024





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).



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	V	W	mm	€
222645	230	1200	63x97x(H)344	164,45

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	16,45
864203	GN 1/1	530x325	20,85



Wi-Fi



222997



### 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.

- 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	130x145x(H)330	742,50



### 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	15,35
864227	GN 1/1	530x325	19,75



864234

864227



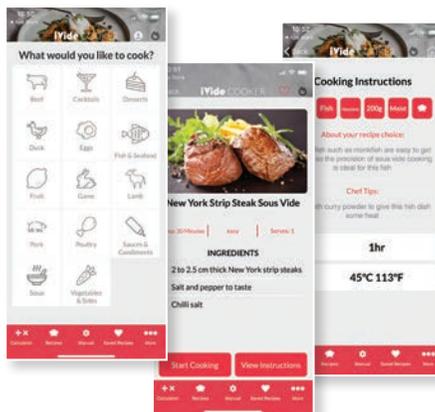
222638



## 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	159x121x(H)285	438,35



## 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 de 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)415	1 538,35



Ver el vídeo



225479





### 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.



código	mm	€
199640	215x70x(H)160	84,15





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	27,45



### CAMPANA DE CRISTAL CON VENTILACIÓN

- Fabricada en vidrio de borosilicato, incorpora una ventilación de silicona para sujetar el tubo de un infusor de humo.
- Ideal para utilizar en combinación con el infusor de humo: crea una forma espectacular de presentar platos a los clientes.

código	-	mm	€
199664	Campana protectora para bandejas	ø260x(H)174	87,45
199657	Campana protectora para cócteles	ø130x(H)282	35,75



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	20,85



198124

### ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS

- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	8,75





Ver el vídeo



240410

### OLLA ARROCERA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

- El exterior de la olla arrocera está hecho de acero inoxidable.
- Olla interior extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente, fácil de limpiar.
- La tapa de polipropileno con bisagras dispone de una cómoda agarradera, una junta hermética y una válvula de ventilación.
- La tapa se cierra herméticamente gracias al pasador integrado.
- Con un colector de condensación integrado para evitar que se moje el lugar de trabajo.
- 2 modos de funcionamiento - cocción y mantenimiento del calor; después de la cocción, el equipo pasa al modo de mantenimiento del calor.
- También se puede utilizar para cocinar al vapor verduras con la cesta de vapor incluida.
- Capacidad: 10 tazas 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	57,75



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	455x455x(H)380	228,25



930830

### NON-STICK MAT FOR RICE COOKERS

- For HENDI rice cooker 240403.

código	€
930830	6,33



240441

### ARROCERA 4,2 L KITCHEN LINE

- Fabricado en aluminio duradero, fácil de limpiar.
- El interior tiene un acabado antiadherente.
- Cocina el arroz a la perfección sin esfuerzo, cambia automáticamente al modo de mantener caliente después de la cocción.
- Gran capacidad de 4,2 litros para 23 tazas medidoras de arroz seco.
- Las asas tienen un diseño especial que les permite actuar como soporte de la tapa, guardar la tapa caliente de forma segura y tenerla siempre a mano.
- Taza medidora y cuchara de arroz incluidas.



240458

### ARROCERA 10 L KITCHEN LINE

- Fabricado en aluminio duradero, fácil de limpiar.
- El interior tiene un acabado antiadherente.
- Cocina el arroz a la perfección sin esfuerzo, cambia automáticamente al modo de mantener caliente después de la cocción.
- Gran capacidad de 10 litros para 50 tazas medidoras de arroz seco.
- Las asas tienen un diseño especial que les permite actuar como soporte de la tapa, guardar la tapa caliente de forma segura y tenerla siempre a mano.
- Taza medidora y cuchara de arroz incluidas.

código	litros	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	118,75

código	litros	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	197,45





2000 W  
230 V

Ver el vídeo



264119

### SALAMANDRA DE PARED

- Cumple con la norma IPX4.
- Puede instalarse en la pared sin necesidad de soportes adicionales.
- Ideal para cocinar a la parrilla o calentar platos o bocadillos.
- Ajuste continuo de temperatura de 50°C a 300°C.
- Con elemento de calentamiento superior.
- Equipado con termostato, temporizador de 30 minutos e indicador luminoso.
- 4 alturas de parrilla posibles; mangos de la parrilla equipados con protector térmico.
- Con bandeja para migas.

código	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	296,45



3600 W  
230 V



264300

### SALAMANDRA

- Ideal para guisos, asados y para el calentamiento de comidas.
- Control de la temperatura: 50°-300°C.
- Con una resistencia en la parte superior.
- Equipado con un termostato, un temporizador de 30 minutos y un indicador luminoso.
- Se puede elegir entre 4 alturas para la parrilla.
- Se suministra con: parrilla con agarraderas y bandeja recogemigas.
- Dimensiones internas: 646 x 408 x (H) 337 mm.
- Hecho de acero inoxidable.

código	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	522,50



4500 W  
400 V

**CALIENTA  
EN 10s**



264331



Con 9 calefactores de cuarzo para un calentamiento más rápido

### SALAMANDRA DE CUARZO MAXI 6N 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	685x396x(H)452	874,50



## 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	438,35



264607



264706

## 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	480x520x(H)530	658,35

## 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	600x520x(H)530	764,50

## 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.



Ver el video



7 rodillos  
740 W  
230 V

268506

código	-	V	W	mm	€
268605	9 rodillos	230	940	520x400x(H)175	<b>328,35</b>
268506	7 rodillos	230	740	520x325x(H)175	<b>296,45</b>



14 rodillos  
1480 W  
230 V

268735

código	-	V	W	mm	€
268704	11 rodillos	230	1180	520x477x(H)175	<b>416,90</b>
268735	14 rodillos	230	1480	520x591x(H)175	<b>495,00</b>



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	<b>65,95</b>
268612	9 [268605]	470x401x(H)250	<b>76,45</b>
268711	11 [268704]	470x477x(H)250	<b>90,75</b>
268742	14 [268735]	470x591x(H)250	<b>108,35</b>



Ver el video



220306

## HORNO PARA PIZZA

- Parrilla para pizzas de hasta  $\varnothing$  30 cm.
- Temporizador ajustable hasta 15 minutos.
- Con elementos de calentamiento superior e inferior y bandeja para migas.
- Apto para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	480x420x(H)195	<b>164,45</b>



## CALENTADOR DE SALCHICHAS

S.S.  
stainless steel



Ver el video



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	330x280x(H)250	151,25



18/0



Ver el video



265000

### CALENTADOR DE SALCHICHAS

- Calienta salchichas para perrito caliente y las mantiene calientes.
- Carcasa de acero inoxidable; contenedor de salchichas de aluminio anodizado y vidrio.
- Potencia ajustable.

código	V	W	mm	€
265000	220-240	450	240x322x(H)466	255,75



262214

3000 W  
230 V



Ver el video

S.S.  
stainless steel

### 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	438x290x(H)402	247,50



S.S.  
stainless steel

262801

### PINZAS PARA TOSTADOR

código	mm	€
262801	100x340x(H)64	12,65

Precios sin IVA

HENDI

193

## TOSTADORA DE CINTA



## 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	200x300x(H)223	186,45

## 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	31,75



## 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	288x418x(H)387	481,25



Ver el vídeo



## 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		230	2240	418x368x(H)387	548,35
261347	Rojo	230	2240	418x368x(H)387	577,50
261354	Negro	230	2240	418x368x(H)387	577,50



## PLANCHA DE TEPAN-YAKI

- Termostato con enchufe, de regulación continua.
- Asas resistentes para un transporte seguro.
- La plancha Tepan-Yaki es fácil de limpiar.
- La superficie de la plancha dispone de un revestimiento antiadherente.



Ver el vídeo



## PLANCHA DE TEPAN-YAKI

- Dimensiones de la superficie de la parrilla: 440x230 mm.

código	V	W	mm	€
238608	230	1800	526x230x(H)120	43,95

## PLANCHA DE TEPAN-YAKI

- Dimensiones de la superficie de la parrilla: 892x220 mm.

código	V	W	mm	€
238301	230	1800	1023x220x(H)112	96,25

## 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)190	96,25
239506	230	1400	ø500x(H)190	49,45



## 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	14,25



Precios sin IVA

HENDI

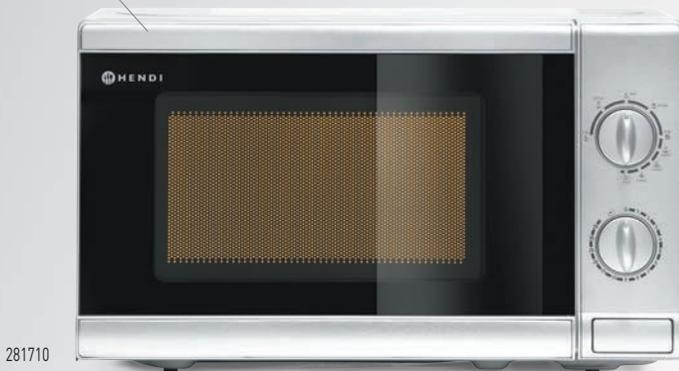
239506

195





20 L  
1050 W  
230 V



Ver el video

281710

## HORNO MICROONDAS CON FUNCIÓN DE ASADO HENDI 1050 W, 20 L

**281710**

- Cuerpo de acero inoxidable y panel frontal.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electromecánico mediante dos botones que ajustan el tiempo y la potencia - 9 niveles..
- La antena superior del magnetrón con eje giratorio garantiza una distribución uniforme de la energía.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puerta hermética con panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del horno microondas.
- Apertura mediante pulsador para un fácil manejo.
- Interior de la cámara:
  - dimensiones 304x306x(H)206, capacidad 20 L.
  - pintado de blanco.
  - fácil de limpiar.
  - no hay rotura de platos gracias a los bordes adecuadamente redondeados.
- Uso multifuncional:
  - descongelación.
  - 4 niveles de potencia de microondas: Bajo, Medio, Medio alto, Alto.
  - función de combinar el modo estándar y el modo asado: Combi (3 niveles).
  - asado (potencia 1000 W).
  - el final del ciclo de cocción se indica mediante una alarma acústica.
  - 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 700 W.
- Incluye placa giratoria de vidrio de 255 mm y soporte para parrilla.
- Adecuado para platos redondos (hasta ø280 mm).
- Tiempo máximo de funcionamiento único: 35 minutos.
- Equipado con un cable con un enchufe de conexión a tierra.
- Peso: 11,1 kg.



código	litros	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	162,25

25 L  
1550 W  
230 V



Ver el vídeo

281352

## HORNO MICROONDAS DE 1000W HENDI 1000 W, 23 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.
  - 4 niveles de potencia.
- Potencia del horno microondas: 1000 W.
- Apto para platos redondos (hasta ø320 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	511x432x(H)311	428,45





25 L  
1550 W  
230 V



281444



Ver el vídeo

## HORNO MICROONDAS PROGRAMABLE DE 1000W HENDI 1550 W, 23 L

**281444**

- Cuerpo e interior de la cámara con fondo cerámico de acero inoxidable.
- Panel de control fácil de leer.
- Control electrónico.
- Antena de magnetrón giratoria inferior para una distribución uniforme de la energía, sin disco giratorio.
- Filtro de aire integrado para proteger contra factores externos y polvo.
- Puede seleccionar el programa deseado en el panel táctil.
- Puerta con un gran panel de vidrio para observar los procesos en el interior iluminado del microondas.
- Cierre hermético; apertura fácil; sin mecanismo de bloqueo.
- Interior de la cámara:
  - dimensiones 327x346x(H)200, capacidad 23 L.
  - fácil de limpiar.
  - sin rotura de platos gracias a los bordes redondeados adecuados.
  - fondo cerámico.
- Uso multifuncional:
  - descongelación.
  - 10 programas predefinidos.
  - 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	511x432x(H)311	475,75



34 L  
3000 W  
230 V



281369

## MICROONDAS PROGRAMABLE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

**281369**

- Carcasa e interior realizado en acero inoxidable.
- Interior provisto de superficie cerámica.
- Antenas de microondas inferiores y superiores para una distribución uniforme de la energía, sin partes giratorias en su interior.
- Filtro de aire y grasa incorporado que proteje 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	574x528x(H)368	1 098,35



18 l  
3000 W  
230 V



281376

## MICROONDAS PROGRAMABLE CON USB 1800W HENDI 3000 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  $\varnothing$ 300 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	V	W	mm	€
281376	230	3000	563x420x(H)340	<b>1 182,50</b>



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 ESTANDAR

Fuente de microondas	la antena superior del magnetrón	antena de magnetrón giratoria inferior	antena de magnetrón giratoria inferior	antena magnetrón rotativa inferior y superior	antena magnetrón rotativa inferior y superior
Número de magnetrones	1	1	1	2	2
Filtro de aire	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Puerto USB	-	-	-	SÍ	SÍ
Accesorios adicionales	SÍ - rejilla	-	-	-	-

### DIMENSIONES

Dimensiones externas	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensiones 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	23 l	23 l	34 l	18 l
Diámetro máximo de las placas	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

### PARÁMETROS TÉCNICOS

Fuerza	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 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
€	162,25	428,45	475,75	1 098,35	1 182,50

### TIEMPOS DE COCCIÓN vs POTENCIA DEL APARATO

Potencia	700	1000	1100	1400	1800
Hora de cocinar	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





227060



Ver el 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.
- Soporte: 223468

código	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	<b>544,50</b>
223468	soporte para hornos		595x425x(H)700	<b>438,35</b>
801970	rejilla		433x338	<b>18,65</b>
943380	tray		435x315x(H)8	<b>15,35</b>

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).

código	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	687,50
223468	soporte para hornos		595x425x(H)700	438,35
801970	rejilla		433x338	18,65
943380	tray		435x315x(H)8	15,35

Humidificación directa



Puerta extraíble para una limpieza fácil



El vidrio se mantiene frío al tacto



Con pinza para extraer las bandejas calientes





## HORNO DE VAPOR-CONVECCIÓN

- Con capacidad para cuatro bandejas de 600 x 400 mm (no incluidas).
- Cámara de acero inoxidable 18/10.
- Puerta de vidrio de doble capa; el panel frontal se enfría mediante convección natural.
- Espacio entre soportes de bandeja: 73 mm



**NUEVO**



224670

**4x**

600x400x(H)20

**4x**

600x400x(H)20

código	225523	225516	
control	electromecánico	electromecánico	
espacio entre soportes de bandeja	73 mm	73 mm	
dimensiones externas	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	
<b>ventilador no reversible</b>	<b>dos ventiladores reversibles</b>	<b>dos ventiladores no reversibles</b>	
termostato	50°C a 300°C electromecánico	50°C a 300°C electromecánico	
humidificación	directa ajustable en 5 pasos	humidificación indirecta, activada manualmente con un botón	
potencia/voltaje	6,4 kW/400 V	3,2 kW/230 V	
peso	58 kg	50,4 kg	
€	<b>2 370,50</b>	<b>1 787,50</b>	
	<b>SOPORTE</b>	<b>SOPORTE</b>	
código	224670	224670	
dimensiones	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	
€	<b>296,45</b>	<b>296,45</b>	

## CONVECTION OVEN MULTIFUNCTIONAL



- Con capacidad para 4 bandejas de 429 x 345 mm; 4 bandejas incluidas.
- Un ventilador no reversible.
- Carcasa y cámara de acero inoxidable.
- Puerta de vidrio de doble capa; el panel frontal se enfría mediante convección natural.
- Espacio entre soportes de bandeja: 74 mm



4x

429x345

código	225165
control	electromecánico
capacidad	4 bandejas 429x345x(H)9 mm
espacio entre soportes de bandeja	74 mm
dimensiones externas	590x695x(H)590 mm
<b>ventilador no reversible</b>	<b>1</b>
termostato	50°C a 260°C electromecánico
multifuncional	8 opciones para hornear
potencia/voltaje	2,6 kW/230 V
peso	36,4 kg
€	1 094,50

NUEVO



935569

### BANDEJA DE HORNO PARA HORNO DE CONVECCIÓN MULTIFUNCIONAL

- Para horno de convección multifuncional HENDI 225165

código	mm	€
935569	429x345	43,95





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	620x555x(H)585	1 732,50

### SOPORTE PARA HORNO DE VAPOR- CONVECCIÓN CON PARRILLA 4X GN 2/3

- Adecuado para 225929.

código	mm	€
224823	580x390x(H)750	442,75



224823



### BANDEJA PERFORADA 450X340 MM

- Perfect for HENDI Nano Convection ovens & combi-ovens NANO 4x 450x340 mm
- Fits ovens 223269 223376 223345 223352.

código	-	mm	€
951569		450x340	41,25
951576	Perforada	450x340	46,75



951569



951576



### REJILLA CROMADA PARA HORNO

- Perfecto para hornos de nanoconvección HENDI y hornos combinados NANO 4x 450x340 mm
- Compatible con hornos 223269 223376 223345 223352.

código	mm	€
951583	450x340	18,65



951583

### DUCHA UNIVERSAL MANUAL PARA LIMPIAR LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Ideal para chefs, para mantener limpios los utensilios de catering.
- Apta para limpieza de todo tipo de cámaras de horno: convección, hornos combi, hornos, cámaras de freidora, placas de parrilla, encimeras y cualquier dispositivo o pieza que pueda lavarse con chorro de agua.
- Manguera larga de 2 metros, que llega a cualquier dispositivo dentro de su alcance.
- Su mango ergonómico con válvula de drenaje proporciona una sujeción cómoda.
- Dispone de una sujeción específica que puede colocarse en la carcasa del horno (siguiendo indicaciones de un técnico) o en la pared con 3 tornillos.
- El chorro está dividido en diversos chorros más pequeños mediante un filtro, lo que aumenta la superficie de limpieza cubierta.
- Ideal para agua a una temperatura de 5 °C a 85 °C.
- Caudal máximo de agua hasta 11 l/m a una presión de 3 bares.



810323

- Presión recomendada del suministro de agua: 3 bares.
- Presión de funcionamiento del suministro de agua: 0,5 - 7 bares.
- Cubierta de nailon PA66; piezas de acero cubiertas por cromo resistente a la corrosión.
- Conexión de la válvula de suministro de agua: 1/2".

código	mm	€
810323	56x42x(H)2000	63,25



## GUANTES PARA HORNO

- 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



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).

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) y
  - protección contra riesgos mecánicos según EN 388 Guantes de protección de protección mecánica, especificando los niveles de rendimiento de protección mecánica, según EN 13997 ropa de protección - propiedades mecánicas - determinación a la resistencia
  - al corte por objetos afilados.



11XXXX

Protección contra peligros térmicos.

Guantes que protegen contra peligros térmicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

- El primer dígito indica el comportamiento frente al fuego, el segundo la resistencia al contacto con calor, el tercero la resistencia al calor convectivo, y el cuarto la resistencia a la radiación de calor, el quinto la resistencia a pequeñas salpicaduras de metal fundido, el sexto la resistencia a grandes salpicaduras de metal fundido.





## BANDEJAS DE CONVECCIÓN®



**Borde exterior de 20 mm en los cuatro lados**  
- permite colocar la bandeja en expositores de puntos de venta - promoción y venta de productos „directamente desde la bandeja”

**Revestimiento antiadherente**  
- el revestimiento efecto mármol evita que se pegue; hornee con un 90% menos de grasa/aceite

**La robusta estructura evita la deformación**  
La bandeja se coloca de forma segura en las guías de la cámara del horno y es resistente a la deformación

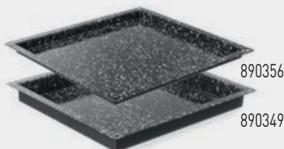
**Revestimiento seguro**  
- no se liberan toxinas cuando se utiliza a altas temperaturas

**Fabricada en acero esmaltado inodoro:** no emite olores a altas temperaturas.  
Resistencia al calor hasta 300°C

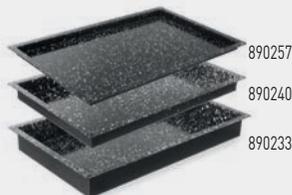
**El fondo y las paredes exteriores con un grosor mayor de 1 mm** garantizan una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la superficie



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



890356  
890349



890257  
890240  
890233

### RECIPIENTE GASTRONORM 2/3 ESMALTADO

código	mm	€
890356	345x325x(H)20	36,03
890349	345x325x(H)40	41,75

### RECIPIENTE GASTRONORM ESMALTADO GN 1/1

código	mm	€
890257	530x325x(H)20	42,85
890240	530x325x(H)40	45,05
890233	530x325x(H)60	49,45





808429

**BANDEJA GN 1/1 (CON 4 BORDES)**

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808429	325x530x(H)10	34,65



808221

**BANDEJA PERFORADA (CON 3 BORDES)**

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

- Con 3 bordes.

código	mm	€
808221	600x400	52,75



808207

**BANDEJA**

- Con 3 bordes.

código	mm	€
808207	600x400x(H)20	26,35



808214

**BANDEJA PERFORADA**

código	mm	€
808214	600x400x(H)20	31,35



808405

**BANDEJA PERFORADA GN 1/1 (CON 4 BORDES)**

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808405	530x325x(H)10	40,15



808412

**BANDEJA PERFORADA GN 2/3 (CON 4 BORDES)**

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.

código	mm	€
808412	354x325x(H)10	42,08



808306

**BANDEJA PERFORADA GN 1/1 (CON 4 BORDES)**

código	mm	€
808306	530x325x(H)10	23,05



808313

**BANDEJA PERFORADA GN 2/3 (CON 4 BORDES)**

código	mm	€
808313	354x325x(H)10	23,65



808238

### BANDEJA PARA PAN FRANCÉS

- Perforada.
- Con capacidad para 5 barras de pan francés.



código	mm	€
808238	600x400	57,75



808245

### BANDEJA PARA PAN FRANCÉS

- Con revestimiento antiadherente de Teflon™.
- Perforada.
- Con capacidad para 5 barras de pan francés.



código	mm	€
808245	600x400	87,45



809150



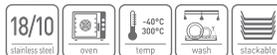
### BANDEJA GASTRONORM 2/1 PROFI LINE

código	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	62,15



809259

### BANDEJA GASTRONORM PROFI LINE



código	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	26,13
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	30,75



805558

805541

805534

### CONTENEDOR CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

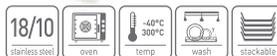


código	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	47,85
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	54,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	59,95



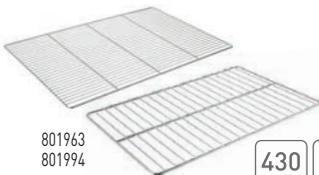
809273

### BANDEJA GASTRONORM GN 2/3



código	mm	€
809280	354x325	19,25
809273	354x325	30,75

801925



801963  
801994

### REJILLA



código	-	mm	€
801925	Rejilla transversal	600x400	25,58
801963	Cromada	600x400	21,95
801994		600x400	42,85

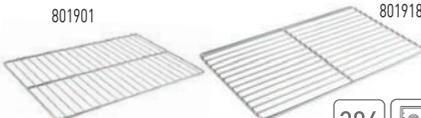


801932



### PARRILLA GASTRONORM

código	mm	€
801932	354x325	24,15
801901		801918



### REJILLA GASTRONORM



código	-	mm	€
801901	acero inoxidable AISI 304	530x325	23,05
801956	cromado - transversal	530x325	20,85
801918	acero inoxidable 18/10	530x325	36,25

## 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.



Ver el vídeo



código	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)720	357,50



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.

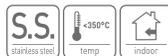


código	-	peso (kg)	€
199329	durazno	0.7	12,05
199336	vino tinto	0.7	12,05
199343	whisky	0.7	12,05
199275	haya	0.7	12,05
199350	coñac	0.7	12,05
199282	roble	0.7	12,05
199299	aceituna	0.7	12,05
199305	agrios	0.7	12,05
199312	almendra	0.7	12,05

código	-	peso (kg)	€
199411	durazno	0.7	11,55
199398	agrios	0.7	11,55
199404	almendra	0.7	11,55
199428	vino tinto	0.7	11,55
199435	whisky	0.7	11,55
199367	haya	0.7	11,55
199442	coñac	0.7	11,55
199374	roble	0.7	11,55
199381	aceituna	0.7	11,55



## 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 415x400x(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 ± 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	379,50

Suelo de la cámara revestido de ladrillo refractario



Puerta abierta hacia delante.



Equipado con un temporizador de 120 minutos.



### 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.

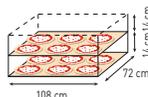
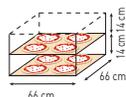
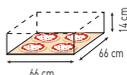
código	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	481,25

## 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



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
€	1 204,50	2 035,00	3 294,50
<b>SOPORTE</b>			
código	226797	227107	227107
dimensiones	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	420,75	404,25	404,25

Precios sin IVA

 HENDI

215

**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.



Ver el vídeo



Pedal eléctrico incluido



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
€	1 094,50	1 208,35	1 375,00



Rodillo de acero inoxidable



Ver el vídeo

**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	280x250x(H)310	494,45

226827



## MEZCLADORES DE MASA EN ESPIRAL



- Para uso profesional.
- Ideal para pizzerías, panaderías, pastelerías, bollerías, tiendas de rosquillas, en las que se mezclan masas pesadas.
- Cuerpo robusto y resistente de acero lacado en blanco.
- El cuenco, la rejilla de protección y la espiral son de acero inoxidable AISI 304.
- El protector de seguridad con rejilla facilita la adición de ingredientes durante el funcionamiento.
- Con un microinterruptor, el funcionamiento se detiene cuando se levanta el protector de seguridad.
- La transmisión por cadena garantiza un funcionamiento eficiente.
- Funcionamiento silencioso garantizado gracias al motorreductor del baño de aceite.
- El diseño en espiral garantiza una perfecta homogeneidad y aireación de la masa.
- El mezclador no calienta la masa durante el funcionamiento.
- Con temporizador integrado de 30 minutos.
- Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos, lo que garantiza un transporte cómodo y un uso sencillo en la cocina.



Con ruedas giratorias

226209



Con temporizador integrado

226346

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	1 292,50
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 512,50
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1 864,50

## 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	1 815,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2 035,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 337,50

Precios sin IVA



217





224830



Ver el vídeo



### 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	382x440x(H)340	36,25



### 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	258x218x(H)232	200,75



Ver el vídeo



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 resellables reduce el uso de papel de aluminio, utilizado tradicionalmente para cubrir la masa durante la fermentación. Las cajas de plástico son duraderas y pueden durar muchos años.

### Hecho de material adecuado

Las cajas de fermentación italianas tradicionales eran de madera, pero las modernas cajas de plástico ofrecen varias ventajas. Son herméticas y mejoran la forma y estructura de las bolas de masa. El tiempo de fermentación de la masa crea la estructura adecuada que se traduce en un trabajo cómodo: la masa es más fácil y rápida de estirar. Esto no es posible con los recipientes metálicos que interfieren en el proceso de fermentación de la masa.

La superficie de plástico también es lisa, lo que evita que las bolas de masa se peguen y facilita su extracción de la caja después de la fermentación.

### Sin bordes redondeados

Las cajas especiales para masa de pizza facilitan el corte y la extracción de la masa sin deformarla. Los contenedores GN, que se utilizan en las cocinas, tienen bordes redondeados, por lo que es imposible retirar las bolas de masa sin destruir su forma.

### Apilable

Durante la fermentación, conservamos varias bolas de masa al mismo tiempo. Las cajas apilables ocupan menos espacio en la cocina. Las cajas apiladas también son más fáciles de manejar debido a su estabilidad.

## CAJA DE MASA PARA PIZZA KITCHEN LINE

- 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	14,25
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,68
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	17,33
880968	tapa		600x400	12,05





### 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	36,25
617168	perforada	230x1200	42,85



### 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	79,15



### ESPÁTULA PARA PIZZA CIRCULAR

- Mango con empuñadura deslizante, para sacar las pizzas del horno sin esfuerzo.

código	-	mm	€
617182		230x1200	41,53
617199	perforada	230x1200	48,35



### ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA

- Ligera y robusta, fabricada en aluminio anodizado.

código	-	mm	€
617137	perforada	305x1320	51,65
617113		305x1320	40,65
617144	perforada	405x1320	65,95
617120		405x1320	48,35



### ESPÁTULA PARA PIZZA CUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	46,15



### CEPILLO DE LIMPIEZA DE HORNO PARA PIZZAS

- Cepillo de cobre con mango de aluminio.

código	mm	€
525593	(L)1320	30,75



### 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	26,35
618028	355x1320	30,75
617861	405x1320	35,15

### 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	32,95





618073

618066

618097

618080

618035

618042

618059



### PALA CUADRADA Y PERFORADA PARA PIZZA CON MANGO CORTO

- Ideal para su uso en espacios pequeños
- Hecho de aluminio anodizado
- Ligero y duradero
- Perforada para escurrir el exceso de harina
- Mango corto
- Mango de silicona con aislamiento térmico

código	mm	€
618073	300x660	41,75
618066	350x710	43,73



### 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	50,55
618097	300x660	47,25



### 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	23,05
618042	355x710	26,35
618059	405x760	32,45



617724

### CUCHARA DE PIZZA

- Se incluye descripción cuando se dispone de más información

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	17,55



523902

### PALA PARA TARTAS

- Con mango de polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	5,12



523957

### PALA/CUCHILLO PARA TARTAS

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

código	mm	€
523957	300x75	7,65

## TABLA DE PIZZAS CON ASA

- Hecho de fibras de madera comprimida.
- Resistente a temperaturas de hasta 175 °C.
- La alta presión utilizada durante la producción hace que las tablas sean más fuertes 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.
- Apto para el lavavajillas.



505526



código	mm	€
505526	ø254x(H)6	16,45
505533	ø305x(H)6	17,55
500040	ø356x(H)6	26,35
500057	ø406x(H)6	30,75



## MESITA DE SEPARACIÓN PARA CAJAS DE PIZZA - 500 PIEZAS

- Altura de la mesita de separación: 35 mm.

código	embalado por	€
709900	500	15,35



709900



617700



## PINZAS PARA BANDEJAS

- Aptas para todo tipos de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617700	(L)190	7,15



617731



## PINZAS PARA BANDEJAS

- Aptas para todo tipos de bandejas para pizzas.

código	mm	€
617731	(L)200	7,43





617069

**NUEVO**

616918



617533

**BANDEJA PARA PIZZAS**

- Fabricada de acero azul.
- Ideal para una distribución uniforme del calor durante el horneado.

código	mm	€
617069	ø200x(H)25	5,78
617076	ø220x(H)25	6,55
617083	ø240x(H)25	7,15
617090	ø260x(H)25	7,65
617106	ø280x(H)25	8,25
617205	ø300x(H)25	8,75
617304	ø320x(H)25	9,85
617403	ø360x(H)25	10,95
617410	ø400x(H)25	13,15
617427	ø450x(H)38	17,33
617434	ø500x(H)38	20,85

**BANDEJA PERFORADA PARA PIZZA**

- Para usar en restaurantes, cafeterías y hoteles que sirven pizza
- La bandeja perforada para pizza es de acero al carbono recubierta de óxido de hierro, lo que garantiza una excelente protección contra la corrosión
- Horneado uniforme gracias a la perforación especial de la bandeja
- Medida de los orificios: Ø 3 mm
- Resistencia térmica hasta: 420 °C
- Seguridad en contacto con los alimentos
- Apta para uso en horno
- ATENCIÓN: No apta para el lavavajillas ni el microondas

código	mm	€
616918	ø280x(H)25	9,35
616901	ø260x(H)25	8,75
616925	ø300x(H)25	9,85
616932	ø340x(H)25	10,95
616949	ø400x(H)25	16,45

**REJILLA PARA PIZZA**

- Fabricación robusta.
- Ideal para un horneado uniforme de las pizzas.

código	mm	€
617502	ø230	3,25
617519	ø250	3,36
617526	ø280	4,02
617533	ø300	4,51
617540	ø330	5,01
617557	ø360	5,23
617458	ø380	5,45
617564	ø400	6,38
617465	ø430	6,66
617571	ø450	8,42
617588	ø508	10,01
617595	ø600	14,58



Cr  
chrome plated



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	12,65
505557	ø350	15,13
505564	ø400	17,33
505571	ø450	20,63
505588	ø500	32,73



810361

### ESTANTE PARA REJILLAS PARA PIZZA/ SARTENES (14 RANURAS)

- Sujeta hasta 14 sartenes o rejillas para pizza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	54,45

18/0  
stainless steel

PP  
polypropylene



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	7,43

18/0  
stainless steel

PP  
polypropylene



617007

### CORTADOR DE PIZZA

- Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno.

código	ø	longitud (mm)	€
617007	ø100	(L)230	5,23

**PLATOS PARA PIZZA SPECIALE**

- Fabricados en porcelana muy resistente, estos platos son ideales para un uso continuado en establecimientos profesionales.
- Los platos de color blanco nieve están disponibles en tamaños de 28 y 33 cm y se complementan con detalles en colores de moda.
- Combinan perfectamente y realzan el aspecto de la comida, haciendo que parezca más apetitosa.
- La decoración se protege mediante una capa acristalada, lo que permite usar los platos tanto en el lavavajillas como en hornos microondas.



774847

**PLATO PARA PIZZA SPECIALE**

código	unidad de pedido	mm	€
774830	6	ø280	5,45
774847	6	ø330	6,33



774892

**PLATO PARA PIZZA SPECIALE, DECORADO**

código	unidad de pedido	mm	€
774892	6	ø330	9,08



774885

**PLATO PARA PIZZA SPECIALE, GRANITO**

código	unidad de pedido	mm	€
774885	6	ø330	7,98



774861

**PLATO DE PIZZA SPECIALE AMARILLO**

código	unidad de pedido	mm	€
774861	6	ø330	7,98



774854

**PLATO DE PIZZA SPECIALE GRIS**

código	unidad de pedido	mm	€
774854	6	ø330	7,98



774878

**PLATO DE PIZZA SPECIALE NARANJA**

código	unidad de pedido	mm	€
774878	6	ø330	7,98



777855

**PLATO PIZZA SPECIALE BAROCCO**

código	mm	€
777855	ø330	9,35



709887



709870

### BOLSA DE REPARTO PARA PIZZAS DE 35 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	€
709887	370x370x(H)210	20,85

### 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	26,35



Ver el vídeo

### BOLSA DE REPARTO PARA PIZZA

- Cierre hermético fácil de ajustar.
- Fabricada con material resistente y fácil de limpiar.
- Bolsillo superior transparente para facturas.

código		mm	€
709825	4 cartones	360x360x(H)200	28,55
709818	4 cartones	460x460x(H)210	37,13



PIZZA, PASTA Y KEBAB



## 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



HENDI



## 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



## 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

## 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.

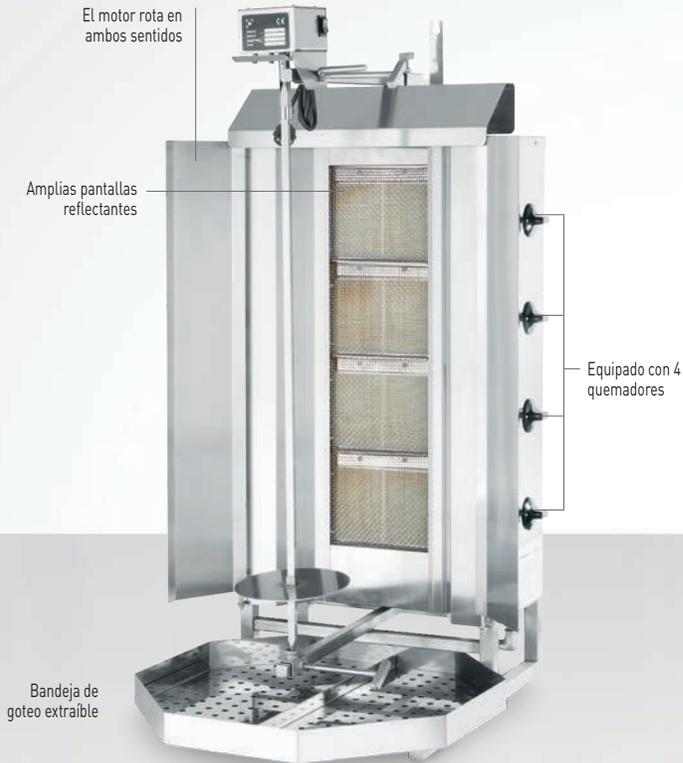
código	mm	€
709801	410x410x(H)480	84,15





## 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



226001

## ASADOR DE KEBAB A GAS PROFI 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	12	470x550x(H)1150	1 292,50

## CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Ideal para cortar cualquier tipo de carne asada como; kebab, shoarma, gyros, etc.
- Gran disco de rebanado liso de  $\varnothing 80$  mm con guarda de acero inoxidable.
- La cubierta de la cuchilla garantiza la seguridad durante el corte.
- Se incluye un disco de rebanado dentado adicional de  $\varnothing 80$  mm.
- El disco gira a 8.000 rpm.
- Mango de aluminio con cable de alimentación de 2,7 m.
- Protección de entrada: IPX4.
- Adaptador con lámpara indicadora.
- Se incluye una piedra para afilar la cuchilla, un soporte para cuchillos y un destornillador.



267264

código	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)115	328,35

## CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de  $\varnothing 100$  mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 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.



267240

código	V	W	mm	€
267240	230	80	202x152x(H)182	145,75

## CUCHILLO ELÉCTRICO SIN CABLE PARA KEBAB

- Para trocear la carne para döner kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 cuchillas de acero inoxidable de  $\varnothing 100$  mm, 1 lisa y 1 dentada.
- La cuchilla gira a 2600 rpm y puede cortar hasta 60 kg/h.
- Grosor de loncheado fácilmente ajustable de 0 a 8 mm.
- La tapa de cuchilla de acero inoxidable garantiza un uso seguro durante el corte.
- Mango y carcasa del motor fabricadas de material antideslizante.
- Interruptor ON/OFF integrado en la carcasa.
- Cargador con indicador rojo y verde para indicar el nivel de batería.
- Dos baterías de 2000 mAh incluidas.
- Piedra de afilar incluida.
- Peso de 1,3 kg.



267257

código	V	W	mm	€
267257	230	80	199x152x(H)184	218,35

## CUCHILLO DE REPUESTO PARA CUCHILLOS DE KEBAB

- Para usar con el cuchillo eléctrico HENDI Kebab 267240 y 267257.

código	€
267219	46,75

- 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	71,50



232125  
232149

	<b>B</b> <small>A E</small>	<b>C</b> <small>A E</small>	<b>B</b> <small>A E</small>	<b>C</b> <small>A E</small>
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	730x805x(H)2065 mm	730x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 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
esterantería	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo medio diario de energía	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potencia/voltaje	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	1 754,50	2 194,50	2 854,50	3 294,50

Con ruedas



Refrigeración forzada dinámica



Puerta con cierre automático



## CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y CONGELADORAS PROFI LINE | SERIE 700

- El interior y el exterior de la carcasa están fabricados en acero inoxidable de alta calidad, a excepción de la cubierta exterior trasera que está fabricada en acero galvanizado.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación



- automática; compresor situado junto a la cámara.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables, permite el uso de contenedores hasta un tamaño GN 1/1.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-T.



232040  
232064



233764



232057  
232699



232071

### CAJÓN CON RAÍLES (JUEGO DE 2 UNIDADES)

código	mm	€
232071	300x545x(H)145	438,35

	<b>A</b> A B	<b>B</b> A B	<b>C</b> A B	<b>A</b> A B	<b>C</b> A B
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	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
alcance	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
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	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
€	1 754,50	2 392,50	2 084,50	2 084,50	2 414,50

Precios sin IVA



\* Capacidad de carga máxima del estante aproximadamente 40 kg (distribuidos de forma igualada)

233



- Interior y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas con cierre automático equipadas con cómodos tiradores.
- Superficie de trabajo provista de un borde alto de 40 mm en la parte trasera.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.

- Aislamiento de espuma de poliuretano de 50 mm de grosor.
- Estantes ajustables.
- Pantalla digital y termostato electrónico.
- Equipado con 4 patas ajustables de acero inoxidable.
- Clase climática: SN-ST.
- Refrigerante: R600a.



Cámara y exterior de la carcasa fabricados en acero inoxidable



233344  
233351



233382  
233399



descripción	cámara frigorífica de dos puertas	cámara congeladora de dos puertas	cámara frigorífica de tres puertas	cámara congeladora de tres puertas
código	233344	233351	233382	233399
capacidad	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensiones	1200x600x(H)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	FFI10HAK 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
€	1 534,50	1 644,50	1 864,50	2 117,50

Refrigeración por aire dinámica

Altura regulable de las bandejas



## 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.



232996

## 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	2010x800x(H)1000	2 964,50



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	1365x700x(H)1030	2 585,00



232033

**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**

232965

**4x GN 1/3**

232903

**5x GN 1/4**

232972

**6x GN 1/3**

232910

**7x GN 1/4**

232989

**7x GN 1/3**

232927

**8x GN 1/4**

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)430	<b>577,50</b>
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	<b>687,50</b>
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	<b>768,35</b>

**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	1205x395x(H)430	<b>626,45</b>
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	<b>687,50</b>
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	<b>758,45</b>
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	<b>874,50</b>

**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.

código	-	V	W	mm	€
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)290	<b>632,50</b>
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)290	<b>719,95</b>
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)290	<b>780,45</b>
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x395x(H)290	<b>841,50</b>
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)290	<b>935,00</b>



233948



Ver el video



Posibilidad de incluir un gráfico



233757



### EXPOSITOR DE SUSHI 5X GN 1/3 ARKTIC

- Estructura de acero inoxidable con revestimiento blanco, equipada con tapa de cristal curvo doble.
- Accesible mediante dos puertas deslizantes por la parte posterior o mediante la puerta curva de cristal.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado junto a la cámara.
- Con capacidad para 5 bandejas GN 1/3.
- Equipado con iluminación LED y vaporizador en la parte superior.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Refrigerante: R600a.
- Clase climática: B

código	alcance	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x450x(H)330	878,35



233689



Ver el video



### CONGELADOR EXPOSITOR DE 77 LITROS, ARKTIC

- Diseñado para presentar y servir comida congelada hasta máximo 4 horas.
- No está diseñado para el almacenamiento a largo plazo de productos congelados.
- Estructura de acero inoxidable de alta calidad; equipado con cubierta con triple acristalamiento 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: R290.
- Clase climática: 4
- Etiqueta energética: E [A-G].

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 155,00



Ver el video



233672



### EXPOSITOR DE ENSALADAS (ITROS), ARKTIC

- 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	767x612x(H)328	863,50



## 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	686x568x(H)686	907,50
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1 017,50

ENFRIAMIENTO



### 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	620x575x(H)712	989,45

238



Precios sin IVA



18/10  
stainless steel



## NUEVO

### ARMARIO 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 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.

code	liters	V	W	mm	€
204962	352	230	170	595x710x(H)1720	3 294,50

204962



## 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.



Ver el vídeo

- Clase climática: 4
- 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.



233610



233627



233634



### VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (58 LITROS)

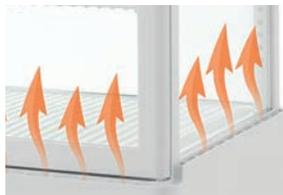
- Con 2 estantes.

código	-	V	W	mm	€
233610	blanco	230	170	452x406x(H)816	577,50
233627	negro	230	170	452x406x(H)816	577,50

### VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (68 LITROS)

- Con 3 estantes.

código	-	V	W	mm	€
233634	blanco	230	170	452x406x(H)891	588,50
233238	negro	230	170	452x406x(H)891	605,00



Conducto de aire fuera del vidrio para eliminar y evitar la condensación



Doble acristalamiento y puerta fácil de abrir



Controlador digital



Pies regulables



Luz interna en la parte superior



Luces LED





233641



233658



233665



### VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (78 LITROS)

- Con 3 estantes.

código	-	V	W	mm	€
233641	blanco	230	170	452x406x(H)966	599,50
233658	negro	230	170	452x406x(H)966	599,50

### VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS (98 LITROS)

- Con 4 estantes.

código	-	V	W	mm	€
233665	blanco	230	210	452x406x(H)1116	654,50
233269	negro	230	210	452x406x(H)1116	687,50

### 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	556x526x(H)1913	1 375,00
233290	negro	230	290	556x526x(H)1913	1 424,50



4 ruedas, 2 de ellas con freno (233696, 233290)



Doble acristalamiento y puerta curva fácil de abrir



233696



## VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON ACCESO POSTERIOR



Ver el video



Ver el video



233825



233832



233276

ENFRIAMIENTO



### 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	ø480	1 045,00
				x(H)1030	

### 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	ø680	3 025,00
				x(H)1750	

### VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

- Carcasa de acero inoxidable equipada con acristalamiento triple.
- Puerta con cierre automático.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Equipada con 3 baldas cromadas ajustables.
- Iluminación LED intensa en los 4 postes.
- Equipada con 4 ruedas giratorias, 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	€
233276	400	230	495	650x650	2 915,00
				x(H)1908	



Ver el vídeo

C A G



233306

C A G



233337

### 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	490	650x805x(H)1445	<b>2 744,50</b>
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	<b>2 887,50</b>
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	<b>3 272,50</b>

### 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	<b>2 585,00</b>
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	<b>3 074,50</b>
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	<b>3 575,00</b>
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	<b>4 042,50</b>



Luces LED



Controlador de temperatura electrónico



4 ruedas giratorias

## REFRIGERADORES BAJO BARRA



- Estructura galvanizada, cámara de aluminio gofrado, puertas de plástico con cerradura con cristal templado.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.

- Cámara equipada con iluminación LED.
- Pantalla y control de temperatura digitales.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes.
- Refrigerante: R600a.



una puerta



doble puerta



puerta doble deslizante

código	233900	235829	233917
capacidad	93 L	180 L	197 L
dimensiones	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
estantería	2 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 chrome plated
alcance	2/10°C	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	D	D	E
potencia/voltaje	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	605,00	874,50	874,50



puerta triple deslizante



una puerta



doble puerta

código	235836	233924	233931
capacidad	303 L	287 L	448 L
dimensiones	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
estantería	6 baldas cromadas	5 baldas cromadas	10 baldas cromadas
alcance	2/10°C	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	E	E	E
potencia/voltaje	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 204,50	1 072,50	1 644,50



## VITRINAS FRIGORÍFICAS CON CAJA DE LUZ



- Fabricadas en acero inoxidable, aluminio y polipropileno.
- Puertas equipadas con acristalamiento triple, con una de las capas de vidrio templado.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Con iluminación LED en la cámara y en la caja de luz
- Equipada con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Clase climática: N-ST.



233788



233795



	una puerta	doble puerta
código	233788	233795
capacidad	313 L	618 L
dimensiones	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
esterantería	4 baldas ajustables con revestimiento de PVC	8 baldas ajustables con revestimiento de PVC
dimensiones shelves	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
alcance	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R290
clase energética	E	F
potencia/voltaje	300 W/230 V	400 W/230 V
€	<b>1 094,50</b>	<b>1 677,50</b>

Iluminación LED en el lightbox.

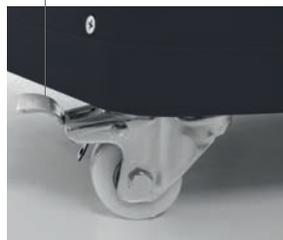


Iluminación LED en la cámara.



Estantes recubiertos de PVC ajustables

Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.



ENFRIAMIENTO



246

 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
esterantería	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
€	1 072,50	1 259,50	1 754,50	1 864,50



## 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.



232163



232170

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	€
232163	3× GN 1/1 o 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50	<b>3 734,50</b>
232170	5× GN 1/1 o 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71	<b>4 284,50</b>
232194	7× GN 1/1 o 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	<b>6 924,50</b>
232187	10× GN 1/1 o 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	<b>7 034,50</b>

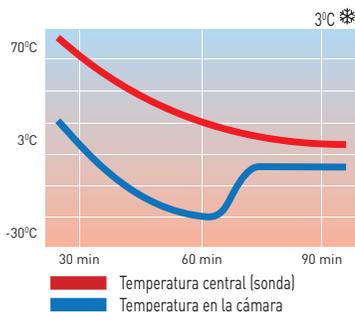


### Enfriamiento rápido de +90°C a +3°C

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

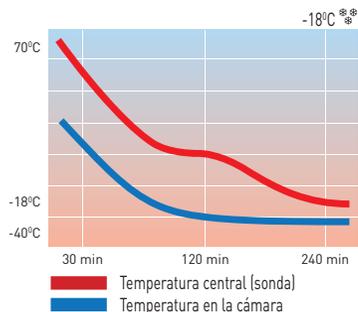


### Congelamiento rápido de +90°C a -18°C

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.



232194

232187



## BANDEJA DE PRESENTACIÓN DE ALUMINIO



## BANDEJA DE PRESENTACIÓN PLATEADA

código	mm	€
808504	400x300x(H)20	13,75
808511	600x400x(H)20	18,15

## BANDEJA DE PRESENTACIÓN DORADA

código	mm	€
808566	400x300x(H)20	23,05
808573	600x400x(H)20	29,15

## BANDEJAS EXPOSITORAS DE MELAMINA



568200



## BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.

código	mm	€
568101	290x160x(H)35	10,73
568200	350x250x(H)40	20,85
568309	420x280x(H)60	32,95



568507



## BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.

código	mm	€
568408	290x160x(H)60	14,03
568507	300x190x(H)80	19,25



568804



## BANDEJA PARA CARNE

- Negra de melamina.

código	mm	€
568804	280x210x(H)60	26,95



569108



## BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Negra de melamina.

código	mm	€
569009	270x210x(H)17	12,05
569016	300x150x(H)17	10,95
569108	300x190x(H)17	12,38
569207	350x240x(H)17	16,45



## BANDEJAS DE PRESENTACIÓN DE ACERO INOXIDABLE



407202

### BANDEJA DE PRESENTACIÓN

- Con patas.



código	mm	€
407202	240x170	9,85



407400

### BANDEJA DE VISUALIZACIÓN

- No apto para altas temperaturas



código	mm	€
407400	345x245	20,85



408308

### BANDEJA DE PRESENTACIÓN



código	mm	€
408308	310x230	12,05



508206

### BANDEJA PARA CARNE



código	mm	€
508107	260x200x(H)48	18,65
508206	310x240x(H)48	24,15



429419

### DISPENSADOR DE PANES

- Para 7 panes.



código	mm	€
429419	475x105x(H)60	17,55



429457

### SOPORTE PARA TACOS



código	-	mm	€
429440	2 ranuras	135x115x(H)50	7,65
429457	4 ranuras	225x115x(H)50	11,28





15x GN 1/1

15x 600x400



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	186,45

### 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	250,25

### 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	288,75

150 kg

30x GN 1/1



810576

### CARRO BANDEJERO RODANTE DOBLE-30 X GN 1/1

- GN 1/1 con capacidad para 30 bandejas - intercaladas a 80 mm.
- La bandeja se bloquea a ambos lados.
- Equipada con cuatro ruedas, dos de ellas con frenos.
- Entrega en paquete plano.
- Carga máxima de la carretilla cuando se divide uniformemente: 150 kg

código	mm	€
810576	740x550x(H)1730	395,45

S.S.  
stainless steel

user assembly

150 kg

15x GN 1/1



810606



Para ahorrar espacio durante su almacenamiento, los carros pueden acoplarse unos a otros

### CARRO BANDEJERO DE ALMACENAMIENTO COMPACTO - 15 X GN 1/1

- Para ahorrar espacio durante el almacenamiento, los carros pueden apilarse entre sí.
- GN 1/1 de 15 niveles con 80 mm de separación.
- Bloqueo de bandejas a ambos lados.
- Equipado con cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- Entrega en paquete plano.
- Capacidad de carga admisible del carro con una distribución uniforme del peso: 150 kg.

código	mm	€
810606	445x610x(H)1710	307,45





### 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	740x550x(H)940	247,50



### 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	142,45

### 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	175,45

### 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	218,35



810200

### 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	153,45



810224

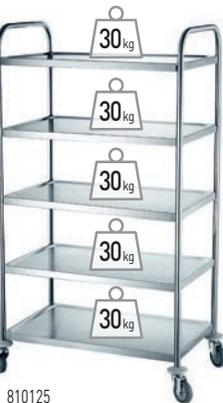
### CARRO DE SERVICIO PARA USO INTENSIVO

- Fabricado de acero inoxidable, soldado para una mayor resistencia.
- Equipado con 3 estantes.
- Carga máxima por bandeja: 80 kg.
- Equipado con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.

código	mm	€
810224	800x500x(H)850	481,25



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	217,25

### 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	285,45



**CARRITO PORTAPLATOS**

- Garantiza un transporte seguro de la vajilla.
- Sus protectores de polietileno móviles permiten cargar platos de distintos tamaños.
- Su diseño sumamente robusto de polietileno protege la vajilla para que no se deteriore o se rompa.
- Número de pilas de platos: 6.
- Número de platos por pila: 50.
- Ruedas con resistencia para uso en suelos irregulares; no dejan marca incluso con carga completa.
- Dos ruedas giratorias con frenos  $\varnothing 10$  mm; ruedas grandes de  $\varnothing 20$  mm.
- Resistente frente a golpes e impactos.
- Se incluye tapa de vinilo para cumplir con las normativas sanitarias más exigentes.
- Diámetro de los platos de  $\varnothing 170$  a  $\varnothing 330$  mm.



código	mm	€
877906	930x720x(H)785	868,45

**Ejemplos de conjuntos**

4 columnas -  
placas de  
 $\varnothing 225$ -330 mm



6 columnas -  
placas de  
 $\varnothing 140$ -225 mm



4 columnas - placas  
de  $\varnothing 115$  mm  
2 columnas - placas  
de  $\varnothing 140$ -175 mm  
2 columnas - placas  
de  $\varnothing 175$ -225 mm



5 columnas  
- placas de  
 $\varnothing 115$  mm  
2 columnas  
- placas de  
 $\varnothing 175$ -225 mm



Incluye una tapa de vinilo para cada organizador, para un almacenamiento higiénico



hasta 50 placas apiladas en un montón



ruedas delanteras con freno

**CAJA PARA VAJILLA**

- Gris, con asas.

código	mm	€
552001	555x410x(H)130	10,95



552001

**CESTA PARA CUBIERTOS**

- 8 secciones; con asa.

código	mm	€
871102	425x205x(H)150	15,95



871102



871300

**CESTA PARA CUBIERTOS**

código	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,59



871324

**CESTA PARA CUBIERTOS**

código	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,85



MAX.  
98 l

### 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  $\varnothing 75$  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	81	333x743x(H)711	233,75
877920	98	394x755x(H)735	274,45



877920



recogedor



cubierta transparente



cuatro ruedas de torsión



MAX.  
110 l

### 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 deslizando para facilitar la recogida del hielo.
- Asa ergonómica integrada en la carcasa.
- Dos ruedas grandes, con resistencia para uso en terrenos irregulares, y dos ruedas giratorias con freno más pequeñas.
- Drenaje perfilado para el agua del hielo derretido en la cámara, con grifo.
- Se vende listo para su uso, no necesita montaje.
- 4 ruedas, 2 de ellas con freno (grande:  $\varnothing 20$  mm; pequeña:  $\varnothing 10$  mm).
- Grifo, recogedor y bandeja de goteo incluidos.

código	litros	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	866,25



877883



bandeja de goteo



2 ruedas de torsión con frenos



grifo



recogedor





4 pestillos

copa de ventilación



apilable

**Ejemplo de conjuntos**

1x GN 1/1



2x GN 1/2

2x GN 1/4  
1x GN 1/21x 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

**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 nylon duro.

código	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	219,45

## Retención de temperatura

## caliente



## Temperatura inicial

## frío



## Temperatura inicial

**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.



espacio para pegatina

4 cierres de uso intensivo

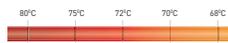
877869

- 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.



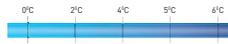
## Retención de temperatura

## caliente



## Temperatura inicial

## frío



## Temperatura inicial

código	litros	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	175,45
877876	18	230x420x(H)620	218,35



copa de ventilación



Puerta con sello.

877814



877821



2 ruedas de torsión con frenos



cinturón incluido

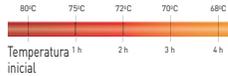
## CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA CATERING (CAPACIDAD PARA 2 GN 1/1 DE 200)

- 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.

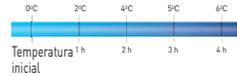
código	mm int.	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	362,45

### Retención de temperatura

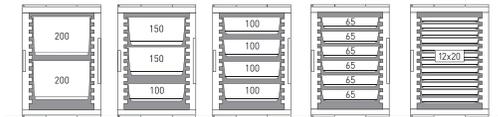
caliente



frío



### Ejemplos de conjuntos



## CARRITO PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

código	mm	€
877821	530x710x(H)230	153,45

### ELEMENTO DE ENFRIAMIENTO

- Puede enfriarse hasta -18°C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.

código	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x245x(H)30	17,88
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	27,45



707821



## 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	154,00

### Ejemplos de conjuntos



Se ajusta perfectamente a los Europalets - 4 cajas por nivel.



### ELEMENTO DE CALENTAMIENTO GN 1/1

- Puede calentarse hasta 90 °C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.
- Para calentar el elemento, colóquelo en un recipiente de acero inoxidable e introdúzcalo en un horno de convección a una temperatura máxima de 90 °C durante 40 minutos máx.

código	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	26,35
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	46,75



### 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.
- Para uso con las ref.: 707814, 707999 y 707661.

código	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	30,75
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	18,65





## CAJA ISOTÉRMICA PARA CATERING

- Contenedor ultraligero y resistente con apertura con sellado perfecto.
- Apta para recipientes Gastronorm 1/1.
- Con 8 ranuras con una separación de 61 mm para deslizar los contenedores GN.
- El perfil de repisas de apilamiento altas con bloqueo garantiza un apilamiento estable sin deslizamientos.

código	litros	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	280,50



707999

## Ejemplos de conjuntos



## ELEMENTO DE ENFRIAMIENTO

- Puede enfriarse hasta -18°C.
- Para uso en: 707814, 707609, 707999, 707661.

código	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	17,88
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	27,45



Con asas ergonómicas para el transporte.



### THERMOBOX KITCHEN 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	40,98
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	48,95
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	65,45
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	80,85



707968



707814



### ADAPTADOR DE ENFRIAMIENTO EPP GN 1/1

- Coloque este adaptador con el elemento de enfriamiento encima de su Thermobox Kitchen Line 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	28,33



707975

### LÍNEA PROFI PARA CAJA TÉRMICA DE PIZZA

- De polipropileno.
- Empuñaduras integradas para facilitar el transporte.
- Perfil especial en el interior para facilitar la descarga.
- Estructura resistente y estable diseñada para uso a largo plazo.
- Ultraligero, cerrado desde arriba con una tapa separada.
- Apilable gracias a las ranuras de la carcasa.

código	litros	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	42,35



707982



Ver el video



Montura muy resistente y elástica.



Con asas ergonómicas para el transporte.



Distanciamiento específico para facilitar la apertura.

### THERMOBOX PROFI LINE

- Perfecta para transporte de productos calientes y fríos.
- El revestimiento interno especial sellado térmicamente proporciona refuerzo, facilita la limpieza y mejora sustancialmente la vida útil.
- Thermobox es apta para recipientes de tamaño máximo Gastronorm 1/1.
- Las cajas tienen una estructura sellada que proporciona un aislamiento excepcional, hasta un 50 % mejor que otras cajas isotérmicas HENDI.
- Resistencia a temperaturas de -20°C a 110°C.
- Sus prácticas asas integradas permiten una carga cómoda.
- Las cajas isotérmicas pueden apilarse tanto con tapa como sin ella.



Superficie interna extremadamente lisa.

código	litros	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	101,75

Precios sin IVA



263

# 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

THERMOBOXES, RACKS, TROLLEYS



## 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
- + COMPARTE CON UN CLICK



## CONTENEDOR PORTÁTIL AISLADO PROFI LINE

6 cierres - ideal para transportar  
comidas líquidas



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

- 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.



Los mismos diámetros facilitan su apilamiento y transporte



Ver el vídeo



- 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.

código	litros	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	178,75
710203	20	ø330x(H)360	247,50
710302	35	ø330x(H)570	313,50

### Asas ergonómicas



Válvula de aire



Tapa doble asegurada con una junta y provista de 6 cierres



El material flexible protege al recipiente y al suelo contra los daños





812266

### ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALUMINIO PARA RECIPIENTES GN

- Los recipientes GN 1/1 encajan directamente entre los soportes de aluminio.
- Estructura de aluminio anodizado
- Con baldas de polipropileno; pueden lavarse en lavavajillas.
- Ampliable con facilidad.
- Capacidad de carga de 150 kg, distribuidos por toda la superficie.

código	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	285,45
812372	gancho de extensión	15x42x(H)42	3,03



812273

### 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	328,35
812280	gancho de extensión	15x42x(H)42	3,03
812341	Estantería de almacenamiento de aluminio		11,00

Ampliable  
con facilidad



Los recipientes GN 1/1 se colocan  
directamente entre los soportes de aluminio

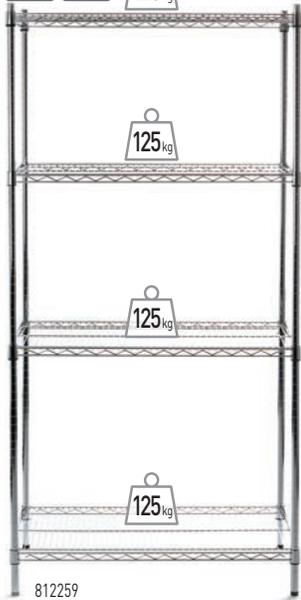


Las baldas de plástico pueden  
lavarse en el lavavajillas





125 kg



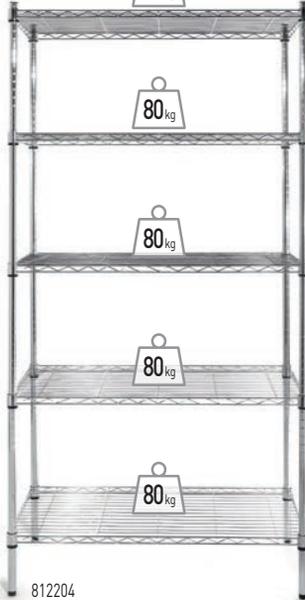
812259

### 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	147,95

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	910x455x(H)1830	142,45
812204	Cromo	910x455x(H)1830	137,50

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	140,25



Puede plegarse para minimizar las dimensiones de transporte

810514



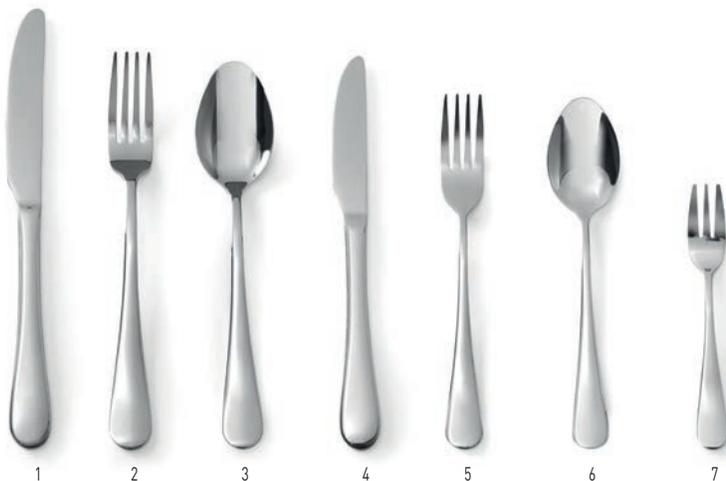
# PROFI LINE



## 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	10,95
764411	2	Tenedor de mesa	6 uds. 205	6,44
764428	3	Cuchara de mesa	12 uds. 205	6,44
764435	4	Cuchillo de postre	6 uds. 205	10,29
764442	5	Tenedor de postre	6 uds. 186	6,16
764459	6	Cucharilla de postre	6 uds. 186	6,16
764466	7	Tenedor de postre	12 uds. 136	8,75

código	Nº		longitud (mm)	€
764473	8	Cucharilla de café	12 uds. 111	8,42
764480	9	Cucharilla de té	12 uds. 138	8,75
764497	10	Cuchara de helado	12 uds. 135	8,75
764503	11	Cuchara para sundae	6 uds. 198	6,16
764510	12	Cuchillo para mantequilla	12 uds. 158	8,97
764527	13	Cuchillo de carne	6 uds. 215	12,93





### KITCHEN LINE

- Acabado en espejo pulido a mano.

18/0  
stainless steel



código	Nº			longitud (mm)	€
764206	1	Cuchillo de mesa	6 uds.	215	5,23
764213	2	Tenedor de mesa	6 uds.	197	4,13
764220	3	Cuchara de mesa	6 uds.	197	4,13
764237	4	Tenedor de postre	12 uds.	150	6,33
764244	5	Cucharilla de té	12 uds.	146	6,33
764251	6	Cucharilla de café	12 uds.	131	6,05
764268	7	Cuchara de sorbete	6 uds.	198	4,13



**BUDGET LINE**  
- Pulido a máquina

18/0  
stainless steel



código	Nº		longitud (mm)	€
764039	1	Cuchara de mesa	12 uds. 181	3,85
764022	2	Tenedor de mesa	6 uds. 183	3,85
764015	3	Cuchillo de mesa	6 uds. 212	5,78
764084	4	Cucharilla de té	12 uds. 136	4,24
764091	5	Cucharilla de café	12 uds. 110	3,85
764077	6	Tenedor de postre	12 uds. 145	4,24
764138	7	Cuchara de sorbete	6 uds. 214	3,14



## CUBIERTOS DE CARNE

- Acero inoxidable con mango de ABS.



### TENEDOR DE CARNE - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781432	6	(L)200	6,11

### CUCHILLO DE CARNE - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781449	6	(L)215	6,88

### CUCHILLO DE CARNE XL - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
781456	6	(L)250	11,55



403747



### PINZAS PARA ROMPER NUECES Y MARISCOS NEGRO MATE

- Ideal para romper frutos secos, pero también muy adecuado para mariscos.
- Acabado con un revestimiento de polvo negro.
- El amplio mango se adapta bien a la mano y proporciona un gran agarre.
- Las dos mitades están unidas por una bisagra duradera.
- Adecuado para varios tamaños de nueces.

código	mm	€
403747	155x35	5,23



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	5,45



403716



### TENEDORES PARA LANGOSTA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
403716	6	(L)205	12,05



40221



### TENEDOR PARA CARACOL - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
40221	6	(L)130	6,55





505168



505212

### TABLA DE CORTAR RECTANGULAR 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	13,15
505175	300x150x(H)18	17,55
505182	350x150x(H)18	21,95

### 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	17,05
505212	400x250x(H)18	27,45



505229



505243



505274

### 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	13,75
505236	350x210x(H)18	21,95

### 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	18,65
505250	400x140x(H)18	21,95
505267	600x200x(H)18	37,95

### PANERA DE MADERA DE OLIVO\*

- Perfecta para servir y presentar el pan, los cubiertos, etc.
- Con grandes asas para facilitar su transporte.

código	mm	€
505274	245x198x(H)194	65,45

\* Producto hecho de madera natural.  
La imagen puede diferir del producto real.





## CUENCOS PARA SOPA Y SALSA

S.S.  
stainless steel



434208

### SOPERA

- Con tapa y cucharón para servir

código	litros	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)175	27,45



432136

### SALSERA

- Con pie.

código	litros	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	2,75
432006	0.14	135x76x(H)70	3,47
432105	0.23	160x98x(H)90	4,46
432129	0.28	200x100x(H)105	4,90
432136	0.46	240x120x(H)120	7,15



430002

### CUENCO PARA SOPA

- Con asas.

código	litros	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	9,63



401200

### PLATOS PARA VERDURAS

- Con asas.

código	mm	€
401002	ø120x(H)30	2,75
401101	ø140x(H)35	3,03
401200	ø160x(H)40	3,47

### LIONHEAD

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a los impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.



784730



784778



784754



### CUENCO PARA SOPA

código	litros	mm	€
784747	1	ø175x(H)120	15,13
784730	2	ø215x(H)155	27,45

### CUENCO PARA SOPA

código	litros	mm	€
784778	0.125	ø90x(H)60	2,48
784761	0.25	ø120x(H)78	3,85
784754	0.5	ø138x(H)95	6,05

## 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	<b>3,80</b>
784013	6	262x140x(H)33	<b>6,55</b>
784020	3	324x185x(H)38	<b>11,83</b>

### PLATO DE APERITIVO (RECTANGULAR)

- Con asas.



código	unidad de pedido	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	<b>3,85</b>
784112	4	236x126x(H)48	<b>7,43</b>
784129	3	328x189x(H)58	<b>15,35</b>



786321



786352

### PLATO RÚSTICO PARA HORNO (OVAL)

código	unidad de pedido	mm	€
786321	1	223x132x(H)42	<b>6,88</b>
786338	1	245x145x(H)55	<b>9,85</b>

### PLATO RÚSTICO PARA HORNO (CUADRADO)

código	unidad de pedido	mm	€
786352	1	165x165x(H)65	<b>9,08</b>



786369



786307

### PLATO RÚSTICO PARA HORNO (RECTANGULAR)

código	unidad de pedido	mm	€
786369	1	282x192x(H)65	<b>15,95</b>
786376	8	335x232x(H)62	<b>24,75</b>
786383	4	380x260x(H)70	<b>35,15</b>

### PLATO RÚSTICO PARA HORNO (REDONDO)

código	unidad de pedido	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	<b>3,03</b>

## FUENTES PARA HORNO EN PORCELANA NACARADA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Color blanco nacarado.



### PLATO PARA HORNO (REDONDO)

código	unidad de pedido	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	<b>4,95</b>



785904

## NIÑOS



786499

### PLATO PARA NIÑOS, MODELO „BEAR”

- Ø190 mm sin orejas

código	unidad de pedido	mm	€
786499	4	ø265	10,73



786239

### CUENCO PARA HELADO, MODELO “CLOWN”

código	unidad de pedido	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	9,35



786413



### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.

código	unidad de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	8,25



786420



### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.

código	unidad de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	10,73



### SALSERA

código	unidad de pedido	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	7,15

786437



### PLATO MODELO BARK

- Rectangular.

código	unidad de pedido	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	5,78
785553	4	352x146x(H)40	13,15



### CUENCO MODELO VANILLA

código	unidad de pedido	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	8,75
785577	4	290x136x(H)80	16,45



## TAPASMINI

- Porcelana especial, la más resistente del mercado.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco brillante.



784426

### PLATO DE APERITIVO MODELO PLATO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784426	ø100x(H)25	9,85



784327

### PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784327	80x80x(H)35	10,95



784365

### PLATO DE APERITIVO MODELO REDONDO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784365	ø75x(H)30	8,75



784433

### PLATO DE APERITIVO MODELO LEON - 6 PIEZAS

código	mm	€
784433	ø55x(H)45	10,73



784334

### PLATO DE APERITIVO MODELO CONCHA - 6 PIEZAS

código	mm	€
784334	90x50x(H)20	7,43



784419

### PLATO DE APERITIVO MODELO CUADRADO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784419	59x59x(H)37	6,88



784396

### PLATO DE APERITIVO MODELO TRIANGOLO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784396	100x100x(H)25	10,73



784389

### PLATO DE APERITIVO MODELO CACEROLE - 6 PIEZAS

código	mm	€
784389	ø60x(H)25	7,43



784372

### PLATO DE APERITIVO MODELO HUEVO - 6 PIEZAS

código	mm	€
784372	ø65x(H)15	7,43



785324

### PLATO DE APERITIVO MODELO CUCHARA - 6 PIEZAS

código	mm	€
785324	130x43x(H)26	9,08



## PRESENTACIÓN EN MINIATURA



Ver el video



564509



### MINISARTÉN LITTLE CHEF

- Cuencos y bandejas de presentación de melamina, con diseño de utensilios de cocina.

código	mm	€
564509	162x121x(H)30	2,92



564516

### MINIPLANCHA LITTLE CHEF

- Cuencos y bandejas de presentación de melamina, con diseño de utensilios de cocina.

código	mm	€
564516	320x162x(H)20	11,50

564523



### MINICAZUELA REDONDA LITTLE CHEF

- Cuencos y bandejas de presentación de melamina, con diseño de utensilios de cocina.

código	mm	€
564523	150x115x(H)37	2,92
564530	189x147x(H)37	4,57

564554



### MINICAZUELA OVAL LITTLE CHEF

- Cuencos y bandejas de presentación de melamina, con diseño de utensilios de cocina.

código	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,59
564554	263x140x(H)37	5,72





678206



678169

### PAPEL SULFURIZADO - 500 PIEZAS

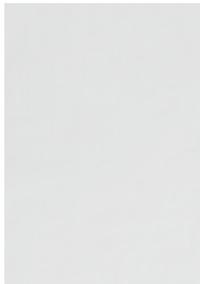
- 500 unidades por paquete.

código	-	mm	€
678237	neutral	250x200	15,68
678220	cocinero con comida	250x200	21,95
678213	neutral	263x380	24,15
678183	neutral	306x305	26,35
678169	modelo chef y comida	306x305	30,75
678176	modelo de cuadros	306x305	30,75
678206	caos en la cocina	258x425	32,95

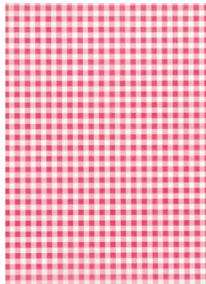
### MANTEL INDIVIDUAL DE PAPEL SULFURADO - 500 PIEZAS

- 500 unidades por paquete.

código	-	mm	€
678145	desorden en la cocina	420x275	46,75
678152	modelo de cuadros	420x275	46,75



678237



678152



678121



678138

### PAPEL SULFURIZADO

- 500 unidades por paquete.

código	color	mm	€
678138	Beis	200x250	15,35
678114	Beis	250x350	23,38
678121	Estampado de diario	200x250	20,08
678107	Estampado de diario	250x350	32,45

### FORRO DE PAPEL SULFURIZADO PREFORMADO - 150 PIEZAS

- Preformado con forma de cesta.

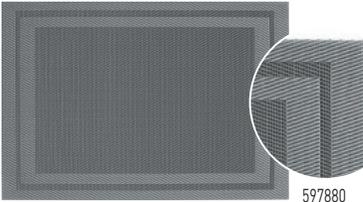
- Con una ilustración de un chef con comida sobre un estampado.

- 150 unidades por paquete.

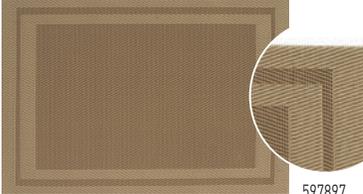
código	mm	€
678190	160x160x(H)50	12,05



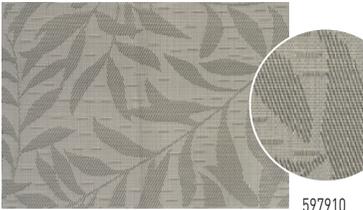
678190



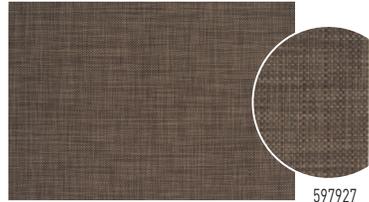
597880



597897



597910



597927



597934



597941



### JUEGO DE MANTELES CON MARCOS

- Fabricado en PVC (vinilo), con un patrón tejido.
- Antideslizante gracias a la estructura del material.
- Flexibles, no se deforman después de enrollarse.

**NUEVO**

código	color	mm	€
597880	Grafito	450x300	16,45
597897	Beige	450x300	16,45
597910	Gris claro	450x300	16,45
597927	Marrón	450x300	16,45
597934	Verde	450x300	16,45
597941	Plata	450x300	16,45



## PRESENTACIÓN EN MINIATURA



Ver el vídeo

### CESTA PARA FRITOS MINI

código	mm	€
426449	90x90x(H)90	5,23
426425	100x80x(H)75	6,33
426432	125x100x(H)85	6,55
426456	255x135x(H)45	9,85



### CESTA PARA FRITOS MINI APILABLE

código	mm	€
425664	105x90x(H)60	5,94
425688	130x115x(H)80	7,15



### CESTA PARA FRITOS MINI

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425633	90x90x(H)90	6,88
425619	100x80x(H)75	7,15
425626	125x100x(H)85	8,75
425657	255x135x(H)45	12,05





### CESTA PARA FRITOS MINI APILABLE NEGRA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425671	105x90x(H)60	6,88
425695	130x115x(H)80	8,53



425671



425695



630938



630914



630921

### SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

- Soporte negro de alambre para 1 bolsa de patatas fritas.

código	mm	€
630938	ø115x(H)172	6,55

### SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

- Soporte negro de alambre con espacio para salsa.

- La salsa Ramekin de melamina de 80 ml (561713) se adapta a la perfección [no incluida].

código	mm	€
630914	210x110x(H)172	7,15

### SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

- Soporte negro de alambre para 3 bolsas de patatas fritas.

código	mm	€
630921	270x270x(H)280	18,65

630907



### SOPORTE PARA BOLSAS DE PATATAS FRITAS

código	mm	€
630907	ø110x(H)175	6,88



426494

### CESTA PARA PATATAS FRITAS

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
426494	ø115x(H)100	4,35



## ESMALTADO

- Las vajillas esmaltadas han vuelto.
- Acero esmaltado blanco con un bonito borde azul.
- Esmaltado de alta calidad.
- Resistente a la abrasión.



621202



621226



621257

### CUANDO RECTANGULAR

- Apto para preparación de platos y postres.

código	mm	€
621219	215x160	5,34
621202	175x130	3,91

### PLATO LLANO

código	mm	€
621226	ø200	4,35
621233	ø240	5,34

### PLATO HONDO

código	mm	€
621240	ø180	4,35
621257	ø200	4,95
621264	ø220	5,67
621271	ø240	6,16



621288



621295



621318

### CUENCO PARA ENSALADA

código	mm	€
621288	ø160x(H)75	4,95

### TAZA DE DESAYUNO

código	litros	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	4,18
621301	0.52	ø100x(H)90	5,17

### TAZA

código	litros	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	3,58



621332

### VASO

código	litros	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	4,79
621332	0.4	ø90x(H)120	6,00





625804



625705

**CAZUELA PARA SOPAS Y SALSAS - CON TAPA**

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

código	unidad de pedido	litros	mm	€
625804	azul	1	0.5 ø115x(H)95	11,55
625705	negro	1	0.65 ø135x(H)110	12,65



622704



622728



622742

**PAELLERA ESMALTADA**

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

código	mm	€
622704	ø100x(H)20	6,16
622711	ø120x(H)25	6,55
622728	ø150x(H)27	8,14
622735	ø200x(H)36	9,85
622742	ø240x(H)40	10,56



622810

622841



622858

**CAZUELAS HONDAS ESMALTADAS**

- Modelo hondo.
- Chapa de acero esmaltado.

código	mm	€
622810	ø145x(H)40	8,03
622827	ø170x(H)40	8,75
622834	ø185x(H)43	9,90
622841	ø205x(H)57	9,74
622858	ø245x(H)70	10,45





426364

**CUBO MINI**

código	mm	€
426364	ø87x(H)93	4,35
426371	ø125x(H)127	7,21



426463

**LATA PARA APERITIVOS**

código	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,86
426470	ø70x(H)100	4,95



426487

**BANDEJA PARA APERITIVOS**

código	mm	€
426487	185x95x(H)45	6,05



535288

**ESCURRIDOR CUADRADO PERFORADO**

- Modelo cuadrado, con base y 2 asas.

código	mm	€
535288	290x218x(H)80	12,05



535448

**ESCURRIDOR PERFORADO**

- Con base y 2 asas.

código	mm	€
535431	ø180x(H)90	13,15
535448	ø220x(H)110	18,65
535455	ø260x(H)140	24,75





607015

607022

607039



Ver el video

### 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	mm	€
607015	ø50x(H)30	13,75
607022	ø75x(H)40	18,65
607039	ø85x(H)50	20,85



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	29,65





## 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.



### CUBO DOBLE CON ASA

- Mango de madera.

código	mm	€
425947	190x95x(H)90	9,08
425954	250x125x(H)105	12,05



425947



425978

### ORGANIZADOR DE CUBIERTOS Y SERVILLETAS

- Asa con asidero de madera.

código	mm	€
425978	245x180x(H)130	16,45



425992

### CUBO PARA BEBIDAS

código	mm	€
425992	400x330x(H)220	24,15



425909

425916

425923

425985

### CUBOS CON ASAS

código	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,71
425916	ø100x(H)90	2,37
425923	ø120x(H)105	3,08
425985	ø160x(H)140	3,58



783153

783160

783177

**RAMEKIN**

- Acanalado.

código	unidad de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,38
783160	6	ø90x(H)48	2,48
783627	6	ø100x(H)25	1,93
783177	6	ø120x(H)55	3,58



561706

561713

561720

**RAMEKIN**

- Acanalado.

código	-	unidad de pedido	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,66
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,70
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,27
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	4,18
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,60
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,76



565605

565612

**RAMEKIN - 12 PIEZAS**

código	embalado por	color	litros	mm	€
565605	12	Negro	0.045	ø60x(H)35	7,54
565612	12	Marfil	0.045	ø60x(H)35	7,54



564561

**PLATO PARA MANTEQUILLA Y SALSAS - 3 PIEZAS**

código	embalado por	color	mm	€
564561	3	Negro	ø80x(H)30	4,35



564578

564585

564592

**CUENCOS CON DISEÑO OBLICUO MODELO VELOCITY**

código	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,71
564585	97x97x(H)80	2,64
564592	110x110x(H)100	4,02



400012

400036

400067

**RAMEKIN - 12 UNIDADES**

código	litros	mm	€
400029	0.07	ø62x(H)40	8,42
400012	0.045	ø62x(H)24	7,15
400036	0.115	ø73x(H)47	12,05
400043	0.175	ø85x(H)52	15,68
400050	0.23	ø93x(H)58	19,25
400067	0.34	ø100x(H)75	20,52

426982



426999



426920



**CESTA PARA PAN REDONDA**

- Reforzada con malla de acero inoxidable.
- Disponible en múltiples colores.

código	color	mm	€
426920	Beis	ø400x(H)90	16,45
426982	Negro	ø400x(H)90	16,45
426999	Marrón	ø400x(H)90	16,45



426289



**TAPA ENROLLABLE PARA CESTA PARA PAN REDONDA**

- Adecuada para las cestas para pan con ref. 426920, 426982 y 426999.
- Fácil apertura.

código	mm	€
426289	ø405x(H)230	32,45

**CESTA DE REPOSTERÍA OVALADA**

código	color	mm	€
426777	Negro	190x120x(H)60	4,95
426760	Gris claro	190x120x(H)60	4,95
426623	Negro	250x190x(H)65	6,55
426616	Gris claro	250x190x(H)65	6,55
426654	Negro	320x230x(H)70	9,63
426647	Gris claro	320x230x(H)70	9,63



426647

426784

426760

426616

426654

426777

426623

426791



**CESTA DE REPOSTERÍA**

código	color	mm	€
426784	Gris claro	190x130x(H)60	5,23
426791	Negro	190x130x(H)60	5,23

426562



426586



426579



426593

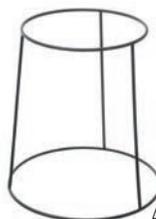


### CESTA DE REPOSTERÍA CON ÁNGULOS REDONDEADOS

código	color	mm	€
426562	Gris claro	ø310x(H)120	13,15
426579	Negro	ø310x(H)120	13,15
426586	Gris claro	ø370x(H)120	14,85
426593	Negro	ø370x(H)120	14,85

### PIE PARA CESTA

código	mm	€
426814	ø250x(H)180	6,33
426821	ø250x(H)265	7,65



426821



426814

426524



426555



426661



426678



### CESTA DE REPOSTERÍA CON BORDE DE ACERO INOXIDABLE

código	color	mm	€
426555	Negro	400x300x(H)50	18,65
426524	Gris claro	400x300x(H)50	18,65



### CESTA DE REPOSTERÍA EN ÁNGULO

código	color	mm	€
426678	Negro	400x300x(H)120	18,65
426661	Gris claro	400x300x(H)120	18,65

Precios sin IVA

291





### CESTAS CON LATERALES TEJIDOS

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	3,03
426234	ovalado	225x130x(H)55	2,75
426265	ovalado	320x230x(H)55	4,68
426227	cuadrado	190x190x(H)80	2,75
426241	rectangular	225x150x(H)65	3,03



### CESTA DE REPOSTERÍA CON BOLSA

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.
- Con bolsa gris lavable incorporada.

código	-	mm	€
427118	redondo	220x220x(H)80	13,15
427125	ovalado	250x160x(H)75	13,15
427149	cuadrado	190x190x(H)100	17,33
427132	rectangular	250x180x(H)85	18,65



426074

426074



426043

426050



### CESTA PARA CUBIERTOS

- Con 4 compartimentos



código	color	mm	€
426074	Negro	260x180x(H)150	17,55
426067	Gris claro	260x180x(H)150	17,55



426081



426098



### CESTA PARA CUBIERTOS

código	color	mm	€
426098	Negro	270x100x(H)45	5,45
426081	Gris claro	270x100x(H)45	5,45

### CESTA PARA APERITIVO

código	color	mm	€
426050	Negro	ø130x(H)110	4,95
426043	Gris claro	ø130x(H)110	4,95



426197

426210



### CESTA PARA CUBIERTOS

código	color	mm	€
426210	Negro	ø100x(H)120	5,23
426197	Gris claro	ø100x(H)120	5,23



426272

### EXPOSITOR DE CESTAS

- Conjunto de estructura de acero pulvrirrevestido y 3 cestas  
Cestas: 335x215x(A)80 mm

código	mm	€
426272	350x215x(H)600	57,75



426517



### CESTA PARA BAGUETES

código	mm	€
426517	305x320x(H)350	37,35

426753

426685

426692



426715

426722

426746



### CESTA DE REPOSTERÍA DE TAMAÑO GN

- Reforzada con una estructura de acero inoxidable.

código	mm	€
426746	176x162x(H)65	6,55
426722	265x162x(H)65	7,98
426715	325x176x(H)65	8,75
426692	325x265x(H)65	10,95
426753	325x354x(H)65	15,13
426685	530x325x(H)65	19,75



426722

426715



## CESTAS



561102

### CESTA PARA PAN GN 1/1

- Rectangular.

código	mm	€
561102	530x320x(H)90	18,65



Ver el vídeo



561201

### SOPORTE DE CESTAS PARA PAN GN 1/2

- Rectangular.
- Juego de 2 cestas con rejilla cromada.

código	mm	€
561201	360x280x(H)290	34,05

561003



### CESTA PARA PAN

- Rectangular.

código	mm	€
561003	380x270x(H)90	10,95



426968

### CESTA CON TAPA ABATIBLE

- Gastronorm 2/3.
- Cesta de polipropileno de gran resistencia (polirratán).
- Tapa abatible de policarbonato.

código	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	79,75



561102



561003



426951



426968



561201



### 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	7,65
426296	6	Marrón	275x175x(H)38	6,05
426319	6	Rojo	275x175x(H)38	6,05



### CESTAS DE PAN



#### 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	4,95
429013	Gris oscuro	ø150x(H)150	4,95
429020	Beis	ø200x(H)200	6,33
429037	Gris oscuro	ø200x(H)200	6,33
429044	Beis	ø250x(H)160	7,65
429051	Gris oscuro	ø250x(H)160	7,65

### CESTAS DE PAPEL

- Fabricadas de papel Kraft lavable para uso alimentario.

código	color	mm	€
429228	Beis	170x170x(H)150	9,08
429211	Negro	170x170x(H)150	9,08

## CESTAS

- Polirratán



### CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,48

### CESTA PARA PAN RECTANGULAR

código	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,75

### CESTA PARA PAN REDONDA

código	mm	€
426609	ø200x(H)65	2,59

### CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,37

### CESTA PARA PAN OVAL

código	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,25



### CESTA PARA PAN REDONDA

código	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,27
425800	ø200x(H)50	2,15



### CESTA PARA PAN DE PITA OVAL

código	mm	€
425503	195x140	2,04
425602	255x190	2,75



## CESTAS DE ALAMBRE



425831

### CESTA DE ALAMBRE BÁSICA OVALADA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425831	230x180x(H)60	6,00



425855

### CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA RECTANGULAR

- Con borde ornamental.

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425855	230x150x(H)80	7,65



425879

### CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA OVALADA

- Con borde ornamental.

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425879	255x160x(H)80	9,08



425534

### CESTA DE SERVICIO

código	mm	€
425565	310x125x(H)55	4,95
425534	290x220x(H)60	5,45



425817

425824

### CESTA DE ALAMBRE BÁSICA REDONDA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425817	ø100x(H)90	3,58
425824	ø120x(H)110	4,35



425862

### CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA REDONDA

- Con borde ornamental.

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425862	ø250x(H)80	9,63



425886

### CESTA DE ALAMBRE DECORATIVA OBLONGA

- Con borde ornamental.

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425886	385x160x(H)80	10,95



425558

### CESTA DE SERVICIO NEGRA

- Acabada con un revestimiento negro mate.

código	mm	€
425572	310x125x(H)55	6,05
425558	295x220x(H)60	6,55



426418

### CESTA PARA FRUTA

- Alambre cromado.



código	mm	€
426418	ø215x(H)205	9,85



427187

### FRUTERO NEGRO

- Con acabado pulverrevestido negro mate.



código	mm	€
427187	ø230x(H)250	15,68



### FRUTERO CON ÁNGULOS REDONDEADOS NEGRO

- Con acabado pulverrevestido negro mate.

código	mm	€
427095	ø150x(H)80	6,33
427088	ø280x(H)130	15,13
427071	ø300x(H)250	16,45



427088



427095



427071

426265

426241



426234



426227



426258



### CESTAS CON LATERALES TEJIDOS

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	3,03
426234	ovalado	225x130x(H)55	2,75
426265	ovalado	320x230x(H)55	4,68
426227	cuadrado	190x190x(H)80	2,75
426241	rectangular	225x150x(H)65	3,03



449615



### JARRA CON SISTEMA DE VACÍO

- Tapa con cierre hermético, con palanca de apertura del dispensador.

- Con pared doble y botella interior de vidrio.

código	litros	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	17,55



## 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.

18/10  
stainless steel



445815

445822

445839

### JARRA TERMO

código	litros	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	53,85
445822	1	ø136x(H)188	57,75
445839	1.5	ø136x(H)258	62,15

PP  
polipropileno

S.S.  
stainless steel



446508

446607

446706

### 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	20,85
446508	1	ø145x(H)205	19,53
446706	2	ø145x(H)260	23,65

PP  
polipropileno

S.S.  
stainless steel



446522

446621

446720

### 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	19,53
446621	1.5	ø145x(H)230	20,85
446720	2	ø145x(H)260	23,65



Ver el vídeo

448908

### TERMO

- Cubierta de acero inoxidable.
- Con sistema de presión para servir la bebida.
- Interior fabricado en acero inoxidable.

código	litros	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	32,95



445877

### TERMO - 3L

- Cuerpo de doble pared con sistema de sous-vide y cabeza de PP.
- Puede girarse en la base.
- Palanca de aleación de zinc diseñada para proporcionar fuerza adicional.
- La tapa se abre hasta 125 grados para la preparación y puede extraerse para su limpieza.
- Mango de transporte seguro.

código	mm	€
445877	(H)373	75,35



### JARRA TERMO AL VACÍO CON BOTELLA INTERIOR DE VIDRIO

código	litros	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	14,25



449608



18/10  
stainless steel



451502

451519

451526

451533

## JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	8,25
451519	0.6	ø90x(H)112	11,28
451526	0.9	ø102x(H)125	14,25
451533	1.5	ø112x(H)161	19,53



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	20,85



451038



451021



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	12,65
451021	0.45	ø75x(H)111	14,03
451014	0.7	ø84x(H)130	16,45



458198



451007



451106

## JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	15,13

## JARRA DE LECHE

- Modelo de líneas rectas.

código	litros	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	7,43
451106	0.75	ø100x(H)120	10,73

## 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.



450109



450208



450307



450406



450505

código	litros	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	2,15
450208	0.04	ø40x(H)40	2,59
450307	0.07	ø50x(H)55	2,75
450406	0.12	ø60x(H)60	3,58
450505	0.25	ø75x(H)75	6,33





## RECIPIENTE PARA CAFÉ/TÉ CON TAPA

- Tapa abatible.
- Modelo de líneas rectas.



código	litros	mm	€
453001	0.2	ø74x(H)95	7,98
453100	0.3	ø74x(H)123	9,85
453209	0.6	ø97x(H)142	14,03
453308	0.9	ø120x(H)158	18,98
453407	1.4	ø126x(H)185	24,75

570807



## FILTRO DE TÉ (CON MANGO ABATIBLE)

- Para té y hierbas.
- Con mango abatible



código	mm	€
570807	ø45x165	2,92

638101



## COLADOR DE TÉ Y HIERBAS

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



código	mm	€
638101	ø70x225	3,52

523629



## PINZAS PARA TERRONES DE AZÚCAR - 2 PIEZAS



código	embalado por	mm	€
523629	2	(L)160	5,45

452325



452714

## CUENCO PARA AZÚCAR/CREMA BATIDA



código	embalado por	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	5,12
452325	4	ø100x(H)20	6,33

452103



## AZUCARERA

- Tapa abatible.



código	litros	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	5,89

452202



## AZUCARERA

- Sin tapa.



código	litros	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	5,23





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	40,65



400203

18/0  
stainless steel

### BANDEJA DE SERVICIO

código	mm	€
400203	205x155	4,35



441107

### CUENCO PARA HELADO

- Con pie.

S.S.  
stainless steel

código	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,03



595008

### CAMPANA DE RECEPCIÓN

- Cromada con base de metal.

Cr  
chrome plated

código	mm	€
595008	ø85x(H)57	7,15



444023

18/0  
stainless steel

### SUJETAMANTELES - 4 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,14



428511

### SERVILLETERO

- Acabado mate.

S.S.  
stainless steel

código	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,78



428528

### SERVILLETERO

- Alambre cromado.

Cr  
chrome plated

código	mm	€
428528	190x190x(H)65	8,75



427163

### SERVILLETERO NEGRO

- Con acabado pulverirrevestido negro mate.

código	mm	€
427156	155x160	6,88
427163	205x210	8,53



440711



### PAPELERA DE MESA

- La parte superior es de plástico con una tapa inclinada de acero inoxidable.

código	mm	€
440711	ø95x(H)130	10,95

513729



### SOPORTE PARA ALFILERES DE PEDIDO

código	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,91



664322



### INDICADORES DE NÚMERO DE MESA

- Fabricados en madera duradera.  
- Juego numerado del 1 al 10.

código	-	mm	€
664322	Números 1-10	55x48x(H)44	16,23



664308



### SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Fabricado en madera duradera.  
- Con ranura para sujetar un menú.

código	-	mm	€
664308	„reservado“	152x44x(H)44	3,03



### NÚMEROS DE MESA

- Juegos de múltiples números.  
- 12 números por juego.

código	-	mm	€
663844	Números 1-12	50x35x(H)40	13,15
663851	Números 13-24	50x35x(H)40	13,15
663868	Números 25-36	50x35x(H)40	16,23
663875	Números 37-48	50x35x(H)40	16,23
663882	Números 49-60	50x35x(H)40	16,45
663899	Números 61-72	50x35x(H)40	16,45



663844



441466



**HUEVERA - 6 PIEZAS**

- Modelo bajo.

código	mm	€
441466	ø85x(H)15	12,05



441367



**HUEVERA - 6 PIEZAS**

- Con pie.

código	mm	€
441367	ø50x(H)45	5,78



441503



**CUCHARA PARA HUEVO - 6 PIEZAS**

- Blanca, de ABS.

código	mm	€
441503		3,03



puede usarse como recipiente para cubiertos

421574



**PAPELERA O PORTACUBIERTOS DE MESA**

- Recipiente negro de melamina

código	mm	€
421574	ø130x(H)160	10,73



665251

**SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ - 6 PIEZAS**

- Se vende sin cartulina.

código	mm	€
665251	80x77x(H)18	20,63



595206



**BANDEJA PARA RECIBOS - 3 PIEZAS**

- Con pinza.

código	mm	€
595206	152x110	15,68



440704



**PAPELERA DE MESA**

- Recipiente de acero inoxidable.

- Tapa negra abatible de ABS.

código	mm	€
440704	ø120x(H)165	12,05



665510

**SOPORTE VERTICAL PARA MENÚ**

código	mm	€
665503	ø75x(H)100	5,23
665510	ø75x(H)200	6,33



595305

**PORTANOTAS - 2 PIEZAS**

- Con pinza.

código	mm	€
595305	ø40x(H)104	10,18





664186

### ESTUCHE DE CUBERTERÍA

- Fabricado en madera duradera.

código	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,88



427033

### CESTA PARA CUBERTERÍA NEGRA

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
427033	ø120x(H)150	9,85



664315

### ORGANIZADOR DE MESAS

- Fabricado en madera duradera.

- Tiene dos compartimentos y un asa grande.

código	mm	€
664315	190x160x(H)200	16,45



425770

### ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS RECTANGULAR

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
425770	205x90x(H)180	6,88



425787

### ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	7,15



664148

### CAJA DE CUBERTERÍA Y MENÚ

- Caja de madera con pizarra integrada por ambas caras.

- Caja con 4 compartimentos.

código	mm	€
664148	210x150x(H)150	23,05



427170

### ORGANIZADOR DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS NEGRO

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.

código	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,68



427064



427040

### ORGANIZADOR DE MESAS NEGRO

- Equipado con un asa de madera.

- Con acabado pulvirrevestido negro mate.



427057

código	mm	€
427064	140x105x(H)190	16,45
427057	170x130x(H)160	16,45
427040	230x100x(H)240	16,45

Precios sin IVA



18/0  
stainless steel

452400

### DISPENSADOR DE AZÚCAR

- Dispensador de vidrio.
- Pitorro de acero inoxidable 18/0.

código	mm	€
452400	ø80x(H)140	4,13



S.S.  
stainless steel

452424

### DISPENSADOR DE MIEL

- Dispensador de vidrio.
- Palanca de acero inoxidable.

código	mm	€
452424	ø80x(H)115	6,05



18/0  
stainless steel

465370

### RECIPIENTE PARA QUESO/ AZÚCAR

- Recipiente de vidrio.
- Incluye cuchara de acero inoxidable.

código	mm	€
465370	ø130x(H)90	10,62



S.S.  
stainless steel

631300

631102

631201

### SAZONADOR

código	-	mm	€
631102	bote para parmesano	ø55x(H)75	5,78
631201	pimentero y sazonador	ø55x(H)75	5,78
631300	bote con rejilla	ø55x(H)75	6,55



porcelain  
micro

786413

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.

código	unidad de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	8,25



porcelain  
micro

786420

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.

código	unidad de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	10,73

### 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	6,88



18/8  
stainless steel

599327



S.S.  
stainless steel

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	11,83



18/0  
stainless steel

465301

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: salero y pimentero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,68



18/0  
stainless steel

465349

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 2 piezas: aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	litros	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	9,85



18/0  
stainless steel

465332

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y recipiente para mostaza.
- Con cuchara de acero inoxidable para mostaza.
- Acabado mate.

código	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,65



18/0  
stainless steel

465318

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y servilletero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465318	85x75x(H)115	6,05



18/0  
stainless steel

465325

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 3 piezas: salero, pimentero y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465325	90x90x(H)115	6,33



18/0  
stainless steel

465356

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 4 piezas: salero, pimentero, aceitera y vinagrera.
- Acabado mate.

código	mm	€
465356	130x110x(H)185	14,03



18/0  
stainless steel

465363

### JUEGO DE RECIPIENTES PARA CONDIMENTOS

- 5 piezas: salero, pimentero, aceitera, vinagrera y palillero.
- Acabado mate.

código	mm	€
465363	130x110x(H)185	14,25



S.S.  
stainless steel

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	2,15



S.S.  
stainless steel

461167

461266

### AGITADOR DE SAL

- Cuerpo de vidrio.
- Tapa de acero inoxidable con abertura dispensadora en forma de S.

código	packed per	mm	€
461167	6	ø40x(H)70	10,18
461266	6	ø40x(H)70	10,18



## MOLINILLOS DE SAL Y PIMENTA

**NUEVO**



P - pepper



S - salt



469613

469606

469590

469583

469576

469569

469552

469545

### MOLINILLO DE MADERA PARA PIMENTA

- Cuerpo de madera de caucho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda (fresas) de acero inoxidable, manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- Botón con la letra „P” impresa para identificar la pimienta.
- Disponible en varios colores: Disponible en varios colores: madera oscura, madera clara, madera lacada en negro (acabado brillante)

código	color	mm	€
469613	Blanco	ø50x(H)113	8,25
469606	Blanco	ø55x(H)215	11,55
469590	Blanco	ø60x(H)315	15,95
469583	Blanco	ø65x(H)415	21,45
469699	Madera clara	ø50x(H)113	7,15
469712	Madera clara	ø57x(H)165	8,75
469736	Madera clara	ø57x(H)215	9,85
469750	Madera clara	ø60x(H)315	12,05
469774	Madera oscura	ø50x(H)113	7,65
469798	Madera oscura	ø57x(H)165	9,63
469811	Madera oscura	ø57x(H)215	10,18
469835	Madera oscura	ø60x(H)315	13,75

### MOLINILLO DE MADERA PARA SAL

- Cuerpo de madera de caucho - ligero, pero duradero.
- Mecanismo de molienda de cerámica (fresas) - no corrosivo (adecuado para la sal), manual y regulable con un botón.
- Tapa protegida contra caídas gracias a un botón atornillado.
- 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	€
469576	Negro	ø50x(H)113	8,25
469569	Negro	ø55x(H)215	11,55
469552	Negro	ø60x(H)315	15,95
469545	Negro	ø65x(H)415	21,45
469682	Madera clara	ø50x(H)113	7,15
469705	Madera clara	ø57x(H)165	8,75
469729	Madera clara	ø57x(H)215	9,85
469743	Madera clara	ø60x(H)315	12,05
469767	Madera oscura	ø50x(H)113	7,65
469781	Madera oscura	ø57x(H)165	9,63
469804	Madera oscura	ø57x(H)215	10,18
469828	Madera oscura	ø60x(H)315	13,75





**NUEVO**



Mecanismo de molienda de pimienta de acero inoxidable



Mecanismo de molienda de sal cerámica



469682  
469699

469705  
469712

469729  
469736

469743  
469750

469767  
469774

469781  
469798

469804  
469811

469828  
469835

**NUEVO**



**NUEVO**



### 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	6,55
469644	ø50x(H)140	7,15
469668	ø60x(H)215	9,85

### 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	6,55
469651	ø50x(H)140	7,15
469675	ø60x(H)215	9,85



663608



663615



663622



663639



663646



663653



663820



663806



663660



663462

## PLACAS PARA PUERTA

- Con tira autoadhesiva.



código	-	mm	€
663608	hombres	ø75	2,15
663615	mujeres	ø75	2,15
663622	aseos	ø75	2,15
663639	prohibido fumar	ø75	2,15
663646	sillas de ruedas	ø75	2,15
663653	apagar móviles	ø75	2,15

## PLACAS PARA PARED REDONDAS

- Con tira autoadhesiva.



código	-	mm	€
663790	no fumadores	ø75	2,48
663820	fumadores [grande]	ø160	7,15
663806	no fumadores [grande]	ø160	7,15

## SEÑAL DE MESA NO FUMAR

- Impreso en ambos lados.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,15

## SEÑAL DE MESA RESERVADO

- Negro - blanco.

- Impreso en ambos lados.

código	-	mm	€
663462	reserved	130x30x(H)38	1,65



## PORTAMENÚS

- Fabricado de MDF resistente con mecanismo de sujeción de metal.
- Disponible en múltiples tamaños.

código	mm	€
664179	125x180	2,15
664162	185x245	2,48
664155	240x330	2,75



664179



664162



664155



664278

## MARCADORES PARA PIZARRA 3 MM

- 8 marcadores con punta redonda; trazo de 3 mm.

código	-	€
664278	1 blanco, 1 rojo, 1 azul, 1 verde, 1 amarillo, 1 violeta, 1 naranja y 1 rosa	12,05



664209



664216

## MARCADORES PARA PIZARRA 6 MM

- Con punta oblicua; trazo de 2 a 6 mm.

código	-	€
664292	2 blancos, 1 rosa, 1 amarillo y 1 de bronce	12,05
664216	1 rosa, 1 verde, 1 azul y 2 blancos	12,05
664209	5 marcadores blancos	12,05



664339



664223

## MARCADORES PARA PIZARRA 15 MM

- Con punta ancha plana; trazo de 15 mm.

código	-	€
664339	1 blanco, 1 naranja y 1 amarillo	12,05
664223	3 marcadores blancos	12,05



664285

## MARCADORES PARA PIZARRA 1 MM

- 6 marcadores con punta redonda; trazo de 1 mm.

código	-	€
664285	3 blancos, 1 rosa, 1 amarillo y 1 de bronce	12,05



## PIZARRAS



### PIZARRA DE PARED

- Negra, con marco de madera.
- Ganchos de montaje incluidos.

código	mm	€
664025	300x400	10,95
664032	400x600	16,78
664049	600x800	30,75

### PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de madera

código	mm	€
664001	500x450x(H)850	79,75
664018	700x600x(H)1200	175,45



664100

### PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664100	700x500x(H)1100	136,95



664117

### PIZARRA PARA SUELO

- Negra, con marco de acero.

código	mm	€
664117	500x550x(H)850	101,75

## PIZARRA PARA MESA - 2 PIEZAS

- Negra, con soporte de madera.

código	embalado por	mm	€
664087	2	148x130x(H)120	12,38
664094	2	210x190x(H)150	15,35



## PIZARRA PARA MESA - 2 PIEZAS

- Negra, con soporte de madera.

código	embalado por	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	7,65
664063	2	210x50x(H)320	11,55



664124



664131



664070

## PIZARRA CON SOPORTE

- Pizarra de gran formato con marco de madera.

- Práctico soporte incluido.

código	mm	€
664124	300x400	7,65
664131	400x600	12,93

## PIZARRA CON CABALLETE

- Negra, con caballete de madera.

código	mm	€
664070	220x210x(H)360	12,65

## CENICEROS & RECOLECTOR DE CENIZA



440605



569757



440407



### CENICERO CON BANDEJA INFERIOR

código	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,79

### CENICERO

- Negro, de melamina.

código	mm	€
569757	ø146x(H)60	7,98

### CENICERO CON TAPA

código	embalado por	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	3,85
440490	3	ø90x(H)28	9,85



440803



440001



440872



### CENICERO

código	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,23
440858	ø100x(H)30	6,05
440902	ø120x(H)30	7,65

### CENICERO CON BORDE DE SOPORTE

código	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,48
440100	ø160x(H)30	3,25

### CENICERO

código	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,81
440865	ø100x(H)30	3,80



440230



440209



### CENICERO CON BOTÓN PULSADOR

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,78

### CUENCO-CENICERO NEGRO

- De acero inoxidable y con revestimiento exterior negro mate.
- Con borde extraíble.

código	mm	€
440230	ø105x(H)58	6,55

### RECOLECTOR DE CENIZA

- Con tapa abatible.
- Para vaciar ceniceros de manera segura.

código	mm	€
440506	202x170x(H)91	23,93



440506





18/8  
stainless steel

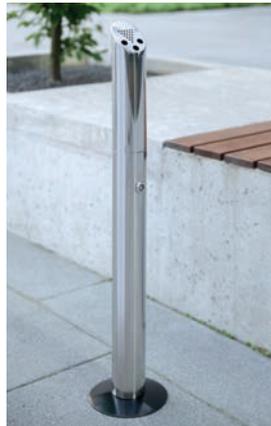


440216

### CENICERO DE PARED

- Diseño muy robusto; montaje sencillo en paredes y postes.
- Fácil de vaciar gracias a su fondo, que puede abrirse y cerrarse con llave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	90,75

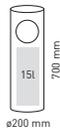


440223

### CENICERO DE PIE

- Diseño muy robusto; puede fijarse al suelo o colocarse de pie sin sujeción.
- Fácil de vaciar: su parte superior puede abrirse con llave y vaciarse.
- Base de ø170 mm; pie de ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	145,75



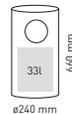
691380



### 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	54,45



691397



### PAPELERA DE PIE CON CENICERO

- Carcasa de acero inoxidable.
- Superficie exterior pulida.
- Cenicero con rejilla extraíble colocado sobre la papelera para una fácil limpieza y un cómodo vaciado de la papelera.
- Abertura de la papelera con 135 mm de diámetro.
- Base de caucho antideslizante para mejorar la estabilidad de la papelera y proteger el suelo de rayaduras.

código	litros	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	108,35





design by  
Robert Bronwasser



860526



860533



860540

## CHAFING DISH PARA SOPA UNIQ

- Diseño elegante y funcional del diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Cuerpo de polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Recipiente de sopa extraíble de 8 litros fabricado en acero inoxidable AISI 304, fácil de limpiar.
- Resistencia fabricada en acero inoxidable AISI 304 y colocada en el recipiente del agua para una transferencia eficaz del calor.
- Tapa de vidrio templado provista de tirador con aislamiento térmico, orificio para el cucharón 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.
- Módulo de sensor de agua que recuerda a los usuarios cuándo es el momento de rellenar el recipiente de agua y evita así la ebullición en seco.
- Panel de control digital con pantalla para mostrar el tiempo de funcionamiento, la temperatura programada y la temperatura real.
- El último ajuste de temperatura se guarda en la memoria y se seleccionará cada vez que se encienda el aparato.
- La temperatura puede ajustarse de 35 a 85°C en incrementos de 1°.
- El recipiente de agua está marcado con una línea de llenado máximo que indica ±1,5 L.
- No está diseñado para cocinar, sólo para mantener el calor.

código	color	V	W	mm	€
860526	Negro	230	500	ø366x(H)325	164,45
860533	Blanco	230	500	ø366x(H)325	164,45
860540	Verde	230	500	ø366x(H)325	164,45

**NUEVO**



## CHAFING DISH UNIQ

- Diseño elegante y funcional del diseñador holandés Robert Bronwasser.
- Cuerpo de polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Recipiente GN1/1 extraíble (H)100 mm de acero inoxidable AISI 304, fácil de limpiar.
- Resistencia fabricada en acero inoxidable AISI 304 y colocada en el recipiente del agua para una transferencia eficaz del calor.
- Tapa de vidrio templado provista de tirador con aislamiento térmico, orificio para el cucharón 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.
- Módulo de sensor de agua que recuerda a los usuarios cuándo es el momento de rellenar el recipiente de agua y evita así la ebullición en seco.
- Panel de control digital con pantalla para mostrar el tiempo de funcionamiento, la temperatura programada y la temperatura real.
- El último ajuste de temperatura se guarda en la memoria y se seleccionará cada vez que se encienda el aparato.
- La temperatura puede ajustarse de 35 a 85°C en incrementos de 1°.
- El recipiente de agua está marcado con una línea de llenado máximo que indica ±4 L.
- No está diseñado para cocinar, sólo para mantener el calor.

código	color	V	W	mm	€
470411	Negro	230	700	607x402x(H)250	208,45
470428	Blanco	230	700	607x402x(H)250	208,45
470435	Verde	230	700	607x402x(H)250	208,45



design by  
Robert Bronwasser

**NUEVO**



470411



470428



470435



Precios sin IVA

**HENDI**

319



## CHAFING DISH PARA SOPA ELÉCTRICOS

HASTA UN  
**30%**  
DE AHORRO  
ENERGÉTICO

Tapa con mango  
aislado y soporte  
para cazo

Soporte para etiqueta de  
nombre de la sopa en la tapa



860502

AL PP 18/8  
aluminium polypropylene stainless steel

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

### CHAFING DISH PARA SOPA ELÉCTRICO

- 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)300	98,45

CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET



860083



### CHAFING DISH PARA SOPA ELÉCTRICO

- Sopera HENDI de 8 litros para cocina al baño María.
- Revestimiento negro.
- Recipiente interior de acero inoxidable y tapa abatible.
- Equipada con regulador de potencia.
- Ideal para buffets.
- Incluye letreros magnéticos.

código	litros	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	98,45



204825



### CHAFING DISH ELÉCTRICO TELLANO

- Gastronorm 1/1.
- Recipiente de agua de polipropileno resistente al calor.
- Regulación continua hasta 85°C.
- Interruptor de encendido/apagado, indicador luminoso.
- Funcionamiento muy silencioso durante el calentamiento.
- Incluye recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	137,50



204900



### CHAFING DISH ELÉCTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura ajustable hasta 85°C.
- Con soporte para tapa.
- Interruptor de encendido/apagado con indicador luminoso incorporado.
- Incluye recipiente para alimentos Gastronorm 1/1 de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de hasta 100 mm de profundidad.

código	litros	V	W	mm	€
204900	9	230	850	615x355x(H)280	156,75



204832



### CHAFING DISH ELÉCTRICO TESINO

- Recipiente de agua de polipropileno resistente al calor.
- Regulación continua hasta 85°C.
- Funcionamiento muy silencioso durante el calentamiento.
- Interruptor de encendido/apagado, indicador luminoso.
- Incluye un recipiente para alimentos de 6,8 litros.

código	litros	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	108,35





475904

18/0  
stainless steel**CHAFING DISH GASTRONORM 1/1**

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para chafing dish y recipiente para alimentos de acero inoxidable de 65 mm de profundidad.
- Apto para recipientes de alimentos de hasta 65 mm de profundidad.

código	embalado por	litros	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	137,50
475904	1	9	600x358x(H)295	76,45



475201

**CHAFING DISH GASTRONORM 1/2**

- Modelo Economic.
- Tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye quemadores para chafing dish 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	62,15

18/0  
stainless steel

470619

S.S.  
stainless steel18/0  
stainless steel**CHAFING DISH (REDONDO)**

- Incluye quemadores para chafing dish y recipiente para alimentos de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	57,75



472507

S.S.  
stainless steel**CHAFING DISH PARA SOPA**

- Modelo Economic.
- Incluye quemadores para chafing dish y recipiente para sopa de acero inoxidable.

código	litros	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	68,75



**S.S.**  
stainless steel

**18/0**  
stainless steel

### CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modelo Fiora.
- Estructura apilable con tapa y soporte de tapa pulidos con acabado de espejo.
- Incluye dos quemadores para chafing dish 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	74,25



471005



**S.S.**  
stainless steel

470190

### 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	19,75



470909

470909

470930

**S.S.**  
stainless steel

### 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	25,25
470909	recipiente para baño María, 4,2L	ø220x(H)190	24,15



471050

**S.S.**  
stainless steel

**18/0**  
stainless steel

### JUEGO DE CHAFING DISH

- Incluye: chafing dish 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	101,75



## CHAFING DISH PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos chafing dish hacen más atractivos los platos que se presentan.
- Los chafing dish y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



Ver el video



CALENTADORES, COMBUSTIBLES, BUFFET





470251

### CHAFING DISH GN 1/1 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	164,45



470275

### CHAFING DISH GN 2/3 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 2/3 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	134,75



470268

### CHAFING DISH GN 1/2 CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/2 de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	118,25



Ver el vídeo



470282

### CHAFING DISH REDONDO CON ACABADO SATINADO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente redondo extraíble para agua, un recipiente redondo para alimentos de 65 mm de profundidad y un soporte de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	137,50



## CHAFING DISH PROFI LINE

- Ideales para buffets y catering.
- Gracias a la gran calidad de sus materiales y sus bonitos acabados, estos chafing dish hacen más atractivos los platos que se presentan.
- Los chafing dish y accesorios están totalmente fabricados en acero inoxidable de larga duración.



470213



470237

### CHAFING DISH GN 1/1 CON ACABADO DE ESPEJO

- La tapa está equipada con un freno por fricción: permanece en la posición en la que se colocó.
- La tapa puede extraerse para una limpieza sencilla.
- Incluye un recipiente para agua extraíble, un recipiente para alimentos GN 1/1 de 65 mm de profundidad y 2 soportes de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	175,45

### CHAFING DISH 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 chafing dish.

código	litros	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	156,75



470220

### CHAFING DISH 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 chafing dish.

código	litros	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	142,45



Ver el video



470244

### CHAFING DISH PARA SOPA CON ACABADO DE ESPEJO

- El recipiente para sopa se coloca en un recipiente de agua grande que emite mucho calor para mantener la sopa caliente.
- El recipiente para sopa cuenta con dos asas.
- La tapa tiene un soporte para la cuchara.
- Incluye un recipiente extraíble para agua, un recipiente redondo para sopa y un soporte de latas de combustible para chafing dish.

código	litros	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	156,75



18/0

stainless steel

### CHAFING DISH GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Modelo Rental-Top.
- Base sólida con tapa abatible pulida a alto brillo, de acero inoxidable de 18/0.
- Incluye dos quemadores para chafing dish 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	142,45



470206

S.S.

stainless steel

### CHAFING DISH GASTRONORM 1/1 CON TAPA ABATIBLE

- Chafing dish 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	197,45



470305

S.S.

stainless steel

### CHAFING DISH CON TAPA ABATIBLE (REDONDO)

- Chafing dish 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	153,45



470312

Precios sin IVA

327





463000

**CHAFING DISH 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	42,35



463109

**CHAFING DISH 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	48,95



464809

**PORTAVELAS**

código	mm	€
464809	ø46x(H)20	1,10



198124

**ENCENDEDOR A GAS - 2 PIEZAS**

- Recargable.
- Se vende vacío.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	8,75

**CALENTADOR PARA CHAFING DISH**

- Para uso como alternativa al soporte de combustible convencional.
- Solo apto para chafing dish con fondo plano.
- Muy adecuado para chafing dish sin preparación para resistencia eléctrica.
- Apto especialmente para chafing dish HENDI con ref. 470008, 475201, 470206 y 471005.

código	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)100	57,75



809600



809709

**CHAFING DISH DE CONTACTO**

- 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 contacto HENDI Rolltop GN 1/1 (código: 470206) y cualquier otra placa de contacto GN 1/1 si una bandeja de agua está equipada con pernos.

código	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)19	70,95



190401

### CUBO DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- Bucket 4 kilos.

código	unidad de pedido	€
190401	3	18,98



195505

### BIDÓN DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Bidón de 5 litros.

código	unidad de pedido	€
195505	4	18,98



195109

### BOTELLA DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH

- Botella de 1 litro.

código	unidad de pedido	€
195109	12	4,13



470527

S.S.  
stainless steel

### SOPORTE PARA LATAS DE COMBUSTIBLE PARA CHAFING DISH - 2 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	12,65



195604

### DISPENSADOR DE COMBUSTIBLE

- Puede utilizarse, por ejemplo, con latas de combustible para chafing dish ref. 195505.

código	mm	€
195604	(L)280	20,85



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	3,58



111420

Cr  
chrome plated

### QUEMADORES PARA FONDUE - 2 PIEZAS

- Para combustible apto para quemadores de fondue.

código	embalado por	mm
111420	2	ø92x(H)40



## COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

- El combustible para los calentaplatos se elabora a partir del etanol ( alcohol étílico natural ), mezclado con agua y un agente espesante para convertirlo en un sólido o gel.
- El combustible para los calentaplatos de HENDI está elaborado artificialmente para que su sabor sea tan amargo que resulte imposible tragarlo.
- Para calentar los calentaplatos de forma segura y eficaz, aconsejamos colocar la lata de combustible en los respectivos recipientes soportes para quemar combustible.
- La capacidad de calentamiento es la misma en toda la gama, mientras que la velocidad de calentamiento depende del tamaño de la llama, determinado por la distancia a la que se mantiene abierta la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Todos el combustible para calentaplatos de HENDI quema sin producir hollín ni olores.
- Los cartuchos y latas que se queman, sin ser colocados dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos, se calientan mucho durante su uso, creando un riesgo importante de quemaduras. ¡Peligro de quemaduras!
- Estos recipientes soportes para quemar combustible para calentaplatos se incluyen con los calentaplatos de HENDI y están a la venta también por separado.
- Lea siempre las instrucciones del producto antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que no haya llamas abiertas ni objetos calientes cerca cuando trabaje con el combustible para calentaplatos.
- El vapor inflamable se escapa fácilmente del contenedor.
- Asegúrese de que no gotee agua (condensación) en el combustible encendido. Esto puede provocar peligrosos chisporroteos y salpicaduras de combustible.
- Encienda el combustible solo después de colocar la lata de combustible dentro del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos en la ubicación final.
- Las llamas son casi azules en su totalidad, lo que las hace muy difíciles de ver a la luz. Se recomienda tener precaución.
- Para apagar el combustible, cierre siempre la tapa del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Para rellenar: Asegúrese siempre de que la lata de combustible y su recipiente soporte para quemar el combustible se hayan enfriado completamente.
- Para rellenar la lata, retirela del recipiente soporte para quemar combustible para calentaplatos.
- Almacenamiento: Conservar siempre en recipientes cerrados, en un lugar oscuro y bien ventilado, a menos de 20°C.
- Para almacenar una mayor cantidad de combustible, consulte las regulaciones locales.
- Si se cumplen las instrucciones anteriores, se reduce al mínimo el riesgo de accidentes.
- En caso de incendio incidente/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/CO<sub>2</sub>.
- No intente nunca extinguir el fuego con una toalla pequeña, ya que sólo conseguirá dispersar el combustible y las llamas. Después de extinguir el fuego, mantenga el cuerpo frío durante 15 minutos o hasta que llegue la asistencia médica.
- Deje la ropa en su lugar.
- Busque siempre asistencia médica de inmediato.



194355

## LATA DE COMBUSTIBLE PARA CALIENTAPLATOS

código	embalado por	€
194362	12	17,88
194300	24	32,95
194355	72	93,50



## COMBUSTIBLE LÍQUIDO CON MECHA

- Lata HENDI con mecha; contiene dietilenglicol 100 %.
- Combustión completa.
- No genera hollín ni olor.
- La mecha especial proporciona una temperatura y un tiempo de combustión óptimos.
- La lata no se sobrecalienta; no se necesita soporte para combustible.

- La temperatura y la altura de la llama son constantes durante todo el proceso de combustión.
- Caja de 4x6 latas.
- Gracias a su tapón especial, puede utilizarse la misma lata varias veces, almacenarse y transportarse con seguridad.



Duración  
4 horas  
193761



Longitud de la mecha  
ajustable



Duración 6 horas  
193716



La lata no se  
calienta y no  
gotea al inclinarse



Duración 8 horas  
193679



Lata reutilizable  
varias veces

Gracias a su tapón especial,  
es posible utilizar la misma  
lata diferentes veces,  
almacenarla y transportarla  
de forma segura.

código	duración	unidad de pedido	kg	€
193761	burns ± 4 hours	6	0.145	12,05
193952	burns ± 4 hours	24	0.145	45,05
193716	burns ± 6 hours	6	0.2	13,15
193938	burns ± 6 hours	24	0.2	48,35
193679	burns ± 8 hours	24	0.25	51,65



18/10  
stainless steel



### CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529089	0.05	270x69	<b>9,35</b>
529096	0.09	308x85	<b>11,55</b>

### CUCHARA PARA SERVIR

código	mm	€
529058	305x60	<b>8,09</b>
529065	321x71	<b>8,09</b>

### CUCHARA CON RANURAS

código	mm	€
529072	321x71	<b>8,25</b>

### CUCHARA PARA SALSAS

código	liters	mm	€
720400	0.03	290x70	<b>12,05</b>



## CUCHARONES Y CUCHARAS PARA SERVIR PARA CHAFING DISH

- Con mango de polipropileno



### CAZO PARA SOPA

código	litros	mm	€
529003	0.09	335x90	8,75
529010	0.11	300x80	7,98

### ESPUMADERA (REDONDA)

código	mm	€
529041	370x105	7,98

### ESPÁTULA CON RANURAS

código	mm	€
529409	355x80	7,32

### ESPUMADERA

código	mm	€
529201	345x75	6,88

### CUCHARA PARA SERVIR

código	mm	€
529300	350x75	6,88

### TENEDOR TRINCHADOR

código	mm	€
529102	345x32	6,33



722107

### SOPORTE PARA CUCHARAS

código	mm	€
722107	115x270x(H)45	8,75



## CUCHARAS PARA SERVIR, RESISTENTE AL CALOR



### CUBIERTOS PARA ENSALADA

código		mm	€
563908	Cuchara para ensalada	(L)305	3,36
564004	Horquilla para ensalada	(L)305	3,36

### CUCHARA PARA SALSAS

código	color	litros	mm	€
563502	Blanco	0.07	235x75	3,36
563557	Negro	0.07	235x75	3,36
563700	Blanco	0.14	300x93	3,63
563755	Negro	0.14	300x93	3,63



### CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564158	Negro	235x55	1,60
564202	Transparente	235x55	1,60
564103	Blanco	235x55	1,60

### CAZO PARA SALSAS

código	color	litros	mm	€
563649	Negro	0.03	180x70	1,71
563632	Marfil	0.03	180x70	1,71

### CUCHARA PARA ENSALADA

código	color	mm	€
564400	Blanco	335x90	2,59
564455	Negro	335x90	2,59



## PINZAS PARA SERVIR



### PINZAS PARA SERVIR

código	color	mm	€
657621	Transparente	(L)230	3,41
657607	Negro	(L)230	3,41



### PINZA PASTELERA

- Decorativo y funcional.

código	mm	€
171622	(L)280	4,35
171608	(L)220	3,85



### PINZAS PARA TARTA

- Pinzas decorativas

código	mm	€
171615	(L)220	4,95



### PINZAS PARA PASTELES

código	mm	€
523018	(L)215	3,85



### PINZAS PARA ENSALADA

código	mm	€
523315	(L)212	3,85



### PINZAS PARA ESPAGUETIS

código	mm	€
523216	(L)200	4,13



## 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	137,50
424193	Bloque refrigerante plano para ser usado con la bandeja expositora refrigerada 424186	528x324x(H)30	24,15



424193



### CONJUNTO EXHIBIDOR CLIMATIZADO CON CUBIERTA TRANSPARENTE



- Juego de 5 piezas:
- Base de poliestireno.
- Bandeja de acero inoxidable con borde perfilado.
- Cubierta transparente de ABS.
- 2 bloques refrigerantes planos.
- NOTA: Antes de congelar, llene el elemento de refrigeración con agua hasta el 90 % de su volumen.
- La bandeja también se vende por separado (código: 871829).

código	mm	€
424155	430x290x(H)150	39,05

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 deslizable de SAN, que se abre hacia arriba hasta 90°.
- 2 bloques refrigerantes planos.
- NOTA: Antes de congelar, llene el elemento de refrigeración con agua hasta el 90 % de su volumen.

código	mm	€
871805	440x320x(H)205	69,03



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 deslizables de SAN, que se abren hacia arriba hasta 90°.
- 4 bloques refrigerantes planos.
- NOTA: Antes de congelar, llene el elemento de refrigeración con agua hasta el 90 % de su volumen.

código	mm	€
871812	440x320x(H)440	138,05



### 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 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.
- Diseño 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	79,75



871775

**NUEVO**





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	40,65



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	43,45
871713	465x310x(H)410	72,05



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	57,75
427514	Cubierta redonda enrollable ø380x(H)200	35,75



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	12,93



427507

**TAPA DE PRESENTACIÓN  
ABATIBLE**

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
427507	540x330x(H)180	37,95



866009

**TAPA DE PRESENTACIÓN**

- Policarbonato transparente.



código	mm	€
866009	545x335x(H)95	59,95



427538

**TAPA DE PRESENTACIÓN  
ABATIBLE GN 2/3**

- Policarbonato transparente.



código	-	mm	€
427538	Solo tapa abatible	365x335x(H)175	35,75





427415

**TAPA DE PRESENTACIÓN**



código	mm	€
427415	530x325x(H)76	23,05



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)90	68,75
523834	Cubierta del soporte de la tarta ø300x(H)110	6,05



523902

523957



**PALA PARA TARTAS**

- Con mango de polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	5,12



**PALA/CUCHILLO PARA TARTAS**

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

código	mm	€
523957	300x75	7,65



### BANDEJAS PARA CUBIERTOS

- 4 secciones.
- GN 1/1.

código	color	mm	€
552315	Negro	530x325x(H)100	8,25
552308	Gris claro	530x325x(H)100	8,25



552315



552308



### BANDEJAS PARA CUBIERTOS

- 6 secciones.
- Apto para cucharillas, cucharas de té y cuchillos de postre.
- GN 1/1.

código	color	mm	€
552353	Gris claro	530x325x(H)105	10,95
552360	Negro	530x325x(H)105	10,95



552360



552353

### SOPORTE PARA CUBIERTOS

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



código	mm	€
552407	255x295x(H)215	48,35



552407

### SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,26



871201



552490

### SOPORTE PARA CUBIERTOS

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	5,23



## DISPENSADORES Y JARRAS



Ver el video



425299



425411

### DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de policarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	108,35
425411	16	560x350x(H)580	218,35



425428



425435

### DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Bandeja de goteo fácil de limpiar.
- Recipiente para zumos de policarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	96,25
425435	6	415x315x(H)490	186,45





### DISPENSADOR DE ZUMO

- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente para zumos de policarbonato transparente.
- Con grifo antigoteo.

código	litros	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	114,95



425190



### DISPENSADOR DE LECHE DE 10,5 LITROS

- Estructura de acero inoxidable.
- Con cilindro de enfriamiento mediante hielos.
- Recipiente extraíble con grifo antigoteo.
- Base firme con bandeja antigoteo.

código	litros	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	255,75



425343



### DISPENSADOR MÚLTIPLE

- Apto únicamente para alimentos secos.
- Base de acero inoxidable.
- Dispensador de policarbonato.
- Tapa hermética para mantener los alimentos frescos por más tiempo.
- La dosificación higiénica controlada evita el vertido.
- Puede sujetarse en mesa o en pared.

código	litros	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	98,73



557402





425138

**JARRA DE ZUMO**

- Modelo recto de plástico antirrayaduras con tapa.

código	litros	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	17,55



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	20,35
425121	3	ø170x(H)285	25,25



567906

**JARRA**

- Gran resistencia a la rotura.

código	litros	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	9,85



425763

**GARRAFA**

- Tapa con dosificador

código	litros	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	9,35

**SOPORTES**

425466

425473



480519



429914

**SOPORTE PARA PLATOS**

código	platos máx.	mm	€
425466	ø 170 mm	185x175x(H)260	16,45
425473	ø 275 mm	290x290x(H)440	26,35

**SOPORTE DE BANDEJAS PARA MARISCO**

- Con dos bandejas.

código	mm	€
480519	ø400x(H)200	36,14
480502	Solo ø250x(H)190 soporte	9,85

**BANDEJA CON NIVELES**

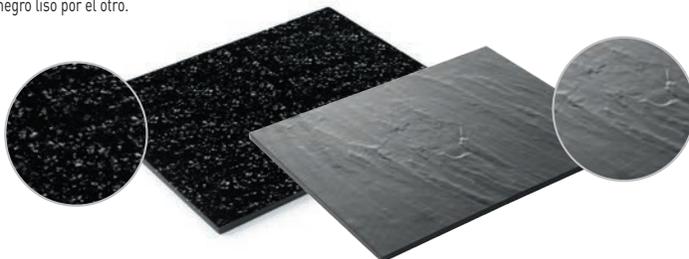
- Con 3 bandejas.

código	mm	€
429914	ø268x(H)320	41,75



## MELAMINA

- Diseño de pizarra.
- Diseño de pizarra con relieve por un lado y de granito negro liso por el otro.



Ambos lados aptos para presentación

561416



561324



## BANDEJA REDONDA

- Diseño de pizarra.
- Diseño de pizarra con relieve por un lado y de granito negro liso por el otro.

código	mm	€
561416	ø430x(H)7	37,35

## BANDEJA GN

- Diseño de madera.
- Incluye pies antideslizantes.

código	mm	€
561331	325x265x(H)10	20,85
561324	530x325x(H)10	37,95



## 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	71,23

428245



## MELAMINA

- Higiénica y resistente a los golpes.
- Ligera.



### FUENTE RECTANGULAR

código	mm	€
561508	360x205x(H)38	16,45
561515	495x270x(H)56	30,75



561607

### BANDEJA GN 1/1

código	mm	€
561607	530x325x(H)20	23,05



566008

566015

### BANDEJAS GASTRONORM DE BORDE FINO

código	mm	€
566046	265x152x(H)20	6,33
566022	325x177x(H)20	9,63
566015	325x265x(H)20	10,51
566053	530x163x(H)20	13,75
566930	354x325x(H)20	15,68
566008	530x325x(H)20	20,85



561560

### CUENCO CUADRADO

código	color	mm	€
561560	Blanco	130x130x(H)65	4,68
561577	Blanco	190x190x(H)100	10,95
561584	Blanco	270x270x(H)105	20,85





561966



561973



561980



561997

### 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	14,25
561966	260x230x(H)100	9,35

### SOPORTES DE PRESENTACIÓN ANTIDESLIZANTES DE DISEÑO CURVADO

- Estructura de acero con revestimiento de PVC.
- Apto para diversos tipos de bandejas y cuencos de presentación.

código	mm	€
561980	ø200x(H)100	13,75
561997	ø200x(H)200	21,73



### PORCELANA

- Tipo de porcelana especial, el más resistente del mercado.
- Resistente al choque térmico; puede soportar cambios extremos de temperatura.
- Gran resistencia a impactos y al desgaste, y relativamente ligera al mismo tiempo.
- Blanco extremadamente puro y brillante.



### FUENTE GASTRONORM 1/1

código	mm	€
783009	530x325x(H)65	76,45

### FUENTE GASTRONORM 1/2

código	mm	€
783016	325x265x(H)65	29,98

### FUENTE GASTRONORM 1/3

código	mm	€
783023	325x176x(H)65	18,43

### RECIPIENTE PARA ALIÑO

código	liters	€
785010	1	9,85





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	19,25



807705

**BANDEJA PARA BANQUETES GN 1/1 CON BORDE LISO**

código	mm	€
807705	530x325x(H)10	26,35



410110

**BANDEJA DE SERVICIO GN 1/1**

código	mm	€
410110	530x325x(H)20	9,85



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	13,75



405000

**BANDEJA PARA CAFÉ (OVAL)**

código	mm	€
405000	200x140	2,15
405208	265x195	3,58
405307	285x220	4,35



480106

**BANDEJA PARA BEBIDAS**

código	mm	€
480106	ø315x(H)45	12,05



### BANDEJA DE SERVICIO

- Satinada.



código	mm	€
480205	ø300x(H)17	8,75
480403	ø400x(H)19	17,55

### FUENTE DE SERVICIO OVALADA

código	mm	€
404003	190x140	2,64
404102	245x170	3,85
404201	300x220	4,95
404300	350x240	6,55
404409	400x260	8,75
404508	450x290	10,95
404607	500x350	13,75



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	24,15



508909

508916

508923



### BANDEJA DE SERVICIO DE MELAMINA CON DISEÑO DE MADERA

- Fabricada de melamina con diseño de madera.
- Excelente resistencia a las sustancias químicas, las manchas y las rayaduras.
- Disponible en 3 elegantes diseños diferentes.

código	color	mm	€
508909	Luz de madera	240x340	10,18
508916	Madera	240x340	10,18
508923	Madera oscura	240x340	10,18
508862	Luz de madera	330x430	15,95
508879	Madera	330x430	15,95
508886	Madera oscura	330x430	15,95
508930	Luz de madera	370x530	18,15
508947	Madera	370x530	18,15
508954	Madera oscura	370x530	18,15



## DISEÑO DE MADERA

- Bandejas laminadas con revestimiento de goma antideslizante.
- Resistente a productos químicos, manchas y arañazos.



507216

### BANDEJA DE SERVICIO IMITACIÓN A MADERA

código	mm	€
507216	325x530	17,05
507469	330x430	15,95
507117	370x530	17,55
507018	430x610	24,15



507865

### BANDEJA DE SERVICIO IMITACIÓN A MADERA

código	mm	€
507865	ø380x(H)15	14,58



507711

### BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507711	ø320x(H)35	18,65
507766	ø360x(H)30	23,05
507773	ø420x(H)30	28,55



507933



507568

### BANDEJA DE SERVICIO CON DISEÑO DE MADERA

código	mm	€
507964	230x160	7,26
507568	200x265	7,43
507933	290x210	9,90





## POLIPROPILENO EURONORM



878101

### BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

código	mm	€
878118	255x355	4,35
878101	530x325	7,98



878125

### BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

código	mm	€
878125	ø280x(H)20	5,01
878132	ø360x(H)20	5,78
878149	ø410x(H)20	6,55



878606

### BANDEJA DE SERVICIO REDONDA CON BORDE ALTO

código	mm	€
878606	ø320x(H)37	7,98
878408	ø360x(H)39	8,75



878507



878552

## GRANITO



876619

### BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

- Con diseño de granito.
- De calidad profesional y gran resistencia.
- Ideal para restaurantes autoservicio y comedores.

código	mm	€
876602	265x325	9,35
876619	530x325	15,95

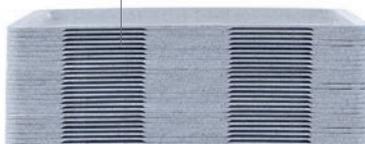


### BANDEJA PARA COMIDA RÁPIDA DE POLIPROPILENO, OVALADA

- Ovalada, con borde bajo.
- Hecha de polipropileno.

código	color	mm	€
878507	Gris claro	265x195x(H)15	2,75
878552	Negro	265x195x(H)15	2,75

Espacio entre bandejas para una mejor circulación del aire.



## FIBRA DE VIDRIO

- Poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- Ideal para situaciones de uso intensivo.
- Superficie de goma antideslizante, eficaz tanto en seco como en mojado.



- A prueba de golpes, resistente a roturas.
- Se puede limpiar en un lavavajillas profesional con un programa corto. No se puede limpiar en un lavavajillas diseñado para uso doméstico.



508657

### BANDEJA DE SERVICIO RECTANGULAR

- Negra.

código	mm	€
508657	200x280	7,65
508626	325x530	13,75
508619	Euronorm 370x530	16,78



508817

### BANDEJA DE SERVICIO REDONDA

- Negra.

código	mm	€
508824	ø280x(H)22	6,88
508817	ø350x(H)22	8,53
508800	ø400x(H)22	11,55
508794	ø460x(H)22	17,88
508787	ø500x(H)22	19,25



508718

### BANDEJA DE SERVICIO ANTIDESLIZANTE, OVAL

- Negra.

código	mm	€
508718	160x230	3,91
508725	200x265	4,79
508732	210x290	6,05



508831



### BANDEJA DE SERVICIO OVAL XL

- Negra.

código	mm	€
508831	735x600	46,15



810507

### SOPORTE PARA BANDEJAS PLEGABLE

- Materiales de alta calidad, estructura resistente.
- Equipada con cintas negras fáciles de colocar.



código	mm	€
810507	520x410x(H)800	65,45



**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.

**MESA DE BUFFET**

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
810927	1520x700x(H)740	87,45
810910	1830x750x(H)740	98,45

**MESA BUFFET**

- Carga máx. de hasta 150 kg con una distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810347	870x870x(H)740	76,45
810897	1800x740x(H)740	98,45

**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	296,45



810958

### MESA ALTA REDONDA

código	mm	€
810958	ø800x(H)1100	76,45



810934

### MESA DE BUFFET

código	mm	€
810934	1220x610x(H)740	65,45



813157



813164

### FUNDA PARA MESA ALTA Ø80-85 CM

- Tejido: Jersey liso 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90 % micropoliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø80-85 cm.

**OEKO-TEX®**  
CONFIDENCE IN TEXTILES

código	color	mm	€
813157	Blanco	ø850x(H)1150	23,05
813171	Crema	ø850x(H)1150	23,05
813164	Negro	ø850x(H)1150	23,05



813829



813836

### FUNDA PARA MESA ALTA Ø70-85 CM

- Tejido: Jersey liso 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90 % micropoliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas altas con una superficie de tablero de ø70 cm.

**OEKO-TEX®**  
CONFIDENCE IN TEXTILES

código	color	mm	€
813829	Blanco	ø850x(H)1150	23,05
813850	Crema	ø850x(H)1150	21,95
813836	Negro	ø850x(H)1150	23,05

### FUNDA SYMPOSIUM PARA MESA RECTANGULAR

- Tejido: Jersey liso 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90 % micropoliéster / 10 % elastán.
- No necesita planchado.
- Se adapta a mesas de buffet rectangulares.

código	color	mm	€
814376	Negro	810934 1200x760x(H)730	31,85
814390	Blanco	810927 1500x760x(H)730	35,15
814406	Negro	810927 1500x760x(H)730	35,15
814420	Blanco	810910 + 810897 1830x760x(H)730	37,95
814437	Negro	810910 + 810897 1830x760x(H)730	37,95



814437

814420



810941

**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	173,25



811191

**BANCO**

- Modelo plegable con diseño de maleta para un transporte y un almacenamiento sencillos.

código	mm	€
811191	1830x300x(H)430	57,75

**SILLA PARA BANQUETES**

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810965	540x440x(H)840	40,15

**SILLA DE CATERING NEGRA**

- Carga máx. de hasta 180 kg con distribución uniforme de la carga

código	mm	€
810989	540x440x(H)840	40,15

**FUNDA PARA SILLA PLEGABLE**

- Tejido: President 170 g/m<sup>2</sup>.

- 100% poliéster.

- No necesita planchado.

código	mm	€
813096	540x440x(H)840	21,95



810378

**S.S.**  
stainless steel

**POSTE DE BARRERA CON CINTA ABATIBLE CON ACABADO EN ESPEJO**

- Sistema de barrera con cinta abatible integrada.

- La cinta, fácil de colocar, se conecta al poste mediante un sistema de clip.

- La cinta tiene 2,75 metros.

código	-	mm	€
810378	poste + base	ø360x(H)1010	83,00

**HDPE**  
polyethylene


810965



810989



813096



**NUEVO**



201633

3 modos de notificación



sonido



luz LED



vibración

### SISTEMA DE LLAMADAS PARA RESTAURANTES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa (números programables del 001 al 998).
- Controlador con teclado táctil.
- Antena incorporada en el controlador que garantiza que no haya interferencias de señal de otros dispositivos.
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinando modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Máximo de localizadores programables en 1 controlador: 998.
- Incluido en el juego: controlador, 10 localizadores, estación de carga, cargador.
- Los localizadores también se venden por separado, 10 unidades (código: 201640).

código	mm	€
201633	210x130x(H)40	357,50

### LOCALIZADORES PARA RESTAURANTES: JUEGO DE 10 UNIDADES

- Pantallas digitales en los localizadores para marcar el número de pedido/mesa (números programables del 001 al 998).
- 3 modos de notificación: vibración, sonido, luz LED.
- Combinación de modos de notificación: todos desactivados con un solo clic.
- Cargar sin ocupar espacio: los localizadores se apilan en el cargador.
- Alcance: 500 m.
- Dimensiones del localizador: 65x65x15 mm.
- Incluido en el juego: 10 localizadores, estación de carga, cable USB-C.
- 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	80x80	269,50

Precios sin IVA

HENDI

357

## SACACORCHOS & SACACORCHOS DE CAMAREROS



596807



### ABRIDOR PROFESIONAL

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

código	mm	€
596807	(L)140	1,93



597200



### ABRIDOR PROFESIONAL

- Modelo curvado.
- 3 funciones.

código	mm	€
597200	(L)110	3,41



Cortador  
de láminas



597323

### ABRIDOR PROFESIONAL

- Fabricado de acero inoxidable, mango de ABS.
- 3 funciones.
- Palanca patentada, espiral para corchos largos y cortacápsulas.

código	mm	€
597323	37x130x(H)14	8,75



597507



### SACACORCHOS

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

código	mm	€
597507	(L)170	4,95



594018



### ABRIDOR PROFESIONAL

- El corcho largo permite abrir botellas sin romper ni doblar el corcho.
- La hoja pequeña corta el papel de aluminio con facilidad.

código	mm	€
594018	110x25	4,35



596746

### BAR BLADE

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,15



Ver el video



643914

### ABREBOTELLAS DE PARED CON CONTENEDOR

- 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	12,93



596883



### ABRIDOR DE BOTELLAS DE PARED

código	€
596883	2,15



Ver el video

### ABRIDOR PROFESIONAL

- Con mango de metal.
- 3 funciones.
- Con vuelta extra en la palanca para corchos largos.

código	mm	€
597316	(L)120	8,75





18/8  
stainless steel

### DOSIFICADOR CON TAPA - 6 UNIDS

- 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	$\varnothing 30 \times 120$	7,65

599334

### DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	5,78



599372

### DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 6 PIEZAS



código		embalado por	€
599488	Flujo rápido	6	6,33
599464	Flujo lento	6	6,05
599471	Con tapa abatible	6	6,55



599488

599464

599471



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	$\varnothing 30 \times 120$	6,88

599327



599402      599419      599426      599433

### DOSIFICADOR DE FLUJO LIBRE - 4 PIEZAS

- Plástico EVA.

código	-	embalado por	€
599402	Azul	4	5,23
599419	Rojo	4	5,23
599426	Transparente	4	5,23
599433	Amarillo	4	5,23



599440      599457

### VERTEDORES DE FLUJO LIBRE

- Hecho de material EVA.

código	-	embalado por	€
599440	negro (2), blanco (2), rojo (2)	6	1,93
599457	azul (2), rojo (2), verde (2)	6	1,93

ABS  
plastic



598818

montado en pared



598719

montado en estantería



598016      598214      598313      598412

### DOSIFICADOR ANTIGOTEÓ

código	litros	€
598313	0.04	14,03
598214	0.035	14,03
598016	0.02	14,03
598412	0.05	14,03



### SOPORTE ANTIGOTEÓ MONTADO EN PARED

- Para botellas de 240 a 350 mm de largo.

código	-	€
598719	montado en estantería	10,51
598818	montado en pared	8,97



599013      599112      599198      599211

### DOSIFICADOR DE MEDICIÓN CON BOLA - 2 PIEZAS

SAN  
plastic

código	embalado por	litros	€
599013	2	0.02	8,25
599112	2	0.035	8,25
599198	2	0.04	8,25
599211	2	0.05	8,25

BAR





552049

### TAPÓN PARA BOTELLA DE VINO: 3 UNIDS.

- 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	4,95



595572



### PERFORADOR DE TAPONES

- "Prikít".
- Perfora fácilmente tapones y latas con un orificio de ø 5 mm.
- Introduciendo una pajita en el orificio mantiene los insectos fuera de la bebida.
- Reduce el vertido cuando se vuelca una bebida.

código	mm	€
595572	ø45x(H)80	10,95



595589



### TAPÓN PARA CHAMPÁN

- Para almacenar botellas abiertas.
- Con junta de silicona.

código	€
595589	4,35



595558

### TAPÓN: 6 UNIDS

- 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	3,14



595565

### TAPÓN DE VINO ANTIGOTEO - 6 UNIDS

- 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	4,35



557600



### ALMACENADOR DE BAR

- Pitorro y tapa intercambiables.
- Para almacenar, mezclar y servir bebidas.
- Parte superior extraíble.

kod	liters	mm	€
557600	0,8	ø90x(H)300	6,55



## 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



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	24,15

### 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	25,25

### 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	26,35

### 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	27,45

BAR



552100

### RECIPIENTE PARA INGREDIENTES DE CÓCTELES

- 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	28,05



596890

### SERVILLETERO - 3 COMPARTIMENTOS

- Para su uso en cualquier establecimiento gastronómico
- Hecho de poliestireno
- Gran compartimento para servilletas de 135 x 135 mm
- Dos compartimentos más pequeños de 24 x 115 mm para pajitas, agitadores, etc.

código	mm	€
596890	193x143x(H)136	6,55



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	7,65



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	3,58
826478	Negro	250x150	10	3,58
826355	Blanco	300x200	10	5,78
826485	Negro	300x200	10	5,78



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	9,35





596944

596739

596951



### MORTERO PARA CÓCTELES

- Fabricado en polipropileno.
- Para moler y triturar ingredientes de bebidas, por ejemplo, frambuesas, limas, menta, etc.

código	-	mm	€
596739	cabeza puntiaguda	ø34x207	4,35
596944	liso	ø34x207	4,35
596951	perfilado, en forma de estrella	ø34x207	4,35



521410

### PALA PARA HIELO DE ALUMINIO



código	mm	€
521410	220x80	5,23



521434

### PALA PARA HIELO RANURADA



código	mm	€
521434	220x80	6,22



596685



### COLADOR JULEP

código	mm	€
596685	158x75	3,25

### BOLSA DE BÁRMAN

- Confeccionado en algodón grueso con tejido liso. El bolso tiene un borde con pespuntes para reforzar y un acabado elegante.
- Accesorios de acero inoxidable acabados en un color dorado antiguo.
- Correas de piel natural marrón (ante).
- Correa de hombro de algodón negro ajustable en longitud y extraíble.
- Cierre seguro mediante hebillas y correas de piel.
- Disposición:
  - 8 bolsillos (p. ej., para cucharas de barman, pinzas),
  - 8 compartimentos abiertos elásticos (p. ej., para plantillas),
  - 3 solapas aseguradas con velcro,
  - Compartimento con cremallera para un vaso agitador/agitador de pistón de 37 x 15 cm.
- Dimensiones de la pieza interna (con aletas cerradas): 37 x 33,5 cm.

código	€
700259	46,75



700259



593042

**COCTELERA BOSTON**

código	litros	mm	€
593042	0.8	ø90x(H)175	5,78



593066

**VASO COCTELERA BOSTON**

código	litros	€
593066	0.45	3,03



593042

**COCTELERA BOSTON**

código	litros	€
596678	0.8	6,55



593035

**COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES**

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	9,63



593318

**COCTELERA TIN-ON-TIN BOSTON**

- Revestimiento de cobre con acabado brillante.
- No apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593318	ø90	34,38



593004

**COCTELERA COBBLER DE 3 PARTES**

- Apta para el lavavajillas.

código	litros	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	14,25



596982



596975

**TAZA PARA CÓCTEL**

código	litros	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	7,65
596982	0.4	ø85x(H)105	6,55





593097



### CUCHARA PARA BARMAN CON MUDDLER

- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593097	27x27x(H)266	7,15



593325



### CUCHARA PARA BARMAN

- Apta para el lavavajillas.

código	mm	€
593325	27x20x(H)450	14,25



596968



### CUCHARA PARA CÓCTELES

código	mm	€
596968	(L)380	8,75



523520

### PINZAS PARA HIELO

- 2 unidades por paquete.

código	mm	€
523520	(L)180	4,95



596753



### COLADOR HAWTHORN

- Hecho de acero inoxidable

código	mm	€
596753	82x28x(H)165	4,35



638118



### 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	2,15



638149



### COLADOR DE BAR REVESTIDO DE PVD

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre
- NOTA: No apto para el lavavajillas

código	mm	€
638132	ø65x220	3,25
638149	ø75x220	4,35



638170



### COLADOR DE BAR CÓNICO REVESTIDO DE PVD

- Para su uso en bares, pubs, restaurantes y pastelerías
- Hecho de acero inoxidable con un elegante recubrimiento de PVD negro
- Malla fina con mango de alambre
- NOTA: No apto para el lavavajillas

código	mm	€
638170	ø75x220	4,35



638163



### 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	3,25





50 ml

596920

25 ml

**JIGGER**

- Fabricado en acero inoxidable con anillo extra para mayor peso y estabilidad.
- Doble, 25 ml y 50 ml.

código	mm	€
596920	ø43x(H)110	5,45



50 ml

593332

25 ml

**JIGGER**

- Fabricado en acero inoxidable con revestimiento brillante en color cobre.
- Equipado con un anillo de bandas para mayor agarre. 2 capacidades:
- 50 ml,
- 25 ml.
- No apto para lavavajillas.

código	mm	€
593332	ø43x(H)110	14,25



50 ml

596654

25 ml

**JIGGER**

- 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	6,55



50 ml

596722

25 ml

**JIGGER**

- Hecho de acero inoxidable con acabado mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596722	ø43x(H)85	4,35



35 ml

596715

25 ml

**JIGGER**

- Hecho de acero inoxidable.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Apto para el lavavajillas.

código	mm	€
596715	ø40x(H)73	4,35



35 ml

596647

25 ml

**JIGGER**

- Hecho de acero inoxidable con revestimiento de pintura en polvo negra con acabado mate.
- No apto para el lavavajillas.

código	ml	mm	€
596630	25/35	ø40x(H)75	5,23
596647	25/50	ø45x(H)86	5,23





679012



### MOLDES PARA CUBITOS DE HIELO EN FORMA DE GEMAS

- 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	8,53



679036



### CUBITERA XL

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes ( $\pm 5 \times 5 \times 5$  cm), que se derriten lentamente.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679036	170x110x(H)52	7,43



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	18,15

### CUBITERA CON TAPA

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

código	mm	€
679005	335x180	19,75



679043



### CUBITERA PARA HIELOS PEQUEÑOS

- Ideal para bebidas frías, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 15 cubitos ( $\pm 3 \times 3 \times 3$  cm).
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679043	190x120x(H)35	7,43



Ver el vídeo

679029



### MOLDES PARA CUBITOS DE HIELO EN ESFERAS

- Ideal para whisky, imprescindible para los camareros profesionales.
- Crea 6 cubitos grandes con forma esférica ( $\pm \varnothing 4,5$  cm), que se derriten lentamente.
- Está formada por 2 piezas con un anillo de cierre para que las bolas puedan hacerse sin derramarse.
- Fabricada de silicona resistente para uso alimentario.

código	mm	€
679029	180x125x(H)50	12,38



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	9,35



679005

Mango de caucho blando





471500



### CUBITERA PARA FIESTAS

código	litros	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	65,45



471524



### ENFRIADOR DE CHAMPÁN ECONOMIC

código	litros	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	21,95



593165



### CUBO PARA BEBIDAS

- Transparente.
- Oval.

código	mm	€
593165	470x290x(H)230	27,45



593202



### ENFRIADOR DE CHAMPÁN

- Con asas de anilla.

código	litros	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	11,83



593103



### ENFRIADOR DE CHAMPÁN

- Con asas en forma de tulipán.

código	litros	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	12,05



593158



### ENFRIADOR DE VINO

- Transparente.
- Compatible con el soporte de mesa para cubiteras 593905

código	litros	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	14,25



594704



### CUBITERA DE DOBLE PARED

código	litros	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	84,15



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	14,25



593608



### SOPORTE PARA ENFRIADOR DE VINO

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

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	87,45



594742

### CUBITERA BLANCA DE DOBLE PARED

código	litros	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	16,23
594759	10	ø292x(H)220	35,15



Ver el vídeo



593806

Para uso  
sin cubitos.



### ENFRIADOR DE VINO

- Acero inoxidable de doble pared.
- Para uso sin cubitos.

código	mm	€
593806	ø120x(H)180	13,15



425206



### DISPENSADOR DE ZUMOS 2X12 LITROS

- Dos recipientes de 12 litros con grifo rápido.
- Controlador de temperatura, que puede configurarse entre 0 °C y 10 °C.
- Los recipientes pueden extraerse para una limpieza sencilla.
- Refrigerante: R290.
- Bandeja de goteo incluida.

código	litros	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1 098,35



Ligero pero gran  
aislamiento.



593813

### ENFRIADOR DE VINO

- Fabricado de polipropileno expandido, gran aislamiento.
- Base gruesa firme irrompible.
- La temperatura del vino sube aproximadamente 1,5°C por hora; mantiene el vino frío más tiempo que otros enfriadores regulares de acero.

código	mm	€
593813	ø142x(H)210	12,65

BAR



**NUEVO**



Ver el vídeo



274255



### MÁQUINA DE GRANIZADO

- Contenedor de 12 litros con grifo de dispensación rápida, las tapas están encendidas.
- Regulador de temperatura digital con modos de bebida fría y granizado.
- Compresor eficiente, en el modo granizado la temperatura varía entre  $-10^{\circ}\text{C}$  y  $-2^{\circ}\text{C}$ .
- Los contenedores se pueden retirar para facilitar la limpieza.
- Modo diurno y nocturno.
- Refrigerante: R290.
- Bandeja de goteo incluida.

código	litros	V	W	mm	€
274255	12	230	740	470x520x(H)810	1 864,50



274224



### MAQUINA PARA GRANIZADOS 2 X 12 LITROS

- Dos recipientes de 12 litros con grifo rápido; tapas brillantes.
- Controlador de temperatura digital con modos de bebidas frías y sorbete.
- Compresor eficiente; en modo para sorbete, la temperatura varía de  $-10^{\circ}\text{C}$  a  $-2^{\circ}\text{C}$ .
- Los recipientes pueden extraerse para una limpieza sencilla.
- Modo de día y noche.
- Refrigerante: R290.
- Bandeja de goteo incluida.

código	litros	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x520x(H)810	2 634,50





S.S.  
stainless steel



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	82,50



588406

### CARGADORES DE SODA - 10 PIEZAS

- Contiene 8 gramos de CO<sub>2</sub>, una sola carga de un sifón de 1 litro.

código	embalado por	€
588406	10	6,33

Al  
aluminium

wash

micro



588420

### 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 (N<sub>2</sub>O), no incluido.

código	litros	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	35,15



### CARGADORES PARA SIFÓN DE NATA

- Adecuado para los dispensadores de crema disponibles en el mercado.
- N<sub>2</sub>O mejor antes de 5 años después de la fecha de producción.

código	embalado por	€
588208	10	5,12
588215	24	11,55
586907	50	22,55



696002

### CEPILLO PARA VASOS

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.



código	mm	€
696002	190x100x(H)180	9,85



696040

### CEPILLO PARA VASOS

- Polipropileno con 3 cepillos de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.



código	mm	€
696040	190x100x(H)250	10,95



552681

### CEPILLO REDONDO PARA CRISTAL

- De aluminio con cepillo de nailon.
- Base equipada con 4 ventosas.



código	mm	€
552681	ø150x(H)190	19,25

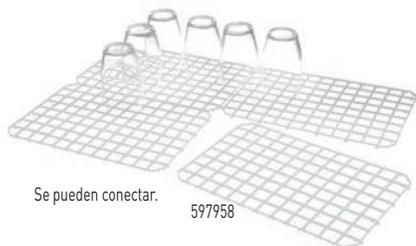


597972

597989

### ALFOMBRILLA PARA BAR

código	mm	€
597989	300x150x(H)9	6,05
597965	610x85x(H)15	7,65
597972	453x305x(H)15	13,75



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	8,75





### 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	76,45



695906



Ver el video

592069



592052



592045



### EXPRIMIDOR

- Aleación de aluminio con revestimiento en polvo.

código	-	mm	€
592045	verde (para limas)	203x60x(H)40	8,75
592052	amarillo (para limones)	223x75x(H)45	9,85
592069	naranja (para naranjas)	232x91x(H)60	10,95





221105

### LICUADORA

- 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	246x480x(H)531	819,50



## BATIDORA PARA CÓCTELES CON TAPA ANTIRRUIDO

- Esta batidora puede preparar cualquier cosa: frutas, verduras, cócteles, batidos, postres e incluso hielo picado.
- Cuchillas de acero inoxidable reemplazables con revestimiento de titanio.
- Tapa isonORIZADA de policarbonato; por seguridad, la batidora solo funciona cuando la tapa está totalmente cerrada.
- Incluye un vaso de Tritan sin BPA de 2,5L resistente a la rotura, una tapa firme de polipropileno y una pequeña tapa de plástico Tritan sin BPA.



- Vaso desmontable que soporta temperaturas de -40°C a 90°C.
- El motor de alta velocidad con velocidad variable y función turbo lleva las cuchillas de 8350 rpm a 24 800 rpm (sin carga).
- Equipada con protección contra sobrecalentamiento y sobrecorriente.



230688



230695



Ver el vídeo

La tapa antirruido reduce considerablemente el ruido

Base antideslizante

## BATIDORA PARA CÓCTELES CON TAPA ANTIRRUIDO

- Panel de control manual con botón de velocidad e interruptor turbo.

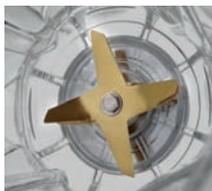
código	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	382,25	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	402,05

## BATIDORA PARA CÓCTELES DIGITAL CON TAPA ANTIRRUIDO

- El panel de control digital cuenta con control táctil de tres ajustes de potencia, tres ajustes de tiempo y una función turbo.

código	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	426,25	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	446,05

Cuchilla de acero inoxidable con revestimiento de titanio



Engranaje de construcción sólida



Toma de engranajes de metal duradero





### BATIDORA DE ALTA POTENCIA

- Esta batidora puede preparar de todo: frutas, verduras, cócteles, batidos, postres e incluso hielo picado.
- Cuchilla de acero inoxidable reemplazable con revestimiento de titanio.
- Panel de control manual con botón de velocidad e interruptor turbo.
- Incluye una jarra de polycarbonato antirroturas de 2,5 litros, una tapa segura de PBT y una funda de polycarbonato pequeña para la tapa.
- La jarra extraíble puede soportar temperaturas de -40°C a 90°C.
- El motor de alta velocidad con velocidad variable y función turbo lleva las cuchillas de 16 000 rpm a 24 800 rpm (sin carga).
- Equipada con protección ante sobrecalentamiento y sobrecargas.

código	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	231,00

Muy potente, sirve incluso para picar hielo

Incluye una jarra de 2,5 l antirroturas, un empujador y una tapa segura

230718



### 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.

933688

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	118,25



### JARRA PARA BATIDORA CON CUCHILLAS DE REVESTIMIENTO DE TITANIO

- Jarra de sustitución para batidora 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Jarra de polycarbonato antirroturas de 2,5 litros, tapa segura de PBT y funda de polycarbonato pequeña para la tapa.
- Esta jarra está equipada con cuchillas de acero inoxidable y revestimiento de titanio.

943489

código	mm	€
943489	200x170x(H)360	98,45





Ver el video

## TORRE DISPENSADORA DE CERVEZA

- Plexiglás.
- Grifo sólido antigoteo.



código	litros	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	79,75
598962	5	ø100x(H)1150	98,45

598955



598962



565360

## ESPUMADERA PARA CERVEZA -

- 6 PIEZAS
- Blanca.



código	mm	€
565360	235x26	4,02

696200



## PORTA VASOS DE CERVEZA

- Para 12 vasos, orificios de ø 55 mm.

código	mm	€
696200	ø315x(H)35	6,33

BAR



## FICHAS - 100 PIEZAS



código	cantidad	color	mm	€
665145	100	Rojo	ø25	5,45
665138	100	Verde	ø25	5,45
665121	100	Azul	ø25	5,45
665152	100	Blanco	ø25	5,45
665169	100	Negro	ø25	5,45
665381	100	Amarillo	ø25	5,45



516751

## CUBO PARA CERVEZA

- Con abridor de botellas integrado en el asa.

código	mm	€
516751	ø230x(H)180	10,73



ABS  
plastic

PC  
polycarbonate

S.S.  
stainless steel

Al  
aluminium

S.S.  
stainless steel



Ver el video

221204

### EXPRIMIDOR ELÉCTRICO

- 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 policarbonato.
- Todos los componentes, excepto el cuerpo, pueden lavarse en el lavavajillas.

código	V	W	mm	€
221204	230	180	308x218x(H)463	189,75



3 conos para fruta  
de distinto tamaño



221099

### EXPRIMIDOR ELÉCTRICO

- 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	280x200x(H)470	357,50



Pantalla antisalpicaduras  
Cuenco de acero inoxidable

Top with lever provides  
easy and safe operation





design by  
Robert Bronwasser



Potente motor con dos velocidades. 15.000 y 19.000 rpm.

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



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

221631



221600

221617

221624

221631

221648

221655

### BATIDORA- DESIGN BY BRONWASSER

- Creada por el diseñador holandés Robert Bronwasser y disponible en 6 atractivos colores.
- Prepare capuchinos Freddo, Frappés y, por supuesto, batidos sin esfuerzo.
- El cuerpo está hecha de plástico ABS.
- La base está contrapesada para una mayor estabilidad y tiene pies de goma.
- El motor puede hacer girar el disco agitador a dos velocidades, 15.000 y 19.000 RPM.
- Controle la batidora con el interruptor de dos velocidades situado en la parte superior, al que se puede acceder fácilmente.
- La batidora está equipada con un microinterruptor que le permite funcionar sólo cuando el vaso está bien colocado.
- Elija entre dos agitadores diferentes para controlar el nivel de aireación.
- Muy completa, viene con un vaso mezclador de acero inoxidable (0,95 litros) y un vaso mezclador de policarbonato (0,9 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	151,25
221600	Negro	230	400	170x196x(H)490	151,25
221624	Caramelo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221631	Amarillo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221648	Rojo	230	400	170x196x(H)490	151,25
221655	Azul	230	400	170x196x(H)490	151,25

BAR







271568



271551



3 tamaños de cubito de hielo disponibles



3 tamaños de cubito de hielo disponibles

### MÁQUINA FABRICADORA DE CUBITOS DE HIELO - 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	297x367x(H)378	255,75

### MÁQUINA FABRICADORA DE CUBITOS DE HIELO 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	380x435x(H)431	357,50

BAR



Contenedor de hielo



Cubos hechos con el método de vertido

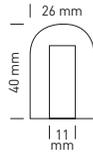


Refrigeración del compresor (271551)





control electrónico



Cubitos con forma de bala.



271773



### MÁQUINA FABRICADORA DE CUBITOS DE HIELO EN FORMA DE 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.

código	-	V	W	mm	€
271773	-26 kg/día	230	241	398x546x(H)682	764,50
271780	-50 kg/día	230	293	398x546x(H)682	893,75

271797



### MÁQUINA FABRICADORA 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.

código	-	V	W	mm	€
271797	-85 kg/día	230	430	548x612x(H)867	2 282,50

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)798	764,50

271575



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	49,45

ABS plastic   PP polypropylene   S.S. stainless steel



271520

### TRITURADORA 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	170x260x(H)460	86,35



Ver el vídeo

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.

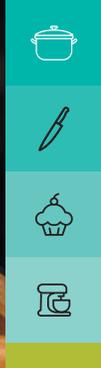
### TRITURADORA DE HIELO

- Cuchillas de acero inoxidable y copa de acero inoxidable AISI 301.
- 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 cotillo: 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	194x329x(H)523	387,75

BAR





## 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
capacidad	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
esterantería	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
€	1 072,50	1 259,50	1 754,50	1 864,50



Precios sin IVA



385



## REFRIGERADORES BAJO BARRA



- Estructura galvanizada, cámara de aluminio gofrado, puertas de plástico con cerradura con cristal templado.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.

- Cámara equipada con iluminación LED.
- Pantalla y control de temperatura digitales.
- Equipado con 4 patas ajustables antideslizantes.
- Refrigerante: R600a.



una puerta



doble puerta



puerta doble deslizante

código	233900	235829	233917
capacidad	93 L	180 L	197 L
dimensiones	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
estantería	2 baldas cromadas	4 baldas cromadas	4 baldas cromadas
alcance	2/10°C	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	D	D	E
potencia/voltaje	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	605,00	874,50	874,50



puerta triple deslizante



una puerta



doble puerta

código	235836	233924	233931
capacidad	303 L	287 L	448 L
dimensiones	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
estantería	6 baldas cromadas	5 baldas cromadas	10 baldas cromadas
alcance	2/10°C	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R600a	R600a
clase energética	E	E	E
potencia/voltaje	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 204,50	1 072,50	1 644,50

BAR



## VITRINAS FRIGORÍFICAS CON CAJA DE LUZ

**Arktic**  
REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

**Al**  
aluminium

**PP**  
polypropylene

**S.S.**  
stainless steel

- Fabricadas en acero inoxidable, aluminio y polipropileno.
- Puertas equipadas con acristalamiento triple, con una de las capas de vidrio templado.
- Refrigeración por aire a presión con descongelación automática; compresor situado debajo de la cámara.
- Con iluminación LED en la cámara y en la caja de luz
- Equipada con 4 ruedas giratorias, dos de las cuales tienen frenos.
- Controlador de temperatura y pantalla digitales.
- Clase climática: N-ST.



**E**  
A A G

233788



**F**  
A A G

233795

	una puerta	doble puerta
código	233788	233795
capacidad	313 L	618 L
dimensiones	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
esterantería	4 baldas ajustables con revestimiento de PVC	8 baldas ajustables con revestimiento de PVC
dimensiones shelves	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
alcance	2/10°C	2/10°C
refrigerante	R600a	R290
clase energética	E	F
potencia/voltaje	300 W/230 V	400 W/230 V
€	<b>1 094,50</b>	<b>1 677,50</b>

Iluminación LED en el lightbox



Iluminación LED en la cámara



Estantes recubiertos de PVC ajustables



Equipado con 4 ruedas, de las cuales 2 tienen frenos.

Precios sin IVA

**HENDI**

387





208632

### TAMPER DE CAFÉ

- Apto para la mayoría de portafiltros.
- Compactador previo de acero inoxidable; mango negro de aluminio.
- La profundidad puede ajustarse.

código	mm	€
208632	ø58x(H)35	20,85



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	21,95



208731

### COMPACTADOR DE CAFÉ

- Utilizado para compactar el café; apto para la mayoría de las máquinas de espresso.
- Compactador de acero inoxidable.
- Mango de madera lacada.
- Peso: 380 g.

código	mm	€
208731	ø58x(H)95	21,95



208670

### SOPORTE PARA COMPACTACIÓN

- Fabricado de silicona, con ranura para colocar el portafiltro durante la compactación.
- Con un zócalo para colocar el compactador.

código	mm	€
208670	125x140x(H)30	9,35



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	12,05



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	17,88



208724

### CEPILLO PARA LIMPIEZA DE CAFETERA - JUEGO DE 2 UNID

- 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	8,25





208694

### CAJÓN CON GOLPEADOR PARA POSOS DE CAFÉ

- Modelo con cajones de acero al carbono.
- Equipada con barra de compactación y parte superior perforada.

código	mm	€
208694	350x250x(H)90	<b>86,35</b>



208335



### GOLPEADOR PARA POSOS DE CAFÉ GN

- Fabricada de acero inoxidable.
- Barra de compactación extraíble equipada con funda de silicona.

código	mm	€
208342	265x162x(H)100	<b>26,35</b>
208335	176x162x(H)100	<b>19,75</b>



208380



### GOLPEADOR PARA POSOS DE CAFÉ CON 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	<b>35,15</b>



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	<b>4,95</b>



458198

### JARRA DE LECHE NEGRA

- Fabricada de acero inoxidable con revestimiento antiadherente negro.

código	litros	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	<b>15,13</b>



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	<b>20,85</b>



208618

### GOLPEADOR PARA POSOS DE CAFÉ

- Fabricada de acero inoxidable.
- Equipada con una barra de compactación extraíble.

código	mm	€
208618	153x185x(H)165	<b>35,15</b>



### JARRAS MULTIFUNCIÓN

código	litros	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	<b>8,25</b>
451519	0.6	ø90x(H)112	<b>11,28</b>
451526	0.9	ø102x(H)125	<b>14,25</b>
451533	1.5	ø112x(H)161	<b>19,53</b>



451533



Ver el vídeo

S.S.  
stainless steel



208304

### CAFETERA DE FILTRO

- Placa térmica superior e inferior; indicador luminoso.
- Sistema de filtración rápida con componente de flujo (1,8 litros en 5 minutos).
- Temperatura continua de 93 - 96°C.
- Carcasa y soporte para el filtro de acero inoxidable.
- Incluye 2 jarras de 1,8 l y 25 filtros (90/250).

código	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)430	285,45



445907

### JARRA

- Cristal templado con mango y tapa de polipropileno.

código	litros	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	15,35

PP  
polipropileno



208533

PP  
S.S.  
stainless steel



### CAFETERA DE FILTRO

- 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	204x380x(H)425	175,45



208656

### FILTROS DE CAFÉ Ø 25 CM - 1000 PIEZAS

- Para cafeteras HENDI, Bravilor y Animo.
- Diámetro de todo el filtro: 250 mm.
- Diámetro inferior del filtro: 110 mm.

código	embalado por	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	38,45



**NUEVO**

### ESPUMADOR 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.



209097

código	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)245	87,45

Precios sin IVA

**HENDI**

391





624302



### HERVIDOR DE AGUA

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	40,65



Ver el vídeo



209998



Indicador interno de nivel máximo de agua



### HERVIDOR ELÉCTRICO SIN CABLE (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	340x234x(H)290	46,75



Indicador externo de nivel de agua



209981

### HERVIDOR ELÉCTRICO SIN CABLE (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	221x163x(H)249	26,35





209936



### HERVIDOR ELÉCTRICO SIN CABLE

- 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	225x168x(H)288	31,85



Panel de control con pantalla digital



209943



### HERVIDOR DE AGUA ELÉCTRICO SIN CABLE 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	225x168x(H)288	39,55





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.



274149

274125

código	litros	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	493,35
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	548,35



240700



### DISPENSADOR DE BEBIDAS CALIENTES

- 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	447x441x(H)485	123,75



240601



### DISPENSADOR DE BEBIDAS CALIENTES

- 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	447x441x(H)485	120,45



## HERVIDOR DISPENSADOR DE LLENADO AUTOMÁTICO



- Hecho de acero inoxidable pulido con tapa y agarraderas de polipropileno.
- El hervidor de doble pared aumenta la eficiencia de calentamiento y el aislamiento.
- Cuando se conecta a la red de agua, el hervidor se rellena automáticamente.
- Equipado con dos sensores de nivel de agua.
- Panel de control con pantalla digital y luces indicadoras de calentamiento y mantenimiento del calor.
- La temperatura puede ajustarse de  $30^{\circ}\text{C}$  a  $100^{\circ}\text{C}$ .
- Con función de mantener caliente, apagado automático y sensor de prevención de desbordamiento.

- El grifo antigoteo está hecho de acero inoxidable, tiene un tirador frío al tacto y está instalado para que se pueda colocar un recipiente debajo.
- Tapa con cierre giratorio y agarraderas de tacto frío.
- Incluye una bandeja de goteo extraíble.
- Disponible en 2 tamaños:
  - 240717: capacidad máxima de 8,5 l, puede hervir hasta 23 l/h.
  - 240724: capacidad máxima de 17,5 l, puede hervir hasta 33 l/h.



240717



240724

código	litros	V	W	mm	€
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	328,35
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	417,45

Conexión al suministro de agua



Panel de control con pantalla digital



El grifo está hecho de acero inoxidable con un asa agradable al tacto



Precios sin IVA

HENDI

395



## TERMO HERVIDOR DISPENSADOR NEGRO MATE - DESIGN BY BRONWASSER

- Creado por el reconocido diseñador holandés Robert Bronwasser para sus clientes.
- El diseño único y la atención a los detalles hacen que este producto llame la atención en cualquier buffet.
- Cuerpo de acero inoxidable con revestimiento negro mate, con elegantes asas y tapa de polipropileno.

- Diseño único de grifo antigoteo con indicador graduado de vidrio incluido.
- La bandeja de goteo es magnética, se puede retirar sin tener que levantarla o vaciarla.
- El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de hervir.
- El indicador luminoso señala el final del proceso de ebullición y si es necesario descalcificar.
- No es adecuado para la leche con chocolate.



design by  
Robert Bronwasser



211472



211458

## PERCOLADOR NEGRO MATE - DESIGN BY BRONWASSER

- La bandeja de filtrado tiene un filtro incorporado para el café de grano grueso, no se necesita papel de filtro.
- El percolador mantiene el café a una adecuada temperatura para ser servido después de la preparación.

código	litros	V	W	mm	€
211489	14	230	1750	357x380x(H)502	147,95
211472	7	230	1050	307x330x(H)450	131,45

## TERMO HERVIDOR DISPENSADOR NEGRO MATE - DESIGN BY BRONWASSER

- El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de hervir.
- El indicador luminoso señala el final del proceso de ebullición y si es necesario descalcificar.
- No es adecuado para la leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
211458	9	230	950	307x330x(H)450	120,45
211465	16	230	1650	357x380x(H)502	134,75

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



## PERCOLADOR DE UNA PARED

- Creado por el reconocido diseñador holandés Robert Bronwasser para sus clientes.
- El diseño único y la atención a los detalles hacen que este producto llame la atención en cualquier buffet.
- Cuerpo de acero inoxidable con revestimiento negro mate, con elegantes asas y tapa de polipropileno.



design by  
Robert Bronwasser



211434



211410

## PERCOLADOR - DESIGN BY BRONWASSER

- La bandeja de filtrado tiene un filtro incorporado para el café de grano grueso, no se necesita papel de filtro.
- El percolador mantiene el café a una adecuada temperatura para ser servido después de la preparación.

código	litros	V	W	mm	€
211441	14	230	1750	357x380x(H)502	120,45
211434	7	230	1050	307x330x(H)450	109,45

## TERMO HERVIDOR DISPENSADOR - DESIGN BY BRONWASSER

- El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de hervir.
- El indicador luminoso señala el final del proceso de ebullición y si es necesario descalcificar.
- No es adecuado para la leche con chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
211410	9	230	950	307x380x(H)450	98,45
211427	16	230	1650	357x380x(H)502	109,45

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



- Diseño único de grifo antigoteo con indicador graduado de vidrio incluido.
- La bandeja de goteo es magnética, se puede retirar sin tener que levantarla o vaciarla.
- El termo mantiene la bebida a una temperatura adecuada para ser servida después de hervir.
- El indicador luminoso señala el final del proceso de ebullición y si es necesario descalcificar.
- No es adecuado para la leche con chocolate.



## PERCOLADOR

- 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



- 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

## PERCOLADOR

- 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	capacidad utilizable (l)	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	109,45
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	153,45
208205	16	230	1500	387x275x(H)595	164,45

## 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	capacidad utilizable (l)	V	W	mm	€
209882	9	230	2200	340x227x(H)468	107,25
209899	18	230	2200	387x267x(H)595	142,45
209905	28	230	2200	500x465x(H)490	186,45



## 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.



211205

## PERCOLADOR DE PARED DOBLE

código	litros	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	142,45
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	184,25
211304	16	230	1500	386x393x(H)641	197,45

- Asas soldadas de acero inoxidable con funda de silicona.
- Grifo antigoteo.
- Indicador de vidrio.
- Indicador de descalcificación.
- Bandeja de goteo con asidero de acero inoxidable.



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	343x345x(H)517	134,75
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	175,45



Precios sin IVA

 HENDI

399



## 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

Cesta de lavavajillas para vasos

Carrito para bandejas de lavavajillas

Papelera redonda

**DISPENSADOR Y BOMBA DE DRENAJE INCLUIDOS**



## LAVAJILLAS 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.

## LAVAJILLAS 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			1 512,50
233009	electromecánico	40x40	230	SÍ	SÍ		1 644,50
233016	electromecánico	40x40	230	SÍ		SÍ	1 644,50
233023	electromecánico	40x40	230	SÍ	SÍ	SÍ	1 754,50
230268	electrónico	40x40	230	SÍ	SÍ	SÍ	1 974,50
230305	electromecánico	50x50	400	SÍ			1 952,50
233030	electromecánico	50x50	400	SÍ	SÍ		2 062,50
233047	electromecánico	50x50	400	SÍ		SÍ	2 062,50
233054	electromecánico	50x50	400	SÍ	SÍ	SÍ	2 172,50
237540	electrónico	50x50	230	SÍ	SÍ	SÍ	2 502,50
231753	electrónico	50x50	400	SÍ	SÍ	SÍ	2 502,50



**LAVAVAJILLAS PARA VASOS 40X40****LAVAVAJILLAS 50X50**

<b>CONTROL</b>		electromecánico	electrónico	electromecánico	electrónico
<b>USO DESTINADO</b>		jarras, tazas, vasos, cubiertos, platos		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas	
<b>PARÁMETROS DE LAVADO</b>					
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
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	
<b>EQUIPO ESTÁNDAR</b>					
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	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>					
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
<b>FUNCIONES</b>					
Programa de autolimpieza			SÍ		SÍ
Sistema "SOFT START" <sup>2)</sup>			SÍ		SÍ
Sistema TERMO PROTECTOR <sup>3)</sup>			SÍ		SÍ
Sistema de auto diagnóstico <sup>4)</sup>			SÍ		SÍ, 8 puntos
Sistema ECO					SÍ
<b>COMPOSICIÓN</b>					
Carcasa hecha de acero AISI 304		SÍ		SÍ	
Puertas aisladas de doble capa		SÍ		SÍ	
Patas ajustables verticalmente de Ø40 mm	mm	±10		±10	
<b>SOPORTE DE SUELO</b>		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	
€		233,75		233,75	

<sup>1)</sup> el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

**FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS**

<sup>2)</sup> "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

<sup>3)</sup> Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

<sup>4)</sup> 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			4 042,50
233061	electromecánico	50x50	400	SÍ	SÍ		4 064,50
231340	electrónico	50x50	400	SÍ	SÍ	SÍ	4 262,50



## LAVAVAJILLAS DE CÚPULA 50X50

CONTROL		electromecánico	electrónico
<b>USO DESTINADO</b>		platos, cubiertos, vasos, tazas, bandejas, recipientes GN	
<b>PARÁMETROS DE LAVADO</b>			
Número / duración de ciclos de lavado	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
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
<b>EQUIPO ESTÁNDAR</b>			
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	
<b>PARÁMETROS TÉCNICOS</b>			
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
<b>FUNCIONES</b>			
Programa de autolimpieza			Sí
Sistema "SOFT START" <sup>2)</sup>			Sí
Sistema TERMO PROTECTOR <sup>3)</sup>			Sí
Sistema de auto diagnóstico <sup>4)</sup>			Sí, 8 puntos
Sistema ECO			Sí
Puerta con microinterruptor para un funcionamiento con la tapa levantada			Sí
<b>COMPOSICIÓN</b>			
Carcasa hecha de acero AISI 304		Sí	
Puertas aisladas de doble capa		Sí	
Patas ajustables verticalmente	mm	de 100 hasta 150 mm	

<sup>1)</sup> el tiempo indicado puede ser alargado debido al tiempo necesario para que el agua de la caldera alcance los 85°C

### FUNCIONES DEL LAVAVAJILLAS

<sup>2)</sup> "SOFT START" - activates the water pump at a lower pressure and gradually raises the pressure to avoid damaging delicate dishes

<sup>3)</sup> Sistema "Termo Protector" evita un aclarado con agua fría, garantizando que el aclarado empezará con 85°C

<sup>4)</sup> 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	5 274,50

LAVAVAJILLAS E HIGIENE





975718

### TRAMPA DE GRASA

- Evita que la grasa bloquee el sistema de alcantarillado.
- Para uso en interiores (zonas de fregado, cocinas).
- Tamaño compacto, completamente hecho de acero inoxidable.
- La tapa con junta está fijada en su lugar con cuatro grapas.
- Conexiones de entrada y salida de agua de Ø 50 mm.
- Dos deflectores interiores verticales que separan la grasa y el sedimento.
- Drenaje para la eliminación de grasas equipado con una válvula esférica.

código	-	litros	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	449,90
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	570,90
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629	929,50

### 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	240x210x(H)265	137,50

221808



### DUCHA UNIVERSAL MANUAL PARA LIMPIAR LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Ideal para chefs, para mantener limpios los utensilios de catering.
- Apta para limpieza de todo tipo de cámaras de horno: convección, hornos combi, hornos, cámaras de freidora, placas de parrilla, encimeras y cualquier dispositivo o pieza que pueda lavarse con corro de agua.
- Manguera larga de 2 metros, que llega a cualquier dispositivo dentro de su alcance.
- Su mango ergonómico con válvula de drenaje proporciona una sujeción cómoda.
- Dispone de una sujeción específica que puede colocarse en la carcasa del horno (siguiendo indicaciones de un técnico) o en la pared con 3 tornillos.
- El chorro está dividido en diversos chorros más pequeños mediante un filtro, lo que aumenta la superficie de limpieza cubierta.
- Ideal para agua a una temperatura de 5 °C a 85 °C.
- Caudal máximo de agua hasta 11 l/m a una presión de 3 bares.



810323

- Presión recomendada del suministro de agua: 3 bares.
- Presión de funcionamiento del suministro de agua: 0,5 - 7 bares.
- Cubierta de nailon PA66; piezas de acero cubiertas por cromo resistente a la corrosión.
- Conexión de la válvula de suministro de agua: 1/2".

código	mm	€
810323	56x42x(H)2000	63,25





970300

### GRIFO DE PREACLARADO 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:  $\varnothing$  27 mm.

código	€
970300	228,25



810255

### GRIFO DE COCINA EXTENSIBLE

- Fabricado en acero inoxidable
- Mezclador de un solo orificio con caño giratorio y ducha extraíble
- Control del chorro
- Longitud de la ducha: 150 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	186,45



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:  $\varnothing$ 30 mm.
- Boquilla giratoria, radio 250 mm.

código	€
970508	98,45



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:  $\varnothing$  35 mm
- Alcance: 215 mm

código	€
970522	123,75





### 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	327,25



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	228,25



18/10  
stainless steel

Con  
activación  
de rodilla.

810309

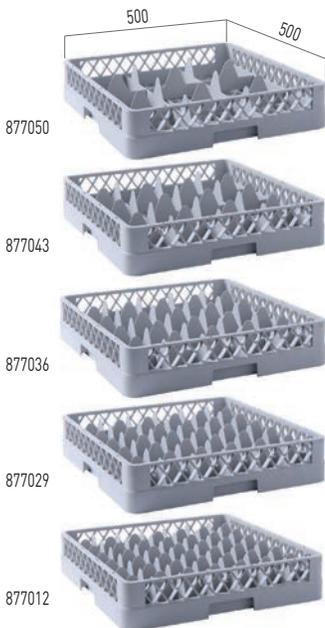
### FREGADERO - SIN CONTACTO, CON ACTIVACIÓN DE RODILLA

- 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	261,25



## CESTAS Y CAJAS PARA LAVAVAJILLAS PROFI LINE

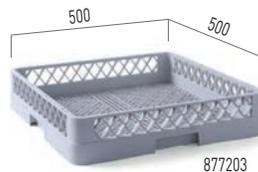
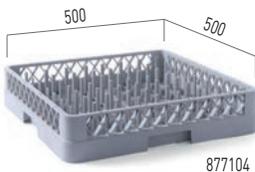
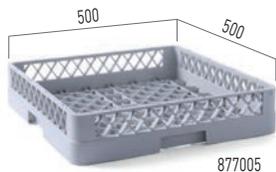


### CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

código	-	mm	€
877050	9 compartimentos	500x500x(H)104	20,35
877043	16 compartimentos	500x500x(H)104	21,73
877036	25 compartimentos	500x500x(H)104	21,73
877029	36 compartimentos	500x500x(H)104	24,15
877012	49 compartimentos	500x500x(H)104	24,15

### AMPLIACIÓN PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS

código	-	mm	€
877302	1 compartimento	500x500x(H)45	8,75
877548	9 compartimentos	500x500x(H)45	8,75
877531	16 compartimentos	500x500x(H)45	8,75
877524	25 compartimentos	500x500x(H)45	8,75
877517	36 compartimentos	500x500x(H)45	8,75
877500	49 compartimentos	500x500x(H)45	9,35



### CESTA UNIVERSAL PARA LAVAVAJILLAS

- Apta para tazas, ollas, cuencos, etc.
- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- Fondo de red ancha.

código	mm	€
877005	500x500x(H)100	18,15

### 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	18,15

### CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA CUBIERTOS

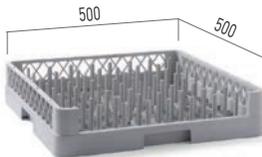
- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- El fondo de red fina evita que los cubiertos se salgan.

código	mm	€
877203	500x500x(H)100	17,88





877128



877111



871331



871348



### CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA TAZAS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los platos en todas direcciones.
- 16 secciones.

código	mm	€
877128	500x500x(H)100	21,73

### 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	19,14

### CESTA DE LAVAVAJILLAS PARA VASOS

- La estructura permite un flujo máximo del agua entre los vasos en todas direcciones.

código	mm	€
871331	400x400 x(H)150	17,55
871348	con 20 pivotes de soporte 400x400 x(H)110	17,55



810583



871102



871324



871300



### CESTA PARA CUBIERTOS

- 8 secciones; con asa.

código	mm	€
871102	425x205x(H)150	15,95

### CESTA PARA CUBIERTOS

código	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,85
871300	110x110x(H)140	2,59

### 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)1700	261,25



877197



### 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	151,25



877180

### TAPA PARA BANDEJAS

código	mm	€
877180	500x500	12,65



877173



### CARRITO PARA BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS

- 4 ruedas, 2 giratorias con freno y 2 fijas.

código	mm	€
877173	575x545x(H)210	93,50



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	€
976739	12	18,98



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	litros	€
976753	1	13,15



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	libra (kg)	€
976777	1	13,15



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	litros	€
976760	1	9,08



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	litros	€
976746	1	8,25

### 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	litros	€
976784	0.5	9,63



976784

### ESPUMA DESENGRASANTE

- Elimina a fondo todas las grasas, aceites y suciedad de parrillas, freidoras, hornos, campanas extractoras y azulejos.
- La espuma puede utilizarse en todas las superficies lavables y resistentes a los álcalis.
- ¡No es adecuada para superficies de aluminio o pintadas!
- La espuma gruesa es ideal para superficies verticales.

código	litros	€
976791	1	8,25



976791



975039



**NUEVO**

### LIMPIADOR PROFESIONAL PARA PARRILLAS Y HORNOS

- Producto extremadamente alcalino, listo para ser utilizado, para la eliminación diaria de incrustaciones de grasa y aceite, grasa quemada y decoloraciones orgánicas.
- Limpia y desengrasa.
- Recomendado para la limpieza diaria de parrillas, hornos y campanas.
- Ayuda a mantener el brillo natural de las superficies.
- Sin fragancia.
- pH 14.

código	litros	€
975039	1	6,55



## 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



230459

### DESCALCIFICADOR SEMIAUTOMÁTICO

- El proceso de regeneración semiautomático de las resinas mediante salmuera se inicia manualmente.
- Peso: 8 kg.

código	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)510	307,45

### 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	206x380x(H)480	379,50

### PASTILLAS DE SAL PARA DESCALCIFICACIÓN

- Ingredientes: cloruro sódico (NaCl)

código	peso (kg)	€
231265	25	21,45



231265





## 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	120,45
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	142,45
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	175,45

### SEÑAL DE SUELO MOJADO

- Aviso en 5 idiomas.

código	mm	€
663950	300x460x(H)615	13,15



663950

Precios sin IVA



417

## MATAMOSCAS PARA USO EN COCINAS Y RESTAURANTES



270080

### MATAMOSCAS CON PLACA ADHESIVA (100 M<sup>2</sup>)

- 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 m<sup>2</sup> aprox.
- Placa adhesiva incluida.

código	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	<b>112,75</b>
270028	230	2x15	2 lámparas de repuesto	<b>31,85</b>
270073	Placa adhesiva para matainsectos			<b>31,85</b>

## MATAMOSCAS PARA USO EN EL INTERIOR



270097

### MATAMOSCAS 300 M<sup>2</sup>

- 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)263	<b>79,75</b>



270172

270165

270158



Cadena incluida



Bandeja de recogida extraíble

### 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	<b>49,50</b>
270165	230	40	485x90x(H)310	<b>65,95</b>
270172	230	45	640x90x(H)360	<b>76,45</b>



### MATAMOSCAS CON PLACA ADHESIVA (120 M<sup>2</sup>)

- 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 m<sup>2</sup> aprox.
- Placa adhesiva (390x270 mm) incluida.

código	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	71,50
270233	Placa adhesiva para matainsectos - 10 hojas.			32,95
270240	Lámpara de repuesto para matainsectos			30,25



270196



### MATAMOSCAS PARA USO EN EL EXTERIOR



270066

### 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 <sup>2</sup>	230	40	510x105x(H)315	87,45
270141	150 m <sup>2</sup>	230	45	680x135x(H)310	107,25
935286	Lámparas de repuesto para matamoscas				17,55



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	7,65
934166	270172 + 270141	230	20	570x20x(H)20	7,65



934159



### TAPA PARA CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	17,55
691410	691403	ø505x(H)35	14,25



### ABRA LA TAPA DEL CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	25,25
691427	691403	ø510x(H)120	23,05

### EMPUJE LA TAPA PARA EL CUBO DE BASURA REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	36,25
691434	691403	ø505x(H)190	24,15



691038

### CARRO PARA CONTENEDOR DE RESIDUOS REDONDO

código	es compatible con	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	39,55
691441	691403	ø400x(H)165	30,75

### PAPELERA REDONDA

código	litros	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	108,35
691403	80	ø490x(H)620	65,45





691151

### CONTENEDOR DEL PEDAL

código	litros	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	68,75
691168	87	500x410x(H)815	84,15



691137

### PAPELERA FINA

código	litros	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	38,45

Precios sin IVA



421



## CONTENEDORES Y SOPORTES DE CENICEROS

- Cuerpo realizado en acero inoxidable
- Superficie interior pulida
- Apertura cómoda e higiénica
- Pedal con revestimiento antideslizante

- Innovador mecanismo „click lock” para bloquear la tapa de la cesta tras abrirla
- Cesta interior de polipropileno flexible con doble asa para bloquear la bolsa de basura



### PAPELERA DE PIE CON CENICERO

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	54,45

### PAPELERA DE PIE CON CENICERO

código	litros	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	108,35



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.

código	mm	€
691021	420x580x(H)960	156,75



### CUBO DE BASURA (43 LITROS)

- Fabricada de acero inoxidable.
- Con tapa basculante.

código	mm	€
691120	360x360x(H)740	318,45





281208

NÚMERO DE HUEVOS  
**30**

**S.S.**  
stainless steel



Ver el video



### ESTERILIZADOR DE HUEVOS

- Indispensable en cualquier cocina de escuela, hotel, restaurante, cantina o pastelería.
- Desinfecta 10 huevos a la vez.
- Rejilla de acero con recubrimiento de polvo resistente a los rayos UV fijada en el cajón de rodamiento.
- Los huevos se esterilizan en un proceso de irradiación con ondas de 253,7 nm de longitud.
- La irradiación (esterilización) dura unos 2,30 minutos.
- Los huevos pueden utilizarse inmediatamente después del proceso de desinfección.
- Las lámparas se apagan automáticamente al abrir el cajón.
- Carcasa de acero inoxidable.
- Rejilla para huevos montada sobre rodamientos, de acero con recubrimiento de polvo de poliéster.
- Vida útil del radiador UV: 7500 h.

código	-	V	W	mm	€
281208	30 huevos	230	78	358x512x(H)255	318,45



691083

**S.S.**  
stainless steel

### 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	186,45

### 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	26,35



Ver el video

281246

**PMMA**  
plexiglas  
**S.S.**  
stainless steel

### 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)610	247,50

# 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 ALMACENAJE CON 4 ESTANTES MACIZOS - ATORNILLADA

- Hecho de acero inoxidable AISI 430
- Pie hecho de perfiles de 30x30 mm
- Carga máxima aproximada por estante - 70 kg/m<sup>2</sup>
- Pies ajustables - 25 mm hacia arriba o 5 mm hacia abajo

código	mm	€
812501	600x400x(H)1800	328,35
812518	800x400x(H)1800	387,75
812525	1000x400x(H)1800	417,45
812532	1000x500x(H)1800	453,75
812556	1000x600x(H)1800	495,00
812549	1200x500x(H)1800	495,00
812563	1200x600x(H)1800	527,45



812525



811726



## ESTANTE DE PARED DOBLE AJUSTABLE, CON DOS SOPORTES DE ACERO

- Fabricado en acero inoxidable AISI 430.
- El salpicadero evita que se caiga la mercancía.
- Estante extraíble con superficie lisa para facilitar la limpieza.
- Carga máxima por estante (siempre que la carga se distribuya uniformemente): 25 kg.
- Soldado para una gran durabilidad y estabilidad.
- Se entrega con dos soportes de acero para el montaje en la pared.

código	mm	€
<b>PROFUNDIDAD 300 MM</b>		
811771	800x300x(H)600	184,25
811726	1000x300x(H)600	200,75
811733	1200x300x(H)600	228,75
811740	1400x300x(H)600	233,75
<b>PROFUNDIDAD 400 MM</b>		
816592	1000x400x(H)600	294,25

430  
stainless steel



816486

## ESTANTE COLGANTE PARA CONSOLAS, CON DOS CONSOLAS

- De acero inoxidable AISI 430.
- Soldado para una mayor durabilidad y estabilidad.
- Carga máxima aproximada por estante: 25 kg/m<sup>2</sup>.
- Reborde de 30 mm que evita la caída de los productos.
- Entregado con 2 soportes de acero para fijar a la pared.

código	mm	€
816486	800x300x(H)250	101,75
816493	1000x300x(H)250	112,75
816509	1200x300x(H)250	120,45
816516	1400x300x(H)250	131,45



## MONTAJE AUTOMÁTICO DE LAS MESAS DE TRABAJO



- Equipado con patas regulables en altura, la altura total puede ajustarse entre 845 y 875 mm.
- Tanto el tablero como la estantería inferior están reforzados con un tablero laminado que actúa como aislamiento acústico.
- El tablero y la estantería tienen una capacidad de carga extendida de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- La mesa tiene un área de trabajo de 360°, accesible desde todos los lados.
- Construcción robusta, fácil de montar gracias al uso de tornillos.
- La estantería se monta a 160 mm del suelo, lo que deja mucho espacio para los aparatos y cajas más grandes.



811511



811467

### MESA DE TRABAJO DE ALTA RESISTENCIA,

código	mm	€
<b>CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 600 MM</b>		
811511	1000x600x(H)850	327,25
811528	1200x600x(H)850	351,45
811535	1400x600x(H)850	376,75
811542	1600x600x(H)850	409,75
811559	1800x600x(H)850	453,75

código	mm	€
<b>CON ESTANTE, PROFUNDIDAD 700 MM</b>		
810705	1000x700x(H)850	406,45
810712	1200x700x(H)850	438,35
810729	1400x700x(H)850	475,75
810736	1600x700x(H)850	511,50
810743	1800x700x(H)850	548,35

### MESA DE TRABAJO DE PARED CON SOPORTE Y ESTANTE

código	mm	€
<b>PROFUNDIDAD 600 MM</b>		
811450	800x600x(H)850	328,35
811467	1000x600x(H)850	343,75
811474	1200x600x(H)850	384,45
811481	1400x600x(H)850	438,35
811498	1600x600x(H)850	467,50
811504	1800x600x(H)850	494,45

código	mm	€
<b>PROFUNDIDAD 700 MM</b>		
812716	800x700x(H)850	406,45
812723	1000x700x(H)850	438,35
812730	1200x700x(H)850	467,50
812747	1400x700x(H)850	495,00
812754	1600x700x(H)850	522,50
812761	1800x700x(H)850	547,25



### 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	255,75
812440	1000x600x(H)880	233,75
812464	1400x600x(H)880	294,25
812471	1600x600x(H)880	328,35
812488	1800x600x(H)880	379,50



812440



## MESAS DE FREGADERO – ATORNILLADAS

- 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
- El recipiente del lavabo está perfectamente soldado a la encimera
- Dimensiones del lavabo: 400x400x(H)250 mm
- Drenaje compatible con trampas estándar: Ø 50 mm
- Apertura de rosca Ø 30 mm



811870



811887



- Superficie de trabajo con hueco de 10 mm para evitar que el agua fluya
- Atornillado
- Pies hechos de perfiles de 40x40 mm
- La salpicaduras de 40 mm 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

## MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL A LA DERECHA CON ESTANTE - PARA AUTOMONTAR

código	mm	ubicación del fregadero	€
<b>PROFUNDIDAD 600 MM</b>			
811863	800x600x(H)850	a la derecha	492,25
812495	800x600x(H)850	a la izquierda	492,25
<b>PROFUNDIDAD 700 MM</b>			
812938	1000x700x(H)850	a la derecha	602,25
812945	1000x700x(H)850	a la izquierda	601,15

## MESA CON FREGADERO DOBLE Y ESTANTE - PARA AUTOENSAMBLAJE

código	mm	ubicación del fregadero	€
<b>PROFUNDIDAD 600 MM</b>			
811887	1000x600x(H)850	en el centro	654,50
<b>PROFUNDIDAD 700 MM</b>			
812969	1000x700x(H)850	en el centro	742,50



811818



## FREGADERO

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 304).
- Diseñado para montaje en pared.
- Dimensiones internas 350 x 250 x (alto)100 mm.
- Orificio de ø35mm para la instalación del grifo, compatible con el grifo HENDI 970522.
- Desagüe de ø52mm compatible con sifones estándar

código	mm	€
811818	400x295x(H)145	173,25



## MESAS LÍNEALES ECONÓMICAS – ATORNILLADAS



- Construcción robusta fabricada completamente en acero inoxidable AISI 430.
- Parte superior de trabajo reforzada desde la parte inferior con un perfil longitudinal.
- Con un soporte de 40 mm de altura.
- Estante montado a 160 mm del suelo, dejando mucho espacio para electrodomésticos y cajas más grandes.
- Tanto la encimera como el estante tienen una capacidad de carga extendida de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Entrega de paquete plano para autoensamblaje.



811511



811467

### MESA DE TRABAJO CENTRAL CON UN ESTANTE LÍNEA DE PRESUPUESTO – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD: 600 MM

código	mm	€
817094	600x600x(H)850	274,45
817100	800x600x(H)850	299,75
817162	1000x600x(H)850	327,25
817179	1200x600x(H)850	349,25

### MESA DE TRABAJO DE PARED CON ESTANTE LÍNEA DE PRESUPUESTO – ATORNILLADA, PROFUNDIDAD: 600 MM

código	mm	€
817223	600x600x(H)850	288,75
817261	800x600x(H)850	313,50
817278	1000x600x(H)850	338,25
817285	1200x600x(H)850	361,35



### MESAS MÓVILES CON ESTANTE

- 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/m<sup>2</sup>.
- 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	522,50
815793	1200x600x(H)850	533,50



## MESAS LÍNEALES ECONÓMICAS – ATORNILLADAS



- Construcción duradera fabricada completamente en acero inoxidable AISI 430.
- 2 cuencos de fregadero (400 x 400 x (Al) 250 mm), cada uno prensado desde una sola lámina de acero inoxidable, soldados sin problemas en la encimera.
- Con un soporte de 40 mm.
- Estante montado a 160 mm del suelo, dejando mucho espacio para electrodomésticos y cajas más grandes.

- Tanto la encimera como el estante tienen una capacidad de carga extendida de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Orificio de ø30 mm para la instalación del grifo, se puede utilizar con los grifos HENDI 970515 y 970508.
- Desagüe de ø52mm compatible con sifones estándar.



817025



817032

### MESA CON FREGADERO DE 1 SENO Y ESTANTERÍA - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD 600 MM

código	mm	€
816998	800x600x(H)850	475,75
817001	800x600x(H)850	475,75

### MESA DE DOBLE FREGADERO CON LÍNEA DE PRESUPUESTO DE ESTANTE - ATORNILLADA

código	mm	€
817032	1000x600x(H)850	615,45



### MESA DE FREGADERO CON ESTANTE Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS DEBAJO DE LA ENCIMERA

- Hecha en acero inoxidable de alta calidad (AISI 430).
- Encimera reforzada con mayor profundidad y equipada con una protección de 40 mm que protege contra salpicaduras, capacidad de carga extendida: ±70 kg/m<sup>2</sup>.
- El fregadero integrado (AISI 304) mide 400x400x(Al)250 mm.
- Viene con un orificio pretaladrado de ø30 mm para el grifo.
- El estante reforzado mide 575 x 585 mm y no es ajustable.
- La altura de las patas es ajustable para garantizar un montaje nivelado (+25/-5 mm).
- Se entrega en un paquete plano, requiere montaje.
- Versiones disponibles para montaje derecho o izquierdo.

código	-	mm	€
237519	izquierda	1200x700x(H)850	632,50
237526	derecho	1200x700x(H)850	632,50



237519

## 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 de 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 mm40 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



815007

430

stainless steel

## 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.



811658

430

stainless steel

código	mm	ubicación del fregadero	€
815007	1000x600x(H)850	en el centro	692,45

código	mm	€
811641	800x600x(H)850	658,35
811658	1000x600x(H)850	725,45
811665	1200x600x(H)850	835,45
811672	1400x600x(H)850	878,35
811689	1600x600x(H)850	934,45

## ARMARIO DE PARED CON PUERTAS CORREDERAS - SOLDADO

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 430).
- Equipado con puertas correderas con tirador de plástico, sobre rodamientos.
- La superficie interna lisa facilita la limpieza.
- Capacidad máxima de carga por estante: 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Soldado para una alta durabilidad y estabilidad.
- Se entrega con soportes especiales para montaje en pared.

código	mm	€
<b>PROFUNDIDAD 300 MM</b>		
814154	800x300x(H)600	417,45
811207	1000x300x(H)600	486,75
<b>PROFUNDIDAD 400 MM</b>		
814178	800x400x(H)600	467,50
814185	1000x400x(H)600	516,45
811214	1200x400x(H)600	558,25



811207

## MESA DE LAVABO CON GABINETE – SOLDADA

- Recipientes de fregadero prensados desde una sola lámina de acero inoxidable caracterizados por su alta resistencia a los ácidos y productos químicos de los alimentos.
- Lavabo perfectamente soldado en la encimera.
- Dimensiones del fregadero: 400x400x(H)250 mm.
- Drenaje compatible con trampas estándar: Ø50 mm.
- Abertura del macho de rosca de Ø 30 mm.
- Parte superior de trabajo con hueco de 10 mm para evitar que salga agua.

- Soldado para una alta durabilidad y estabilidad.
- Carga máxima aproximada por encimera: 70 kg/m<sup>2</sup>, 40 mm de contrasalpicadura evita que las paredes se manchen.
- Manijas de las puertas de plástico.
- El cuerpo del armario se ha desplazado de la pared 100 mm, sin pared trasera para garantizar el acceso al agua y la conexión de aguas residuales.
- Altura de los pies: 160 mm, pies ajustables: 25 mm hacia arriba o 5 mm hacia abajo.



813492



813690

## MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL Y ARMARIO – SOLDADO

- Puertas con bisagras, bisagras a la izquierda.
- Las puertas se mantienen cerradas con cierres magnéticos.

código	mm	€
<b>FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 600 MM</b>		
813522	600x600x(H)850	706,75

código	mm	€
<b>FREGADERO INDIVIDUAL, PROFUNDIDAD 700 MM</b>		
813546	600x700x(H)850	747,45

## MESA CON FREGADERO DOBLE Y GABINETE, SOLDADA.

- Puertas corredizas.

código	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 098,35

## SOPORTE PARA OLLAS

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 430).
- La robusta construcción soldada garantiza la estabilidad y la alta durabilidad del soporte.
- Parte superior de trabajo reforzada con un perfil de acero.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Carga máxima aproximada por encimera (cuando se distribuye uniformemente): 100 kg/m<sup>2</sup>.

código	mm	€
815151	500x500x(H)450	208,45
812044	550x550x(H)450	192,50



812044





813423

### MESA CON FREGADERO INDIVIDUAL - SOLDADO

- Hecho de acero inoxidable duradero (AISI 304).
- Fregadero soldado.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Con un soporte de 40 mm de altura.
- Orificio de ø30 mm para la instalación del grifo, se puede utilizar con los grifos HENDI 970515 y 970508.
- Desagüe de ø52mm compatible con sifones estándar.

código	mm	tamaño de la cubeta (mm)	€
<b>LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 600 MM, ALTURA 300 MM</b>			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	<b>475,75</b>
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	<b>527,45</b>

código	mm	tamaño de la cubeta (mm)	€
<b>LAVABO SIMPLE, PROFUNDIDAD 700 MM, ALTURA 300 MM</b>			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	<b>563,75</b>
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	<b>609,95</b>



811009

### LÍNEA DE PRESUPUESTO DE MESA DE FREGADERO SIMPLE - ATORNILLADA, PROFUNDIDAD: 600 MM

- Lavabo de acero inoxidable (AISI 304), marco de acero inoxidable (AISI 430).
- Profundidad del recipiente: 300 mm.
- Área repujada: el agua fluye hacia el fregadero, con forma de sobre.
- Con un soporte de 40 mm de altura.
- Distancia desde el soporte hasta la cuenca: 100 mm.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Orificio de ø30 mm para la instalación del grifo, se puede utilizar con los grifos HENDI 970515 y 970508.
- Desagüe de ø52mm compatible con sifones estándar.
- Entrega de paquete plano para autoensamblaje (llave incluida).

código	mm	€
811009	800x600x(H)850	<b>503,25</b>
811023	1000x600x(H)850	<b>548,35</b>



231777

### 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	<b>658,35</b>
231791	derecho	1200x700x(H)850	<b>658,35</b>



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	<b>522,50</b>
231784	derecho	1000x700x(H)850	<b>522,50</b>



811108

### ARMARIO DE PASO CON DIVISIÓN Y PUERTAS CORREDIZAS

- Hecho de acero inoxidable duradero [AISI 430].
- Equipado con 2 estantes extraíbles no ajustables y 2 estantes fijos (estante inferior y medio).
- Equipado con 8 puertas correderizas con tirador vertical, todo sobre rodamientos.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Entrega en paquete plano, necesita montaje.

código	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 567,50
811108	1000x600x(H)1800	1 758,35

### CAMPANA EXTRACTORA DE PARED

- Equipado con un juego de filtros laberínticos de acero inoxidable que se pueden lavar en el lavavajillas.
- Con bandeja colectora para recoger la grasa y la suciedad que sale de los filtros.
- Equipado con una conexión de ventilación de  $\varnothing 200$  mm en la parte superior.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad (AISI 430).
- La campana no está equipada con un ventilador, esto debe hacerse por separado.

código	ligero	mm	kg	€
229286	-	1000x700x(H)450	32	764,50
229293	-	1200x700x(H)450	36	824,45
229309	SÍ	1000x700x(H)450	35	874,50
229316	SÍ	1200x700x(H)450	39	934,45

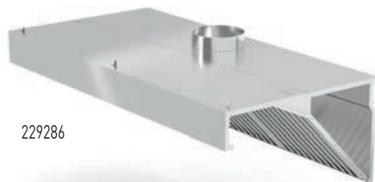


812402

### ARMARIO DE PASO CON PUERTAS CORREDIZAS

- Hecho de acero inoxidable duradero [AISI 430].
- Equipado con 2 estantes extraíbles no ajustables y 2 estantes fijos (estante inferior y medio).
- Equipado con 4 puertas correderizas con tirador vertical, todo en rodamientos de rodillos.
- Las patas son ajustables en altura para garantizar la instalación a nivel (+25/-5 mm).
- Entrega en paquete plano, necesita montaje.

código	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 512,50



229286





## 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 CO<sub>2</sub>.
- Patas extraíbles.



149508

### GREEN FIRE CON 2 QUEMADORES

- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código		KW(HS)	mm	€
149621	2 parrillas de barbacoa Gastronorm 1/1 de acero inoxidable	11.6	740x612x(H)825	808,50
149508	Plancha y parrilla Gastronorm 1/1 de hierro fundido esmaltado	11.6	740x615x(H)825	874,50



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	1 314,50



149614

### GREEN FIRE CON 4 QUEMADORES

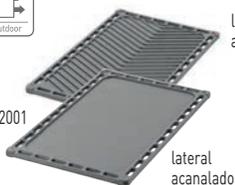
- 2 planchas esmaltadas de hierro fundido y 2 parrillas Gastronorm 1/1 incluidas.
- Incluye cortavientos.
- Parrilla elevada de acero inoxidable para mantener calientes las salsas y alimentos acabados.
- Manguera de gas con conector rápido montado en la barbacoa.
- La manguera de gas y el regulador se acoplan a la botella de gas, mejorando la movilidad.

código	-	kW[HS]	mm	€
149614	sobre base con ruedas	22	1400x612x(H)825	1 848,00





932001

lateral  
acanaladolateral  
acanalado

### 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	63,25



932018



### PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO

- Apta para todas las barbacoas Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	63,25



18/0

stainless steel



939949



939956



### 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	35,75





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	8,53

### PIEDRAS DE LAVA (GRUESAS)

- Aptas para varios tipos de barbacoa de gas.
- Piedras gruesas, relativamente grandes.

código	-	peso (kg)	€
152904	bolsa	5	18,98
152805	caja	9	14,58

### PINCHOS PARA BARBACOA - 24 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
170045	24	(L)210	6,88

### PINCHOS PARA BARBACOA - 6 PIEZAS

código	embalado por	mm	€
170120	6	(L)250	4,95
170328	6	(L)350	6,88



170045

18/0  
stainless steel



170328

170120

18/0  
stainless steel



## BAKE- & GRILL-MASTER



154601



154618



### BAKE-MASTER MINI

- Estructura de acero inoxidable 18/0.
- Con fuente esmaltada.
- Dimensiones interiores de la fuente: 290x480 mm.
- Encendido electrónico y termopar.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Apto para gas propano y butano.
- Consumo: 0,215 m<sup>3</sup>/h.

código	kW[HS]	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	186,45

### 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 m<sup>3</sup>/h.

código	kW[HS]	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	296,45



Sartén esmaltada incluida

154700



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 m<sup>3</sup>/h.

código	kW[HS]	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	233,75

### 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 m<sup>3</sup>/h.

código	kW[HS]	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	371,25





### ROAST-MASTER USO INTENSIVO

- 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	11.6	650x540x(H)840	328,35
144923	Revestimiento Protector	720x560x(H)360	18,43



144923



154878



154908

### GRILL-MASTER QUATTRO

- Estructura completamente de acero inoxidable con 2 bandejas de goteo.
- Apto para gas propano y butano; equipado con 4 quemadores que pueden regularse independientemente.
- Incluye 2 parrillas niqueladas y 1 plancha esmaltada (dimensiones interiores: 590x480 mm).
- Termopar y encendido electrónico.
- Manguera de gas y regulador de presión incluidos.
- Consumo: 0,8 m³/h.
- Sobre una base con estante inferior y 4 ruedas para un desplazamiento fácil.

código	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	654,50



154656

### BANDEJA ESMALTADA

- Dimensiones interiores: 590x480 mm.

código	mm	€
154656	700x520x(H)55	98,45



## FIESTA



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	874,50

### 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	1 012,00



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	11,83
622308		$\varnothing$ 460x(H)40	20,85
622407	146002	$\varnothing$ 600x(H)40	45,38
622605	146804	$\varnothing$ 800x(H)50	109,45

556696



### DELANTAL PARA BARBACOA

- Lona de 280 g/m<sup>2</sup>.
- Revestimiento ignífugo.

código	mm	€
556696	810x660	16,45





700044

## 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	2 475,00



## XENON PRO

- Esta parrilla eléctrica de acero inoxidable con base plegable es fácil de desplazar gracias a sus ruedas, y puede plegarse para embalarse en plano como una unidad compacta durante el transporte.
- El quemador desarrolla una temperatura alta en la unidad a prueba de viento, por lo que esta barbacoa es apta para una producción de gran volumen.
- La propia unidad es fácil de limpiar gracias a estas altas temperaturas.
- La parrilla está equipada con un termopar y encendido electrónico; incluye una manguera de gas y un regulador de presión.
- Apto para gas propano.
- Superficie de parrilla 860x260 mm (2 parrillas de 430x260 mm).
- Base plegable y móvil.
- Manguera de gas, encendido electrónico y regulador de presión incluidos.
- Consumo: 536 g/h.



148105

código	kW[HS]	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	637,45

Precios sin IVA



## BARBACOAS DE CARBÓN

- Acero inoxidable 18/0 con soportes extraíbles.



150603



150801

### 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	218,35

### BARBACOA DE CARBÓN RESTO

- Equipada con 2 parrillas de 345x345 mm cada una.
- Dimensiones interiores de la cubeta: 1070x350x(H)max110 mm.
- Doble fondo para la recogida de cenizas.

código	mm	€
150801	1145x380x(H)770	285,45

## CARBÓN DE MARABÚ

- Diseñado para su uso en establecimientos profesionales de catering.
- Para asar carne, pescado, mariscos, verduras y aperitivos.
- Producido por carbonización de madera dura a temperaturas entre 400 y 700 °C, sin aire.
- Hecho de la planta de marabou invasiva que crece en Cuba, la materia prima perfecta para una producción ambiental y socialmente responsable. 100 % natural.
- Libera un aroma ahumado durante la combustión que aporta a la comida un sabor único.
- Alto contenido calórico, bajo nivel de chispa.
- El doble del tiempo de combustión en comparación con los tipos de carbón blando de uso común.

código	peso (kg)	€
199541	10	28,55



199541



## 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.



DURAZNO

código	199503
peso	3 kg
€	24,75



HAYA

código	199459
peso	3 kg
€	24,75



AGRIOS

código	199480
peso	3 kg
€	24,75



ROBLE

código	199466
peso	3 kg
€	24,75



ALMENDRA

código	199497
peso	3 kg
€	24,75



ACEITUNA

código	199473
peso	3 kg
€	24,75



VINO TINTO

código	199510
peso	3 kg
€	24,75



COÑAC

código	199534
peso	3 kg
€	24,75



WHISKY

código	199527
peso	3 kg
€	24,75

Precios sin IVA



## GUANTES PARA HORNO

- 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



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).



11XXXX

Protección contra peligros térmicos.

Guantes que protegen contra peligros térmicos se marcan con un pictograma y números describiendo el grado de protección que ofrecen, por ejemplo:

- El primer dígito indica el comportamiento frente al fuego, el segundo la resistencia al contacto con calor, el tercero la resistencia al calor convectivo, y el cuarto la resistencia a la radiación de calor, el quinto la resistencia a pequeñas salpicaduras de metal fundido, el sexto la resistencia a grandes salpicaduras de metal fundido.

- 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) y
- protección contra riesgos mecánicos según EN 388 Guantes de protección de protección mecánica, especificando los niveles de rendimiento de protección mecánica, según EN 13997 ropa de protección - propiedades mecánicas - determinación a la resistencia
- al corte por objetos afilados.







525524

**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	<b>3,58</b>
525531	3	(L)230	<b>4,02</b>

525531

525555

**JUGO DE CEPILLOS CON CERDAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE Y LATÓN - 2 PIEZAS**

- Juego de 2 cuchillos distintos con 4 hileras de 14 cerdas.
- Consta de un cepillo con cerdas de acero inoxidable y otro con cerdas de latón.

código	embalado por	mm	€
525555	2	(L)290	<b>6,55</b>



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	<b>4,13</b>



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	<b>4,13</b>
525432	520x170	<b>5,78</b>



525562

**CABEZAL DE CEPILLO METÁLICO**

- Cómodo mango de plástico negro con cerdas de acero.

código	mm	€
525562	150x55	<b>3,03</b>



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	<b>3,58</b>



525517

**CEPILLO METÁLICO - 2 PIEZAS**

- Madera con 4 filas de 14 cerdas de alambre de acero.

código	embalado por	mm	€
525517	2	(L)290	<b>4,68</b>



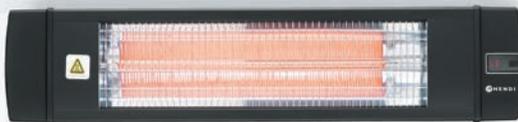
855218

855201

**RASQUETA PARA PLANCHA**

código	mm	€
855201	100x320	<b>17,33</b>





272428

### CALENTADOR RADIANTE DE INFRARROJOS PARA EXTERIOR „BOLA”

- Adecuado para calentar los patios en los días fríos.
- Potente: mantendrá a sus huéspedes cómodos incluso cuando la temperatura sea baja.
- Diseñado para montaje en pared, puede calentar un área de aproximadamente 16 a 32 m<sup>2</sup>.
- La lámpara calefactora utiliza una moderna fibra de carbono, lo que se traduce en una mayor vida útil y una alta eficiencia de calentamiento con un bajo consumo de energía.
- Cuerpo robusto con rejilla protectora de aluminio resistente al calor.
- Se suministra con un control remoto para facilitar el ajuste de la programación.
- Puede elegir entre 4 niveles de potencia de calefacción.
- Con temporizador incorporado para hasta 25 horas.



código	V	W	mm	€
272428	230	2500	879x85x(H)195	218,35

### TRÍPODE PARA CALENTADOR INFRARROJO DE PATIO

- Para uso con el calentador infrarrojo de patio Bola 272428.

código	mm	€
270349	364x495x(H)601	43,45

### CALENTADOR RADIANTE POR INFRARROJOS TORNADO

- Adecuado para calentar tanto zonas interiores como exteriores.
- Potente: mantendrá a sus invitados cómodos incluso cuando la temperatura sea baja.
- De pie, con una base estable, puede calentar un área de aproximadamente 16 a 32 m<sup>2</sup>.
- La lámpara calefactora utiliza fibra de carbono moderna, lo que se traduce en una mayor vida útil y una elevada eficiencia de calentamiento con un bajo consumo de energía.
- Cuerpo robusto con rejilla protectora de aluminio resistente al calor.
- Se suministra con control remoto para un ajuste sencillo de los programas.
- Pantalla LED que indica el nivel de calefacción actual.
- Puede elegir entre 2 niveles de potencia de calefacción.
- Con temporizador incorporado para hasta 25 horas.

código	V	W	mm	€
272435	230	2000	150x262x(H)1109	218,35



272435

Precios sin IVA

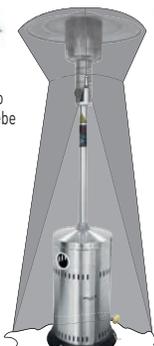


## ESTUFAS DE EXTERIOR



272602

Revestimiento protector - debe pedirse por separado



144916



Fácil de transportar gracias a sus 2 ruedas.



Incluye encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.



Estufa de exterior plegable - modelo 272701

272701

### ESTUFA DE EXTERIOR

- Apta para gas propano y butano.
- Fácil de transportar gracias a sus 2 ruedas.
- Incluye encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.
- Con protección antivuelco.
- Consumo: 909 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
272602	12.5	ø770x(H)2200	357,50
144916	Revestimiento Protector	ø790x(H)2220	30,75

### ESTUFA DE EXTERIOR (PLEGABLE)

- Apta para gas propano o butano.
- Fácil de transportar gracias a sus 2 ruedas.
- Eje plegable para facilitar el transporte y el almacenamiento.
- Incluye encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.
- Con protección antivuelco.
- Plegable a (A)160 cm para almacenamiento y transporte.
- Consumo: 1048 g/h.

código	kW(HS)	mm	€
272701	12.5	ø770x(H)1580	365,75
144916	Revestimiento Protector	ø790x(H)2220	30,75



Revestimiento protector - debe pedirse por separado

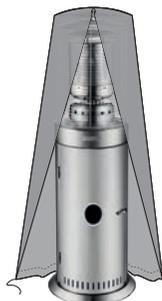


144909

272404



Revestimiento protector - debe pedirse por separado



144954

272411



## ESTUFA DE EXTERIOR PYRAMID

- Calefacción con llama real en un tubo de cristal; crea un ambiente mejor.
- Estructura de aluminio con paneles laterales de metal negro y tubo de cristal de cuarzo.
- El tanque de gas se acopla a la base.
- Incluye encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.
- Con protección antivuelco.
- Apta para gas propano o butano.

código	kW(HS)	mm	€
272404	11.2	500x500x(H)2220	626,45
144909	Revestimiento Protector	480x480x(H)2220	30,75

## ESTUFA DE TERRAZA

- Apta para gas propano y butano; botellas de gas de 15 litros máx.
- Diseño compacto con puerta abatible para facilitar la sustitución de las botellas de gas.
- Con interruptor de inclinación, dispositivo de fallo de la llama y protector de llama para una mayor seguridad.
- Incluye encendido electrónico, manguera de gas y regulador de presión.
- Fácil de transportar gracias a sus 2 ruedas.

código	kW(HS)	mm	€
272411	8.5	ø556x(H)1430	428,45
144954	Revestimiento Protector	ø580x(H)1460	21,95



## 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](http://www.hendi.eu)



## LEYENDA DE LOS ICONOS UTILIZADOS EN ESTE CATÁLOGO



Producto de ahorro energético



Cumplimiento con la normativa HACCP

**NUEVO**

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



Poliétileno



Poliétileno de alta densidad



Poliétileno 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
<b>1xxxx</b>		171837	67	199435	92, 176, 213	208342	389	215029	175	225165	205
111420	329	171844	67	199442	92, 176, 213	208380	389	220283	214	225264	181
144909	449	171851	67	199459	94, 443	208533	390	220290	214	225448	181
144916	448	171875	67	199466	94, 443	208618	389	220306	192	225479	185
144923	439	171882	33, 67	199473	94, 443	208625	388	221099	379	225516	204
144954	449	171899	67	199480	94, 443	208632	388	221105	375	225523	204
146002	440	171905	68	199497	94, 443	208649	388	221204	379	225707	154
146804	440	171929	67	199503	94, 443	208656	390	221495	107, 381	225806	154
147108	156	171936	67	199510	94, 443	208670	388	221600	106, 380	225882	152
147207	156	190036	329	199527	94, 443	208687	388	221617	106, 380	225899	153
147276	156	190401	329	199534	94, 443	208694	389	221624	106, 380	225929	206
147801	156	193679	331	199541	94, 442	208724	388	221631	106, 380	226001	230
148105	441	193716	331	199640	90, 186	208731	388	221648	106, 380	226094	153
149508	434	193761	331	199657	91, 187	209097	391	221655	106, 380	226209	217
149591	434	193938	331	199664	91, 187	209202	173	221808	409	226308	217
149614	435	193952	331	199787	92	209301	173	221884	142	226315	217
149621	434	194300	330	199794	93	209424	170	221891	142	226339	217
150603	442	194355	330	199978	91, 187	209509	163	222140	142	226346	217
150801	442	194362	330	199992	91, 187	209882	398	222157	145	226353	217
152706	437	195109	329	<b>2xxxx</b>		209899	398	222164	142	226612	216
152805	437	195505	329	201107	167	209905	398	222225	142	226629	216
152904	437	195604	329	201206	167	209936	63, 393	222232	142	226636	216
154601	438	196007	60	201435	149	209943	63, 393	222249	142	226681	215
154618	438	198124	91, 154...	201442	149	209981	63, 392	222256	142	226698	215
154656	439	198209	119	201633	357	209998	63, 392	222263	142	226797	215
154700	438	198223	119	201640	357	210000	139	222393	144	226827	216
154717	438	198247	120	203125	177	210017	139	222553	61	226995	215
154878	439	198254	120	203149	177	210031	138	222560	61	227060	202
154908	439	199039	121	203156	177	210048	138	222614	53	227077	203
170045	437	199046	119	203163	177	210086	140	222638	184	227107	215
170120	437	199183	92	203170	177	210802	132	222645	182	227381	152
170328	437	199190	92	203521	88	210819	132	222652	53	229026	169
171028	66	199213	92	203538	88	210864	133	222676	53	229033	169
171127	66	199220	92	203545	88	211106	399	222805	137	229064	168
171301	66	199237	92	204825	321	211205	399	222829	141	229200	137
171318	66	199244	93	204832	321	211304	399	222836	141	229217	137
171325	66	199251	93	204900	321	211403	399	222843	141	229286	433
171332	67	199268	93	204962	239	211410	397	222980	403	229293	433
171349	67	199275	92, 176, 213	205808	174	211427	397	222997	183	229309	433
171400	66	199282	92, 176, 213	205815	174	211434	397	223468	202-203	229316	433
171417	66	199299	92, 176, 213	205822	174	211441	397	224052	143	229828	47
171509	66	199305	92, 176, 213	205839	174	211458	396	224328	143	229835	55
171516	66	199312	92, 176, 213	205846	174	211465	396	224335	143	230268	402
171608	335	199329	92, 176, 213	205853	174	211472	396	224342	143	230299	402
171615	335	199336	92, 176, 213	205914	129, 171	211489	396	224359	143	230305	402
171622	335	199343	92, 176, 213	207208	173	211502	399	224373	144	230312	406
171707	68	199350	92, 176, 213	207307	173	212028	124	224380	144	230442	416
171721	67	199367	92, 176, 213	207369	172	212103	123	224397	143	230459	416
171738	67	199374	92, 176, 213	207376	172	212127	123	224403	47	230602	376
171745	67	199381	92, 176, 213	208007	398	212134	123	224410	47	230664	376
171752	67	199398	92, 176, 213	208106	398	212165	122	224670	204	230688	376
171783	67	199404	92, 176, 213	208205	398	212172	122	224823	206	230695	376
171790	67	199411	92, 176, 213	208304	390	212189	122	224830	218	230718	377
171806	68	199428	92, 176, 213	208335	389	215012	175	224847	218	231050	403

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
231210	417	233450	243	239209	162	267264	231	273852	157	282731	124
231227	417	233467	243	239230	162	268506	192	273869	157	282748	126
231234	417	233610	240	239278	162	268551	192	273876	157	282755	124
231265	416	233627	240	239292	162	268605	192	273883	157	282762	126
231340	406	233634	240	239322	161	268612	192	273890	157	282779	125
231753	402	233641	241	239346	161	268704	192	273906	157	3xxxx	
231760	432	233658	241	239384	159, 163	268711	192	273913	157	330005	146
231777	432	233665	241	239391	158	268735	192	273982	165	4xxxx	
231784	432	233672	237	239414	159	268742	192	273999	165	400012	289
231791	432	233689	104, 237	239421	158	270028	418	274101	127	400029	289
231807	130	233696	241	239506	195	270066	419	274125	394	400036	289
231852	131	233702	238	239551	163	270073	418	274149	394	400043	289
232033	235	233719	238	239599	195	270080	418	274156	127	400050	289
232040	233	233726	164	239605	195	270097	418	274163	127	400067	289
232057	233	233733	164	239681	160	270141	419	274224	371	400074	44
232064	233	233740	165	239698	160	270158	418	274231	99	400081	44
232071	233	233757	237	239711	160	270165	418	274255	371	400203	304
232118	232	233764	233	239766	160	270172	418	280096	130	401102	275
232125	232	233788	245, 387	239773	161	270196	419	280102	130	401101	275
232132	232	233795	245, 387	239780	161	270233	419	280126	130	401200	275
232149	232	233825	242	240403	188	270240	419	280201	130	402221	272
232163	248	233832	242	240410	188	270349	447	280218	130	403716	272
232170	248	233900	244, 386	240441	189	270875	57	280225	130	403747	272
232187	248	233917	244, 386	240458	189	271117	85	280294	130	403754	272
232194	248	233924	244, 386	240502	193	271124	84	280300	130	404003	349
232699	233	233931	244, 386	240601	394	271148	82	280317	130	404102	349
232842	235	233948	236	240700	394	271155	85	280416	130	404201	349
232903	236	233955	236	240717	395	271162	83	280423	131	404300	349
232910	236	233962	164	240724	395	271179	85	280621	131	404409	349
232927	236	233979	236	261163	194	271186	85	280690	131	404508	349
232965	236	233986	236	261200	194	271209	82	281208	423	404607	349
232972	236	233993	236	261309	194	271216	84	281246	423	405000	348
232989	236	234730	130	261347	194	271230	83	281352	197, 201	405208	348
232996	236	234747	130	261354	194	271247	84, 389	281369	199, 201	405307	348
233009	402	234754	131	262214	193	271254	82	281376	200-201	407202	251
233016	402	234761	131	262801	193	271261	85	281444	198, 201	407400	251
233023	402	235829	244, 386	263501	178	271308	82	281710	196, 201	408308	251
233030	402	235836	244, 386	263600	178	271339	84	282014	132	410110	348
233047	402	236574	408	263624	179	271346	83	282021	132	421574	306
233054	402	237519	429	263655	179	271407	83	282038	132	424001	338
233061	406	237526	429	263662	179	271520	384	282045	132	424155	336
233238	240	237540	402	263709	179	271551	382	282052	132	424186	336
233269	241	237557	247, 385	263808	179	271568	382	282076	132	424193	336
233276	242	237564	247, 385	263907	179	271575	383	282090	135	425107	344
233290	241	237588	247, 385	264119	190	271599	384	282113	134	425121	344
233306	243	237595	247, 385	264300	190	271773	383	282120	134	425138	344
233320	243	237670	155	264331	190	271780	383	282151	135	425190	343
233337	243	237687	155	264409	191	271797	383	282229	132	425206	370
233344	234	238301	195	264607	191	272404	449	282236	132	425299	342
233351	234	238486	176, 213	264706	191	272411	449	282243	132	425343	343
233375	243	238608	195	265000	193	272428	447	282250	132	425411	342
233382	234	238905	167	265109	137	272435	447	282267	132	425428	342
233399	234	238912	167	267219	231	272602	448	282359	132	425435	342
233412	238	239186	163	267240	231	272701	448	282571	135	425466	344
233443	243	239193	163	267257	231	273845	157	282588	135	425473	344



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
425503	296	426432	282	427170	307	445877	301	469545	310	475201	322
425534	297	426449	282	427187	298	445907	390	469552	310	475904	322
425558	297	426456	282	427415	340	446508	300	469569	310	480106	348
425565	297	426463	286	427507	339	446522	300	469576	310	480205	349
425572	297	426470	286	427514	338	446607	300	469583	310	480403	349
425602	296	426487	286	427538	339	446621	300	469590	310	480502	344
425619	282	426494	283	428245	345	446706	300	469606	310	480519	344
425626	282	426500	296	428511	304	446720	300	469613	310	5xxxx	
425633	282	426517	293	428528	304	448908	301	469620	311	500040	223
425657	282	426524	291	429006	295	449608	301	469637	311	500057	223
425664	282	426555	291	429013	295	449615	299	469644	311	505106	36
425671	283	426562	291	429020	295	450109	302	469651	311	505168	273
425688	282	426579	291	429037	295	450208	302	469668	311	505175	273
425695	283	426586	291	429044	295	450307	302	469675	311	505182	273
425701	296	426593	291	429051	295	450406	302	469682	310	505199	273
425763	344	426609	296	429211	295	450505	302	469699	310	505205	36
425770	307	426616	290	429228	295	451007	302	469705	310	505212	273
425787	307	426623	290	429419	251	451014	302	469712	310	505229	273
425800	296	426647	290	429440	89, 251	451021	302	469729	310	505236	273
425817	297	426654	290	429457	89, 251	451038	302	469736	310	505243	273
425824	297	426661	291	429914	344	451045	302, 389	469743	310	505250	273
425831	297	426678	291	430002	275	451106	302	469750	310	505267	273
425855	297	426685	293	432006	275	451502	302, 389	469767	310	505274	273
425862	297	426692	293	432105	275	451519	302, 389	469774	310	505502	36
425879	297	426708	296	432129	275	451526	302, 389	469781	310	505526	223
425886	297	426715	293	432136	275	451533	302, 389	469798	310	505533	223
425909	288	426722	293	432143	275	452103	303	469804	310	505540	225
425916	288	426746	293	434208	275	452202	303	469811	310	505557	225
425923	288	426753	293	436103	348	452325	303	469828	310	505564	225
425947	288	426760	290	440001	316	452400	308	469835	310	505571	225
425954	288	426777	290	440100	316	452424	308	470190	323	505588	225
425978	288	426784	290	440209	316	452714	303	470206	327	505656	56
425985	288	426791	290	440216	317	453001	303	470213	326	505663	56
425992	288	426807	296	440223	317	453100	303	470220	326	505670	56
426043	292	426814	291	440230	316	453209	303	470237	326	505687	56
426050	292	426821	291	440407	316	453308	303	470244	326	506905	36
426067	292	426890	295	440490	316	453407	303	470251	325	506912	36
426074	292	426906	296	440506	316	456514	304	470268	325	507018	350
426081	292	426920	290	440605	316	458198	302, 389	470275	325	507117	350
426098	292	426968	294	440704	306	460245	308	470282	325	507216	350
426197	292	426982	290	440711	305	461167	309	470305	327	507469	350
426210	292	426999	290	440803	316	461266	309	470312	327	507568	350
426227	292, 298	427033	307	440858	316	462904	57	470411	319	507711	350
426234	292, 298	427040	307	440865	316	463000	328	470428	319	507766	350
426241	292, 298	427057	307	440872	316	463109	328	470435	319	507773	350
426258	292, 298	427064	307	440902	316	464809	328	470527	329	507865	350
426265	292, 298	427071	298	441107	304	465301	309	470619	322	507933	350
426272	293	427088	298	441367	306	465318	309	470909	323	507964	350
426289	290	427095	298	441466	306	465325	309	470930	323	508107	251
426296	295	427118	292	441503	306	465332	309	471005	323	508206	251
426319	295	427125	292	443002	52	465349	309	471050	323	508503	7
426364	286	427132	292	444023	304	465356	309	471500	369	508510	7
426371	286	427149	292	445815	300	465363	309	471524	369	508527	7
426418	298	427156	304	445822	300	465370	308	472507	322	508619	353
426425	282	427163	304	445839	300	465387	309	472613	322	508626	353

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
508657	353	512302	95, 112	523216	335	532201	73	552025	362	559222	56
508718	353	513002	56	523315	335	532300	73	552032	362	559239	56
508725	353	513026	134	523520	366	535103	77	552049	361	561003	294
508732	353	513033	134	523629	303	535202	77	552100	362	561102	294
508787	353	513538	56	523827	340	535219	77	552131	362	561201	294
508794	353	513545	56	523834	340	535288	77, 286	552308	341	561324	345
508800	353	513552	56	523902	222, 340	535295	77	552315	341	561331	345
508817	353	513569	56	523957	222, 340	535301	77	552353	341	561416	345
508824	353	513705	43	524008	66	535400	77	552360	341	561492	289
508831	353	513712	43	524039	66	535417	77	552407	341	561508	346
508862	349	513729	305	525005	69	535424	77	552490	341	561515	346
508879	349	513736	43	525142	68	535431	77, 286	552681	373	561560	346
508886	349	513743	43	525159	68	535448	77, 286	553404	113	561577	346
508909	349	513750	43	525197	124	535455	77, 286	554166	113	561584	346
508916	349	515006	117	525418	446	535509	77	554364	113	561607	346
508923	349	515013	117	525425	446	535516	77	554432	113	561706	289
508930	349	515020	117	525432	446	535523	77	556603	209, 445	561713	289
508947	349	515037	114	525517	446	540107	71	556610	209, 445	561720	289
508954	349	515044	114	525524	446	540305	71	556627	209, 445	561966	347
509005	72	515105	74	525531	446	540404	71	556634	209, 445	561973	347
509012	72	515228	115	525548	446	540503	71	556641	50	561980	347
509104	72	515327	115	525555	446	540602	71	556665	50	561997	347
509203	72	515358	115	525562	446	540701	71	556672	50	562000	62, 126
509302	72	515365	115	525593	221	541104	71	556696	440	562017	62, 126
509401	72	515389	115	525630	221	541203	71	556719	75	562079	62, 126
509418	73	515396	115	526101	71	541302	71	557105	108	563007	70, 116
509425	73	515501	75	526118	71	541500	71	557112	108	563106	70, 116
509432	73	516102	62	526200	71	542200	71	557303	108	563205	116
509449	73	516201	62	526309	71	542507	71	557402	343	563502	334
509456	73	516300	62	527108	71	542606	71	557600	361	563557	334
509463	73	516676	61	527207	71	542705	71	557808	88	563632	334
509470	72	516683	61	527306	71	547304	75	557815	88	563649	334
509487	72	516690	61	528105	71	547502	75	557822	88	563700	334
510001	72	516706	61	528204	71	550106	109	557853	88	563755	334
510100	72	516713	61	529003	333	550113	109	557891	89	563908	334
510209	72	516720	61	529101	333	550120	109	557907	88	564004	334
510308	72	516737	61	529041	333	550205	109	557914	88	564103	334
510407	72	516744	61	529058	332	550229	109	557921	88	564158	334
511503	72	516751	378	529065	332	550304	109	557952	88	564202	334
511701	72	516768	61	529072	332	550328	109	557969	89	564400	334
511718	73	517109	73	529089	332	550403	109	557976	89	564455	334
511725	73	517208	73	529096	332	550427	109	557983	89	564509	279
511732	73	517307	73	529102	333	550502	109	557990	89	564516	279
511749	73	517406	73	529201	333	550526	109	558003	88	564523	279
511756	73	517604	73	529300	333	551011	111	558010	88	564530	279
512104	95, 112	518700	60	529409	333	551110	111	558027	88	564547	279
512135	95, 112	521205	62	530108	72	551202	110	558058	88	564554	279
512142	95, 112	521304	62	530207	72	551400	111	558096	89	564561	289
512159	95, 112	521403	62	530306	72	551592	111	558102	87	564578	289
512166	95, 112	521410	364	530405	72	551691	110	558119	87	564585	289
512173	95, 112	521434	364	530504	72	551790	110	558126	87, 125	564592	289
512203	95, 112	521502	62	530603	72	551806	86	558133	87	565360	378
512210	95, 112	521601	62	530702	72	551813	86	558140	87	565605	289
512227	95, 112	521809	62	532003	73	552001	256	558157	87	565612	289
512234	95, 112	523018	335	532102	73	552018	362	559208	56	565643	289



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
565650	289	588024	96	596883	358	616918	224	621134	11	627747	10
566008	346	588031	97	596890	363	616925	224	621158	11	628614	12
566015	346	588208	98, 372	596920	367	616932	224	621202	284	628621	12
566022	346	588215	98, 372	596944	364	616949	224	621219	284	628638	12
566046	346	588369	97	596951	364	617007	49, 225	621226	284	628706	12
566053	346	588376	97	596968	366	617014	49, 225	621233	284	628805	12
566930	346	588406	372	596975	365	617069	224	621240	284	629109	9
567104	62	588420	97, 372	596982	365	617076	224	621257	284	629130	8
567203	62	588574	372	597200	358	617083	224	621264	284	629154	8
567302	62	589007	96-97	597316	358	617090	224	621271	284	629208	9
567401	62	589106	96	597323	358	617106	224	621288	284	629253	8
567500	62	589205	96-97	597507	358	617113	220	621295	284	629307	9
567555	75	592045	374	597880	281	617120	220	621301	284	629345	8
567616	60	592052	374	597897	281	617137	220	621318	284	629352	9
567630	60	592069	374	597910	281	617144	220	621325	284	629390	9
567654	60	593004	365	597927	281	617151	220	621332	284	629413	9
567814	62	593035	365	597934	281	617168	220	622100	11, 440	629505	9
567821	62	593042	365	597941	281	617175	221	622308	11, 440	629604	9
567838	62	593066	365	597958	373	617182	220	622407	11, 440	629802	9
567845	62	593097	366	597965	373	617199	220	622605	11, 440	630006	58
567852	62	593103	369	597972	373	617205	224	622704	15, 285	630105	59
567906	344	593158	369	597989	373	617304	224	622711	15, 285	630136	59
568101	250	593165	369	598016	360	617403	224	622728	15, 285	630204	59
568200	250	593202	369	598047	36	617410	224	622735	15, 285	630235	59
568309	250	593318	365	598214	360	617427	224	622742	15, 285	630402	54
568408	250	593325	366	598313	360	617434	224	622759	15	630419	54
568507	250	593332	367	598412	360	617458	224	622766	15	630648	89
568804	250	593608	369	598719	360	617465	224	622810	15, 285	630808	58
569009	250	593806	370	598818	360	617502	224	622827	15, 285	630907	283
569016	250	593813	370	598955	378	617519	224	622834	15, 285	630914	283
569108	250	593905	369	598962	378	617526	224	622841	15, 285	630921	283
569207	250	594018	358	599013	360	617533	224	622858	15, 285	630938	283
569757	316	594704	369	599112	360	617540	224	624302	63, 392	631102	308
570012	55	594742	370	599198	360	617557	224	625002	14	631201	308
570104	55	594759	370	599211	360	617564	224	625057	14	631300	308
570715	51	595008	304	599327	308, 359	617571	224	625101	14	632802	60
570807	303	595206	306	599334	359	617588	224	625606	14	632901	60
570906	55	595305	306	599372	359	617595	224	625705	14, 285	635001	76
572016	100	595558	361	599402	360	617700	223	625804	14, 285	635155	76
572115	100	595565	361	599419	360	617724	222	626504	156	635209	76
572214	100	595572	361	599426	360	617731	223	626825	13	635308	76
572313	100	595589	361	599433	360	617816	221	626832	13	635407	76
572412	100	596630	367	599440	360	617861	221	626849	13	635605	76
572511	100	596647	367	599457	360	618028	221	626856	13	637104	76
572610	100	596654	367	599464	359	618035	222	627600	10	637203	76
572719	100	596678	365	599471	359	618042	222	627617	10	637302	76
580011	79	596685	364	599488	359	618059	222	627624	10	637401	76
580028	78	596715	367	6xxxx		618066	222	627631	10	637500	76
580226	78	596722	367	607015	287	618073	222	627648	10	637609	76
580233	78	596739	364	607022	287	618080	222	627655	10	637791	117
580462	79	596746	358	607039	287	618097	222	627662	10	637807	117
582015	85	596753	366	607046	287	618103	220	627679	10	637814	117
582022	85	596760	363	607053	14	621103	11	627686	10	637821	117
586907	98, 372	596777	363	607060	14	621110	11	627716	10	637838	117
588017	96	596807	358	616901	224	621127	11	627730	10	637845	117

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
638101	303	659809	70, 116	665503	306	682104	112	709801	229	764091	271
638118	366	663462	312	665510	306	682302	112	709818	227	764138	271
638132	366	663608	312	673416	113	682401	112	709825	227	764206	270
638149	366	663615	312	674413	113	689608	112	709870	227	764213	270
638163	366	663622	312	676202	118	689806	112	709887	227	764220	270
638170	366	663639	312	676509	118	690000	51	709900	223	764237	270
638309	76	663646	312	676707	118	691021	422	710104	265	764244	270
638507	76	663653	312	676905	118	691038	420	710203	265	764251	270
638705	76	663660	312	677001	118	691045	420	710302	265	764268	270
638903	76	663790	312	677209	118	691052	420	720400	332	764404	269
639009	76	663806	312	677506	118	691069	420	722107	333	764411	269
639016	76	663820	312	677810	114	691076	420	755006	100	764428	269
639023	76	663844	305	677827	114	691083	423	755013	100	764435	269
640104	58	663851	305	677834	114	691090	423	755020	100	764442	269
640203	58	663868	305	678107	280	691120	422	755037	100	764459	269
640401	58	663875	305	678114	280	691137	421	755044	100	764466	269
640500	58	663882	305	678121	280	691151	421	755051	100	764473	269
640609	58	663899	305	678138	280	691168	421	755068	100	764480	269
640708	58	663950	417	678145	280	691380	317, 422	755075	100	764497	269
640807	58	664001	314	678152	280	691397	317, 422	755082	100	764503	269
640913	58	664018	314	678169	280	691403	420	755099	100	764510	269
640920	58	664025	314	678176	280	691410	420	755105	100	764527	269
642504	58	664032	314	678183	280	691427	420	755112	100	774830	226
642559	59	664049	314	678190	280	691434	420	755143	100	774847	226
642566	59, 125	664056	315	678206	280	691441	420	755206	101	774854	226
642603	58	664063	315	678213	280	693001	74	755273	101	774861	226
643914	358	664070	315	678220	280	693100	74	755334	101	774878	226
646205	59	664087	315	678237	380	693209	74	755341	101	774885	226
646304	59	664094	315	679005	368	693216	74	755358	101	774892	226
646601	59	664100	314	679012	368	693223	74	755365	101	777855	226
647509	75	664117	314	679029	368	693254	74	755372	101	781302	39
647516	75	664124	315	679036	368	693261	74	755389	101	781319	39
647554	75	664131	315	679043	368	695708	384	755396	101	781326	39
647561	75	664148	307	679050	368	695906	374	755556	103	781333	39
657607	67, 335	664155	313	679067	368	696002	373	755563	103	781340	39
657621	67, 335	664162	313	680018	64	696040	373	755570	103	781357	39
657669	67	664179	313	680025	64	696200	378	755655	103	781364	39
657676	67	664186	307	680032	64	7xxxx		755679	103	781371	39
658000	68	664209	313	680049	64	700044	441	755686	103	781388	39
658604	70, 116	664216	313	680056	64	700259	364	755693	103	781395	39
658703	70, 116	664223	313	680063	64	707661	260	755730	103	781401	39
658802	70, 116	664278	313	680070	64	707753	260	755808	103	781418	37, 39
658901	70, 116	664285	313	680087	64	707760	260	755815	103	781432	272
659007	70, 116	664292	313	680094	64	707777	259, 261	755822	103	781449	272
659014	70, 116	664308	305	680100	65	707784	260	755839	103	781456	272
659106	70, 116	664315	307	680117	65	707814	262	759233	100	781913	50
659205	70, 116	664322	305	680124	64	707821	259, 261	759240	100	781920	50
659304	70, 116	664339	313	680131	65	707845	260	759257	100	783009	347
659403	70, 116	665121	378	680148	65	707906	262	759264	100	783016	347
659458	70, 116	665138	378	680155	65	707944	262	759301	103	783023	347
659465	70, 116	665145	378	680162	64	707951	262	764015	271	783153	119, 289
659472	70, 116	665152	378	680179	65	707968	262	764022	271	783160	119, 289
659502	68	665169	378	680186	64	707975	262	764039	271	783177	119, 289
659601	68	665251	306	680193	64	707982	263	764077	271	783627	119, 289
659700	70, 116	665381	378	680216	65	707999	261	764084	271	784006	276



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
784013	276	800409	24	801727	20	805114	21	806913	23	810200	255
784020	276	800416	24	801734	20	805121	21	806920	23	810224	255
784105	276	800423	24	801826	20	805138	21	806937	23	810255	410
784112	276	800430	24	801833	20	805145	21	806944	23	810309	411
784129	276	800447	24	801840	19	805152	21	806951	23	810316	411
784327	278	800454	24	801857	19	805534	212	806968	23	810323	207, 409
784334	278	800522	24	801864	19	805541	212	806975	23	810347	354
784365	278	800539	24	801871	19	805558	212	807019	105	810361	225
784372	278	800546	24	801901	212	806104	22	807026	104	810378	356
784389	278	800553	24	801918	212	806111	22	807033	104	810507	353
784396	278	800621	24	801925	212	806128	22	807057	104	810514	267
784419	278	800638	24	801932	212	806135	22	807071	104	810569	254
784426	278	800645	24	801956	212	806142	22	807088	104	810576	253
784433	278	800652	24	801963	212	806159	22	807095	104	810583	413
784730	275	800720	25	801970	202-203	806197	23	807118	23	810606	253
784747	275	800737	25	801994	212	806203	22	807125	23	810613	252
784754	275	801109	19	802007	101	806210	22	807132	23	810651	252
784761	275	801116	19	802014	101	806227	22	807224	23	810668	252
784778	275	801123	19	802021	105	806234	22	807323	23	810705	426
785010	347	801130	19	802038	105	806241	22	807330	23	810712	426
785324	278	801147	19	802045	105	806258	22	807606	25	810729	426
785546	277	801154	19	802052	105	806296	23	807613	25	810736	426
785553	277	801208	19	802168	20	806302	22	807620	25	810743	426
785560	277	801215	19	802205	20	806319	22	807637	25	810897	354
785577	277	801222	19	802212	20	806326	22	807644	25	810910	354
785904	276	801239	19	802229	20	806333	22	807651	25	810927	354
786239	277	801246	19	802236	20	806340	22	807705	348	810934	355
786307	276	801253	19	802243	20	806357	22	807804	349	810958	355
786321	276	801307	19	802328	20	806395	23	808108	21, 23	810965	356
786338	276	801314	19	802335	20	806401	22	808153	21, 23	810989	356
786352	276	801321	19	802342	20	806418	22	808207	211	810996	356
786369	276	801338	19	802427	21	806425	22	808214	211	811009	432
786376	276	801345	19	802434	21	806432	22	808221	211	811023	432
786383	276	801352	19	802441	21	806449	22	808238	212	811108	433
786413	277, 308	801406	20	802502	21	806456	22	808245	212	811191	356
786420	277, 308	801413	20	802519	21	806494	23	808306	211	811207	430
786437	277	801420	20	802526	21	806524	22	808313	211	811214	430
786499	277	801437	20	802533	21	806531	22	808405	211	811221	354
8xxxx		801444	20	802540	21	806548	22	808412	211	811320	254
800102	24	801451	20	802601	21	806555	22	808429	211	811450	426
800119	24	801505	20	802618	21	806593	23	808504	250	811467	426
800126	24	801512	20	802625	21	806623	22	808511	250	811474	426
800133	24	801529	20	802632	21	806630	22	808566	250	811481	426
800140	24	801536	20	802649	21	806647	22	808573	250	811498	426
800157	24	801543	20	802656	21	806654	22	809150	212	811504	426
800218	24	801550	20	804049	23, 25	806692	23	809242	212	811511	426
800225	24	801604	20	804100	21	806722	23	809259	212	811528	426
800232	24	801611	20	804117	21	806739	23	809273	212	811535	426
800249	24	801628	20	804124	21	806814	23	809280	212	811542	426
800300	24	801635	20	804131	21	806821	23	809600	328	811559	426
800317	24	801642	20	804148	21	806838	23	809709	328	811634	433
800324	24	801659	20	804155	21	806845	23	810002	254	811641	430
800331	24	801666	19	804162	21	806852	23	810101	254	811658	430
800348	24	801703	20	804179	21	806869	23	810118	255	811665	430
800355	24	801710	20	805107	21	806876	23	810125	255	811672	430

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
811689	430	814178	430	825624	34	833506	7	842355	41	845042	46
811726	425	814185	430	825631	34	834206	6	842409	37	845059	46
811733	425	814376	355	825648	34	834404	6	842423	40	855119	69
811740	425	814390	355	825655	34	834701	6	842478	33, 41	855201	177, 446
811771	425	814406	355	825662	33-34	834909	6	842522	40	855218	177
811818	427	814420	355	826003	35	835104	6	842539	40	855508	69
811825	432	814437	355	826010	35	835401	3	842546	40	855607	69
811832	432	815007	430	826027	35	835432	3	842553	41	855652	69
811863	427	815151	431	826034	35	835500	3	842607	37	855669	69
811887	427	815786	428	826041	35	835531	3	842614	41	855676	69
812044	431	815793	428	826058	35	835609	3	842621	40	855683	114
812204	267	816486	425	826065	33, 35	835630	3	842638	40	855690	114
812259	267	816493	425	826102	35	836002	5	842645	40	855706	114
812266	266	816509	425	826119	35	836019	5	842652	41	855713	69
812273	266	816516	425	826126	35	836026	5	842669	40	855720	69
812280	266	816592	425	826133	35	836033	5	842676	33, 41	855737	69
812341	266	816998	429	826140	35	836040	5	842706	37	855744	114
812372	266	817001	429	826157	35	836101	4	842713	41	855751	113
812402	433	817032	429	826164	33, 35	836200	4	842720	40	855768	48
812440	426	817094	428	826171	35	836309	4	842737	40	855775	114
812457	426	817100	428	826201	34	836408	4	842744	40	855782	114
812464	426	817148	25	826300	36	836507	4	842751	41	856000	48
812471	426	817155	25	826331	36	837108	4	842775	33, 41	856017	48
812488	426	817162	428	826348	35, 36, 3	837207	4	842799	40	856024	48
812495	427	817179	428	826355	35, 36, 3	837306	4	842904	37	856031	48
812501	425	817223	428	826478	35, 36, 3	837405	4	842928	40	856048	48
812518	425	817247	25	826485	35, 36, 3	837603	4	842966	40	856055	48
812525	425	817254	25	830000	2	838105	5	843000	37	856062	49
812532	425	817261	428	830048	3	838204	5	843055	41	856079	48
812549	425	817278	428	830055	2-3	838303	5	843109	37	856086	48
812556	425	817285	428	830154	3	838501	5	843154	41	856109	72
812563	425	817346	25	830208	2	838600	5	843451	57	856116	51
812716	426	817353	25	830253	3	838617	5	844205	38	856123	51
812723	426	817445	25	830352	3	839003	15	844212	38	856147	74
812730	426	817452	25	830376	3	839010	9	844229	38	856154	48
812747	426	817810	25	830406	2	839300	5	844236	38	856161	51
812754	426	817827	25	830505	2	839409	5	844250	38	856178	49
812761	426	817834	25	830604	2	839997	3, 154	844267	38	856185	48
812853	432	817841	25	831007	2	841020	42	844274	38	856192	48
812860	432	820209	45	831205	2	841105	42	844281	38	856208	49
812938	427	820308	45	831403	2	841112	42	844298	38	856215	49
812945	427	820407	45	831502	2	841129	42	844304	38	856222	49
812969	427	820605	47	831601	2	841136	42	844311	38	856239	49
812990	267	820612	47	831700	2	841228	42	844328	38	856246	49
813096	356	820667	47	832004	2	841235	42	844335	38	856253	49
813157	355	820674	47	832202	2	842003	42	844359	52	856260	55
813164	355	825518	34	832400	2	842010	42	844366	52	856277	45
813171	355	825525	34	832509	2	842102	37	844403	38	856284	50
813522	431	825532	34	832608	2	842119	41	844410	37	856291	44
813546	431	825549	34	832707	2	842171	33, 41	844427	37	856307	50
813690	431	825556	34	832806	2	842201	37	844434	37	856314	50
813829	355	825563	34	832929	2	842218	41	844441	37	856321	52
813836	355	825570	33-34	833025	2	842256	41	844458	50	856338	52
813850	355	825600	34	833032	7, 115	842270	33, 41	845028	46	856345	52
814154	430	825617	34	833100	7	842317	41	845035	46	856352	52



código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
856369	52	862674	27	877005	412	878934	351	880913	219	961247	170
856376	52	862681	27	877012	412	878941	351	880920	219	970294	140
856383	45	862704	26	877029	412	878958	351	880968	219	970300	410
856390	45	862711	26	877036	412	880005	29	881705	33	970362	147
860083	320	862728	26	877043	412	880012	29	881712	33	970386	151
860502	320	862735	26	877050	412	880029	29	881729	33	970393	151
860526	318	862766	27	877104	412	880036	30, 32	881736	33	970508	410
860533	318	862773	27	877111	413	880050	30, 32	881743	33	970515	411
860540	318	862780	27	877128	413	880067	30, 32	881750	33	970522	410
861196	28	862827	26	877173	413	880074	30, 32	881804	29	970607	151
861202	28	862902	26	877180	413	880104	29	881811	29	970614	151
861219	28	862919	27	877197	413	880111	29	881828	29	970621	151
861226	28	862926	26	877203	412	880128	29	881835	29	970638	147
861233	28	862933	26	877302	412	880159	30, 32	881842	29	970652	151
861400	28	862940	26	877500	412	880166	30, 32	881859	29	970669	151
861417	28	862957	26	877517	412	880173	30, 32	890233	210	970676	151
861424	28	862964	27	877524	412	880203	29	890240	210	970683	151
861431	28	862971	27	877531	412	880210	29	890257	210	970690	151
861509	28	862988	27	877548	412	880227	29	890349	210	970720	146
861516	28	862995	27	877814	259	880258	31-32	890356	210	971017	151, 181
861523	28	864098	28	877821	259	880265	31-32	9xxxx		971024	151, 181
861530	28	864104	28	877852	258	880272	31-32	919200	157	971031	151, 181
861608	28	864128	28	877869	258	880289	31-32	919217	157	971048	151, 181
861615	28	864135	28	877876	258	880302	29	921500	194	971055	151, 181
861622	28	864142	28	877883	257	880319	29	930618	170	971062	151
861639	28	864159	28	877906	256	880326	29	930632	170	971079	151
861707	28	864166	28	877913	257	880357	31-32	930656	170	975039	415
861714	28	864203	28, 182	877920	257	880364	31-32	930830	188	975268	148
861721	28	864210	28, 182	878101	352	880371	31-32	931257	132	975275	148
861738	28	864227	183	878118	352	880388	31-32	932001	436	975305	133
861820	28	864234	183	878125	352	880401	29	932018	436	975312	133
861837	28	866009	339	878132	352	880418	29	933367	132	975329	133
862209	26	868522	28	878149	352	880425	29	933664	170	975374	147
862216	26	868546	28	878408	352	880456	31-32	933688	377	975398	148
862223	26	868553	28	878507	352	880463	31-32	934029	143	975718	409
862285	27	868577	28	878552	352	880470	31-32	934159	419	975725	409
862407	26	871102	256, 413	878606	352	880487	31-32	934166	419	975732	139
862414	26	871201	341	878705	351	880524	29	935286	419	975749	139
862421	26	871300	256, 413	878712	351	880555	31-32	935569	205	975756	139
862438	26	871324	256, 413	878729	351	880562	31-32	936801	149	975770	43
862476	27	871331	413	878736	351	880609	29, 31	939956	436	975800	139
862483	27	871348	413	878743	351	880616	29, 31	941072	232	976739	414
862506	26	871546	31	878750	351	880623	29, 31	943380	202-203	976746	415
862513	26	871706	338	878804	351	880630	29, 31	943489	377	976753	414
862520	26	871713	338	878811	351	880647	29, 31	944387	170	976760	414
862537	26	871768	338	878828	351	880654	29, 31	951569	207	976777	414
862568	27	871775	337	878835	351	880661	31	951576	207	976784	415
862575	27	871805	337	878842	351	880678	31	951583	207	976791	415
862582	27	871812	337	878859	351	880685	31	957066	107, 381	979945	409
862612	26	871829	348	878903	351	880692	31	961117	107, 381	980101	338
862629	26	876602	352	878910	351	880869	31	961124	107, 381		
862636	26	876619	352	878927	351	880906	219	961131	107, 381		



## ÍNDICE A-Z

<b>A</b>	
Abatidores de temperatura .....	248
Ablandador de carne eléctrico .....	133
Ablandador de carne Profi Line .....	57
Ablandadores de carne .....	56
Abra la tapa del contenedor de residuos redondo .....	420
Abrebotellas de pared con contenedor .....	358
Abrelatas de seguridad .....	51
Abrelatas Kitchen Line .....	51
Abridor de botellas de pared .....	358
Abridor de latas .....	51
Abridor profesional .....	358
Acanalador de cítricos .....	48
Accesorio mezclador para batidoras de brazo 222140 .....	142
Accesorio mezclador para batidoras de mano Profi Line 300, 400 y 500 .....	143
Accesorio mezclador para motor de batidoras de brazo ref. 221884 y 221891 .....	142
Accesorio para bobinas de bolsas para la máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line ref. 975374 .....	147
Adaptador de enfriamiento EPP GN 1/1 .....	262
Adaptador para rejillas de soporte de recipientes .....	154
Adaptador para rejillas de soporte de recipientes .....	3
Afilador de cuchillos .....	47
Agitador de sal .....	309
Agitadores para batidoras - Diseño de Bronwasser .....	107, 381
Ahumador eléctrico .....	176, 213
Alfombrilla antideslizante .....	36
Alfombrilla para bar .....	373
Alfombrilla para drenaje - 5 piezas .....	373
Almacenador de bar .....	361
Ampliación para cestas de lavavajillas .....	412
Armario de maduración y secado para carnes .....	239
Armario de pared con puertas correderas - soldado .....	430
Armario de paso con división y puertas correderas .....	433
Armario de paso con puertas correderas .....	433
Armario tipo mesa de trabajo de pared con puertas correderas - soldado .....	430
Armarios de pantalla refrigerados .....	240
Aro de emplatador y empujador cuadrado .....	112
Aro de emplatador y empujador cuadrado .....	95
Aro para fogón a gas .....	156
Arrocera 10 L Kitchen Line .....	189
Arrocera 4,2 L Kitchen Line .....	189
Asador de kebab & Cuchillo para kebab .....	230
Asador de kebab a gas Profi Line .....	230
Asador de salchichas - una zona .....	192
Azucarera .....	303
<b>B</b>	
Bake- & Grill-Master .....	438
Bake-Master Maxi .....	438
Bake-Master Mini .....	438
Banco .....	356
Bandeja .....	211
Bandeja con niveles .....	344
Bandeja de calentamiento .....	163

Bandeja de escurrimiento perforado para recipientes GN .....	23
Bandeja de goteo .....	28
Bandeja de horno para horno de convección multifuncional ..	205
Bandeja de presentación .....	250-251
Bandeja de presentación de aluminio .....	250
Bandeja de presentación dorada .....	250
Bandeja de presentación plateada .....	250
Bandeja de servicio .....	304, 349
Bandeja de servicio rectangular .....	352
Bandeja de servicio antideslizante, oval .....	353
Bandeja de servicio con diseño de madera .....	350
Bandeja de servicio de melamina con diseño de madera .....	349
Bandeja de servicio GN 1/1 .....	348
Bandeja de servicio imitación a madera .....	350
Bandeja de servicio oval XL .....	353
Bandeja de servicio rectangular .....	352-353
Bandeja de servicio redonda .....	352-353
Bandeja de servicio redonda con borde alto .....	352
Bandeja de visualización .....	251
Bandeja de visualización de refrigeración .....	348
Bandeja esmaltada .....	439
Bandeja Gastronorm 2/1 Profi Line .....	212
Bandeja Gastronorm GN 2/3 .....	212
Bandeja Gastronorm Profi Line .....	212
Bandeja GN .....	345
Bandeja GN 1/1 .....	346
Bandeja GN 1/1 (con 4 bordes) .....	211
Bandeja mini esmaltada .....	287
Bandeja para recibos - 3 piezas .....	306
Bandeja para aperitivos .....	286
Bandeja paraasar .....	7
Bandeja para banquetes GN 1/1 con borde liso .....	348
Bandeja para banquetes GN 1/1, con borde decorativo .....	349
Bandeja para bebidas .....	348
Bandeja para café (oval) .....	348
Bandeja para carne .....	250-251
Bandeja para comida rápida .....	351
Bandeja para comida rápida de polipropileno, ovalada .....	352
Bandeja para pan francés .....	212
Bandeja para pizzas .....	224
Bandeja para servir GN 1/1 .....	348
Bandeja perforada .....	211
Bandeja perforada (con 3 bordes) .....	211
Bandeja perforada 450x340 mm .....	207
Bandeja perforada GN 1/1 (con 4 bordes) .....	211
Bandeja perforada GN 2/3 (con 4 bordes) .....	211
Bandeja perforada para pizza .....	224
Bandeja redonda .....	345
Bandeja redonda con cubierta .....	338
Bandejas de convección® .....	210
Bandejas de presentación de acero inoxidable .....	251
Bandejas expositoras de melamina .....	250
Bandejas Gastronorm de borde fino .....	346
Bandejas para comida rápida (grande) .....	351
Bandejas para comida rápida (mediana) .....	351
Bandejas para comida rápida (pequeña) .....	351
Bandejas para cubiertos .....	341

Baño María para salsas con dosificador .....	87, 125	Cable de termostato para bandeja de fiesta .....	195
Bar blade.....	358	Cachos grandes .....	94, 443
Barbacoa de carbón Patio .....	442	Cafetera de filtro .....	390
Barbacoa de carbón Resto.....	442	Caja de cubertería y menú.....	307
Barbacoa de gas Tampa.....	441	Caja de masa para pizza Kitchen Line.....	219
Barbacoas de carbón.....	442	Caja de té .....	304
Barra de adaptación para recipiente GN.....	21, 23	Caja isotérmica para catering .....	260-261
Báscula de cocina (15 kg) .....	78	Caja para vajilla.....	256
Báscula de cocina de 10 kg .....	78	Cajas de ingredientes .....	362
Báscula de cocina de 3 kg.....	79	Cajón con golpeador para posos de café.....	389
Báscula de cocina de 5 kg.....	78	Cajón con railes (juego de 2 unidades).....	233
Báscula gastronómica digital de hasta 200 kg.....	79	Calentador de inducción de 800 W .....	163
Básculas.....	78	Calentador de nachos.....	125
Bastidor de soporte para cocina de inducción de 800 W .....	163	Calentador de salsichas .....	193
Batidor de espiral.....	72	Calentador de salsichas (10 litros).....	193
Batidor de varillas.....	72-73	Calentador para chafing dish .....	328
Batidor en espiral.....	72	Calentador radiante de infrarrojos para exterior "Bola" .....	447
Batidor francés.....	72	Calentador radiante por infrarrojos Tornado .....	447
Batidor francés con mango de PP.....	72	Calienta en 10s .....	190-191
Batidora de alta potencia.....	377	Cámara de dos puertas para pizza con siete cajones.....	235
Batidora de brazo con velocidad variable, con mezclador y soporte de sujeción a la pared.....	144	Cámara de tres puertas para pizza con vitrina refrigerada (380+40 litros) .....	235
Batidora de brazo Kitchen Line 160 [con velocidad ajustable] .....	142	Cámara para pizzas .....	235
Batidora de mano 250W [con velocidad ajustable].....	144	Cámaras frigoríficas y congeladoras Profi Line   serie 700.....	233
Batidora de mano Profi Line 400 [con velocidad ajustable].....	144	Campana de cristal.....	91, 187
Batidora para cócteles con tapa antirruido.....	376	Campana de cristal con ventilación.....	91, 187
Batidora para cócteles digital con tapa antirruido.....	376	Campana de recepción .....	304
Batidora sin BPA - Design by Bronwasser .....	107, 381	Campana extractora de pared .....	433
Batidora- by diseñado por Bronwasser.....	106	Cannele Bodelais.....	118
Batidora- Design by Bronwasser .....	380	Carbón de marabú .....	442
Batidoras de brazo Profi Line.....	143	Cargadores de soda - 10 piezas .....	372
Batidoras Kitchen Line .....	142	Cargadores para sifón de nata .....	98, 372
Batidores.....	72	Carrito de servicio con 5 estantes .....	255
Bidón de combustible para chafing dish .....	329	Carrito para bandejas de lavavajillas .....	413
Bloque de polietileno para carnicero .....	56	Carrito para bandejas de lavavajillas con mango .....	413
Bloque motor de la batidora de brazo - velocidad ajustable 350W.....	142	Carrito para contenedores isotérmicos .....	259
Bobinas de bolsas de vacío en relieve - 2 piezas .....	151	Carrito para ingredientes .....	257
Bolsa de bärman.....	364	Carrito para mesas.....	354
Bolsa de lavandería para el carrito de lavandería.....	423	Carrito portaplatos .....	256
Bolsa de reparto para pizza.....	227	Carro bandejero de 15 niveles (600x400) .....	252
Bolsa de reparto para pizzas de 35 cm Kitchen Line.....	227	Carro bandejero de almacenamiento compacto - 15 x GN 1/1 .....	253
Bolsa de reparto para pizzas de 45 cm Kitchen Line.....	227	Carro bandejero GN 1/1 de 15 niveles.....	252
Bolsas de cocción al vacío .....	151	Carro bandejero GN 1/1 de 7 niveles.....	252
Bolsas de envasado al vacío - 100 piezas .....	151	Carro bandejero rodante doble - 12 x GN 1/1 .....	254
Bolsas de envasado al vacío en relieve.....	151, 181	Carro bandejero rodante doble - 30 x GN 1/1 .....	253
Bombilla de calentamiento por infrarrojos .....	157	Carro de lavandería .....	423
Boquillas para glaseado (dentadas).....	110-111	Carro de servicio.....	254
Boquillas para glaseado (lisas).....	110-111	Carro de servicio de negro mate .....	254
Boquillas para glaseado (variadas).....	111	Carro de servicio de polipropileno.....	255
Botella de combustible para chafing dish.....	329	Carro de servicio para uso intensivo .....	255
Botella dispensadora antigoteo.....	89	Carro de servicio con 4 estantes .....	255
Botes dispensadores .....	88	Carro móvil para cestas de lavavajillas - 7 x 500x500 mm .....	413
Brazo mezclador para batidora de mano.....	142	Carro para contenedor de residuos redondo .....	420
Brocha plana de silicona para mantequilla y grasa.....	115	Carro plataforma .....	267
Brocha plana para mantequilla y grasa .....	115	Cartucho de recarga de gas.....	119
Brocha plana para mantequilla y grasa - 2 piezas .....	115	Cartucho de Recarga de Gas GLP .....	121
		Cazo.....	71
		Cazo (sin tapa).....	3, 5, 14
		Cazo mini con pico .....	287
		Cazo para salsa.....	334

## C

Cabezal de cepillo metálico..... 446

Cazo para sopa.....	332-333
Cazuela de hierro fundido esmaltado .....	13
Cazuela para cocción al baño María.....	7, 115
Cazuela para mejillones - con tapa.....	14
Cazuela para sopas y salsas - con tapa .....	14, 285
Cazuelas hondas esmaltadas.....	15, 285
Cenicero.....	316
Cenicero con bandeja inferior.....	316
Cenicero con borde de soporte .....	316
Cenicero con botón pulsador.....	316
Cenicero con tapa .....	316
Cenicero de pared .....	317
Cenicero de pie .....	317
Ceniceros y recolector de ceniza .....	316
Centrifugadora de ensalada .....	61
Cepillo de limpieza de horno para pizzas.....	221
Cepillo metálico.....	446
Cepillo metálico - 2 piezas .....	446
Cepillo metálico con forma de Y.....	446
Cepillo para limpieza de cafetera - juego de 2 unid.....	388
Cepillo para vasos.....	373
Cepillo redondo para cristal .....	373
Cesta con tapa abatible .....	294
Cesta de alambre básica ovalada .....	297
Cesta de alambre básica redonda .....	297
Cesta de alambre decorativa oblonga.....	297
Cesta de alambre decorativa ovalada.....	297
Cesta de alambre decorativa rectangular.....	297
Cesta de alambre decorativa redonda.....	297
Cesta de freír .....	170
Cesta de lavavajillas para bandejas.....	413
Cesta de lavavajillas para cubiertos.....	412
Cesta de lavavajillas para platos.....	412
Cesta de lavavajillas para tazas .....	413
Cesta de lavavajillas para vasos.....	412-413
Cesta de pan redonda .....	295
Cesta de repostería.....	290
Cesta de repostería con ángulos redondeados.....	291
Cesta de repostería con bolsa .....	292
Cesta de repostería con borde de acero inoxidable .....	291
Cesta de repostería de tamaño GN .....	293
Cesta de repostería en ángulo .....	291
Cesta de repostería ovalada .....	290
Cesta de servicio.....	297
Cesta de servicio negra .....	297
Cesta para aperitivo .....	292
Cesta para baguetes .....	293
Cesta para cocer pasta .....	7
Cesta para cubertería negra.....	307
Cesta para cubiertos.....	256, 292, 413
Cesta para fritos mini .....	282
Cesta para fritos mini apilable .....	282
Cesta para fritos mini apilable negra.....	283
Cesta para fruta .....	298
Cesta para pan .....	294
Cesta para pan de pita oval .....	296
Cesta para pan GN 1/1.....	294
Cesta para pan oval .....	296
Cesta para pan rectangular.....	296
Cesta para pan redonda.....	290, 296

Cesta para patatas fritas .....	283
Cesta universal para lavavajillas .....	412
Cestas .....	294, 296
Cestas con laterales tejidos .....	292, 298
Cestas de alambre .....	297
Cestas de pan .....	295
Cestas de papel.....	295
Cestas para servir comida rápida.....	295
Cestas y cajas para lavavajillas Profi Line .....	412
Chafing dish (redondo).....	322
Chafing dish con 2 quemadores .....	328
Chafing dish con 3 quemadores .....	328
Chafing dish con tapa abatible (redondo).....	327
Chafing dish de contacto .....	328
Chafing dish eléctrico Pollina.....	321
Chafing dish eléctrico Tellano .....	321
Chafing dish eléctrico Tesino.....	321
Chafing dish Gastronorm 1/1.....	322-323
Chafing dish Gastronorm 1/1 con tapa abatible .....	327
Chafing dish Gastronorm 1/2.....	322
Chafing dish GN 1/1 con acabado de espejo .....	326
Chafing dish GN 1/1 con acabado satinado .....	325
Chafing dish GN 1/2 con acabado de espejo .....	326
Chafing dish GN 1/2 con acabado satinado .....	325
Chafing dish GN 2/3 con acabado de espejo .....	326
Chafing dish GN 2/3 con acabado satinado.....	325
Chafing dish para sopa .....	322
Chafing dish para sopa con acabado de espejo .....	326
Chafing dish para sopa eléctrico.....	320
Chafing dish para sopa eléctricos .....	320
Chafing dish para sopa UNIQ .....	318
Chafing dish Profi Line .....	324, 326
Chafing dish redondo con acabado satinado.....	325
Chafing dish UNIQ .....	319
Chips para fumar .....	176, 213
Chuchilla para picadora de carne .....	132
Cinta Teflon de sellado .....	149
Circulador de inmersión térmica sous vide iVide Plus Junior ..	184
Circulador de inmersión térmica iVide 2.0 .....	182
Circulador térmico sous vide iVide.....	183
Clips para tapa de recipientes de almacenamiento con certificación HACCP .....	31
Cocina de inducción con 4 zonas de cocción .....	155
Cocina de Inducción de alta potencia .....	155
Coctelera Boston .....	365
Coctelera Cobbler de 3 partes.....	365
Coctelera Tin-on-Tin Boston .....	365
Colador .....	76
Colador (malla doble) .....	76
Colador (malla fina) .....	76
Colador con forma de nido .....	59
Colador cónico .....	75
Colador cónico con malla metálica, reforzado.....	75
Colador cónico, malla metálica .....	75
Colador cónico, malla metálica en la mitad.....	75
Colador de bar .....	366
Colador de bar cónico.....	366
Colador de bar cónico revestido de PVD .....	366
Colador de bar revestido de PVD.....	366
Colador de té y hierbas.....	303



Colador de tela.....	75	Cubitera para helos pequeños.....	368
Colador de verduras.....	75	Cubitera XL.....	368
Colador Hawthorn.....	366	Cubo.....	61
Colador Julep.....	364	Cubo con fondo reforzado.....	61
Combustible líquido con mecha.....	331	Cubo de basura (43 litros).....	422
Combustible para calentaplatos.....	330	Cubo de combustible para calentaplatos.....	329
Combustible para quemadores de fondue - 3 piezas.....	329	Cubo doble con asa.....	288
Compactador de café.....	388	Cubo mini.....	286
Compactador de café con muelle.....	388	Cubo para bebidas.....	288, 369
Congelador expositor de 77 litros.....	104	Cubo para cerveza.....	378
Congelador expositor de 77 litros, Arctic.....	237	Cubos con asas.....	288
Congelador expositor de 90 litros.....	238	Cubos galvanizados.....	288
Conjunto de 4 cuchillos.....	232	Cuchara antigoteo.....	71
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente.....	336	Cuchara con ranuras.....	332
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente deslizante roll-top - Doble.....	337	Cuchara de cocina de PBT.....	70, 116
Conjunto exhibidor climatizado con cubierta transparente deslizante roll-top - Sencillo.....	337	Cuchara de helado Stöckel.....	103
Contenedor aislado para catering para GN 1/1 (carga superior).....	258	Cuchara de madera: juego de 3, varios tamaños.....	69
Contenedor aislado para hielo (110 litros).....	257	Cuchara de pizza.....	222
Contenedor con revestimiento antiadherente.....	212	Cuchara para huevo - 6 piezas.....	306
Contenedor del pedal.....	421	Cuchara para barman.....	366
Contenedor isotérmico para catering (capacidad para 2 GN 1/1 de 200).....	259	Cuchara para barman con muddler.....	366
Contenedor portátil aislado Profi line.....	265	Cuchara para cócteles.....	366
Contenedores de masa de pizza.....	219	Cuchara para ensalada.....	334
Contenedores y soportes de ceniceros.....	422	Cuchara para rociar.....	71
Conveccion oven multifuncional.....	205	Cuchara para salsas.....	332, 334
Cortador de huevos - ovalado.....	55	Cuchara para servir.....	332-333
Cortador de huevos - rectangular.....	55	Cuchara para verduras.....	71
Cortador de masa.....	113	Cuchara sacabolas dentada.....	48
Cortador de masa con cuchilla dentada.....	48	Cuchara sacabolas doble.....	48
Cortador de masa de 5 ruedas.....	114	Cuchara sacabolas oval.....	48
Cortador de patatas fritas.....	54	Cucharas para servir, resistente al calor.....	334
Cortador de pizza.....	49, 225	Cucharón.....	70, 116
Cortador de queso.....	49	Cucharón para chips.....	58
Cortador de queso para queso blando.....	49	Cucharones y cucharas para servir para chafing dish.....	333
Cortador de salchichas [eléctrico].....	137	Cucharones y espumaderas Kitchen Line.....	71
Cortador de salchichas [manual].....	137	Cucharones y espumaderas Profi Line.....	71
Cortador de verduras de uso intensivo.....	131	Cuchilla con revestimiento antiadherente.....	139
Cortafiambres Profi Line.....	138	Cuchilla de repuesto para 855201.....	177
Cortafiambres Profi Line 195.....	138	Cuchillo acanalador.....	48
Cortafiambres Profi Line 220.....	138	Cuchillo cocinero.....	33
Cortafiambres Profi Line 220 Edición roja.....	140	Cuchillo de carne - 6 piezas.....	272
Cortafiambres Profi Line 250.....	139	Cuchillo de carne XL - 6 piezas.....	272
Cortafiambres Profi Line 250 Edición roja.....	140	Cuchillo de decoración.....	49
Cortafiambres Profi Line 300.....	139	Cuchillo de pelar.....	42
Crepera.....	124	Cuchillo de pelar con mango de madera.....	42
Cuando rectangular.....	284	Cuchillo de pelar, juego de 6 colores.....	42
Cubeta plástica.....	60	Cuchillo de queso para queso blando.....	49
Cubierta de vidrio para el asador de salchichas.....	192	Cuchillo de queso para queso duro.....	49
Cubierta para la máquina de algodón de azúcar.....	124	Cuchillo de repuesto para cuchillos de kebab.....	231
Cubierta superior enrollable de pantalla redonda.....	338	Cuchillo de trinchar.....	33
Cubiertos de carne.....	272	Cuchillo eléctrico para kebab.....	231
Cubiertos para ensalada.....	334	Cuchillo eléctrico sin cable para kebab.....	231
Cubitera blanca de doble pared.....	370	Cuchillo para ostras largo.....	50
Cubitera con tapa.....	368	Cuchillo para ostras recto.....	50
Cubitera de doble pared.....	369	Cuchillo para ostras redondo.....	50
Cubitera para fiestas.....	369	Cuchillo para patatas de 11 mm para cortador de patatas fritas.....	54
		Cuchillo para pomelo.....	48
		Cuchillo picador.....	52
		Cuchillo tomatero.....	42
		Cuchillo tomatero acodado.....	49

Cuchillo universal .....	33
Cuchillos de pelar .....	42
Cuchillos de pelar y peladores .....	42
Cuchillos HACCP .....	40
Cuchillos japoneses .....	46
Cuchillos Kitchen Line .....	39
Cuchillos Profi Line .....	38
Cuenco cuadrado .....	346
Cuenco de cocina .....	72
Cuenco modelo Vanilla .....	277
Cuenco para azúcar/crema batida .....	303
Cuenco para ensalada .....	284
Cuenco para helado .....	304
Cuenco para helado, modelo "Clown" .....	277
Cuenco para mezclas (con base cóncava) .....	73
Cuenco para sopa .....	275
Cuenco-cenicero negro .....	316
Cuencos con diseño oblicuo modelo Velocity .....	289
Cuencos para sopa y salsa .....	275
Cuerda para preparación de roulade .....	56
Cuerpo de batidora de mano con velocidad variable 500W .....	142

## D

Decorador de copas de 3 niveles .....	363
Delantal para barbacon .....	440
Descalcificador .....	417
Descalcificador automático .....	416
Descalcificador concentrado .....	414
Descalcificador en polvo .....	414
Descalcificador semiautomático .....	416
Descalcificadores (semi)automáticos de agua .....	416
Descalcificadores manuales de agua .....	417
Descorazonador de manzanas .....	48
Descorazonador de verduras .....	48
Deshidratador de Alimentos Kitchen Line .....	168
Deshidratador de alimentos Profi Line .....	169
Deshidratador de alimentos Profi Line 10 bandejas .....	169
Disco cortador de patatas fritas .....	131
Disco de corte en dados .....	130
Disco de corte en juliana .....	131
Disco de corte en rodajas .....	130
Disco de picado .....	132
Disco de rallado .....	130
Disco de raspado .....	131
Diseño de madera .....	350
Diseño sólido - 1 mm de espesor .....	68
Dispensador de aceite de oliva .....	57
Dispensador de azúcar .....	308
Dispensador de bebidas aislado con grifo .....	258
Dispensador de bebidas calientes .....	394
Dispensador de chocolate caliente .....	394
Dispensador de combustible .....	329
Dispensador de leche de 10,5 litros .....	343
Dispensador de miel .....	308
Dispensador de panes .....	251
Dispensador de zumo .....	342-343
Dispensador de zumos 2x12 litros .....	370
Dispensador múltiple .....	343
Dispensadores y jarras .....	342
Dosificador antigoteo .....	360

Dosificador con tapa - 6 unids .....	359
Dosificador de flujo libre - 4 piezas .....	360
Dosificador de flujo libre - 6 piezas .....	359
Dosificador de medición con bola - 2 piezas .....	360
Ducha universal manual para limpiar la cámara de cocción .....	207, 409

## E

Elemento de calentamiento GN 1/1 .....	260
Elemento de congelación .....	260
Elemento de enfriamiento .....	259, 261
Elemento de montaje para enjuagadora .....	101
Embudo .....	60
Embudo para repostería Kitchen Line .....	86
Embudo para repostería Profi Line .....	86
Empuje la tapa para el cubo de basura redondo .....	420
Encendedor a gas - 2 piezas .....	91, 154, 187, 328
Enfriador de champán .....	369
Enfriador de champán Economic .....	369
Enfriador de vino .....	369-370
Enfriadores de vino de zona doble .....	247, 385
Envasado al vacío .....	149
Envasadora al vacío Kitchen Line .....	147
Escurreidor cuadrado perforado .....	77, 286
Escurreidor de patatas fritas de acero inoxidable .....	58
Escurreidor de patatas fritas de aluminio .....	58
Escurreidor extensible para fregadero .....	77
Escurreidor Kitchen Line .....	77
Escurreidor perforado .....	77, 286
Escurreidor Profi Line .....	77
Esmaltado .....	284
Esparcidor de madera para creperas .....	124
Espátula .....	68
Espátula con ranuras .....	333
Espátula de cocina .....	69-71, 114, 116
Espátula de cocina con forma de cuchara .....	70, 116
Espátula de cocina flexible para voltear .....	69
Espátula de cocina flexible para voltear, perforada .....	69
Espátula de cocina para voltear hamburguesas .....	69
Espátula de cocina ranurada .....	71
Espátula de madera - juego de 4 .....	68
Espátula de madera doblada - juego de 2 .....	68
Espátula para masa - 3 piezas .....	113
Espátula para masa - 6 piezas .....	113
Espátula para masa flexible - 6 piezas .....	113
Espátula para pizza circular .....	220
Espátula para pizza cuadrada .....	220-221
Espátula para pizza cuadrada y perforada con un mango corto .....	222
Espátula para pizza redonda y perforada .....	220
Espátulas para helado con mango de Tritan .....	103
Espuma desengrasante .....	415
Espumadera .....	71, 333
Espumadera (redonda) .....	333
Espumadera para cerveza - 6 piezas .....	378
Espumadera para grasa - malla fina .....	59
Espumador eléctrico de leche .....	391
Estante colgante para consolas, con dos consolas .....	425
Estante de pared doble ajustable, con dos soportes de acero .....	425
Estante para rejillas para pizza/sartenes (14 ranuras) .....	225
Estertería de almacenaje con 4 estantes macizos -	

atornillada.....	425	Fuente Gastronorm 1/1.....	347
Estantería de almacenamiento con 5 baldas.....	267	Fuente Gastronorm 1/2.....	347
Estantería de almacenamiento de aluminio para recipientes GN.....	266	Fuente Gastronorm 1/3.....	347
Estantería de almacenamiento de gran resistencia.....	267	Fuente rectangular.....	346
Esterilizador de huevos.....	423	Fuentes para horno en porcelana blanca.....	276
Esterilizador por UV.....	423	Fuentes para horno en porcelana nacarada.....	276
Estuche de cubertería.....	307	Funda para mesa alta ø70-85 cm.....	355
Estufa de exterior.....	448	Funda para mesa alta ø80-85 cm.....	355
Estufa de exterior (plegable).....	448	Funda para silla plegable.....	356
Estufa de exterior Pyramid.....	449	Funda Symposium para mesa rectangular.....	355
Estufa de terraza.....	449		
Estufas de exterior.....	448	<b>G</b>	
Expositor con cubierta enrollable.....	337	Gafas para cortar cebolla.....	55
Expositor de calentamiento de cuarzo de dos niveles.....	164	Garrafa.....	344
Expositor de cestas.....	293	Gofrera.....	123
Expositor de ensaladas [litros], Arktic.....	237	Gofrera ‚Brussels‘.....	123
Expositor de sushi 5x GN 1/3 Arktic.....	237	Gofrera ‚Chupachups‘.....	122
Expositor para repostería.....	238	Gofrera ‚Corn dog‘.....	122
Expositor redondo para repostería [litros].....	242	Gofrera ‚Heart‘.....	123
Exprimidor.....	374	Gofrera ‚Liege‘.....	123
Exprimidor de ajos.....	51	Gofrera redonda.....	122
Exprimidor de patatas.....	74	Golpeador para posos de café.....	389
Exprimidor eléctrico.....	379	Golpeador para posos de café con marco de madera.....	389
		Golpeador para posos de café GN.....	389
<b>F</b>		Granito.....	352
Fibra de vidrio.....	353	Green Fire.....	434
Fichas - 100 piezas.....	378	Green Fire con 2 quemadores.....	434
Fiesta.....	440	Green Fire con 3 quemadores.....	434
Fiesta 600.....	440	Green Fire con 4 quemadores.....	435
Fiesta 800.....	440	Grifo con aclarador extraíble.....	411
Filtro de aceite para freidora - 50 piezas.....	60	Grifo de cocina extensible.....	410
Filtro de té (con mango abatible).....	303	Grifo de precalorado de una peana.....	410
Filtros de café Ø 25 cm - 1000 piezas.....	390	Grifo mezclador para fragadero.....	410
Fogón a gas Kitchen Line.....	156	Grifo para fregadero acodado.....	410
Fogón a gas Profi Line.....	156	Grill-Master Maxi.....	438
Fondue-burner - 2 pcs.....	329	Grill-Master Mini.....	438
Forno de papel sulfurizado preformado - 150 piezas.....	280	Grill-Master Quattro.....	439
Fregadero.....	427	Guante para ostras.....	50
Fregadero - sin contacto, con activación de rodilla.....	411	Guantes anticorte - 2 piezas.....	50
Fregadero con activación de rodilla.....	411	Guantes para horno.....	208, 444
Freidora de inducción con grifo de drenaje [2 x 8 litros].....	175	Guantes para horno de algodón - 2 piezas.....	209, 445
Freidora de inducción con grifo de drenaje [8 litros].....	175	Guantes para horno de algodón ignífugo - 2 piezas.....	209, 445
Freidora de inducción con grifo de drenaje.....	175	Guantes para horno de fibra de vidrio - 2 piezas.....	209, 445
Freidora de repostería [12 litros].....	129, 171	Guantes para horno resistentes al calor - 2 piezas.....	209, 445
Freidora Kitchen Line.....	174		
Freidora Profi Line [2 x 8 litros].....	173	<b>H</b>	
Freidora Profi Line [8 litros].....	173	HENDI Blend batidora de brazo.....	145
Freidora Profi Line con grifo de drenaje [2 x 8 litros].....	173	Hervidor.....	63
Freidora Profi Line con grifo de drenaje [8 litros].....	173	Hervidor de agua.....	63, 392
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 8 l.....	172	Hervidor de agua eléctrico sin cable con control de temperatura.....	63, 393
Freidora Profi Line digital con grifo de drenaje - 2 x 8 litros... 172		Hervidor dispensador de llenado automático.....	395
Freidora XL Profi Line con grifo de drenaje, manual,		Hervidor eléctrico sin cable.....	63, 393
10 l, 400 V.....	170	Hervidor eléctrico sin cable [1,8 litros].....	63, 392
Freidoras Profi Line.....	170, 173	Hervidor eléctrico sin cable [4,2 litros].....	63, 392
Freidoras Profi Line Digital.....	172	Hokker Kitchen Line XL.....	156
Frutero con ángulos redondeados negro.....	298	Horno de baja temperatura.....	185
Frutero negro.....	298	Horno de convección con humidificador H90S.....	203
Fuente de chocolate.....	127	Horno de convección H90.....	202
Fuente de servicio ovalada.....	349	Horno de pizza compacto.....	214

Horno de pizza de doble piso 3000W.....	214
Horno de vapor-convección.....	204
Horno de vapor-convección con 4 parrillas GN 2/3.....	206
Horno para pizza.....	192
Horno para pizza BASIC.....	215
Hornos de pizza compactos.....	214
Huevera - 6 piezas.....	306

<b>I</b>	
Imán para cuchillos con ganchos.....	45
Indicadores de número de mesa.....	305
Infusor de humo.....	91, 187

<b>J</b>	
Jarra.....	344, 390
Jarra con cilindro para hielo.....	344
Jarra con sistema de sous-vide.....	300
Jarra con sistema de vacío.....	299
Jarra de crema.....	302
Jarra de leche.....	302
Jarra de leche con un pico en forma de V.....	302
Jarra de leche negra.....	302, 389
Jarra de leche negra mate con un pico en forma de V.....	302, 389
Jarra de zumo.....	344
Jarra medidora apilable.....	62
Jarra medidora de acero inoxidable.....	62
Jarra medidora de polipropileno.....	62
Jarra para batidora con cuchillas de revestimiento de titanio.....	377
Jarra para batidora sin BPA.....	377
Jarra termo.....	300
Jarra termo al vacío con botella interior de vidrio.....	301
Jarras multifunción.....	302, 389
Jigger.....	367
Juego de 9 cuchillos.....	43
Juego de aceitera y vinagrera.....	308
Juego de boquillas para glaseado (flores y pétalos).....	110
Juego de boquillas para glaseado (relleno y decoración).....	111
Juego de cepillos con cerdas de alambre de acero inoxidable y latón - 2 piezas.....	446
Juego de chafing dish.....	323
Juego de cortadores de pasta.....	113
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, negro.....	44
Juego de emplatado del Chef, 6 piezas, satinado.....	44
Juego de manteles con marcos.....	281
Juego de piezas de repuesto.....	96-97
Juego de recipientes para condimentos.....	277, 308-309
Juego de tablas de cortar con certificación HACCP (6 unidades).....	36
Juego de utensilios de decoración (6 utensilios).....	44
Juego e salero y pimentero.....	309
Juego: 2 x Recipiente de acero inoxidable para salsas con dosificador.....	87
Juegos de botes dispensadores - 3 piezas.....	88
Jugo de cepillos metálicos estrechos - 3 piezas.....	446

<b>L</b>	
Lámpara cilíndrica de calentamiento con cable extensible.....	157
Lámpara cónica de calentamiento con cable extensible.....	157
Lámpara de recambio para exterminadores de insectos.....	419
Lámpara doble de calentamiento por infrarrojos.....	157
Lata de combustible para calentaplatos.....	330

Lata para aperitivos.....	286
Lavador de cucharas para helado.....	101
Lavavajillas 50x50.....	402
Lavavajillas 50x50 - control electrónico.....	400
Lavavajillas de cúpula - controlador electrónico.....	404
Lavavajillas de cúpula 50x50.....	406
Lavavajillas para vasos 40x40.....	402
Lavavajillas para bandejas y cazuelas 50x60 - controlado electrónicamente, con sistema de dosificación de detergente y bomba de desagüe.....	408
Licudadora.....	375
Limpiador de cafeteras.....	414
Limpiador de cafeteras automáticas, 120 pastillas.....	414
Limpiador de máquinas de helados y nata.....	415
Limpiador para el acero inoxidable.....	415
Limpiador profesional para parrillas y hornos.....	415
Línea de presupuesto de mesa de fregadero simple - atornillada, profundidad: 600 mm.....	432
Línea Profi de cortador de verduras.....	130
Línea Profi para caja térmica de pizza.....	262
Lionhead.....	275
Localizadores para restaurantes: juego de 10 unidades.....	357

<b>M</b>	
Madeleines.....	118
Maletín de transporte de cuchillos.....	45
Mandolina.....	53
Mandolina - Cortador manual de verduras en V.....	53
Mandolina tipo V.....	53
Manga pastelera.....	108-109
Manga pastelera - 2 piezas.....	109
Manga pastelera antideslizante - 100 piezas.....	108
Mango ergonómico antideslizante.....	37, 41
Mantel individual de papel sulfurado - 500 piezas.....	280
Máquina de algodón de azúcar.....	124
Máquina de envasado al vacío en cámara Kitchen Line.....	148
Máquina de envasado al vacío en cámara Profi Line.....	147-148
Máquina de granizado.....	371
Máquina de helios.....	383
Máquina de palomitas de maíz.....	126
Máquina eléctrica para hacer pasta.....	218
Máquina embutidora de salchichas Profi Line.....	135
Máquina fabricadora de cubitos de hielo - 12 kg.....	382
Máquina fabricadora de cubitos de hielo en forma de bala.....	383
Máquina fabricadora de cubitos de hielo Kitchen Line 15.....	382
Máquina fabricadora de hielo en escamas.....	383
Máquina para granizados 2 x 12 litros.....	371
Máquina para hacer helados.....	99
Máquina para hacer pasta.....	218
Máquina ralladora de queso.....	216
Máquinas embutidoras de salchichas.....	135
Marcadores para pizarra 1 mm.....	313
Marcadores para pizarra 15 mm.....	313
Marcadores para pizarra 3 mm.....	313
Marcadores para pizarra 6 mm.....	313
Matamoscas 300 m <sup>2</sup> .....	418
Matamoscas con placa adhesiva [100 m <sup>2</sup> ].....	418
Matamoscas con placa adhesiva [120 m <sup>2</sup> ].....	419
Matamoscas eléctrico de alto voltaje.....	418
Matamoscas para uso en cocinas y restaurantes.....	418

Matamoscas para uso en el exterior.....	419
Matamoscas para uso en el interior.....	418
Matamoscas resistente al agua.....	419
Mazo ablandador de carne.....	56
Melamina.....	345-346
Mesa alta redonda.....	355
Mesa buffet.....	354
Mesa con fregadero de 1 seno y estantería - atornillada, profundidad 600 mm.....	429
Mesa con fregadero doble y estante - para autoensamblaje.....	427
Mesa con fregadero doble y gabinete, soldada.....	431
Mesa con fregadero individual y armario - soldado.....	431
Mesa con fregadero individual - soldado.....	432
Mesa con fregadero individual a la derecha con estante - para automontar.....	427
Mesa de buffet.....	354-355
Mesa de buffet redonda plegable.....	356
Mesa de carga con fregadero para lavavajillas.....	432
Mesa de descarga para lavavajillas.....	432
Mesa de doble fregadero con línea de presupuesto de estante - atornillada.....	429
Mesa de fregadero con estante y espacio para lavavajillas debajo de la encimera.....	429
Mesa de lavabo con gabinete - soldada.....	431
Mesa de trabajo central.....	426
Mesa de trabajo central con un estante Línea de presupuesto - atornillada, profundidad: 600 mm.....	428
Mesa de trabajo de alta resistencia.....	426
Mesa de trabajo de pared con estante Línea de presupuesto - atornillada, profundidad: 600 mm.....	428
Mesa de trabajo de pared con soporte y estante.....	426
Mesas de fregadero - atornilladas.....	427
Mesas de lavabo soldadas.....	430
Mesas lineales económicas - atornilladas.....	428-429
Mesas móviles con estante.....	428
Mesita de separación para cajas de pizza - 500 piezas.....	223
Mezclador de masa en espiral con cabezal elevable y cuenco extraíble.....	217
Mezclador de masa en espiral con cabezal y cuenco fijos.....	217
Mezclador planetario.....	141
Mezcladoras sin BPA para batidoras - Diseño de Bronwasser.....	107, 381
Mezcladores de masa en espiral.....	217
Mini dispensador de salsas - conjunto de 4 unidades.....	89
Mini-cake.....	118
Minicazuela oval Little Chef.....	279
Minicazuela redonda Little Chef.....	279
Miniplancha Little Chef.....	279
Minisartén Little Chef.....	279
Mobiliario plegable para catering.....	354
Mochila aislada para la entrega de alimentos.....	229
Molde de bizcocho.....	112
Molde flan.....	112
Molde para emplatar.....	95, 112
Molde para vaso de chupito de hielo.....	368
Molde redondo para emplatar.....	95, 112
Moldes de repostería de silicona.....	118
Moldes para cubitos de hielo en forma de gemas.....	368
Moldes para cubitos de hielo en esferas.....	368
Molinillo de acrílico para pimienta.....	311

Molinillo de acrílico para sal.....	311
Molinillo de madera para pimienta.....	310
Molinillo de madera para sal.....	310
Molinillos de sal y pimienta.....	310
Montaje automático de las mesas de trabajo.....	426
Mortero para cócteles.....	364
Mostrador abatible Roll top.....	338
Mostrador con tapa refrigerado (Gastronorm 1/1).....	336
Mostradores y tapas de presentación.....	336
Muffins.....	118
Multirack.....	345
Multitostadora con 6 pinzas.....	193

## N

Niños.....	277
Non-stick mat for rice cookers.....	188
Números de mesa.....	305

## O

Olla alta - con tapa.....	2, 4
Olla arrocera con función de cocción al vapor.....	188
Olla arrocera y calentador.....	188
Olla baja - con tapa.....	2, 5
Olla con tapa.....	6
Olla mediana - con tapa.....	2, 4
Olla para espárragos y pasta XL.....	7
Ollas para mejillones y salsas.....	14
Organizador de cubiertos y servilletas.....	288
Organizador de mesas.....	307
Organizador de mesas negro.....	307
Organizador de recipientes para condimentos negro.....	307
Organizador de recipientes para condimentos rectangular.....	307
Organizador de recipientes para condimentos redondo.....	307
Organizador para bar.....	363

## P

Paellera.....	11, 440
Paellera esmaltada.....	15, 285
Paellera esmaltada con compartimentos.....	15
Pala con función de embudo para patatas fritas y nachos.....	59, 125
Pala cuadrada para pizza con mango corto.....	222
Pala cuadrada y perforada para pizza con mango corto.....	222
Pala para chips.....	58
Pala para hielo de aluminio.....	364
Pala para hielo ranurada.....	364
Pala para pizza, cuadrada.....	221
Pala para tartas.....	222, 340
Pala/cuchillo para tartas.....	222, 340
Paleta dentada.....	48
Panera de madera de olivo.....	273
Papel sulfurizado.....	280
Papel sulfurizado - 500 piezas.....	280
Papelera de mesa.....	305-306
Papelera de pie con cenicero.....	317, 422
Papelera fina.....	421
Papelera o portacubiertos de mesa.....	306
Papelera redonda.....	420
Para contenedores y sartenes con una capacidad de 1 a 4 litros.....	145
Parillas de contacto.....	178

Parrilla de contacto (modelo doble) .....	179
Parrilla de contacto (modelo individual) .....	178
Parrilla de contacto „Panini“ .....	179
Parrilla de contacto (modelo doble) Totalmente acanalada .....	179
Parrilla de contacto Panini .....	179
Parrilla de contacto Panini XL .....	179
Parrilla de hierro Fundido .....	436
Parrilla Gastronorm .....	212
Parrilla para cocinas de inducción .....	8
Parte inferior multicapa tipo sándwich .....	3
Pastillas de sal para descalcificación .....	416
Pelador .....	42
Pelador de cítricos .....	48
Pelador de patatas .....	49
Pelador de patatas Kitchen Line 10 kg .....	137
Pelador rápido .....	42
Peladora de patatas Kitchen Line 5 kg .....	137
Peladores de patatas Kitchen Line .....	137
Película selladora de PET/PPP peel 12/40.4 .....	146
Percolador .....	398
Percolador - design by Bronwasser .....	397
Percolador de pared doble .....	399
Percolador de una pared .....	397
Percolador negro mate - design by Bronwasser .....	396
Perforador de tapones .....	361
Picador de hielo .....	384
Picadora de carne 198 .....	133
Picadora de carne Kitchen Line 12 .....	132
Picadora de carne Kitchen Line 22 .....	132
Pie para cesta .....	291
Piedra de afilar japonesa HENDI by Naniwa .....	47
Piedras de lava (finas) .....	437
Piedras de lava (gruesas) .....	437
Pinchos para barbacoa - 24 piezas .....	437
Pinchos para barbacoa - 6 piezas .....	437
Pinza para tostadora de sándwiches .....	194
Pinza pastelera .....	335
Pinza quita-espina con punta .....	65
Pinzas con mango curvado .....	64
Pinzas con punta cilíndrica .....	65
Pinzas con punta redonda con revestimiento .....	65
Pinzas curvadas .....	64
Pinzas de puntas redondas .....	64
Pinzas de silicona para cocinar .....	67
Pinzas multifunción .....	64
Pinzas multifunción con revestimiento .....	65
Pinzas para bandejas .....	223
Pinzas para emplatlar .....	64
Pinzas para ensalada .....	68, 335
Pinzas para espaguetis .....	335
Pinzas para hielo .....	366
Pinzas para pasteles .....	335
Pinzas para romper langostas y cangrejos .....	272
Pinzas para romper nueces y mariscos negro mate .....	272
Pinzas para servir .....	66-67, 335
Pinzas para servir con certificación .....	67
Pinzas para servir - 2 piezas .....	66
Pinzas para servir con certificación HACCP de 250 mm .....	33, 67
Pinzas para servir HACCP 300 mm .....	67
Pinzas para tarta .....	335

Pinzas para terrones de azúcar - 2 piezas .....	303
Pinzas para tostador .....	193
Pinzas quitaespinas con punta inclinada .....	65
Pinzas quitaespinas con punta pequeña plana .....	65
Pinzas universales .....	66
Pinzas universales con punta cuadrada .....	64
Pinzas universales con revestimiento de teflón .....	66
Pinze da servizio curve .....	66
Pistola de ahumado - Infusor de humo de 3 velocidades .....	90, 186
Pizarra con caballete .....	315
Pizarra con soporte .....	315
Pizarra de pared .....	314
Pizarra para mesa - 2 piezas .....	315
Pizarra para suelo .....	314
Pizarras .....	314
Placa de gas de 5 quemadores con estantería abierta .....	154
Placa de gas de 5 quemadores con horno eléctrico .....	154
Placa de gas Kitchen Line de 4 quemadores con horno eléctrico de convección GN 1/1 .....	152
Placa de gas Kitchen Line de 6 quemadores con horno eléctrico de convección GN 1/1 .....	153
Placa de inducción de 1000 W .....	163
Placa de inducción de 2000 W Kitchen Line .....	158, 162
Placa de inducción de 3500 W Kitchen Line .....	158
Placa de inducción de 3500 W Kitchen Line .....	162
Placa de inducción doble Kitchen Line .....	159
Placa de inducción Kitchen Line .....	159, 163
Placa de inducción modelo 1800 .....	162
Placa de inducción modelo 2000 .....	162
Placa de inducción modelo 3500 D .....	160
Placa de inducción modelo 3500 D XL .....	160
Placa de inducción modelo 3500 M .....	161
Placa de inducción modelo 5000 D .....	161
Placa de inducción modelo 7000 .....	161
Placa perforada .....	132
Placas de inducción Kitchen Line .....	158
Placas para pared redondas .....	312
Placas para puerta .....	312
Plancha .....	177
Plancha de hierro fundido .....	436
Plancha de Tepan-Yaki .....	195
Plancha para tortillas .....	134
Planchas Profi Line .....	177
Planto hondo .....	284
Plato de aperitivo [oval] .....	276
Plato de aperitivo [rectangular] .....	276
Plato de aperitivo modelo Cacerole - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Concha - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Cuadrado - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Cuchara - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Huevo - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Leon - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Plato - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Redondo - 6 piezas .....	278
Plato de aperitivo modelo Triangulo - 6 piezas .....	278
Plato de pizza Speciale amarillo .....	226
Plato de pizza Speciale gris .....	226
Plato de pizza Speciale naranja .....	226
Plato llano .....	284
Plato modelo Bark .....	277



Plato para horno (redondo).....	276	Recipientes Gastronorm Budget line con agarraderas .....	25
Plato para mantequilla y salsas - 3 piezas .....	289	Recipientes Gastronorm de policarbonato blanco .....	27
Plato para niños, modelo „Bear“ .....	277	Recipientes Gastronorm de policarbonato negro .....	26
Plato para pizza Speciale.....	226	Recipientes Gastronorm de policarbonato transparente .....	28
Plato para pizza Speciale, decorado.....	226	Recipientes Gastronorm de polipropileno.....	29
Plato para pizza Speciale, granito.....	226	Recipientes Gastronorm Kitchen Line.....	22
Plato pizza Speciale Barocco.....	226	Recipientes Gastronorm Kitchen Line – perforado.....	23
Plato rústico para horno (cuadrado) .....	276	Recipientes Gastronorm Profi Line .....	19-20
Plato rústico para horno (oval).....	276	Recogedor de aluminio.....	62
Plato rústico para horno (rectangular).....	276	Recogedor de polipropileno.....	62, 126
Plato rústico para horno (redondo) .....	276	Recolector de ceniza.....	316
Platos para pizza Speciale.....	226	Refrigeradores bajo barra .....	244, 386
Platos para verduras .....	275	Refrigeradores y congeladores Profi Line   serie 800.....	232
Polipropileno Euronorm .....	352	Rejilla .....	212
Polythylene muy duro .....	34-35	Rejilla cromada para horno .....	207
Porcelana .....	347	Rejilla de pared para mangas pasteleras.....	109
Porta vasos de cerveza.....	378	Rejilla Gastronorm.....	212
Portamenús .....	313	Rejilla para 18 discos para cortador de verduras.....	131
Portanotas.....	43	Rejilla para pizza.....	224
Portanotas - 2 piezas .....	306	Rizador de mantequilla.....	48
Portavelas.....	328	Roast-Master uso intensivo.....	439
Poste de barrera con cinta abatible con acabado en espejo....	356	Rodillo .....	117
Prensa de ajos .....	55	Rodillo con revestimiento antiadherente .....	117
Prensa para hamburguesas .....	134	Rodillo de madera.....	117
Prensador de patatas .....	74	Rodillo eléctrico para masa.....	216
Prensadores de patatas.....	74	Rodillo punteador .....	114
Presentación en miniatura .....	279, 282	Rodillos para carne de ave .....	133
Pulverizador a presión para alimentos.....	57	Rodillos para shoarma.....	133
Puntas de decoración y de inyección.....	96	Rotuladores Horeca.....	31

## R

Rack de almacenamiento de aluminio .....	266
Rallador de queso.....	49
Rallador, cuatro caras .....	52
Ralladores.....	52
Ramekin .....	119, 289
Ramekin - 12 piezas .....	289
Ramekin - 12 unidades.....	289
Rasqueta para plancha.....	177, 446
Rebanadora de trufas .....	55
Rebanadoras de carne Profi Line.....	140
Recipiente de acero inoxidable para salsas con dispensador ...	87
Recipiente Gastronorm 2/3 esmaltado.....	210
Recipiente Gastronorm esmaltado GN 1/1 .....	210
Recipiente para alimentos GN 1/1 con 2 compartimentos.....	323
Recipiente para aliño .....	347
Recipiente para baño María.....	323
Recipiente para café/té con tapa .....	303
Recipiente para helado de policarbonato.....	104
Recipiente para helado Kitchen Line.....	105
Recipiente para helado Profi Line.....	105
Recipiente para ingredientes de cócteles .....	362
Recipiente para ingredientes de cócteles - 3 compartimentos.....	362
Recipiente para ingredientes de cócteles - 4 compartimentos.....	362
Recipiente para ingredientes de cócteles - 5 compartimentos.....	362
Recipiente para ingredientes de cócteles - 6 compartimentos.....	362
Recipiente para queso/azúcar .....	308
Recipiente para salsas con dosificador .....	88
Recipientes de almacenamiento con certificación HACCP.....	30
Recipientes Gastronorm Budget Line .....	24

## S

Sacabolas de helado .....	103
Sacabolas de helado Kitchen Line.....	100
Sacabolas de helado Profi Line .....	100
Sacabolas de helado Stöckel.....	100-101
Sacabolas de helado Stöckel (oval) .....	101
Sacacorchos.....	358
Sacacorchos & sacacorchos de camareros .....	358
Salamandra .....	190
Salamandra 450.....	191
Salamandra 600.....	191
Salamandra con elementos de calentamiento por infrarrojos de cuarzo.....	191
Salamandra de cuarzo maxi GN 1/1 .....	190
Salamandra de pared .....	190
Salero y pimentero.....	59
Salsera .....	275, 277
Sandwichera tostadora .....	194
Sartén.....	14
Sartén (sin tapa).....	3
Sartén de freír.....	10, 12
Sartén de freír - sin tapa .....	5
Sartén de freír con fondo de inducción .....	8
Sartén de freír pescado - oval .....	10
Sartén de freír Titanium Professional.....	9
Sartén de freír, con revestimiento antiadherente - sin tapa.....	3
Sartén de frír pescado - oval Titanium Professional .....	9
Sartén de parrilla - superficie acanalada Titanium Professional ..	9
Sartén eléctrica .....	195
Sartén para Crepes.....	10, 12

Sartén para Crepes Titanium Professional.....	9
Sartén para saltear - sin tapa .....	3, 5
Sartén para saltear Titanium Professional.....	9
Sartén Wok.....	10
Sartén Wok de 3 capas - sin tapa .....	15
Sartén Wok Titanium Professional.....	9
Sartenes de acero clásico.....	12
Sartenes de aluminio ‚Marble Professional‘ .....	10
Sartenes de aluminio ‚Platinum Professional‘ .....	11
Sartenes de aluminio fundido ‚Titanium Professional‘ .....	8-9
Sartenes de freír.....	11
Sazonador .....	308
Secador de manos .....	409
Semi-sphere .....	118
Señal de mesa No fumar .....	312
Señal de mesa Reservado .....	305, 312
Señal de suelo mojado.....	417
Separadores de hamburguesas .....	134
Serie de cacerolas Budget Line.....	6
Serie de cacerolas Kitchen Line.....	4
Serie de cacerolas Profi Line.....	2
Serie de cazuelas de cobre.....	14
Servilletero.....	304
Servilletero - 3 compartimentos .....	363
Servilletero negro .....	304
Sifón .....	372
Sifón de nata Kitchen Line.....	97
Sifón de nata Kitchen Line negro .....	97, 372
Sifón de nata Profi Line.....	96
Sifónes de nata .....	96
Silla de catering negra.....	356
Silla para banquetes .....	356
Sistema de cocina al baño María Kitchen Line .....	167
Sistema de cocina al baño María gastronorm.....	167
Sistema de cocina al baño María Kitchen Line con grifo de drenaje .....	167
Sistema de llamadas para restaurantes.....	357
Sistema de sous vide GN 1/1.....	181
Sistema de sous vide GN 2/3.....	181
Sistema de sous-vide.....	181
Sopera .....	275
Soplete de Cocina Profesional.....	119
Soplete de Cocina Profesional antillamaradas .....	120
Soporte antigoteo montado en pared .....	360
Soporte de almacenamiento para pared.....	143
Soporte de bandejas para marisco.....	344
Soporte de cestas para pan GN 1/2.....	294
Soporte de mesa para enfriador de vino.....	369
Soporte doble para compactación.....	388
Soporte giratorio para tartas.....	340
Soporte para afiladores de pedido .....	305
Soporte para bandejas plegable.....	353
Soporte para bolsas de patatas fritas .....	283
Soporte para bolsas de basura.....	422
Soporte para compactación.....	388
Soporte para compactadores .....	388
Soporte para conos de helado .....	103
Soporte para cubiertos .....	341
Soporte para cucharas .....	333
Soporte para enfriador de vino.....	369

Soporte para filtro de aceite para freidora.....	60
Soporte para horno de vapor-convección con parrilla 4x GN 2/3.....	206
Soporte para latas de combustible para chafing dish - 2 piezas .....	329
Soporte para ollas.....	431
Soporte para perritos calientes.....	89
Soporte para platos .....	344
Soporte para salsas.....	89
Soporte para tablas de cortar.....	34
Soporte para tacos.....	89, 251
Soporte vertical para menú - 6 piezas .....	306
Soporte vertical para menú .....	306
Soportes.....	344
Soportes de presentación antideslizantes .....	347
Soportes de presentación antideslizantes de diseño curvado .....	347
Sujetamanteles - 4 piezas .....	304
Supresor de llama .....	436
Surtido de polvo para ahumar - set de 9 sabores.....	93

## T

Tabla de cortar.....	36
Tabla de cortar con agarradera .....	35, 363
Tabla de cortar con certificación HACCP.....	33-35
Tabla de cortar con certificación HACCP 450x300 .....	34
Tabla de cortar con certificación HACCP 600x400 .....	34
Tabla de cortar con mango .....	36
Tabla de cortar con ranura de madera de olivo .....	273
Tabla de cortar Gastronorm 1/1 con certificación HACCP .....	35
Tabla de cortar Gastronorm 1/2 con certificación HACCP .....	35
Tabla de cortar rectangular de madera de olivo .....	273
Tabla de pizzas con asa .....	223
Tabla de quesos de madera de olivo .....	273
Tabla de servir, de madera de olivo, rectangular, con orificio.....	273
Tabla para cortar baguettes .....	36
Tabla para trinchar .....	36
Tablas de pizza.....	225
Tamiz .....	117
Tamper de café .....	388
Tapa con dispensador para recipientes GN.....	87
Tapa de presentación.....	339-340
Tapa de presentación abatible.....	339
Tapa de presentación abatible GN 2/3.....	339
Tapa enrollable para cesta para pan redonda .....	290
Tapa Gastronorm .....	21, 23, 25-28
Tapa Gastronorm con borde de silicona .....	25
Tapa Gastronorm con borde de silicona .....	21, 23, 25
Tapa Gastronorm con hueco para el circulador sous-vide.....	28, 182-183
Tapa Gastronorm con hueco para la cuchara .....	23
Tapa Gastronorm con orificio para la cuchara .....	21
Tapa para bandejas.....	413
Tapa para contenedor de residuos redondo.....	420
Tapa para cubo con base reforzada.....	61
Tapa para recipiente de helado de policarbonato .....	104
Tapa para recipientes GN de polipropileno .....	29, 31
Tapa para recipientes GN morada .....	33
Tapas Gastronorm con cierre hermético.....	29
Tapasmini.....	278
Tapete antiadherente de silicona para horneado.....	114



Tapón de vino antigoteo - 6 unids.....	361	Tostador de cinta transportadora individual .....	194
Tapón para botella de vino: 3 unids.....	361	Tostador de cinta doble.....	194
Tapón para champán .....	361	Tostadora de cinta .....	194
Tapón: 6 unids .....	361	Trampa de grasa .....	409
Tartelette.....	118	Trípode para calentador infrarrojo de patio .....	447
Taza .....	284	Triturador de ajos .....	51
Taza de desayuno.....	284	Trituradora de hielo .....	384
Taza para cóctel.....	365		
Temporizador digital de cocina.....	85	<b>U</b>	
Temporizador analógico de cocina.....	85	Universal para todos los montadores de nata .....	98
Temporizador digital de cocina.....	85		
Tenedor para carne - 6 piezas .....	272	<b>V</b>	
Tenedor para caracoles - 6 piezas.....	272	Vaso .....	284
Tenedor trinchador .....	71, 333	Vaso coctelera Boston .....	365
Tenedores para langosta - 6 piezas .....	272	Vaso mezclador de acero inoxidable para batidos - Design by Bronwasser .....	107, 381
Termo .....	301	Vaso mezclador de policarbonato para batidos - Design by Bronwasser .....	107, 381
Termo - 3L.....	301	Vertedor de botella de flujo libre - 3 unidades.....	308, 359
Termo hervidor dispensador .....	398	Vertedores de flujo libre .....	360
Termo hervidor dispensador - design by Bronwasser .....	397	Virutas de maderas aromáticas .....	92
Termo hervidor dispensador de pared doble .....	399	Vitrina expositora caliente.....	165
Termo hervidor dispensador negro mate - design by Bronwasser .....	396	Vitrina expositora caliente de dos niveles .....	165
Termómetro a prueba de golpes con sonda.....	83	Vitrina expositora caliente de un nivel .....	165
Termómetro con sonda plegable.....	82	Vitrina expositora caliente de tres niveles .....	164
Termómetro de bolsillo .....	84	Vitrina expositora refrigerada .....	238
Termómetro de bolsillo con sonda .....	82	Vitrina expositora refrigerada GN 1/3 para servicio Arctic.....	236
Termómetro de carne - 4 piezas .....	84	Vitrina expositora refrigerada GN 1/4 para servicio Arctic.....	236
Termómetro de respuesta rápida.....	83	Vitrina expositora refrigerada para servicio.....	236
Termómetro infrarrojo.....	82	Vitrinas expositoras refrigeradas.....	242
Termómetro infrarrojo con sonda HACCP.....	82	Vitrinas expositoras refrigeradas [58 litros].....	240
Termómetro para formación de espuma de leche.....	84, 389	Vitrinas expositoras refrigeradas [68 litros].....	240
Termómetro para horno .....	85	Vitrinas expositoras refrigeradas [78 litros].....	241
Termómetro para horno con temporizador.....	83	Vitrinas expositoras refrigeradas [98 litros].....	241
Termómetro para refrigerador .....	84-85	Vitrinas expositoras refrigeradas [270 litros].....	241
Termómetro resistente al agua.....	83	Vitrinas expositoras refrigeradas con 2 baldas.....	243
Termoselladora Compact .....	146	Vitrinas expositoras refrigeradas con 3 baldas inclinadas.....	243
Termosistema .....	167	Vitrinas expositoras refrigeradas con acceso posterior .....	242
Termosistema 1 .....	167	Vitrinas frigoríficas con caja de luz .....	245, 387
Termosistema 2 .....	167		
Thermobox con acceso frontal .....	260	<b>W</b>	
Thermobox Kitchen Line.....	262	Wok.....	156, 161
Thermobox Profi Line .....	263	Wok de inducción modelo 3500 .....	160
Tijera de cocina con empuñadura suave.....	50		
Tijeras de cocina .....	50	<b>X</b>	
Tijeras para aves.....	50	Xenon Pro .....	441
Tornillo sin fin para picadoras de carne.....	132		
Torre dispensadora de cerveza.....	378		



distribuidor

[www.hendi.com](http://www.hendi.com)