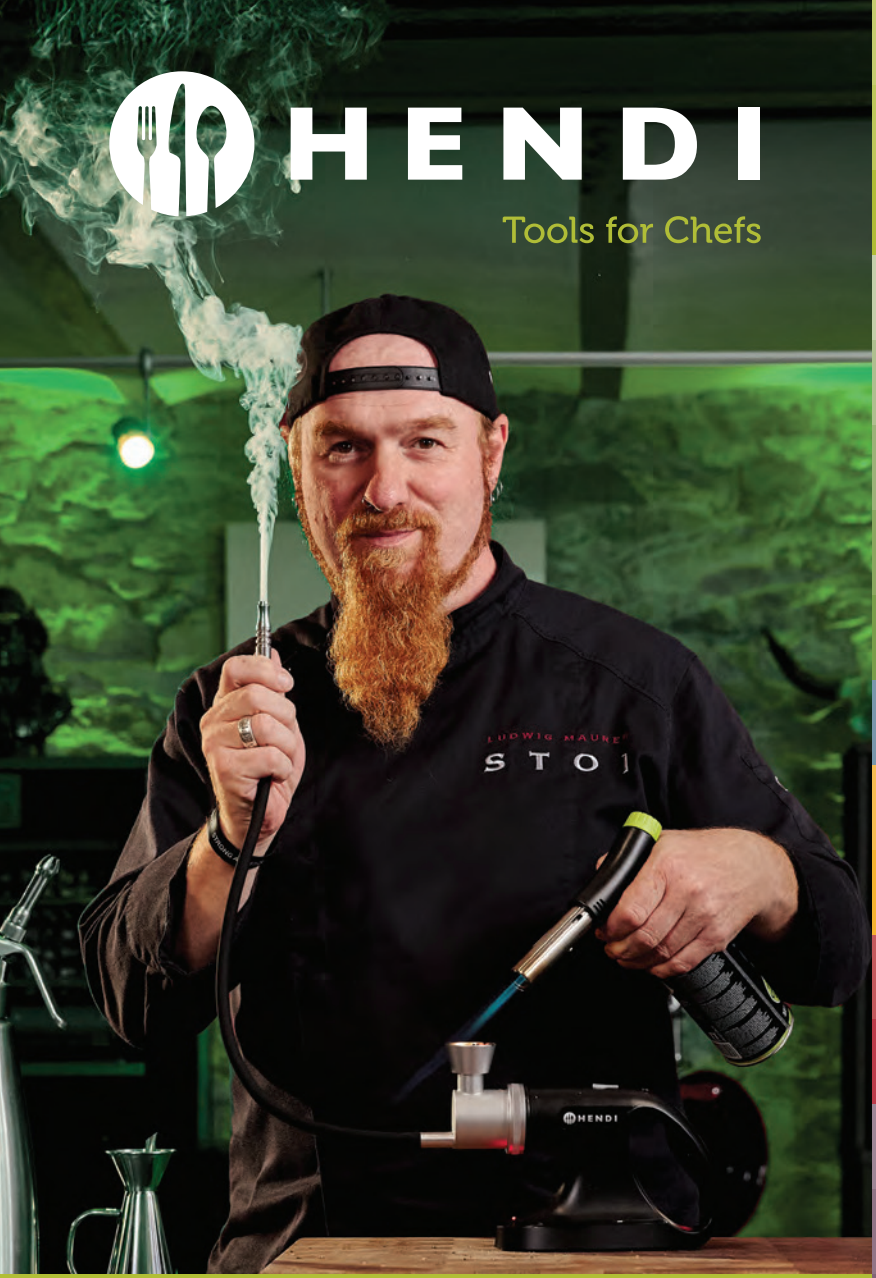
HENDI

Tools for Chefs



Catálogo 2025/26

TRENS COZINHA RECIPIENTES GN
FACAS UTENSÍLIOS DE COZINHA
GELADO PASTELARIA
PROCESSA-MENTO DE COMIDA
EMALAMENTO A VÁCUO
PROCESAMENTO TÉRMICO
FORNOS TABULEIROS
PIZA & MASSA KEBAB
REFRIGERAÇÃO
ARTIGOS PARA MESA
APRESENTAÇÃO EM BUFFET
BAR
CAFÉ ACESSÓRIOS
CAIXAS TÉRMI-CAS CARRINHOS DE SERVIÇO
MÁQUINAS DE LAVAR A LOIÇA HIGIENE
MOBILIÁRIO
BARBECUES

HENDI

Tools for Chefs

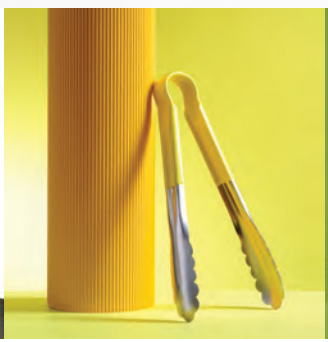
CATÁLOGO
2025 | 2026

Outubro 2025

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

Tools for Chefs.
Qualidade de confiança.
A escolha dos profissionais.

Com quase 90 anos de experiência, construímos o nosso nome fornecendo equipamentos profissionais para o sector HoReCa, que cumprem os mais elevados padrões.
Sempre nos focámos na qualidade, inovação e fiabilidade — porque é isso que impulsiona o progresso na cozinha.
Neste catálogo, encontrará mais de 3.600 artigos, desde os mais vendidos até às mais recentes inovações.
Cada um foi desenvolvido com um propósito, com base no conhecimento do sector e numa paixão pelo design prático.
Temos orgulho em saber que os nossos equipamentos são confiados por cozinhas profissionais em todo o mundo e que os chefs contam com os nossos produtos todos os dias para fazer crescer os seus negócios.



HENDI

Tools for Chefs

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

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

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

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

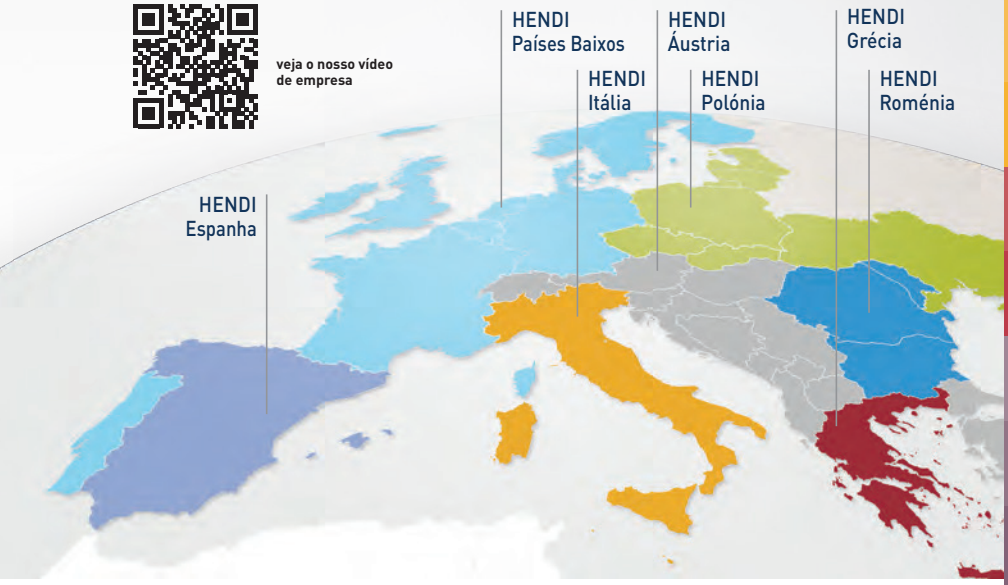
HENDI Itália
Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Itália
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu

HENDI Hong Kong
1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu

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

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

veja o nosso vídeo de empresa



HENDI
LUDWIG MAURER
STOI

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

Onde o campo da Baviera encontra a inovação

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

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

Em 2007, ao lado de sua esposa Stephanie, Lucki lançou um empreendimento ambicioso: a criação de gado Wagyu orgânico na Europa. O que começou como uma ideia ousada é agora um dos rebanhos Wagyu mais respeitados do continente – construído com base nos princípios do bem-estar animal e da transparência. "Para mim, uma boa carne tem a ver com responsabilidade, não apenas com sabor." Essa mentalidade guiou cada passo da sua carreira. Lucki contribui regularmente para publicações líderes do setor, como *BEEF!* e *Rolling Pin*, leciona na *Master Chef Academy* e escreveu vários livros aclamados, incluindo *Fleisch*, *verEDELung e Wilder Wald* - todos dedicados ao talho ético e ao artesanato culinário.

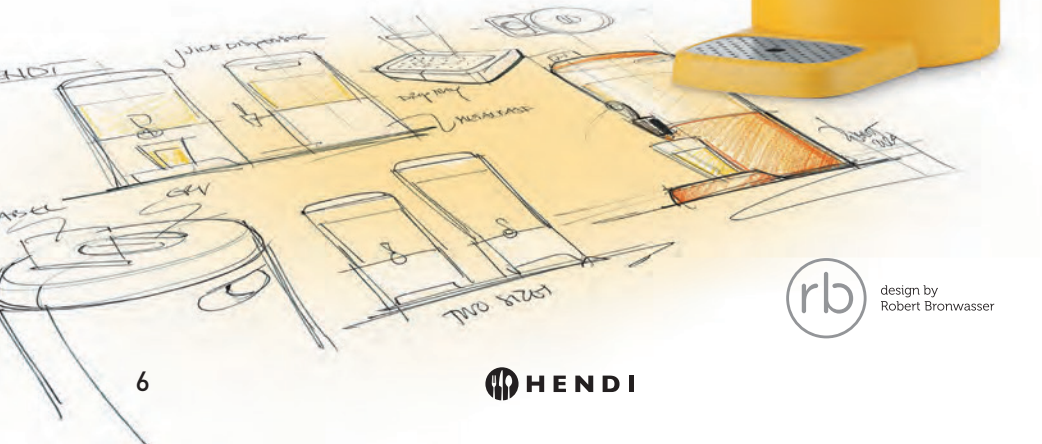
Os telespectadores reconhecem-no de programas como *The Taste, Kitchen Impossible* e a sua própria série de viagens gastronómicas *In 80 Steaks um die Welt*, na sua busca pelos melhores bifes. Mas o seu projeto mais pessoal é o STOI – uma quinta com 300 anos de idade, reinventada como um centro culinário,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

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

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

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

Graças a esta parceria, o nosso equipamento surpreendente, original e altamente funcional apresenta um design verdadeiramente único.
A nossa coleção de produtos HENDI desenhados por Robert Bronwasser continua a crescer.
Apresentamos a linha alargada **HENDI UNIQ**, concebida em colaboração com Robert Bronwasser, que combina inovação funcional com design contemporâneo para elevar a experiência moderna do catering.
Premiada com o **Red Dot Award 2024** pela sua distinta colecção de réchauds e panelas para sopa, a gama UNIQ foi agora ampliada para incluir espremedores, expositores com tampa basculante, e muito mais, oferecendo uma solução completa e coerente para buffets e ambientes de serviço alimentar.
Desenhada para melhorar tanto a apresentação como o desempenho, a colecção reúne eficiência energética, materiais sustentáveis e uma estética elegante e harmoniosa, que reflete as necessidades em constante evolução do sector HoReCa.
Com a HENDI UNIQ, o buffet tradicional transforma-se num conceito moderno – *Buffet Reinvented*.



design by
Robert Bronwasser

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

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

PROFI LINE

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

KITCHEN LINE

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

BUDGET LINE

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

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

Sempre atualizado!

O nosso catálogo também está disponível online
com funcionalidades práticas como:
+ ferramenta de pesquisa inteligente;
+ navegação fácil;
+ partilha rápida.

Mas mais importante que tudo, **preços sempre atualizados**.
Digitalize o código QR e sinalize a página com um marcador.

Faça scan do código QR

HENDI

30

40

50

54

64

71
TRENS COZINHA RECIPIENTES GN

80

84

132

138

141

144
FACAS UTENSÍLIOS DE COZINHA

158

164

172

176

177

180
GELADO PASTELARIA

198

202

207

210

214

217
PROCESSA-MENTO DE COMIDA

230

232

235

235

237

237
EMALAMENTO A VÁCUO

240

250

273

276

280

283
PROCESAMENTO TÉRMICO

308

314

317

325

328

330
FORNOS TABULEIROS

335

338

344

354

351

355
PIZA & MASSA KEBAB

360

366

373

376

383

402
REFRIGERAÇÃO

406

420

426

441

456

460
ARTIGOS PARA MESA

476

488

492

496

498

511
APRESENTAÇÃO EM BUFFET

523

534

538

552

556

559
BAR

562

564

562

568

571

576
CAFÉ ACESSÓRIOS

582

586

590

592

598

602
CAIXAS TÉRMI-CAS CARRINHOS DE SERVIÇO

608

619

622

625

627

628
MÁQUINAS DE LAVAR A LOIÇA HIGIENE

642

645

646

649

651

652
MOBILIÁRIO

656

663

664

665

670

671
BARBECUES

Seleção de novos produtos 2025/2026

Caçarola com revestimento antiaderente
página 39

Woks e frigideiras de aço carbono
página 44

Martelo amaciador de carne XL
página 114

Cortador de ananás
página 93

Balança mecânica de cozinha
página 141

Escamador de peixe
página 111

Balança de cozinha dobrável
página 140

Suporte para recipientes Gastronorm
página 75

Sifão térmico
página 162

NEW

Máquina
de Bubble Waffles
página 184

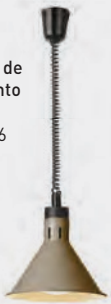
Colher para falafel
página 205

Batedeira Planetária
Blackbolt PRO
página 224

Conjunto de etiquetas
de segurança alimentar
reutilizáveis com dispensador
página 74

Termómetro analógico
página 146

Máquina de embalar a vácuo
página 232



Candeeiro de
aquecimento
cónico
página 246

Aquecedor de
batatas fritas
página 271

Seleção de novos produtos 2025/2026

Expositor multi-prateleiras aberto, 75 L
página 261

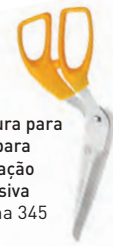
Placa de indução 3500 D XL
página 254

Aquecedor de salsichas e de pães para cachorros quentes
página 296

Circulador de imersão sous vide 50
página 286

Forno de alta velocidade CombiTurbo™
página 306

Cozedor de massa
página 357



Tesoura para piza para utilização intensiva
página 345

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

NEW

arktic

Frigoríficos e congeladores Kitchen Line
página 363

arktic

Expositor de Sushi
página 382

arktic

Buffet aquecido
página 381

Buffet de saladas
página 381

arktic

Refrigerador de vinhos de bancada, 2 zonas Cellar
página 397

Armário de maturação a seco página 374

Frigoríficos para vinhos com duas zonas página 398

Papel anti-gordura
página 428

Caixote do lixo de mesa com tampa oscilante página 448

Seleção de novos produtos 2025/2026

Aquecedor de alimentos
página 479

BARUP

Taça para champanhe
página 538

BARUP

Almofariz
página 533

Máquinas para granizados Kitchen Line
página 545

NEW

Máquina de café automática
página 562

Carrinho para cadeiras
página 517

Recipiente com isolamento térmico com função de aquecimento página 593

Carrinho de serviço em polipropileno com 3 prateleiras
página 588

Fiesta XL
página 663

Torneira pré-lavagem
página 617

Exaustor montado na parede - aparafusado
página 652

ÍNDICE A-Z

A

Abafador de chamas 329, 659
Abatedor de temperatura 3x GN 2/3 379
Abatedores de temperatura 378
Abre-caricas 522
Abre-caricas com caixa 522
Abre-caricas para parede 522
Abre-latas 112
Abre-latas seguro 112
Acessório batedor para trituradores 220
Acessório de rolos de sacos para máquina de embalar a vácuo Kitchen Line 975374 235
Açucareiro 447, 458
Adaptador de refrigeração GN 1/1 598
Adaptador de suporte para panelas e caçarolas 33, 242
Afiador de facas 102
Agitadores para Milkshake mixers – Design by Bronwasser 169
Alicate de lagosta e caranguejo 459
Almofariz 533
Amaciador de água 627
Amaciador de água, automático 626
Amaciador de água, semiautomático ... 626
Amaciador de carne elétrico 204
Amaciador de carne Profi Line 115
Amaciadores de água Manuais 627
Amaciadores de água (semi) automáticos 626
Amaciadores de carne 114
Anel para ovo com pega 278
Aquecedor de alimentos 479
Aquecedor de batatas fritas 271
Aquecedor de loiça com 2 suportes de vela 483
Aquecedor de loiça com 3 suportes de vela 483
Aquecedor de nachos 193
Aquecedor de pratos duplo 258
Aquecedor de pratos singular 258
Aquecedor de réchauds 483
Aquecedor de salsichas 296
Aquecedor de salsichas 10 litros 296
Aquecedor de salsichas e de pães para cachorros quentes 296
Aquecedores de molhos 189
Aquecedor para réchaud 483
Armário com bancada, de parede com portas deslizantes – soldadas 646
Armário de congelação Budget Line 365
Armário de congelação Budget Line numa caixa em aço inoxidável 364
Armário de maturação a seco 376-377
Armário de passagem com divisória e portas deslizantes – aparafusado 651
Armário de passagem com portas deslizantes – aparafusado 651
Armário de refrigeração Budget Line .. 364
Armário de refrigeração em caixa de aço pintado de branco Budget Line . 365
Armário expositor aquecido para balcão .. 260
Armários de maturação a seco 376
Armários de mesa de trabalho de parede – soldados 646
Armários de passagem com portas deslizantes 651
Armários de refrigeração e congelação Budget Line 364-365
Armários suspensos – soldados, com portas deslizantes Profi Line 646
Aro corta-tarte 182
Aro para fogões 244
Aro redondo para empratar 174
Arrozeira 4,2 l 289
Arrozeira 5,4 l 288
Arrozeira 10 litros 289
Arrozeira com função de cozinhar a vapor 288
Assadeira 37
Assadeira oval Rustica 421
Assadeira quadrada Rustica 421
Assadeira redonda 421
Assadeira redonda Rustica 421
Assadeira retangular Rustica 421
Assadeiras em porcelana branca 421
Assadeiras em porcelana creme 421
Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "USAR ATÉ" 74
Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "USAR PRIMEIRO" 74
Autocolante reutilizável de segurança alimentar, "UTILIZAR ANTES DE" 74
Autocolantes diários de segurança alimentar, reutilizáveis 74
Autocolantes reutilizáveis de segurança alimentar 74
Avental para churrasco 664

B

Bacia única, profundidade 600 mm, altura 300 mm 648
Bacia única, profundidade 700 mm, altura 300 mm 648
Bake- & Grill-Master 661
Bake-Master Maxi 661
Bake-Master Mini 661
Balança de cozinha 10 kg 141
Balança de cozinha 15 kg 141
Balança de cozinha 3 kg 140
Balança de cozinha 5 kg 140
Balança de cozinha dobrável 140
Balança digital, até 200 kg 140
Balança mecânica de cozinha 141
Balanças 140
Balcão frigorífico Linha Profi | série 700 367
Balde 118, 432
Balde arrefecedor de garrafas 539
Balde Budget Line 119
Balde com base reforçada Profi Line ... 119
Balde de combustível para réchauds ... 490
Balde de esfregona 632
Balde de gelo 540
Balde de gelo com parede dupla 540
Balde Kitchen Line 119
Balde para cerveja 555
Balde para festas 434
Balde para garrafas vinho e champanhe 539
Balde para gelo 540
Baldes com pega 434
Baldes em miniatura 432
Baldes galvanizados 434
Bancadas frigoríficas e de congelação Profi Line 366
Bancadas frigoríficas para ingredientes 374-375
Bancadas frigoríficas para preparação de pizas 370, 372
Banco 514
Banda de borracha para suporte de sacos de lixo 635
Banho-maria com torneira de dreno Ranger 264
Banho-maria Ranger 264
Barbecue a carvão Patio 670
Barbecue a carvão Resto 670
Barbecue a gás Atlanta 666
Barbecue a gás Europa 666
Barbecue a gás Tampa 667
Barbecues a carvão 670
Barra adaptadora para recipientes Gastronorm 59, 61, 265
Base para fogão 244
Batedeira Planetária Blackbolt PRO 225
Batedeiras planetárias Kitchen Line 214
Batedor 132-133
Batedor com cabo em PP 132
Batedor de varas 132
Batedores 132
Batedor espiral 132
Batedor para os Trituradores Profi Line 300, 400 e 500 215

Batedor para o Triturador 222140 221
Biberão para molhos 150
Bico de fondue - 2 unidades 490
Bicos de pastelaria - estrela 172
Bicos de pastelaria - redondo 172
Bicos para cobertura – diversos 171
Bicos para cobertura – lisos 171-172
Bicos para cobertura – serrilhados .. 171-172
Bidão de combustível para réchauds ... 490
Bloco de ementa 449
Bloco de talhante em polietileno 113
Boião para molhos 504
Bolas para cozinhar em Sous Vide – 500 unidades 285, 287
Bolsa Bartender 535
Braço misturador para trituradores 220
Buffet aquecido 381
Buffet de saladas 381
Bule com tampa 446

C

Cabeça de escova de arame 672
Cabo para termóstato para a Caçarola Party 295
Caçarola com revestimento antiaderente 39
Caçarola de ferro fundido esmaltado 38
Caçarola esmaltada 51
Caçarola para saltear – sem tampa .. 33-34
Caçarola Party 295
Caçarola pequena com bico 433
Caçarola – sem tampa 33, 35
Caçarolas para paelha em esmalte .. 51, 431
Cadeira de catering 517
Cadeira de catering - preta 517
Caixa de lixo ou suporte para talheres de mesa 448
Caixa de talheres 453
Caixa empilhável 623
Caixa frigorífica 380
Caixa para borras de café 564-565
Caixa para chá 569
Caixa para condimentos - 5 compartimentos 528
Caixa para ingredientes 528
Caixa para ingredientes - 3 compartimentos 528
Caixa para ingredientes - 4 compartimentos 528
Caixa para ingredientes - 6 compartimentos 528
Caixa para massa de pizza 337
Caixa para massa de pizza 600x400 337
Caixa para massa de pizza GN1/1 337
Caixa para menu e talheres 453
Caixa para secar massa fresca 337, 356
Caixas para ingredientes 528
Caixas térmicas com abertura frontal ... 596
Caixas térmicas para piza Profi Line 598
Caixa térmica 9x 600x400mm 595
Caixa térmica de alimentos Kitchen Line 601
Caixa térmica para catering 596-597
Caixa térmica Profi Line 598-599
Caixote de lixo estreito 635
Caixote do lixo com pedal 635
Caixote do lixo de mesa com tampa oscilante 448
Caixote do lixo para bancada 448
Caixote do lixo redondo 634
Caixote do lixo redondo com recipiente interior e pedal 636
Caixote do lixo vertical com cinzeiro 463, 636
Calcadeira de café 564
Calcadeira de café com mola 564
Campainha para receção 449
Candeeiro de aquecimento cilíndrico ... 247
Candeeiro de aquecimento cónico 246
Caneca 417, 430
Caneca de vidro 495
Caneca para Cocktail 534
Carregadores de sifões de chantilly 163, 527
Carregadores para sifão de soda 527
Carrinho com pega para cestos de máquina de lavar loiça 621
Carrinho com plataforma 605
Carrinho de roupa suja 632
Carrinho de serviço 586
Carrinho de serviço com 4 prateleiras .. 587
Carrinho de serviço com 5 prateleiras .. 587
Carrinho de serviço de 3 prateleiras – soldado 587
Carrinho de serviço em polipropileno com 3 prateleiras 588
Carrinho de serviço em polipropileno com 3 prateleiras e painel lateral, grande ... 588
Carrinho de serviço em polipropileno com 3 prateleiras, grande 588
Carrinho de serviço em polipropileno com 3 prateleiras, pequeno 588
Carrinho duplo - 30 x GN 1/1 585
Carrinho móvel duplo - 12 x GN 1/1 583
Carrinho móvel para cestos para máquina de lavar loiça - 7 x 500 x 500 mm 621
Carrinho para cadeiras 517
Carrinho para cestos de máquina de lavar loiça 621
Carrinho para cestos universais de 500x500 mm 621
Carrinho para ingredientes 590
Carrinho para mesas 516
Carrinho para pratos 591
Carrinho para recipiente térmico 589, 592-593
Carrinho para tabuleiros 15 – 600 x 400 .. 582
Carrinho para tabuleiros, 15x 600x400mm 583
Carrinho para tabuleiros – 15 x GN 1/1 .. 582
Carrinho para tabuleiros, 15x GN 1/1 ... 583
Carrinho para tabuleiros – 7 x GN 1/1 .. 582
Carrinho para tabuleiros com armazenamento compacto – 15 x GN 1/1 585
Cartucho de gás 187
Cartucho de gás GPL 186
Cesto com tampa basculante 438
Cesto de copos para máquina de lavar loiça 623
Cesto de cozer massa 37
Cesto de fritura 269
Cesto de padaria angular 441
Cesto de padaria tamanho GN 437
Cesto de pão 441
Cesto de pão com saco 436
Cesto de pão oval 441
Cesto de papel para pão 439
Cesto de tabuleiros para máquina de lavar loiça 623
Cesto em arame deco oval 442
Cesto expositor de pão 437
Cesto para baguetes 438
Cesto para copos para máquina de lavar loiça 622
Cesto para fruta angular redondo preto .. 442
Cesto para pão GN 1/1 438
Cesto para pão oval 438-439
Cesto para pão – oval 440
Cesto para pão pitta – oval 440
Cesto para pão pitta – redondo 440
Cesto para pão – redondo 440
Cesto para pão – retangular 440
Cesto para pratos para máquina de lavar louça 622
Cesto para talheres 436, 505, 623
Cesto para talheres para máquina de lavar loiça 622
Cestos 438, 440
Cestos com laterais em tecido 436
Cestos e complementos para a máquina de lavar loiça Profi Line 622
Cesto universal para máquina de lavar louça 622
Cesto vertical 441
Chaleira 568
Chaleira elétrica sem fios 568-569
Chaleira elétrica sem fios com controlo de temperatura 569

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

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

D

Decorador de aro de copos - 3 níveis ... 529
Defumador de alimentos 153
Delta 419
Depósito para cigarros e cinzas 462
Descalcificador em pó 630
Descaroçador de maçãs 100
Descaroçador de vegetais 100
Descascador 91
Descascador de batata 18 kg 208
Descascador de batatas 101
Descascador de batatas 10 kg 208
Descascador de batatas 5 kg 208
Descascador de citrinos 100
Descascador de espargos 91
Descascadores de batatas 208
Descascadores universais 91
Descascador rápido 91
Descascador universal com lâmina serrilhada 91
Descascador universal horizontal 91
Desidratador de alimentos 267
Desidratador de alimentos Kitchen Line 266
Desidratador de alimentos Profi Line 10 tabuleiros 267
Disco cortador de batatas fritas 199
Disco cortador em cubos 198
Disco ejetor para cortador de legumes .. 198
Disco fatiador 198
Disco juliana 199
Disco ralador 198
Disco raspador 199
Dispensador de azeite 458
Dispensador de bebidas 571
Dispensador de bebidas com isolamento e torneira 594
Dispensador de chocolate quente 571
Dispensador de leite – 10,5 L 497
Dispensador de mel 458
Dispensador de molhos 151
Dispensador de papel para montagem na parede 632
Dispensador de sumo 496-497
Dispensador de sumo 2 x 12 L 543
Dispensadores de sumo UNIQ 473
Dispensadores e jarros 496
Dispensador multiusos 497
Doseador 524-525
Doseador de combustível 490

E

Elemento de aquecimento 596
Elemento de refrigeração 596-597
Embalagem dispensadora de molho anti-gotas 150
Enrolador de manteiga 100
Enroladores de massa elétricos 336
Escamador de peixe 111
Escorredor 139
Escorredor de batatas fritas em aço inoxidável 116
Escorredor de batatas fritas em alumínio 116
Escorredores 139
Escorredor extensível 139
Escorredor Kitchen line 139
Escorredor Profi Line 139
Escova de arame 672
Escova de arame - 2 unidades 672
Escova de arame em Y 672
Escova de limpeza de forno de piza 343
Escova de limpeza para máquina de café - 2 unidades 564
Escovas para copos 547
Escovas para polidor de copos – 2 unidades 625
Escumadeira 131, 493
Escumadeira de gordura – rede fina 117
Escumadeira para fritos 116
Escumadeira para fritos 116
Escumadeira, redonda 493
Esmagador de alho 93
Esmagador de batata 136
Esmagadores de batatas 136
Esmaltado 430
Espaçador para caixa de piza - 500 unidades 340
Espátula 128, 131, 179
Espátula com ranhuras 131, 493
Espátula de gelado 166
Espátula de madeira - conjunto de 4 128
Espátula de madeira curvada - conjunto de 2 128
Espátula de madeira para máquina de crepes 189
Espátula de piza 345
Espátula de piza heavy-duty 345
Espátula em formato de colher Kitchen Line 130
Espátula/ faca para bolo 501
Espátula flexível para virar hambúrgueres 129
Espátula flexível, perfurada 129
Espátula Kitchen Line 130
Espátula para bolo 501
Espátula para espuma de cerveja - 6 unidades 555
Espátula para raspar 128
Espátula para virar hambúrgueres .. 128-129
Espátula Profi Line 130
Espátulas & Utensílios 166
Espátula Teppanyaki 129
Espetos para churrasqueira - 24 unidades 658
Espetos para churrasqueira - 6 unidade 658
Espremedor de citrinos 549
Espremedor de citrinos elétrico 554
Espremedor de citrinos manual 548
Espremedor de sumo Compact 551
Espremedores de citrinos 549
Espremedores elétricos de sumo .. 550-551
Espuma desengordurante 631
Estante com 4 prateleiras – aparafusada .. 651
Estante de armazenamento com 5 prateleiras 605
Estante de armazenamento em alumínio 604
Estante de armazenamento em alumínio para recipientes GN 604
Estante de armazenamento robusta 605
Estante de parede para sacos de pasteleiro 175
Esterilizador UV 619
Estrutura de montagem para placa de indução 800 W 257
Exaustor montado na parede, angular .. 652
Exaustor montado na parede - aparafusado 652
Expositor aquecido para bancada 261
Expositor arrefecedor com tampa basculante UNIQ 468
Expositor com tabuleiros para marisco .. 502
Expositor com tampa basculante 499
Expositor com tampa basculante com dois níveis 499

Expositor com tampa basculante
Roll top 499
Expositor com vários níveis 502
Expositor congelador de balcão 90 L ... 396
Expositor congelador para gelados 385
Expositor de balcão para salada 385
Expositor de bancada aquecido 259-260
Expositor de bancada aquecido
a quartzo 259
Expositor de bolos redondo 389
Expositor de buffet 504
Expositor de cestos para pão GN 1/2 ... 438
Expositor de servir para pratos 502
Expositor de Sushi 382
Expositor de Sushi 5x GN 1/3 383
Expositores 389
Expositores antiderrapantes 502
Expositores de bancada aquecidos 260
Expositores e coberturas 498
Expositores frigoríficos 386-388
Expositores frigoríficos com
2 prateleiras 391
Expositores frigoríficos com
3 prateleiras inclinadas 390
Expositores frigoríficos com acesso
traseiro 390-391
Expositores refrigerados Duo UNIQ 471
Expositor frigorífico 270 L 388
Expositor frigorífico 58 L 386
Expositor frigorífico 68 L 386
Expositor frigorífico 78 L 387
Expositor frigorífico 98 L 387
Expositor frigorífico de balcão 383
Expositor multi-prateleiras aberto,
75 L 261
Expositor refrigerado com dois níveis
Duo UNIQ 471
Expositor refrigerado com tampa –
Gastronorm 1/1 498
Expositor refrigerado Duo UNIQ 471
Extensor de cesto para máquina
de lavar loiça 622
Extrator de sumo Titan 550

F

Faca canelada 100
Faca de barrar - serrilhada 100
Faca de Churrasco 410
Faca de cozinheiro 73
Faca de descascar com cabo
em madeira 89
Faca de queijo com pega dupla 89
Faca de queijo para queijo duro 101
Faca de queijo para queijo macio 101
Faca de substituição para facas
de kebab 353
Faca elétrica para kebab 353
Faca elétrica sem fios para kebab 353
Faca para batatas para cortador
de batatas fritas 110
Faca para bifes - 6 unidades 410
Faca para bifes XL - 6 unidades 410
Faca para decoração 101
Faca para espalhar 179
Faca para ostras redonda 97
Faca para ostras reta 97
Faca para picar 108
Faca para tomate com desnível 101
Faca para toranja 100
Facas 90
Facas de aparar, conjunto de 6 cores 89
Facas de cozinha 89
Facas HACCP 86
Facas japonesas 99
Facas Kitchen line 85
Facas Profi Line 84
Fatiador de trufas 93
Fervedor de bebidas 570, 578
Fervedor de bebidas com parede dupla .. 579
Fervedor de bebidas de parede dupla .. 572
Fervedor de bebidas de parede única .. 573
Fervedor de bebidas quentes –
Design de Bronwasser 475, 576
Fervedores dupla-parede 579
Fervedores parede simples 578
Fiambreira 195 Profi Line 210
Fiambreira Kitchen Line 250 213
Fiambreira Kitchen Line 300 213
Fiambreira Kitchen Line 250
com revestimento de Teflon 213
Fiambreira Profi Line 220 210
Fiambreira Profi Line 250 211
Fiambreira Profi Line 300 211
Fiambreira Profi Line 220 em vermelho .. 212
Fiambreira Profi Line 250 em vermelho ... 212
Fiambreiras Kitchen Line 213
Fiambreiras Profi Line 210, 212
Fibra de vidro 508
Fichas de consumo - 100 unidades 555
Fiesta 664
Fiesta 600 664
Fiesta 800 664
Fiesta XL 663
Filtro para lava-loiças 619
Filtros de gordura – 50 unidades 118
Filtros de papel para máquinas
de café de filtro 567
Fio para rocambole 113
Fio para rolo de carne 113
Fita de teflon para barra de vedação
superior 233
Flora 415
Fogão a gás com 4 bicos e forno
de convecção GN 1/1 240
Fogão a gás com 5 bicos e forno
eléctrico 242
Fogão a gás com 5 bicos, estrutura
aberta 242
Fogão a gás Kitchen Line com 6 bicos
e forno de convecção GN 1/1 241
Fogão com placa de indução de elevada
potência 245
Fogão de indução com 4 bicos 243
Fogão de indução com 6 bicos 243
Fogão Kitchen Line 244
Fogão Profi Line 244
Fonte de chocolate 195
Forma cupcake 174
Forma de piza retangular 349
Forma para alimentos e acessório para
empurrar quadrado 174
Forma para bolo 174
Forno a vapor com convecção
5 x GN 2/3 Snack 316-317
Forno a vapor com convecção
com grelhador 4x GN 2/3 313
Forno a vapor por convecção
CONTACT 5x GN1/1 321
Forno compacto para pizas 334
Forno de alta velocidade
CombiTurbo™ 206, 306
Forno de baixa temperatura 155
Forno de convecção com humidificação
H100S 309
Forno de convecção com humidificador
H90S 311
Forno de convecção H90 310
Forno de convecção H100 308
Forno defumador elétrico 155
Forno de piza 295
Forno de piza compacto 334
Forno de piza duplo 3000W 334
Forno de vapor de convecção
CONTROL 5x GN 1/1 320
Forno para piza BASIC 335
Fornos a vapor com convecção, Touch .. 323
Fornos a vapor de convecção Contact .. 319
Fornos a vapor de convecção Control .. 318
Fornos de convecção, 429x345 mm 314
Fornos de convecção de padaria,
com humidade, 600x400 mm 315
Frapé para champanhe 538
Frasco de combustível para réchauds .. 490
Frigideira 42, 44, 47
Frigideira com revestimento antiaderente
- sem tampa 33
Frigideira de ferro fundido 48
Frigideira de ferro fundido para grelhar .. 49

Frigideira de indução 40
Frigideira em ferro fundido 49
Frigideira esmaltada 663
Frigideira grelhadora em ferro fundido .. 48
Frigideira grelhadora - superfície ondulada Titanium Profissional 41
Frigideira lyonnaise 46
Frigideira para crepes 42, 44, 46-47
Frigideira para crepes Titanium Profissional 41
Frigideira para paella 43, 664
Frigideira para panquecas 46
Frigideira para peixe - oval 42
Frigideira para peixe - oval Titanium Profissional 41
Frigideira para servir 44
Frigideira pequena 433
Frigideiras 43
Frigideiras alumínio "Mármore Profissional" 42
Frigideiras alumínio "Platina Profissional" 43
Frigideira Sauté Titanium Profissional ... 41
Frigideiras em aço de carbono 46
Frigideiras em alumínio fundido "Titanium Profissional" 40-41
Frigideira – sem tampa 33, 35
Frigideiras para paelha em esmalte .. 51, 431
Frigideiras tradicionais em aço 47
Frigideira Titanium Profissional 41
Frigorífico e congelador 420 L 362
Frigorífico para bar com 1 porta 396
Frigorífico para bar com duas portas deslizantes 396
Frigorífico para vinho, 1 zona, 300 garrafas 399
Frigoríficos e congeladores Kitchen Line 363
Frigoríficos e Congeladores Profi Line | série 700 361
Frigoríficos para bar 392-393
Frigoríficos para bar com painel retroiluminado 394-395
Frigoríficos para bar em aço inoxidável .. 396
Frigoríficos para vinhos com duas zonas 398
Fritadeira de donuts 12 L 188, 268
Fritadeira de indução 275
Fritadeira de indução com torneira de drenagem – 8 L 275
Fritadeira de indução com torneira de drenagem – 2 x 8 L 275
Fritadeira de profundidade Profi Line, 2 x 8 L 273
Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem – 8 L 272
Fritadeira digital Profi Line com torneira de drenagem – 2 x 8 L 272
Fritadeira Profi Line XL com torneira de drenagem, 10 l, 400 V 269
Fritadeira profunda Profi Line, 8 l 273
Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 2 × 8 l 273
Fritadeira profunda Profi Line com torneira de drenagem, 8 l 273
Fritadeiras Digitais Profi Line 272
Fritadeiras Kitchen Line 274
Fritadeiras Profi Line 269, 273
Fritadeira XL com torneira de drenagem HENDI GOLIATH 270-271
Funil 118
Funil de pasteleiro Kitchen Line 149
Funil de pasteleiro Profi Line 149

G

Galheteiro 456-458
Ganchos de talho – conjunto de 4 ganchos 113
Garfo de talhar 131, 493
Garfo para bifes - 6 unidades 410
Garfo para caracóis - 6 unidades 459
Garfo para salada 494
Garfos para lagosta - 6 unidades 459
Garrafa 495
Garrafa para aquecedor de molhos 189
Garrafa para armazenar e servir 526
Gaveta para borras de café 565
Green Fire com 2 bicos de gás 656
Green Fire com 3 bicos de gás 656
Green Fire com 4 bicos de gás 657
Grelha 330, 659
Grelha CONVECTOMAT GRILL 327
Grelha de arrefecimento 179
Grelha de contacto 281
Grelha de contacto Panini 281
Grelha de contacto Panini XL 282
Grelha de contacto para cachorros quentes e/ou wraps 279
Grelha de contacto - versão dupla 282
Grelha de contacto - versão simples 280
Grelhador 276-277
Grelhador 1/2 canelado 277
Grelhador 1/3 canelado 276-277
Grelhador a gás Roast-Master Pro 660
Grelhador canelado 278
Grelhador com metade da superfície canelada 276
Grelhador com nervuras 276-277
Grelhadores a gás Grill-Master Pro 660
Grelhadores Budget Line 278
Grelhadores Green Fire 656
Grelhadores Kitchen Line 277
Grelhadores Profi Line 276
Grelhador para kebab a gás 352
Grelhador para kebab elétrico 352
Grelhador, quadrado 44
Grelhador Roast-Master Maxi 50/50 662
Grelha em ferro fundido 329, 658
Grelha Gastronorm 330
Grelha, lisa 278
Grelha, metade lisa, metade canelada ... 278
Grelha para fornos H90 e H90S 331
Grelha para Grill-Master Mini 668
Grelha para Roast Master Maxi 50/50 .. 668
Grelha para salsichas, 1 zona com tampa economizadora de energia 297
Grelha para salsichas - 2 zonas 297
Grelha para salsichas, 2 zonas com tampa economizadora de energia 297
Grelha para salsichas XL - 2 zonas 297
Grelhas de contacto 280
Grelhas de enrolar para salsichas 297
Grelha superior para barbecues a carvão 670
Grelha superior para churrasco Xantos .. 668
Grelha superior para Grill-master 668
Grelha superior para Roast-master 668
Grill-Master Maxi 661
Grill-Master Mini 661
Grill-Master Quattro 663
Guitarra cortadora simples de pastelaria 180

I

Íman para facas com ganchos 97
Individuais com folhas – conjunto 411
Individuais – conjunto 411
Individuais, moldura – conjunto 411
Individuais, padrão geométrico – conjunto 411
Infusor para chá – com cabo articulado ... 447
Infusor para chá e ervas 447
Isqueiro a gás - 2 unidades 153, 245, 482

J

Jarro 495
Jarro com tubo para cubos de gelo 495
Jarro de leite 446-447
Jarro de leite com medida 446, 565
Jarro de leite preto 446, 565
Jarro de leite – preto baço 446
Jarro de leite – preto baço 565
Jarro de vácuo 443-444, 567
Jarro de vácuo com garrafa de vidro no interior 444
Jarro de vidro 495
Jarro medidor em aço inoxidável 120
Jarro medidor empilhável 120

Jarro medidor em polipropileno..... 120
Jarro para café..... 567
Jarro para liquidificador..... 553
Jarro para liquidificador sem BPA..... 553
Jarro para sumo..... 495
Jarros de vácuo..... 444
Jarros multifunções..... 446, 565
Jarro térmico..... 445

K

Karizma..... 413
Kitchen Line | 700 series..... 369
Kitchen Line | série 600..... 368
Kit de bar em tubo..... 537

L

Lâmina com revestimento antiaderente..... 211
Lâmina picadora de carne..... 201
Lâmina sobresselente para o modelo 855201..... 276
Lâmpada de aquecimento flexível..... 246
Lâmpada de calor de infravermelhos..... 247
Lâmpada de substituição para mata-moscas..... 629
Lata de combustível para réchauds..... 488
Lata para snacks..... 432
Lava copos automático..... 546
Lava-loiças..... 641
Lavatório acionado com o joelho..... 620
Lavatório de cozinha..... 620
Lavatório – soldado, profundidade 600 mm..... 643
Liquidificadora..... 553
Liquidificadora com cobertura..... 552
Liquidificadora digital com caixa de som..... 552
Liquidificadoras de bar..... 222, 552
Liquidificador de bar, digital..... 553
Lixa para afiador de facas..... 102
Luvas de churrasco em pele, resistentes a altas temperaturas - 2 unidades..... 671
Luvas de churrasco resistentes a altas temperaturas - 2 unidades..... 671
Luvas de forno..... 325, 671
Luvas de forno - 2 peças..... 325
Luvas de forno, algodão - 2 unidades..... 325
Luvas de forno, fibra de vidro - 2 unidades..... 325
Luvas resistentes ao corte, certificadas..... 115

M

Maçarico de cozinha..... 187
Maçarico de cozinha HENDI Jet..... 186
Mala de transporte de facas..... 97
Mandolina..... 104
Mandolina japonesa Samurai..... 104
Mandolina japonesa Shōgun 将軍..... 107
Mandolina japonesa Shōgun 将軍 PRO..... 107
Mandolina tipo V..... 105
Mangueira com cabeça de enxaguamento para eletrodomésticos..... 618
Máquina de algodão doce..... 192, 194
Máquina de Bubble Waffles..... 184
Máquina de café automática..... 562
Máquina de café de filtro..... 566-567
Máquina de café gota a gota..... 566
Máquina de crepes..... 189
Máquina de cubos de gelo..... 401, 557-559
Máquina de cubos de gelo em forma de bala..... 559
Máquina de embalagem a vácuo Profi Line..... 232
Máquina de embalar a vácuo..... 234
Máquina de embalar a vácuo com rolo incorporado..... 234
Máquina de embalar a vácuo Kitchen Line..... 232, 235
Máquina de embalar a vácuo Profi Line..... 235
Máquina de enchidos..... 207
Máquina de fazer dumplings..... 354
Máquina de fazer gelados..... 161
Máquina de fazer waffles "Brussels"..... 183
Máquina de fazer waffles em formato Chupa-Chupa..... 185
Máquina de fazer waffles em formato „Corn dog"..... 185
Máquina de fazer waffles "Heart"..... 183
Máquina de fazer waffles "Liège"..... 183
Máquina de fazer waffles - redonda..... 184
Máquina de gelo em flocos..... 559
Máquina de gelo em forma de bala..... 557
Máquina de granizados 2 x 12 L Profi Line..... 544
Máquina de granizados Profi Line..... 544
Máquina de lavar loiça 50x50..... 610
Máquina de lavar loiça 50x50 - controlo eletrónico..... 608
Máquina de lavar loiça 50x60 para tabuleiros e panelas – controlada eletronicamente, com sistema de dosagem de detergente e bomba de escoamento..... 616
Máquina de lavar loiça com capô 50x50..... 614
Máquina de lavar loiça com capô - controlador electrónico..... 612
Máquina de lavar loiça para vidro 40x40..... 610
Máquina de pasta..... 355
Máquina de pasta elétrica..... 355
Máquina de pipocas..... 190, 193
Máquina de pipocas com carrinho..... 191
Máquina de ralar queijo..... 356
Máquina de recheio de salsichas Profi Line..... 207
Máquina para granizados 1x12 L Kitchen Line..... 545
Máquina para granizados 2x12 L Kitchen Line..... 545
Máquina para granizados 3x12 L Kitchen Line..... 545
Máquinas de algodão doce..... 192, 194
Máquinas de café de filtro..... 566
Máquinas de embalar a vácuo..... 233
Máquinas para crepes e waffles..... 183
Máquinas para granizados Kitchen Line..... 545
Marcadores Horeca..... 69
Marcadores para quadro preto 15 mm..... 461
Marcadores para quadro preto 3 mm..... 461
Marcadores para quadro preto 6 mm..... 461
Martelo amaciador de carne..... 114
Martelo amaciador de carne XL..... 114
Mata insetos com alcance de 300 m²..... 628
Mata insetos com placa adesiva para 100 m²..... 628
Mata insetos com placa adesiva para 120 m²..... 629
Mata insetos de alta voltagem..... 628
Mata insetos para uso exterior..... 629
Mata insetos para uso interior..... 628
Mata insetos para uso na cozinha & restaurante..... 628
Mata insetos resistente à água..... 629
Medidor 25/35 ml..... 536
Medidor 25/50 ml..... 536
Medidor 30/50 ml..... 536
Melamina..... 503
Mesa central – aparafusada, profundidade 600 mm..... 644
Mesa central com prateleira – aparafusada, profundidade 600 mm..... 642
Mesa com 2 lavatórios – aparafusados..... 645
Mesa com 2 lavatórios, armário – soldado, com portas deslizantes..... 647
Mesa com 2 lavatórios e prateleira – aparafusada..... 643, 645
Mesa com 2 lavatórios – soldados..... 646
Mesa com lavatório, com espaço para máquina de lavar loiça e prateleira..... 653
Mesa de bar..... 514
Mesa de buffet..... 515
Mesa de buffet dobrável..... 514
Mesa de buffet redonda dobrável..... 516
Mesa de carregamento para máquina de lavar loiça, 1 pia..... 653
Mesa de descarga para máquinas de lavar loiça..... 653

Mesa de parede com prateleira – aparafusada, profundidade 600 mm 642, 644
Mesa de suporte para panelas 649
Mesa de trabalho Budget Line 641
Mesa de trabalho com backsplash Budget Line 641
Mesa lava-loiças – aparafusada, profundidade 600 mm 645
Mesa lava-loiças, armário – soldado, com portas articuladas 647
Mesa lava-loiças com prateleira – aparafusada, profundidade 600 mm 643, 645
Mesa móvel, com prateleira – aparafusada 652
Mesas centrais e de parede – aparafusadas Budget Line 644
Mesas centrais e de parede – Kitchen Line, aparafusadas 642
Mesas com bacias de lavagem – soldadas, Profi Line 648
Mesas de lava-loiças aparafusadas - Profi Line 643
Mesas de lava-loiças, armários – Profi Line, soldadas 647
Mesas de lavatórios – aparafusadas, Budget Line 645
Milkshake mixer - Design by Bronwasser 168
Milkshake mixer sem BPA - Design Bronwasser 168
Mini assadeira oval Little Chef 425
Miniaturas de cesto de fritar 426
Miniaturas de cesto de fritar empilháveis 426
Miniaturas de cesto de fritar empilháveis preto 427
Miniaturas para apresentação 425-426
Mini caçarola Little Chef 425
Mini dispensador de molho - conjunto de 4 unidades 150
Mini grelhador Little Chef 425
Mini tacho redondo Little Chef 425
Misturador em espiral com cabeça ascendente e taça removível 338
Misturador em espiral com cabeça e taça fixas 338
Misturador em espiral com taça fixa 339
Misturadores em espiral 338
Misturadores em espiral com 2 velocidades 339
Mobiliário dobrável para catering 514
Mobiliário em aço inox 641
Mochila térmica de entrega de pizza e comida 351
Moinho de pimenta acrílico 455
Moinho de pimenta de madeira 454
Moinho de sal acrílico 455
Moinho de sal de madeira 454
Moinhos de sal e pimenta 454
Mola para cartões - 2 unidades 452
Mola para recados 103
Molde de cubos de gelo com tampa 541
Molde de gelo em copo de shot 541
Molde de silicone HEART 176
Molde de silicone MINI-MUFFIN 176
Molde de silicone MUFFIN 176
Molde de silicone OVAL 176
Molde de silicone SEMI-SPHERE 176
Molde de silicone SQUARE 176
Molde para pizza 348
Moldes de silicone 176
Molheira 423
Molho 415
Montagem da mangueira de gás Barbecues Green Fire 658

N

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

O

Organizador de bar 529
Organizador de mesa 453
Organizador para bar 434

P

Pá 120, 190
Pá doseadora 120, 540
Pá em alumínio 120
Pagers para restaurantes – conjunto de 10 unidades 513
Panela alta, sem tampa 32
Panela baixa sem tampa 32
Panela baixa - sem tampa 35
Panela com tampa 36
Panela de sopa elétrica, 8 l 476
Panela de sopa elétrica sem água, 10L 477
Panela média – com tampa 36
Panela média sem tampa 32
Panela para mexilhões - com tampa 50
Panelas de sopa elétricas 476
Panelas e frigideiras com fundo sanduíche Profi Line 30, 32
Panelas e frigideiras Profi Line 106
Panela sopa elétrica UNIQ 466-467
Panelas para Mexilhões & Molhos 50
Panela térmica para sopa, 8 l 476
Pá para batatas fritas 117
Pá para cinzas 343
Pá para fritos 116
Pá para gelo 540
Pá para gelo com ranhura 540
Pá para Kebab 352
Pá para pizza 342
Pá para pizza com pega curta, quadrada 341
Pá para pizza com pega curta, quadrada, perfurada 341
Pá para pizza, quadrada 342-343
Pá para pizza, redonda 342
Papel anti-gordura 428-429
Parafuso sem-fim 201
Passe-vite 135
Pastilhas de sal para amaciar a água 627
Pedra de afiar japonesa HENDI by Naniwa 103
Pedras de lava – grandes 659
Pedras de lava – pequenas 659
Película para Seladoras PET/PE peel 12/40 231
Peneira de farinha 182
Percolador de parede dupla 579
Percolador de parede única 578
Percoladores – design by Bronwasser 475, 574
Perfurador de massa 179
Pia, sem splashback – aparafusada, profundidade 600 mm 648
Picador de carne 198 202
Picador de carne Kitchen Line 200-201
Picador de carne Kitchen Line 12 201
Picador de carne Kitchen Line 22 201
Picador de gelo 556
Pinça 122
Pinça, cabeça redonda 122
Pinça com ponta reta 122
Pinça curva com pega perfilada 122
Pinça de pastelaria 127
Pinça em silicone para cozinhar 124
Pinça para caracóis - 2 unidades 459
Pinça para esparguete 127
Pinça para espinhas oblíqua 123
Pinça para espinhas, ponta inclinada 123
Pinça para pastelaria 127
Pinça para salada 127
Pinça para tabuleiro 340
Pinça para torradas 293
Pinça para torradeira 293
Pinças curvas 122
Pinças curvas para servir 126
Pinças de pastelaria 126
Pinças de ponta redonda 123
Pinças de servir 124-125
Pinças de servir – 2 unidades 126
Pinças de servir HACCP 250 mm 73, 125
Pinças de servir HACCP 300 mm 125
Pinças multiusos 122-123

Pinças para cubos de açúcar - 2 unidades 127, 447
Pinças para cubos de gelo 127, 540
Pinças para espinhas, cabeça inclinada .. 123
Pinças para salada 124
Pinças para servir 126
Pinças universais 124
Pincel para manteiga e gordura liso 178
Pincel para manteiga e gordura liso - 2 unidades 178
Pincel para manteiga e gordura liso em silicone 178
Pino para pedidos 452
Pires para chávena de café 415, 417
Pires para chávena de café e cappuccino 419
Pires para chávena de café expresso ... 413
Pires para chávena de cappuccino 417
Pires para chávena de expresso 415, 417, 419
Pires para chávenas de café e cappuccino 413
Pires para tigela de sopa 413, 417
Pistola para defumar alimentos, recarregável – 3 velocidades de defumação 152
Placa de grelhar, canelada, CONVECTOMAT GRILLPLATE 327
Placa de indução 3500 D XL 254
Placa de indução 1000 W 257
Placa de indução 2000 W 250
Placa de indução 3500W 250
Placa de indução 800 W 257
Placa de indução dupla Kitchen Line ... 251
Placa de indução Kitchen Line 251, 255
Placa de indução modelo 1800 255
Placa de indução modelo 2000 255
Placa de indução modelo 7000 253
Placa de indução modelo 3500 D 252
Placa de indução modelo 5000 D 253
Placa de indução modelo 3500 D XL 252
Placa de indução modelo 3500 M 253
Placa perfurada 201
Placas de grelhar e grelhas CONVECTOMAT 327
Placas de indução Kitchen Line 250
Polidor de copos 625
Polipropileno Euronorm 509
Polvilhador 456
Pontas para decoração e injeção 158
Porcelana 504
Porta-copos 546
Pote para panela de sopa elétrica 476
Pousa-colheres 493
Prateleira de parede ajustável, simples, com 2 suportes 649
Prateleira de parede, com 2 suportes .. 649
Prateleira dupla de parede, ajustável, com 2 suportes 649
Prateleira para 18 discos de corte de vegetais 199
Prateleira para armários de refrigeração e congelação GN 2/1 ..... 360, 363
Prateleira para armários de refrigeração e congelação GN 2/1 403
Prateleira para frigoríficos de bancada e congeladores Linha Profi 366
Prateleira perfurada para recipientes GN 59, 61
Prateleira perfurada para recipientes GN em policarbonato 64
Prato Bark 423
Prato de massa Coleção Drops 347
Prato de piza Barocco 346
Prato de piza Coleção Recipe, preto 346
Prato de piza Coleção Recipe, vermelho tijolo 346
Prato de piza Crete 347
Prato de piza Granite 347
Prato de piza Speciale 347
Prato de piza Tradicional 347
Prato de servir 507
Prato fundo 413, 415, 417, 419, 430
Prato giratório para bolos 501
Prato Oslo 422
Prato oval 413, 415, 419
Prato para açúcar/natas batidas 447
Prato para conta - 3 unidades 452
Prato para criança "Urso" 423
Prato para manteiga e molhos - 3 unidades 435
Prato para massa 419
Prato para massa Barocco 346
Prato para tapas Cacerole - 6 unidades .. 424
Prato para tapas Concha - 6 unidades .. 424
Prato para tapas Cuadrado - 6 unidades 424
Prato para tapas Cuchara - 6 unidades .. 424
Prato para tapas Huevo - 6 unidades ... 424
Prato para tapas Leon - 6 unidades 424
Prato para tapas oval 421
Prato para tapas Plato - 6 unidades 424
Prato para tapas Redondo - 6 unidades .. 424
Prato para tapas Triangolo - 6 unidades .. 424
Prato para vegetais 434
Prato raso 413, 415, 417, 419, 430
Prato, retangular 503
Pratos para massa e piza 346
Prensa de hambúrguer 203
Prensa de hambúrgueres 203
Prensa de Tortilha em ferro fundido 205
Prensa de tortilhas 205
Prensa para hambúrgueres smash 279
Principais funções 224
Produto de limpeza para aço inoxidável .. 631
Produto de limpeza para máquina de café 630
Produto de limpeza para máquinas de café automáticas, 120 pastilhas 630
Produto de limpeza para máquinas de natas e chantilly 631
Produto de limpeza profissional para grelhadores e fornos 631
Produto de limpeza profissional para grelhadores e fornos 331
Pulverizador de alimentos com pressão .. 121
Pulverizador de alimentos elétrico 121

Q

Quadro cavalete para giz 460
Quadro preto cavalete 460
Quadro preto com cavalete 461
Quadro preto com suporte 461
Quadro preto para mesa - 2 unidades .. 461
Quadro preto para parede 460
Quadros pretos 460
Quebra-nozes e marisco preto baço 459

R

Ralador de 6 lados 109
Ralador de 4 lados com recipiente 109
Ralador de casca de limão 100
Ralador de queijo 101
Ralador, quatro faces 109
Ramekin - 12 unidades 435
Ramequim 187, 435
Ramequim - 12 unidades 435
Raspador de massa - 6 unidades .. 173, 349
Raspador de massa de piza heavy-duty ... 345
Raspador de massa flexível - 6 peças 173, 349
Raspador de massa, trapezoide ... 173, 349
Raspadores 108
Raspadores de massa 173
Raspador para chapas de grelhar .. 276, 672
Réchaud com tampa basculante – redondo 487
Réchaud – conjunto de 4 482
Réchaud elétrico Pollina 478
Réchaud elétrico Tellano 478
Réchaud elétrico Tesino 479
Réchaud Gastronorm 1/1 480-481
Réchaud Gastronorm 1/2 480
Réchaud Gastronorm 1/1 com tampa basculante 487
Réchaud GN 1/1 acabamento acetinado .. 485
Réchaud GN 1/2 acabamento acetinado .. 485
Réchaud GN 2/3 acabamento acetinado .. 485

Réchaud GN 1/1 acabamento espelhado ... 486
Réchaud para sopa ... 480
Réchaud para sopa com acabamento espelhado ... 486
Réchaud – redondo ... 480
Réchaud redondo com acabamento acetinado ... 485
Réchauds Profi Line ... 484, 486
Réchaud UNIQ ... 466-467
Recipiente com isolamento térmico com função de aquecimento ... 593
Recipiente de catering com isolamento GN 1/1, carregamento pela parte superior ... 594
Recipiente GN 1/1 em polipropileno ... 68
Recipiente GN 1/2 em polipropileno ... 69
Recipiente GN 1/3 em polipropileno ... 69
Recipiente GN 1/4 em polipropileno ... 69
Recipiente GN 1/6 em polipropileno ... 69
Recipiente GN 1/9 em polipropileno ... 69
Recipiente GN 2/3 em polipropileno ... 68
Recipiente para açúcar/queijo ... 458
Recipiente para alimentos GN 1/1 com 2 compartimentos ... 481
Recipiente para alimentos redondo com 5,6L para réchaud redondo ... 480
Recipiente para banho-maria ... 481
Recipiente para carrinho de serviço ... 588
Recipiente para gelado em policarbonato ... 166
Recipiente para gelado Kitchen Line ... 167
Recipiente para gelado Profi Line ... 167
Recipiente para gelado, redondo ... 167
Recipiente para gelados, redondo ... 167
Recipiente para gelo com isolamento – 110 L ... 589
Recipiente para lavagem de colheres de gelado ... 161
Recipiente para lixo ... 633
Recipiente para ovos HENDI OVOBOX 120 ... 71
Recipiente para snacks ... 432
Recipiente portátil isolado – com uma torneira Profi Line ... 603
Recipientes de armazenamento HACCP ... 66
Recipientes de polipropileno GN HACCP, com tampas, herméticos ... 68
Recipientes Gastronorm Budget Line ... 60
Recipientes Gastronorm Budget Line com asas ... 61
Recipientes Gastronorm Kitchen Line ... 58
Recipientes Gastronorm Kitchen Line – perfurado ... 59
Recipientes Gastronorm policarbonato branco ... 63
Recipientes Gastronorm policarbonato preto ... 62
Recipientes Gastronorm policarbonato transparente ... 64
Recipientes Gastronorm polipropileno ... 65
Recipientes Gastronorm Profi Line ... 55-56
Recipiente térmico para catering 2 x GN 1/1 200 ... 592
Recipiente térmico portátil Profi Line ... 603
Rede de piza ... 348
Rede escorredora - 5 unidades ... 547
Refrigerador de champanhe ... 538
Refrigerador de champanhe ... 538
Refrigerador de vinho ... 540
Refrigerador de vinho ... 539
Refrigerador de vinhos de bancada, 2 zonas Cellar ... 397
Regulador de pressão 50 mBar ... 245
Regulador de pressão 37 mBar ... 669
Regulador de pressão 50 mBar ... 669
Relógio de parede ... 147
Retentor de gordura ... 620
Roast-Master Maxi ... 662
Roast-Master Pro Preto ... 660
Rolha com tampa – 6 unidades ... 526
Rolha de fluxo livre ... 524
Rolha de fluxo livre com tampa ... 524
Rolo da massa em madeira ... 177
Rolo de alumínio para massa ... 177
Rolo de massa ... 177
Rolo de massa com revestimento antiaderente ... 177
Rolos de massa elétricos ... 336
Rolos para carne de aves ... 204
Rolos para shoarma ... 204

S

Saca-rolhas ... 523
Saca-rolhas de bolso ... 523
Saca-rolhas simples ... 523
Saco de pasteleiro ... 170
Saco de pasteleiro - 100 unidades ... 171
Saco de pasteleiro - 2 unidades ... 171
Saco de roupa para carrinho de roupa suja ... 632
Saco para entrega de piza ... 350
Saco para entrega de piza, 45 cm, Kitchen Line ... 350
Saco para pão redondo ... 439
Sacos de embalar a vácuo com relevo ... 237
Sacos de pão ... 439
Sacos de pasteleiro antiderrapantes ... 170
Sacos de vácuo com relevo - 100 unidades ... 237, 283
Sacos para embalar a vácuo ... 237
Saladeira ... 413, 415, 417, 419, 430
Salamandra ... 290
Salamandra 600 ... 292
Salamandra com elementos de aquecimento por infravermelhos em quartzo GN 1/1 ... 291
Salamandra de elevação 450 ... 292
Salamandra de parede ... 290
Salamandra de quartzo MAXI GN 1/1 ... 291
Salamandra GN 1/1 ... 290
Saleiro e pimenteiro ... 456-457
Saleiros & Pimenteiros ... 117
Saturn ... 417
Secador de mãos ... 620
Secador de salada ... 119
Seladora térmica Compact ... 231
Separadores de hambúrgueres ... 203
Separadores de hambúrgueres de papel ... 203
Servindo stands ... 502
Shaker Boston ... 535
Shaker Boston Tin-on-Tin ... 534
Shaker Cobbler ... 534-535
Sifão de soda ... 527
Sifão para natas Kitchen Line ... 159-160
Sifão para natas preto Kitchen Line ... 159, 527
Sifão para natas Profi Line ... 158
Sifão térmico ... 162
Sinal de mesa "Não fumadores" ... 451
Sinal de mesa reservada ... 450
Sinal de mesa Reservada - 4 unidades ... 450
Sinal de piso molhado ... 632
Sinalética para paredes redonda ... 451
Sinalética para portas ... 451
Sistema de banho-maria HENDI Ranger ... 264
Sistema de chamadas para restauração ... 513
Sistema sous-vide ... 283
Sistema sous vide GN 1/1 ... 283
Sistema sous vide GN 2/3 ... 283
Sistema sous vide Mastervide ... 285
Sistemas térmicos ... 263
Sistema térmico 1 ... 263
Sistema térmico 2 ... 263
Sistema térmico 4 ... 263
Suporte com 2 lâmpadas de infravermelhos para aquecer alimentos ... 247
Suporte com rodas para caixote do lixo redondo ... 634
Suporte de armazenamento de montagem na parede ... 215
Suporte de cesto para talheres ... 505
Suporte de chão para papel de cozinha ... 632
Suporte de ementa para mesa ... 452
Suporte de ementa para mesa - 6 unidades ... 452

Suporte de montagem para recipiente de lavagem ... 161
Suporte dobrável para tabuleiro ... 508
Suporte para biberões para molhos ... 151
Suporte para bolos ... 502
Suporte para calcadeira ... 564
Suporte para condimentos preto ... 453
Suporte para condimentos redondo ... 453
Suporte para cones de gelado ... 161
Suporte para copos de cerveja ... 555
Suporte para filtro de gordura para fritadeira ... 118
Suporte para forno a vapor de convecção com grelhador 4x GN 2/3 ... 313
Suporte para garrafas ... 525
Suporte para guardanapos ... 449
Suporte para lata de combustível para réchauds – 2 unidades ... 490
Suporte para mesa para refrigerador de vinho ... 539
Suporte para pães ... 403
Suporte para pão - perfurado ... 403
Suporte para pendurar copos ... 546
Suporte para presunto ... 209
Suporte para recipientes Gastronorm ... 75
Suporte para redes/formas de piza 14 níveis ... 349
Suporte para refrigerador de champanhe ... 539
Suporte para refrigerador de vinho ... 539
Suporte para saco de batatas fritas ... 427
Suporte para saco do lixo ... 635
Suporte para tábuas de corte ... 83
Suporte para tacos ... 151, 403
Suporte para talheres ... 505
Suporte para tampa ... 39

T

Tábua de corte ... 82
Tábua de corte com cabo ... 82
Tábua de corte com pega ... 81, 529
Tábua de corte em fibra de madeira ... 83
Tábua de corte HACCP ... 73
Tábua de corte HACCP 450x300 ... 78, 80
Tábua de corte HACCP 600x400 ... 78, 80
Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/1 ... 79
Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/2 ... 79
Tábua de corte HACCP GN 1/1 ... 80
Tábua de corte HACCP GN 1/2 ... 80
Tábua de corte para pão ... 83
Tábua de corte universal ... 81
Tábua de madeira de carvalho ... 420
Tábua de madeira de carvalho, extremidades com grão ... 420
Tábua de servir em madeira de carvalho ... 420
Tábua para pão ... 82
Tábua para piza ... 348
Tábua para piza com pega ... 340
Tábuas de corte HACCP ... 78-80
Tábuas de corte HACCP Gastronorm 1/1 - conjunto de 6 cores ... 79
Tábua universal de corte com ranhura ... 81
Tabuleiro – 3 bordas ... 328
Tabuleiro – 4 bordas ... 328
Tabuleiro aquecedor ... 255
Tabuleiro com revestimento antiaderente ... 329
Tabuleiro CONVECTOMAT ... 329
Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO 600x400 ... 326
Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1 ... 326
Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3 ... 326
Tabuleiro de apresentação ... 262, 402-403
Tabuleiro de apresentação dourado ... 262, 402
Tabuleiro de assar com revestimento antiaderente CONVECTOMAT BAKE ... 327
Tabuleiro de assar, fechado ... 328
Tabuleiro de banquete GN 1/1, com rebordo decorativo ... 507
Tabuleiro de banquetes GN 1/1 com rebordo liso ... 506
Tabuleiro de cerveja ... 506
Tabuleiro de comida rápida em polipropileno, oval ... 510
Tabuleiro de confeitaria - preto ... 402
Tabuleiro de exposição com tampa e placas de refrigeração ... 498
Tabuleiro de exposição redondo com tampa ... 500
Tabuleiro de forno com revestimento antiaderente CONVECTOMAT ROAST ... 327
Tabuleiro de pingos para desidratador alimentar ... 267
Tabuleiro de plástico para pingos para desidratador de alimentos ... 266
Tabuleiro de poliéster para restaurantes self-service ... 509
Tabuleiro de preparação ... 75
Tabuleiro de servir em madeira ... 511
Tabuleiro de servir retangular ... 506
Tabuleiro de servir, retangular, antiderrapante, laminado ... 511
Tabuleiro em madeira ... 511
Tabuleiro esmaltado para cozer e grelhar mini ... 669
Tabuleiro expositor de refrigeração ... 507
Tabuleiro Gastronorm Profi Line ... 330
Tabuleiro Gastronorm Profi Line GN 2/1 ... 330
Tabuleiro GN 1/1 ... 503
Tabuleiro GN 1/1 para fast food em polipropileno ... 510
Tabuleiro para baguete ... 328
Tabuleiro para batatas fritas para forno, ondulado CONVECTOMAT FRY ... 327
Tabuleiro para café oval ... 506
Tabuleiro para carne ... 402-403
Tabuleiro para especiarias para desidratador alimentar ... 267
Tabuleiro para forno de alta velocidade, antiaderente ... 328
Tabuleiro para forno de alta velocidade, antiaderente, reforçado ... 328
Tabuleiro para ir ao forno antiaderente em silicone ... 175
Tabuleiro para ovos, com revestimento antiaderente CONVECTOMAT EGGPLATE ... 327
Tabuleiro para piza perfurado ... 348
Tabuleiro para produtos de confeitaria ... 262, 402
Tabuleiro para seladora térmica matrix ... 231
Tabuleiro para servir antiderrapante, oval ... 508
Tabuleiro para servir em melamina com padrão de madeira ... 511
Tabuleiro para servir GN 1/1 ... 506
Tabuleiro para servir oval XL ... 508
Tabuleiro para servir redondo ... 508-509
Tabuleiro para servir, redondo ... 507
Tabuleiro para servir redondo com aro alto ... 509
Tabuleiro para servir retangular ... 508-509
Tabuleiro para talheres ... 505
Tabuleiro redondo com tampa ... 500
Tabuleiros CONVECTOMAT CLASSIC ... 326
Tabuleiros de apresentação em melamina ... 402
Tabuleiros de exposição em aço inoxidável ... 403
Tabuleiros de exposição em alumínio ... 402
Tabuleiros Gastronorm com borda fina ... 503
Tabuleiros para fast-food ... 510
Tabuleiros para fast-food grandes ... 510
Tabuleiros para fast-food médios ... 510
Tabuleiros para fast-food pequenos ... 510
Taça de cozinha ... 134
Taça de gelado Palhaço ... 423
Taça de mistura ... 134
Taça de mistura com base de borracha ... 134
Taça para champanhe ... 538
Taça para gelado ... 447
Taça quadrada ... 503
Taça retangular ... 430
Taças inclinadas Velocity ... 435
Taças para sopa e molho ... 434
Taça Vanilla ... 423

Tacho alto – com tampa 31, 34
Tacho alto - sem tampa 35
Tacho baixo – com tampa 34, 36
Tacho – com tampa 31
Tacho de ferro fundido 49
Tacho médio – com tampa 31, 34
Tacho médio - sem tampa 35
Tacho para banho-maria 37, 178
Tacho para sopa e molhos - com tampa 431
Tacho para sopa e molhos - com tampa ... 50
Tachos e panelas com fundo em cápsula Kitchen Line 34
Talheres de marisco 459
Tampa 526
Tampa aberta para caixote do lixo redondo 634
Tampa basculante para caixote do lixo redondo 634
Tampa com recesso na pega 57, 59, 61
Tampa doseadora - 3 unidades 458, 524
Tampa Gastronorm 57, 59, 61-65, 67
Tampa Gastronorm com abertura para sonda de sous-vide 64, 286
Tampa Gastronorm com aro em silicone 57, 59, 61
Tampa Gastronorm com encaixe para colheres 57, 59, 61
Tampa Gastronorm em roxo 73
Tampa hermética para garrafa 526
Tampa para a máquina de algodão doce 192, 194
Tampa para apresentação basculante .. 500
Tampa para apresentação GN 1/1 ... 500-501
Tampa para balde com base reforçada Profi Line 119
Tampa para caixote do lixo redondo 634
Tampa para cestos 621
Tampa para garrafa de champanhe 526
Tampa para panela 32
Tampa para recipiente de lixo 633
Tampa para recipiente para gelado em policarbonato 166
Tampa para recipiente para gelado, redonda 167
Tampa para recipientes GN com reentrância na pega 57, 59
Tampas adicionais para conjunto bomba de vácuo 546
Tampas para tachos 35
Tapasmini 424
Tapete antiaderente para arrozeira 288
Tapete antiderrapante 82
Tapete de Bar 547
Tapete para calcadeira 564
Tapete para calcadeira duplo 564
Temporizador 148
Temporizador analógico de cozinha 148
Temporizador digital de cozinha 148
Termómetro analógico 146
Termómetro com sonda 145
Termómetro com sonda dobrável 144
Termómetro de bolso com sonda 144
Termómetro de infravermelhos 144
Termómetro de infravermelhos com sonda 144
Termómetro de resposta rápida 145
Termómetro digital com sonda dobrável .. 146
Termómetro impermeável 145
Termómetro para assados com temporizador 145
Termómetro para carne – 4 unidades .. 146
Termómetro para espuma de leite .. 146, 565
Termómetro para forno 147
Termómetro para frigorífico 147
Terrina 423
Tesoura de cozinha 92
Tesoura para aves 92
Tesoura para carne de aves desmontável 92
Tesoura para piza 345
Tigela de sopa 413, 415, 419, 423, 434
Tigela de sopa e prato 417
Torneira com unidade de pré-lavagem de puxar 617
Torneira de enxaguamento, extensível .. 619
Torneira de lava-loiças 618
Torneira de lava-loiças com alavanca longa 618
Torneira de pré-lavagem 617
Torneira para lavatório 619
Torneira pré-lavagem 617
Torneira pré-lavagem de montagem na parede 617
Torradeira 293-294
Torradeira 4 fatias 292
Torradeira de tapete duplo 294
Torradeira múltipla com 6 pinças 293
Travessa de ferro fundido com tábua de madeira e pinça 49
Travessa Gastronorm GN 1/1 504
Travessa Gastronorm GN 1/2 504
Travessa Gastronorm GN 1/3 504
Trens de cozinha Budget Line 36
Triturador 250 – com velocidade ajustável 216
Triturador com cabo flexível 218
Triturador de gelo 556
Trituradores Profi Line 215
Triturador HENDI BLEND 217
Triturador Kitchen Line 220
Triturador Kitchen Line 160 com velocidade ajustável 221
Triturador Profi Line 400 – velocidade ajustável 216
Triturador sem fios Smart Pressure 219

U

Unidade de pré-lavagem com braço único 618

V

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

W

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

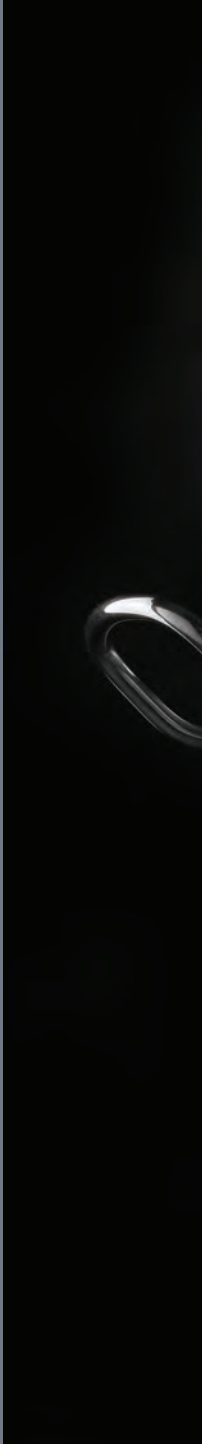
X

Xantos Black Churrasqueira a gás 665
Xantos Churrasqueira a gás 665
Xenon Pro 667

01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion, serve with perfection

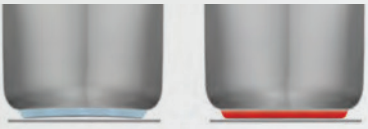


PANELAS E FRIGIDEIRAS COM FUNDO SANDUÍCHE PROFI LINE

Ver vídeo

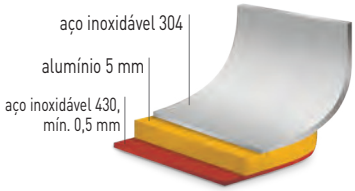
FUNDO MULTICAMADA TIPO SANDUÍCHE

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



Al aluminium | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

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



TACHO ALTO – COM TAMPA

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

832400

TACHO MÉDIO – COM TAMPA

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

831205

TACHO – COM TAMPA

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

830208

NEW

PANELA ALTA, SEM TAMPA

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

PANELA MÉDIA SEM TAMPA

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

PANELA BAIXA SEM TAMPA

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

TAMPA PARA PANELA

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

CAÇAROLA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

830048

CAÇAROLA PARA SALTEAR – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

830352

FRIGIDEIRA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

835432

FRIGIDEIRA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE - SEM TAMPA

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

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

835401

ADAPTADOR DE SUPORTE PARA PANELAS E CAÇAROLAS

- Para colocar panelas e caçarolas pequenas em suportes grandes.

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

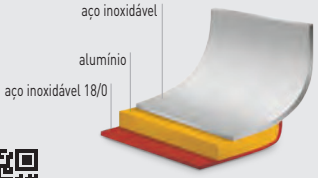
839997

Preços sem IVA e não vinculativos.

TACHOS E PANELAS COM FUNDO EM CÁPSULA KITCHEN LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

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



Ver vídeo

837306

TACHO ALTO – COM TAMPA

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

836309

TACHO MÉDIO – COM TAMPA

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

836026

TACHO BAIXO – COM TAMPA

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

839409

CAÇAROLA PARA SALTEAR – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

TACHO ALTO - SEM TAMPA

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

837771

TACHO MÉDIO - SEM TAMPA

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

837726

PANELA BAIXA - SEM TAMPA

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

837665

TAMPAS PARA TACHOS

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

837832

CAÇAROLA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

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

838105

FRIGIDEIRA – SEM TAMPA

- Cabo oco comprido em aço inoxidável.

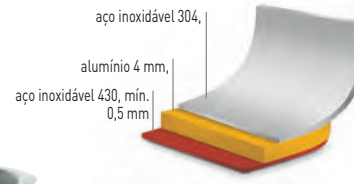
código	parede (mm)	mm	€	
837153	0,6	ø200x(H)45	19,95	N
838501	0,6	ø240x(H)50	23,95	
838600	0,6	ø280x(H)50	29,95	
838617	0,7	ø320x(H)50	37,95	

838501

TRENS DE COZINHA BUDGET LINE

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

Al aluminium | S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



PANELA COM TAMPA

- Tampa com orifícios para saída de vapor.

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

PANELA MÉDIA – COM TAMPA NEW

- Tampa com orifícios para saída de vapor.

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

TACHO BAIXO COM TAMPA NEW

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

Fundo tipo Sandwich

Cabo com rebites

As pegas não aquecem

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

833032

TACHO PARA BANHO-MARIA

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

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

833506

Ver vídeo

Com gancho extra para segurar ao verter

18/8
stainless steel

CESTO DE COZER MASSA

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

código	litros	mm	€
833506	1,5	160x160x(H)230	**55,85**

833100

Al
aluminium
S.S.
stainless steel
18/0
stainless steel
ceramic
electro
gas
induction

CONJUNTO DE COZEDURA A VAPOR PARA ESPARGOS XL

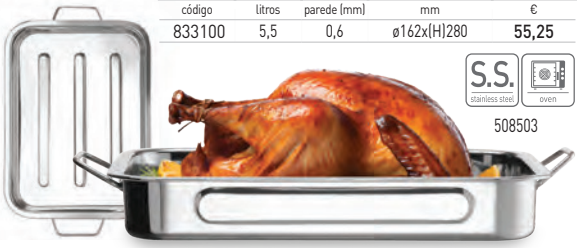
- A altura extra permite cozer a vapor espargos extra longos.
- Também pode ser utilizado para cozer a vapor outros vegetais, peixe, cozinhar massa, manter a temperatura de cachorros quentes, etc.
- O conjunto inclui uma caçarola, um cesto de cozedura a vapor e uma tampa.

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

ASSADEIRA

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

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



508503

CAÇAROLA DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO

- Fabricado em ferro fundido, com revestimento de esmalte vermelho no exterior.
- Tampa com saliências no interior que forçam as gotas de água (vapor) a cair, mantendo o conteúdo húmido e aromático.
- Adequado para todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Não adequado para máquina de lavar loiça.
- Disponível em diferentes tamanhos: o mais pequeno pode ser utilizado como prato de servir (código: 626856, 626894).

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

611029

611043

611036

611012

NEW

CAÇAROLA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

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

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

470534

SUPORTE PARA TAMPA

NEW

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

FRIGIDEIRAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO "TITANIUM PROFISSIONAL"

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

aluminium · ceramic · electro · gas · induction · oven · wash

FRIGIDEIRA DE INDUÇÃO

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

aluminium · ceramic · electro · gas · induction · oven · wash

CHAPA DE GRELHAR PARA PLACAS DE INDUÇÃO

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

FRIGIDEIRAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO "TITANIUM PROFISSIONAL"

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

629208

FRIGIDEIRA TITANIUM PROFISSIONAL

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

839010

WOK TITANIUM PROFISSIONAL

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

629505

FRIGIDEIRA SAUTÉ TITANIUM PROFISSIONAL

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

629802

FRIGIDEIRA GRELHADORA - SUPERFÍCIE ONDULADA TITANIUM PROFISSIONAL

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

629604

FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL TITANIUM PROFISSIONAL

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

629413

FRIGIDEIRA PARA CREPES TITANIUM PROFISSIONAL

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

FRIGIDEIRAS ALUMÍNIO "MÁRMORE PROFISSIONAL"

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

FRIGIDEIRA

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

627631

627747 627686 627716

WOK

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

FRIGIDEIRA PARA CREPES

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

FRIGIDEIRA PARA PEIXE - OVAL

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

FRIGIDEIRAS ALUMÍNIO "PLATINA PROFISSIONAL"

- Em alumínio duradouro, adequado para todas as fontes de calor.
- O alumínio é excelente na condução de calor, o que faz com que a frigideira fique pronta a usar rapidamente.
- Cabo em aço inoxidável com pega em silicone com isolamento térmico para uma boa aderência.
- O revestimento antiaderente "Teflon™ Platinum Plus" é resistente a altas temperaturas (até 260 °C).
- O revestimento é aplicado em três camadas, o que aumenta a resistência ao desgaste e torna a frigideira ideal para uma utilização intensiva.
- Muito fácil de limpar após a utilização.

Al aluminium · ceramic · electro · gas · induction · wash

FRIGIDEIRAS

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

FRIGIDEIRA PARA PAELLA

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

Fe carbon steel · gas · wash

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

WOKS E FRIGIDEIRAS DE AÇO CARBONO

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

ceramic electro gas induction oven wash

NEW

628058

FRIGIDEIRA

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

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

628003

FRIGIDEIRA

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

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

627976

FRIGIDEIRA PARA CREPES

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

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

627983

GRELHADOR, QUADRADO

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

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

627945

FRIGIDEIRA PARA SERVIR

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

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

NEW

ceramic | electro | gas | induction | oven | wash

627990

627907

WOK

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

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

WOK COM PEGA DE MADEIRA

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

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

GUIA PASSO A PASSO

Passo 1

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

Passo 2

Seque bem antes de usar.

Passo 3

Aqueça a frigideira e adicione óleo. Não sobreaqueça.

Passo 4

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

Passo 5

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

Passo 6

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

FRIGIDEIRAS EM AÇO DE CARBONO

- Fabricado em aço de carbono.
- Pega ergonómica em aço carbono com um orifício para pendurar.
- Adequado para várias fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e cerâmica.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Excelente condutividade térmica.
- Construção sólida, vida útil muito longa.
- Nota: Tem de ser temperado antes da utilização.

NEW

629420 – 629475

629482

FRIGIDEIRA LYONNAISE

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

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

NEW

629499

FRIGIDEIRA PARA CREPES

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

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

NEW

629529

FRIGIDEIRA PARA PANQUECAS

- Ângulo inferior concebido para virar panquecas.

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

FRIGIDEIRAS TRADICIONAIS EM AÇO

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

Fe carbon steel · ceramic · electro · gas · induction · wash · stackable

Ver vídeo

628614

FRIGIDEIRA

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

628805

FRIGIDEIRA PARA CREPES

código	ø fundo (mm)	mm	€
628805	200	ø230x(H)25	**18,15**

ANTES DO PRIMEIRO USO

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

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

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

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

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

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

FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO

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

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

Fe carbon steel · ceramic · electro · gas · induction · oven · wash

NEW

629925

FRIGIDEIRA GRELHADORA EM FERRO FUNDIDO

- Pega em ferro fundido.
- Com 2 bicos.

code	mm	€
629925	398x265x(H)48	30,95

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

629376

TACHO DE FERRO FUNDIDO

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

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

629291

TACHO DE FERRO FUNDIDO

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

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

TRAVESSA DE FERRO FUNDIDO COM TÁBUA DE MADEIRA E PINÇA

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

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

629383

629932

FRIGIDEIRA EM FERRO FUNDIDO

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

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

629369

FRIGIDEIRA DE FERRO FUNDIDO PARA GRELHAR

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

código	mm	€
629369	250x250x(H)50	**27,25**

PANELAS PARA MEXILHÕES & MOLHOS

625057

PANELA PARA MEXILHÕES - COM TAMPA

- Esmalte preto.
- Aro flangeado em aço inoxidável.

código	conteúdo máx. em kg.	litros	mm	€
625002	1	2,5	ø200x(H)180	**16,55**
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	**20,15**
625101	2	5,2	ø260x(H)210	**27,95**

625804

625705

TACHO PARA SOPA E MOLHOS - COM TAMPA

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

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,6	ø120x(H)95	**13,65**
625705	preto	0,8	ø140x(H)110	**14,95**

839003

WOK COM 3 CAMADAS - SEM TAMPA

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

código	mm	€
839003	ø360x(H)90	**97,50**

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas

622742

FRIGIDEIRAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Com 2 pegas.
- Aço laminado esmaltado.

código	mm	€	
622704	ø100x(H)20	7,30	
622711	ø120x(H)25	7,75	
622728	ø150x(H)27	9,60	
622735	ø200x(H)36	11,65	
622742	ø240x(H)40	12,50	
622773	ø300x(H)50	22,95	N
622780	ø340x(H)50	28,95	N

622858

CAÇAROLAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Modelo fundo.
- Aço laminado esmaltado.

código	mm	€
622810	ø145x(H)40	9,50
622827	ø170x(H)40	10,35
622834	ø185x(H)43	11,70
622841	ø205x(H)57	11,50
622858	ø245x(H)70	12,95

NEW

CAÇAROLA ESMALTADA

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

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

RECIPIENTES GASTRONORM

	RECIPIENTE GASTRONORM PROFI LINE	RECIPIENTE GASTRONORM KITCHEN LINE	RECIPIENTE GASTRONORM BUDGET LINE	RECIPIENTE GASTRONORM POLICARBONATO
ADEQUADO PARA:				
Fornos de convecção	✔	✔	✔	
Sistema de banho-maria	✔	✔	✔	
Réchauds	✔	✔	✔	
Câmaras frigoríficas	✔	✔	✔	✔
Armazenamento de alimentos	✔	✔	✔	✔
Máquina de lavar loiça	✔	✔	✔	✔
PROPRIEDADES:				
Para utilização a temp.	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Empilhável	✔	✔	✔	✔
CONSTRUÇÃO:				
Fabricado em	aço inoxidável 18/10	aço inoxidável	aço inoxidável	policarbonato
Espessura (mm)	0,7–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Alturas disponíveis (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200
ACESSÓRIOS:				
Recipientes perfurados	✔	✔		
Tampas	✔	✔	✔	✔
Tampas com aro em silicone	✔	✔	✔	
Tampas com encaixe para colheres	✔	✔		
Tabuleiro escorredor		✔		✔
Barra adaptadora	✔	✔	✔	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS:				
Fácil de limpar	✔	✔	✔	✔
Tamanho Gastronorm gravado		✔		✔
Com escala de capacidade				✔
Não absorve odores nem sabores	✔	✔	✔	✔
	Em conformidade com as regulamentações de contacto alimentar mais rigorosas (para hospitais) • Excelente resistência à corrosão (resistência ao sal e à acidez) • Raio reduzido para garantir o máximo conteúdo • Muito robusto e duradouro	Cantos reforçados para maior solidez • Resistente à corrosão, quando devidamente tratado	Resistente à corrosão, quando devidamente tratado	Perfeito para apresentação • Alta resistência ao impacto, muito duradouro • Material totalmente transparente

	RECIPIENTE GASTRONORM POLICARBONATO	**RECIPIENTE GASTRONORM POLIPROPILENO**	**RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO HACCP**	**RECIPIENTE EM PORCELANA**
				✔
	✔	✔	✔	✔
	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	✔
	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	abaixo de 600°C
	✔	✔	✔	✔
	policarbonato	polipropileno	polipropileno	porcelana
	2–3	2–2,9	2–2,9	
	65–150	100–200	65–200	20–65
	✔	✔	✔	
		✔		
	✔			✔
	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	✔
	Perfeito para apresentação • Alta resistência ao impacto, muito duradouro	Material transparente	Com etiqueta HACCP integrado para monitorizar o processo de armazenamento de alimentos • Material transparente • Clipes para tampas coloridos de acordo com o HACCP vendidos em separado	Tipo de porcelana especial, tipo mais resistente disponível • Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas • Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve • Branco extremamente puro e brilhante

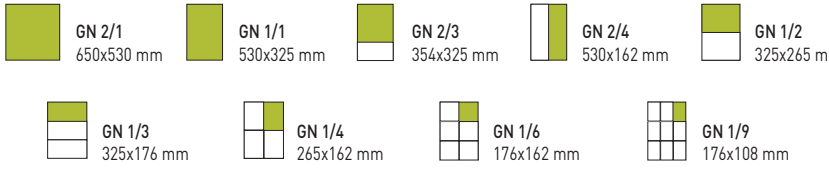
SISTEMA GN GASTRONORM

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

altura (mm)

20 40 65 100 150 200

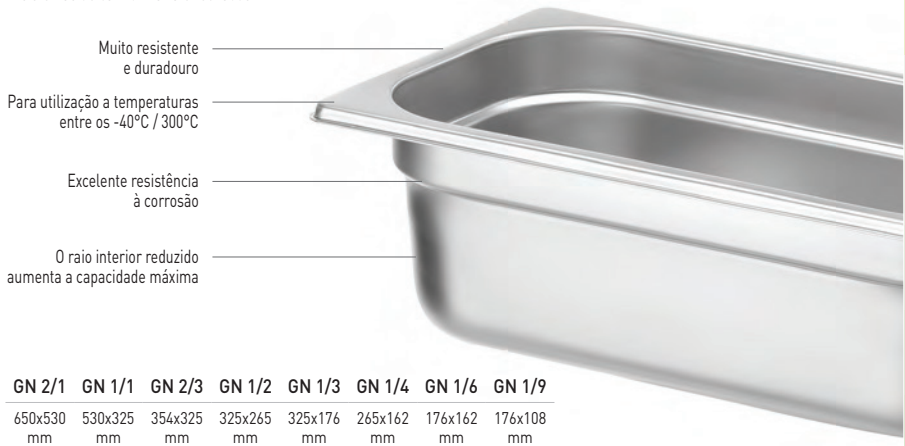
DIMENSÕES DOS RECIPIENTES GN:



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

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

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



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

2/1

801109

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801109	58	0,8	200	**168,35**
801116	43	0,8	150	**139,75**
801123	30	0,8	100	**103,35**
801130	19	0,8	65	**87,75**
801147	11	0,8	40	**74,75**
801154	5,5	0,8	20	**71,85**

1/1

801222

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801208	28	0,8	200	**87,75**
801215	21	0,8	150	**74,75**
801222	14	0,8	100	**53,95**
801239	9	0,8	65	**40,00**
801246	5	0,8	40	**35,75**
801253	2,5	0,8	20	**30,90**

2/3

801321

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801307	18	0,8	200	**71,85**
801314	13	0,8	150	**59,50**
801321	9	0,7	100	**37,65**
801338	5,5	0,7	65	**28,30**
801345	3	0,7	40	**25,95**
801352	1,5	0,7	20	**23,05**

2/4

801666

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801840	8,6	0,7	150	**60,45**
801666	5,8	0,7	100	**45,45**
801857	4	0,7	65	**31,15**
801864	2,5	0,7	40	**26,35**
801871	1,2	0,7	20	**19,80**

1/2

801420

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801406	12,5	0,8	200	**56,25**
801413	9,5	0,7	150	**43,25**
801420	6,5	0,7	100	**28,55**
801437	4	0,7	65	**23,35**
801444	2	0,7	40	**20,75**
801451	1	0,7	20	**16,85**

1/3

801529

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801505	7,8	0,8	200	**46,50**
801512	5,7	0,7	150	**33,75**
801529	4	0,7	100	**23,35**
801536	2,5	0,7	65	**19,45**
801543	1,5	0,7	40	**16,25**
801550	0,8	0,7	20	**14,00**

1/4

801628

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801604	5,5	0,8	200	**37,40**
801611	4	0,7	150	**29,25**
801628	2,8	0,7	100	**20,75**
801635	1,8	0,7	65	**17,25**
801642	1,7	0,7	40	**15,55**
801659	0,9	0,7	20	**12,70**

1/6

801727

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801703	3,4	1	200	**38,70**
801710	2,4	0,8	150	**24,65**
801727	1,6	0,7	100	**17,25**
801734	1	0,7	65	**14,00**

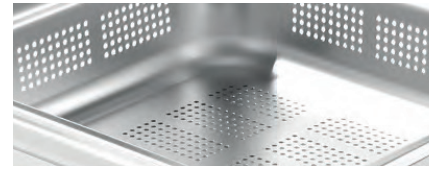
1/9

801826

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
801826	1	0,7	100	**18,15**
801833	0,6	0,7	65	**12,95**

RECIPIENTES GASTRONORM PROFI LINE

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



1/1

802229

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802205	28	0,8	200	**102,05**
802212	21	0,8	150	**86,15**
802229	14	0,8	100	**56,55**

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802236	9	0,8	65	**42,85**
802243	5	0,8	40	**38,35**
802168	2,5	0,8	20	**33,75**

2/3

802328

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802328	9	0,7	100	**42,85**

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802335	5,5	0,7	65	**29,85**
802342	3	0,7	40	**27,00**

1/2

802427

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	**32,20**

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802434	4	0,7	65	**24,40**
802441	2	0,7	40	**21,80**

1/3

802526

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802502	7,8	0,7	200	**51,95**
802519	5,7	0,7	150	**38,95**
802526	4	0,7	100	**25,95**

- Base perfurada.

código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
802533	2,5	0,7	65	**19,45**
802540	1,2	0,7	40	**16,25**

NEW

1/1

803202

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

1/2

803400

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

1/3

803509

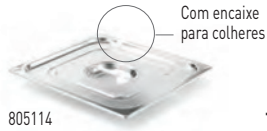
código	litros	espessura (mm)	altura (mm)	€
803509	7,8	0,8	200	**48,95**
803264	3,9	0,7	100	**28,95**

804100

TAMPA GASTRONORM

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

código	espessura (mm)	GN	mm	€
804100	0,8	GN 1/1	530x325	**31,85**
804117	0,7	GN 2/3	354x325	**21,15**
804179	0,8	GN 2/4	530x162	**20,75**
804124	0,7	GN 1/2	265x325	**17,25**
804131	0,7	GN 1/3	325x176	**12,70**
804148	0,7	GN 1/4	265x162	**10,70**
804155	0,7	GN 1/6	176x162	**8,60**
804162	0,7	GN 1/9	176x108	**7,75**

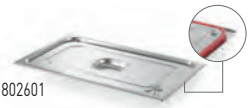


805114

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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

código	espessura (mm)	GN	mm	€
805138	0,7	GN 1/3	325x176	**14,65**
805107	0,7	GN 1/1	530x325	**33,75**
805114	0,7	GN 2/3	354x325	**23,05**
805121	0,7	GN 1/2	265x325	**19,20**
805145	0,7	GN 1/4	265x162	**12,35**
805152	0,7	GN 1/6	176x162	**10,35**



802601

TAMPA GASTRONORM COM ARO EM SILICONE

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

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

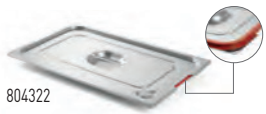
NEW

804209

TAMPA PARA RECIPIENTES GN COM REENTRÂNCIA NA PEGA

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

NEW



804322

TAMPA COM RECESSO NA PEGA

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

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE

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

S.S. stainless steel · oven · stackable

-40°C 300°C

Extra forte graças aos cantos reforçados

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

Resistente à corrosão (quando usado correctamente)

Espessura: 0,6-0,7 mm

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

1/1

806135

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

2/3

806234

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

1/2

806333

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

1/3

806432

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

1/4

806531

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

1/6

806630

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

1/9

806722

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTES GASTRONORM KITCHEN LINE – PERFURADO

1/1

807132

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

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

- Base perfurada.

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

2/3

807224

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

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

1/2

807330

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

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

- Base perfurada.

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

806845

TAMPA GASTRONORM

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

806937

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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

804209

TAMPA PARA RECIPIENTES GN COM REENTRÂNCIA NA PEGA

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

807606

TAMPA GASTRONORM COM ARO EM SILICONE

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

código	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**42,25**
807613	GN 2/3	354x325	**36,35**
807620	GN 1/2	265x325	**27,25**
807637	GN 1/3	325x176	**20,75**
807644	GN 1/4	265x162	**17,90**
807651	GN 1/6	156x142	**12,95**

806197

804322

PRATELEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN

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

TAMPA COM RECESSO NA PEGA

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

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTRONORM

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE

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

S.S. stainless steel · oven · stackable

-40°C 300°C

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

Resistente à corrosão (quando usado correctamente)

Espessura: 0,6-0,7 mm

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

1/1

800133

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

2/3

800232

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

1/2

800331

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

1/3

800430

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

1/4

800539

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

1/6

800638

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

1/9

800737

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTES GASTRONORM BUDGET LINE COM ASAS

1/1

817148

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

1/2

817346

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

1/3

817445

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

806845

TAMPA GASTRONORM

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

806937

TAMPA GASTRONORM COM ENCAIXE PARA COLHERES

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

817810

TAMPA GASTRONORM

- Com recorte para as pegas.

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

806197

PRATELEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN

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

NEW
804322

TAMPA COM RECESSO NA PEGA

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

807613

TAMPA GASTRONORM COM ARO EM SILICONE

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

código	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	**42,25**
807613	GN 2/3	354x325	**36,35**
807620	GN 1/2	265x325	**27,25**
807637	GN 1/3	325x176	**20,75**
807644	GN 1/4	265x162	**17,90**
807651	GN 1/6	156x142	**12,95**

808153
808108

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTRONORM

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTES GASTRONORM POLICARBONATO PRETO

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

PC polycarbonate · stackable

-40°C 110°C

Ver vídeo

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

Com graduação

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

1/1

862223

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

1/2

862421

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

1/3

862520

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

1/4

862629

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

1/6

862728

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

1/9

862827

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

TAMPA GASTRONORM

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

862902

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTES GASTRONORM POLICARBONATO BRANCO

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

PC polycarbonate | stackable

-40°C 110°C

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

1/1

862285

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

1/2

862476

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

1/3

862575

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

1/4

862674

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

1/6

862773

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

862964

TAMPA GASTRONORM

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

RECIPIENTES GASTRONORM POLICARBONATO TRANSPARENTE

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

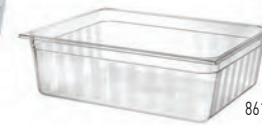
PC polycarbonate · stackable

-40°C 110°C

Com graduação

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

2/1



861196

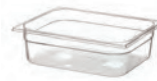
código	litros	altura (mm)	€
861196	58	200	**68,85**

1/1

861226

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

1/2



861424

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

1/3

861523

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

1/4

861622

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

1/6

861721

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

1/9

861820

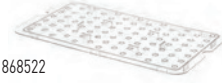
código	litros	altura (mm)	€
861820	1	100	**4,90**
861837	0,6	65	**4,25**

864104

TAMPA GASTRONORM

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

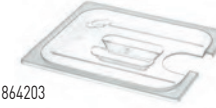
código	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	**40,95**
864104	GN 1/1	530x325	**14,95**
864128	GN 1/2	265x325	**8,15**
864135	GN 1/3	325x176	**6,15**
864142	GN 1/4	265x162	**5,55**
864159	GN 1/6	176x162	**5,35**
864166	GN 1/9	176x108	**3,70**



868522

PRATELEIRA PERFURADA PARA RECIPIENTES GN EM POLICARBONATO

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



864203

TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 221129.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

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

RECIPIENTES GASTRONORM POLIPROPILENO

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

PP polypropylene · stackable

-40°C 80°C

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

Com graduação

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

1/1

880029

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

1/2

880128

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

1/3

880227

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

1/4

880326

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

1/6

880425

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

1/9

880524

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

880609

TAMPA GASTRONORM

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

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

SIL silicone

881811

VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA TAMPAS GASTRONORM

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

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

RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO HACCP

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

PP polypropylene · stackable

-40°C 80°C

Ver vídeo

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

1/1

880050

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

1/2

880159

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

1/3

880258

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

1/4

880371

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

1/6

880456

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

1/9

880555

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

TAMPA GASTRONORM

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

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

880623

CLIPES PARA TAMPAS PARA RECIPIENTES DE ARMAZENAMENTO HACCP

- Embalagem com 12 unidades.

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

880661 880685 880692 880678 880869

RECIPIENTES DE POLIPROPILENO GN HACCP, COM TAMPAS, HERMÉTICOS

NEW

PP polypropylene

stackable

- Fabricado em polipropileno.
- Não absorve odores.
- Clipes de cor incluídos (verde, amarelo, azul e vermelho).
- Empilhável.
- Com tampa.
- Rótulo embutido no material para acompanhamento do processo de armazenamento.
- Etiquetas laváveis.
- Vedante seguro e resistente a fugas.
- Os marcadores para preenchimento de etiquetas devem ser encomendados separadamente.
- Resistência a temperaturas entre: -20º e +90ºC.

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

1/1

873342

2/3

873298

RECIPIENTE GN 1/1 EM POLIPROPILENO

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

RECIPIENTE GN 2/3 EM POLIPROPILENO

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

1/2

873267

RECIPIENTE GN 1/2 EM POLIPROPILENO

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

1/3

873236

RECIPIENTE GN 1/3 EM POLIPROPILENO

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

1/4

873199

RECIPIENTE GN 1/4 EM POLIPROPILENO

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

1/6

873168

RECIPIENTE GN 1/6 EM POLIPROPILENO

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

1/9

873137

RECIPIENTE GN 1/9 EM POLIPROPILENO

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

871546

MARCADORES HORECA

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

código	embalado por	€
871546	2	**12,70**

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS COM DIVISÓRIA

NEW

PP polypropylene

stackable

1,9 l 870907 | 3,8 l 870914 | 5,7 l 870921 | 7,6 l 870938 | 11,4 l 870945 | 17,2 l 870952 | 20,8 l 870969

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

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

PP polypropylene stackable NEW

TAMPA PARA RECIPIENTE DE ALIMENTOS

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

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECIPIENTE PARA OVOS HENDI OVOBOX 120

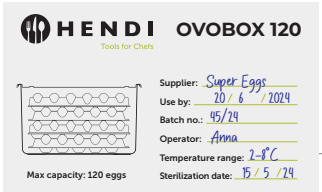
PP polypropylene

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

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

incluído

8x



870785

CONJUNTO DE 4 TABULEIROS PARA OVOS HENDI OVOBOX 120

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

código	mm	€
870792	291x288x(H)41	**7,75**

870792

FOOD ALLERGY

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

-40°C 80°C

Ver vídeo

PP polypropylene stackable

1/1

880050

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

1/2

880159

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

1/3

880258

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

1/4

880371

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

1/6

880456

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

1/9

880555

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

DAIRY FREE GLUTEN FREE EGG FREE PEANUT FREE

PP polypropylene | stackable

TAMPA GASTRONORM EM ROXO

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

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

S.S. stainless steel | wash

PINÇAS DE SERVIR HACCP 250 MM

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

HDPE polyethylene

TÁBUA DE CORTE HACCP

- Um lado liso e outro com ranhura.

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

HDPE polyethylene

TÁBUA DE CORTE HACCP

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

FACA DE COZINHEIRO

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

AUTOCOLANTES REUTILIZÁVEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Reutilizável.
- Rótulo em 3 línguas: Espanhol, português e inglês.
- Fácil de remover do plástico, metal e vidro.
- Todos os dias da semana marcados com uma cor diferente.
- Retire o autocolante antes de lavar os recipientes.
- Etiquetas autoadesivas para fácil identificação de produtos semiacabados e acabados, de acordo com as normas de segurança do serviço de alimentos.

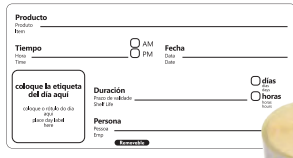
NEW

850909

CONJUNTO DE ETIQUETAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR REUTILIZÁVEIS COM DISPENSADOR

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

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



NEW

850879

AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "USAR ATÉ"

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

code	emballé par	mm	€
850879	500	100x50	**7,95**

NEW

850800 850817 850824 850831

850848 850855 850862

AUTOCOLANTES DIÁRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, REUTILIZÁVEIS

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

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

NEW

850893

AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "USAR PRIMEIRO"

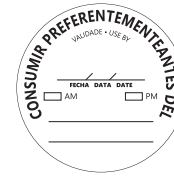
- Número de autocolantes por rolo: 500 unidades

code	emballé par	mm	€
850893	500	ø50	**7,95**

AUTOCOLANTE REUTILIZÁVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, "UTILIZAR ANTES DE"

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

code	emballé par	mm	€
850886	500	ø50	**7,95**



NEW

850886

Preços sem IVA e não vinculativos.

NEW S.S. stainless steel

SUPORTE PARA RECIPIENTES GASTRONORM

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

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

820032

3x GN 1/6

2x GN 1/9 + 3x GN 1/6 820049

NEW

PE polyethylene · stackable · wash

873410

873427

873434

873441

TABULEIRO DE PREPARAÇÃO

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

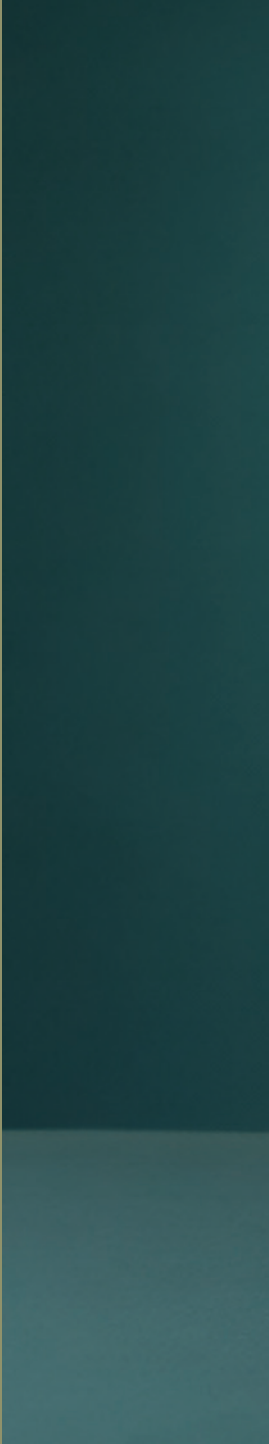
código	litros	mm	€
873410	3	340x235x(H)70	**5,95**
873427	6	430x285x(H)75	**6,95**
873434	8	480x330x(H)80	**9,95**
873441	12	535x385x(H)85	**14,95**

Preços sem IVA e não vinculativos.

02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut



TÁBUAS DE CORTE HACCP

HDPE polyethylene

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

POLIETILE-NO MUITO DURO

TÁBUA DE CORTE HACCP 600X400

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

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

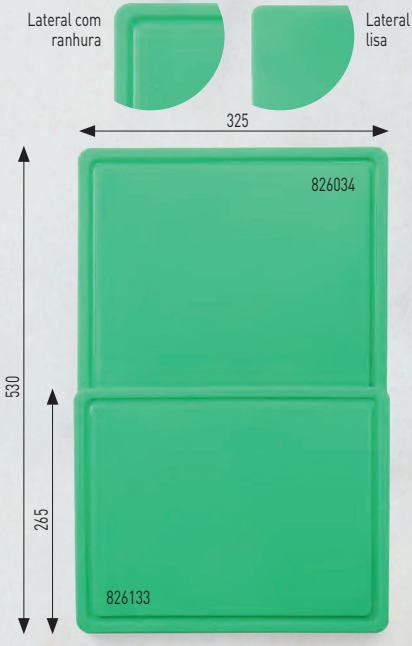
TÁBUA DE CORTE HACCP 450X300

- Ambos os lados são lisos e adequados para utilização.

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

TÁBUAS DE CORTE HACCP

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



POLIETILE-NO MUITO DURO

TÁBUA DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/1

- Um lado liso e outro com ranhura.

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

TÁBUA DE CORTE HACCP GASTRONORM 1/2

- Com um lado liso e outro com ranhura.

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

826676

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

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

LDPE polyethylene | wash

NEW

TÁBUAS DE CORTE HACCP

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

TÁBUA DE CORTE HACCP 600X400

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

TÁBUA DE CORTE HACCP GN 1/1

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

TÁBUA DE CORTE HACCP GN 1/2

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

TÁBUA DE CORTE HACCP 450X300

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

825686

LDPE polyethylene | PP polypropylene | wash

CONJUNTO DE 6 TÁBUAS DE CORTE HACCP COM SUPORTE

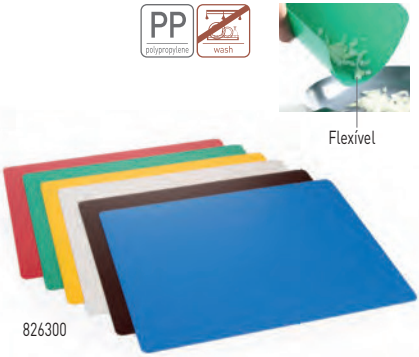
- O conjunto inclui:
  - 6 tábuas de corte fabricadas em PEBD (polietileno de baixa densidade),
  - 1 suporte fabricado em PP (polipropileno).
- Ambos os lados das tábuas são lisos e adequados para utilização.
- O suporte também pode ser adquirido em separado (código: 825693).

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

TÁBUA DE CORTE COM PEGA

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

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



CONJUNTO DE TÁBUAS DE CORTAR FLEXÍVEIS HACCP - 6 UNIDADES

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

código	espessura (mm)	mm	€
826300	1	380x305	**16,85**

TÁBUA DE CORTE UNIVERSAL

- Fabricado em polietileno HDPE.
- Pés antiderrapantes.

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

TÁBUA UNIVERSAL DE CORTE COM RANHURA

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

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

TAPETE ANTIDERRAPANTE

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

código	mm	€
598047	1500x300	**4,25**

TÁBUA PARA PÃO

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

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

TÁBUA DE CORTE

- Madeira de faia sólida.
- Com ranhura.

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

TÁBUA DE CORTE COM CABO

- Madeira de faia sólida.

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

TÁBUA DE CORTE

- Madeira de seringueira.
- Com pegas.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

HDPE polyethylene | wash

TÁBUA DE CORTE EM FIBRA DE MADEIRA

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

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

505731

505762

wash

TÁBUA DE CORTE PARA PÃO

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

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

505502

826201

S.S. stainless steel

SUPORTE PARA TÁBUAS DE CORTE

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

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

825693

PP polypropylene | wash

SUPORTE PARA TÁBUAS DE CORTE

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

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

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

FACAS PROFI LINE

- Todas as facas são de aço forjado por injeção de precisão a partir de uma única peça de aço inoxidável alemão de alto carbono.
- A liga especializada de aço cirúrgico Crómio-Molibdénio-Vanádio X50CrMoV15 garante as seguintes características: lâmina muito afiada, gume de corte muito duradouro, gume facilmente afiável, elevada resistência a manchas.
- São necessários cerca de 50 passos de fabrico importantes para produzir cada uma destas facas.
- O "saber fazer" tradicional e a maquinaria de precisão prosseguem as operações de retificação e polimento até que o gume final seja aplicado no ângulo de lâmina mais adequado.
- O cabo combina equilíbrio, segurança, aderência e controlo com um visual exclusivo.
- Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET.

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
844205	1	Faca de cozinheiro	3,3	250	390	**46,75**
844212	2		3,3	200	335	**42,85**
844250	3	Faca multiusos	2	148	262	**32,85**
844311	4	Faca de talhar	2,7	250	380	**42,85**
844304	5		2,6	202	330	**40,00**
844267	6	Faca de desossar, flexível	2	150	270	**33,75**
844236	7	Faca de descascar	1,9	88	198	**21,45**

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
844328	8	Faca para presunto/salmão, semi flexível	2,6	300	430	**47,45**
844298	9	Faca de pão	2,4	213	345	**40,00**
844281	10		2,4	220	350	**40,00**
844335	11	Cutelo, Granton	3	165	300	**57,15**
844274	12	Faca Santoku	3	180	310	**43,25**
844229	13	Garfo de talhar	9	150	285	**33,75**
844403	14	Afiador de facas em diamante	10,4	310	450	**48,05**

Preços sem IVA e não vinculativos.

S.S. stainless steel | POM POM plastic

FACAS KITCHEN LINE

- Feitas com uma peça robusta de aço de molibdénio forjado e cromado.
- Graças à elevadíssima qualidade de fabrico, as facas HENDI são duradouras e resistentes à corrosão, mantendo a lâmina afiada durante muito tempo.
- O design único do cabo previne o depósito de resíduos de alimentos na zona de transição entre o cabo e a lâmina.
- Cada faca é fornecida individualmente numa embalagem de apresentação em PET.
- Com pega segura e perfilada em plástico POM preto.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781319	1	Faca de cozinheiro	3,3	200	340	**19,20**
781357	2		3,3	150	285	**14,65**
781340	3	Faca de talhar	3,3	200	330	**13,65**
781371	4	Faca de desossar	2,8	150	285	**12,05**
781333	5	Faca de pão	3,3	210	335	**14,75**
781388	6	Faca de cozinha	3,5	125	240	**8,15**

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781395	7	Faca de descascar	3	90	200	**8,15**
781401	8	Tesoura para aves	5,8	140	260	**16,45**
781364	9	Garfo de talhar	1,9	175	290	**13,65**
781302	10	Cutelo	2,4	180	300	**25,95**
781326	11	Faca para presunto/salmão	2,4	215	350	**14,65**
781418	12	Afiador de facas	10	230	350	**8,15**

FACAS HACCP

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

CASTANHO – CARNE COZINHADA

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

VERMELHO – CARNE CRUA

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

AMARELO – AVES

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

AZUL – PEIXE

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

CABO ERGONÓMICO ANTIDER-RAPANTE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

BRANCO – QUEIJO E PÃO

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

VERDE – FRUTAS E VEGETAIS

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

ROXO – ALERGÉNIO

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

PRETO – UNIVERSAL

– Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
842201	1	Faca universal	1,2	90	200	**4,75**
842102	2		1,2	100	210	**4,50**
842409	3	Faca de talhar	2,5	150	290	**6,45**
842607	4	Faca de cozinheiro	2,5	180	320	**8,65**
842706	5		2,5	240	380	**10,25**
842904	6	Faca para presunto/salmão	1,7	350	490	**13,65**

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
843000	7	Faca de pão	1,5	250	380	**7,95**
843109	8		1,5	300	430	**7,95**
844427	9	Faca de talhante	2,5	200	330	**8,40**
844410	10		2,5	250	380	**10,10**
844441	11	Faca de desossar	1,8	150	280	**6,85**
844434	12	Faca de filetar	1,8	150	260	**6,85**
781418	13	Afiador de facas	10	230	350	**8,15**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

FACAS DE APARAR, CONJUNTO DE 6 CORES

- Cabo em polipropileno em conformidade com as diretrizes HACCP.
- Conjunto com 6 cores diferentes: branco, vermelho, azul, verde, preto e amarelo.
- Em aço laminado.

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
842003	1,2	75	175	**19,20**
842010	2,5	90	185	**19,95**

842003

841020

S.S. stainless steel | wash

FACA DE DESCASCAR COM CABO EM MADEIRA

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

842010

FACAS DE COZINHA

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

German Steel X50CrMoV15 | PP polypropylene

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

842447 842454 842461 842485 842492

856413

S.S. stainless steel | PP polypropylene

FACA DE QUEIJO COM PEGA DUPLA

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

FACAS

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

código			cor	comprimento lâmina (mm)	€
841129	1	Faca para tornear	Preto	(L)158	**5,15**
841532	2		Vermelho	(L)158	**5,15**
841549	3		Verde	(L)158	**5,15**
841105	4	Faca de cozinha	Preto	(L)180	**5,15**
841556	5		Vermelho	(L)180	**5,15**
841563	6		Verde	(L)180	**5,15**
841136	7	Faca para tomate	Preto	(L)214	**5,15**
841594	8		Vermelho	(L)214	**5,15**
841600	9		Verde	(L)214	**5,15**

código			cor	comprimento lâmina (mm)	€
841112	10	Faca de cozinha pontiaguda	Preto	(L)192	**5,15**
841570	11		Vermelho	(L)192	**5,15**
841587	12		Verde	(L)192	**5,15**
841617	13	Faca universal	Preto	(L)211	**5,15**
841624	14		Vermelho	(L)211	**5,15**
841631	15		Verde	(L)211	**5,15**

Preços sem IVA e não vinculativos.

DESCASCADORES UNIVERSAIS

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

DESCASCADOR UNIVERSAL HORIZONTAL

código	-	comprimento lâmina (mm)	mm	€
841501	Preto	50	(L)110	**6,45**
841518	Vermelho	50	(L)110	**6,45**
841525	Verde	50	(L)110	**6,45**

DESCASCADOR UNIVERSAL COM LÂMINA SERRILHADA

código	-	comprimento lâmina (mm)	mm	€
841471	Preto	50	(L)175	**6,45**
841488	Vermelho	50	(L)175	**6,45**
841495	Verde	50	(L)175	**6,45**

DESCASCADOR RÁPIDO

- Modelo transversal.

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

DESCASCADOR

- Modelo pendular.

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

DESCASCADOR DE ESPARGOS

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

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

856314

TESOURA PARA AVES

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

código	mm	€
856314	(L)240	**18,15**

S.S. stainless steel | PP polypropylene

782590

NEW

TESOURA DE COZINHA

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

código	mm	€
782590	(L)252	**5,95**

856420

NEW

Al aluminium | S.S. stainless steel

TESOURA PARA CARNE DE AVES DESMONTÁVEL

- Fabricado em aço inoxidável e alumínio.
- Desmontável.

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

856307

Abre-cápsulas integrado

856284

TESOURA DE COZINHA

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

código	mm	€
856307	(L)200	**12,95**

TESOURA DE COZINHA

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

código	mm	€
856284	(L)225	**18,15**

S.S. stainless steel

FATIADOR DE TRUFAS

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

código	mm	€
229835	220x85	**31,85**

229835

18/0 stainless steel

856260

ESMAGADOR DE ALHOS

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

código	mm	€
856260	105x50	**16,85**

570715

Al aluminium

wash

ESMAGADOR DE ALHO

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

código	mm	€
570715	175x30	**11,65**

856123

PP polypropylene

S.S. stainless steel

ESMAGADOR DE ALHO

- Fácil de limpar.
- Duas grelhas removíveis.

código	mm	€
856123	180x25	**12,95**

ABS plastic

18/0 stainless steel

wash

NEW

CORTADOR DE ANANÁS

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

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

856437

S.S.
stainless steel

CONJUNTO DE FACAS – 9 UNIDADES

- Fabricadas numa única peça em aço inoxidável duro 3Cr13.
- Cabo em aço inoxidável 430 com revestimento em borracha antiderrapante.
- Graças à elevada qualidade de fabrico, as facas são duradouras e resistentes à corrosão, mantendo a lâmina afiada durante muito tempo.
- Com cabo seguro perfilado.
- Inclui:
  1 – Faca de descascar de 193 mm
  2 – Faca de desossar de 285 mm
  3 – Faca de pão de 333 mm
  4 – Faca de talhar de 331 mm
  5 – Faca de cozinheiro de 330 mm
  6 – Faca de cozinheiro de 370 mm
  7 – Faca Santoku de 336 mm
  8 – Afiador de facas de 340 mm
  9 – Garfo de talhar curvo de 320 mm
  10 – Prática mala de transporte

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

1 2 3 4

S.S. stainless steel

CONJUNTO DE 4 FACAS

- Fabricado a partir de uma única peça de aço inoxidável 3CR13.
- Design sólido e resistente à corrosão.
- Lâmina duradoura.
- Pega confortável, para uma utilização segura.
- O conjunto inclui:
  1 – faca de chef de 373 mm.
  2 – faca de chef de 333 mm.
  3 – faca de trinchar de 333 mm.
  4 – faca para descascar 195 mm.

código	€
781029	32,45

S.S. stainless steel | PP polypropylene | Fe carbon steel

NEW

CONJUNTO DE FACAS E AFIADOR

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

código	€
842683	22,95

856291

PP polypropylene S.S. stainless steel

CONJUNTO PARA DECORAÇÃO - 6 UNIDADES

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

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

400081

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

CONJUNTO DE EMPRATAMENTO PARA CHEFS, 6 PEÇAS, ACETINADO

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

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

400074

S.S. stainless steel PP polypropylene wash

CONJUNTO DE EMPRATAMENTO PARA CHEFS, 6 PEÇAS, PRETO

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

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

POM POM plastic | S.S. stainless steel

781913

FACA PARA OSTRAS REDONDA

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781913	2,3	60	170	**7,75**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

781920

FACA PARA OSTRAS RETA

código	espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
781920	1,6	60	160	**3,85**

MALA DE TRANSPORTE DE FACAS

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

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

6 facas (comprimento máximo: 400 mm)

856383

MALA DE TRANSPORTE DE FACAS

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

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

856277

10 facas (comprimento máximo: 450 mm)

ÍMAN PARA FACAS COM GANCHOS

- Com 2 faixas magnéticas.

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

820209

820308

820407

BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

221150

NEW

página 224

S.S. stainless steel

wash

FACAS JAPONESAS

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

código			espessura (mm)	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
845035	1	Santoku	1,5	165	290	**34,45**
845097	2	Deba	3	150	275	**45,50**
845028	3	Nakiri	1,5	165	290	**34,45**
845059	4	Sashimi	2	210	335	**38,35**
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	**55,25**
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	**64,35**

Preços sem IVA e não vinculativos.

Ver vídeo

PP polypropylene S.S. stainless steel

RALADOR DE CASCA DE LIMÃO

código	mm	€
856031	(L)155	**7,10**

FACA PARA TORANJA

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

DESCAROÇADOR DE VEGETAIS

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

DESCASCADOR DE CITRINOS

código	mm	€
856055	(L)175	**7,50**

DESCAROÇADOR DE MAÇÃS

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

CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO SERRILHADO

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

CORTADOR DE BOLAS DE MELÃO DUPLO

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

FACA CANELADA

código	mm	€
856048	(L)155	**7,10**

CORTADOR DE MASSA COM LÂMINA SERRILHADA

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

ENROLADOR DE MANTEIGA

- Serrilhado.

código	mm	€
856192	(L)194	**8,80**

FACA DE BARRAR - SERRILHADA

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

PP polypropylene S.S. stainless steel

DESCASCADOR DE BATATAS

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

FACA PARA DECORAÇÃO

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

FACA PARA TOMATE COM DESNÍVEL

código	comprimento lâmina (mm)	comprimento (mm)	€
856253	116	228	**9,75**

CORTADOR DE QUEIJO

código	mm	€
856208	(L)200	**9,05**

CORTADOR DE QUEIJO PARA QUEIJO MACIO

código	mm	€
856215	(L)160	**8,80**

RALADOR DE QUEIJO

código	mm	€
856222	(L)170	**10,10**

Ver vídeo

FACA DE QUEIJO PARA QUEIJO MACIO

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

FACA DE QUEIJO PARA QUEIJO DURO

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

CORTADOR DE PIZA

código	ø	comprimento (mm)	€
617007	100	(L)230	**6,15**

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

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

224403

AFIADOR DE FACAS

ABS plastic

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

código	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	**246,35**

LIXA PARA AFIADOR DE FACAS

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

código	mm	€
224410	200x50	**9,95**
229828	200x50	**13,95**

820612

820605

AFIADOR DE FACAS

ABS plastic

- Cabo ergonómico e base antiderrapante para segurança e conforto.
- 3 funções para afiar todos os tipos de facas, até mesmo facas de cerâmica.

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

AFIADOR DE FACAS

PP polypropylene

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

código	mm	€
820605	140x15x(H)65	**19,45**

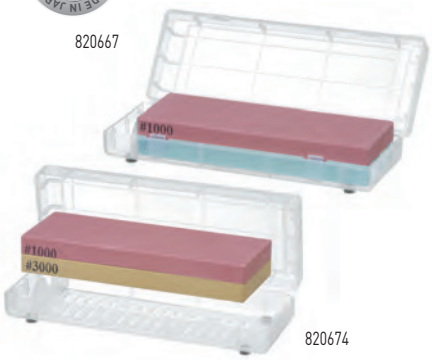
Preços sem IVA e não vinculativos.

PEDRA DE AFIAR JAPONESA HENDI BY NANIWA

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

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

820667



820674

AFIAR FACAS NUMA PEDRA DE AFIAR JAPONESA

Passo 1

Mergulhe a pedra em água durante 3–5 minutos.

Passo 2

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

Passo 3

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

Passo 4

Não limpe a pasta húmida da pedra durante a afiação

513750

MOLA PARA RECADOS

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

código	mm	€
513736	(L)455	**12,95**
513705	(L)610	**17,90**
513712	(L)915	**24,40**
513743	(L)1015	**28,55**
513750	(L)1220	**32,45**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

237922

MANDOLINA JAPONESA SAMURAI

- Construção robusta, em aço inoxidável, ABS e polipropileno.
- Superfície com acabamento em PTFE antiaderente para um corte suave.
- Lâminas principais extremamente afiadas, fáceis de serem trocadas entre a lâmina lisa ou ondulada.
- A espessura do corte pode ser definida entre 0,5 e 9 mm.
- Com lâminas integradas para corte de juliana com 3 mm e batatas fritas com 13 mm de espessura.
- Possibilidade de remover as lâminas de juliana para limpeza, posição de desbloqueio impressa no mostrador.
- Com pé retrátil e gancho para tigela, pode ser utilizado em pé, colocado numa tigela ou mesmo na mão.
- O gancho para tijela e os pés revestidos a TPR (borracha termoplástica) antiderrapante garantem estabilidade durante a utilização.
- Inclui um fixador de produto para proteger os dedos durante o corte, e proteções para as lâminas de modo a garantir um armazenamento seguro.

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

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene

222652

MANDOLINA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega e botão rotativo em ABS.
- Lâmina principal extremamente afiada, a espessura de corte pode ser definida entre 1 e 9 mm.
- Possibilidade de remover a lâmina para limpeza, posição de desbloqueio impressa no botão rotativo.
- Os pés retráteis são revestidos com TPR (borracha termoplástica) antiderrapante, garantindo estabilidade durante a utilização.
- Com lâminas intercambiáveis para juliana de 4,5 mm e 9 mm de espessura.
- Inclui um suporte de produtos que protege os dedos durante o processo.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

MANDOLINA TIPO V

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

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

NEW

Lâmina em V para um corte rápido

222614

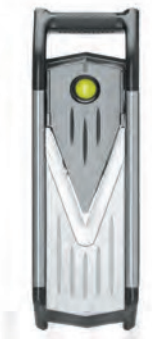
ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

222676

MANDOLINA TIPO V

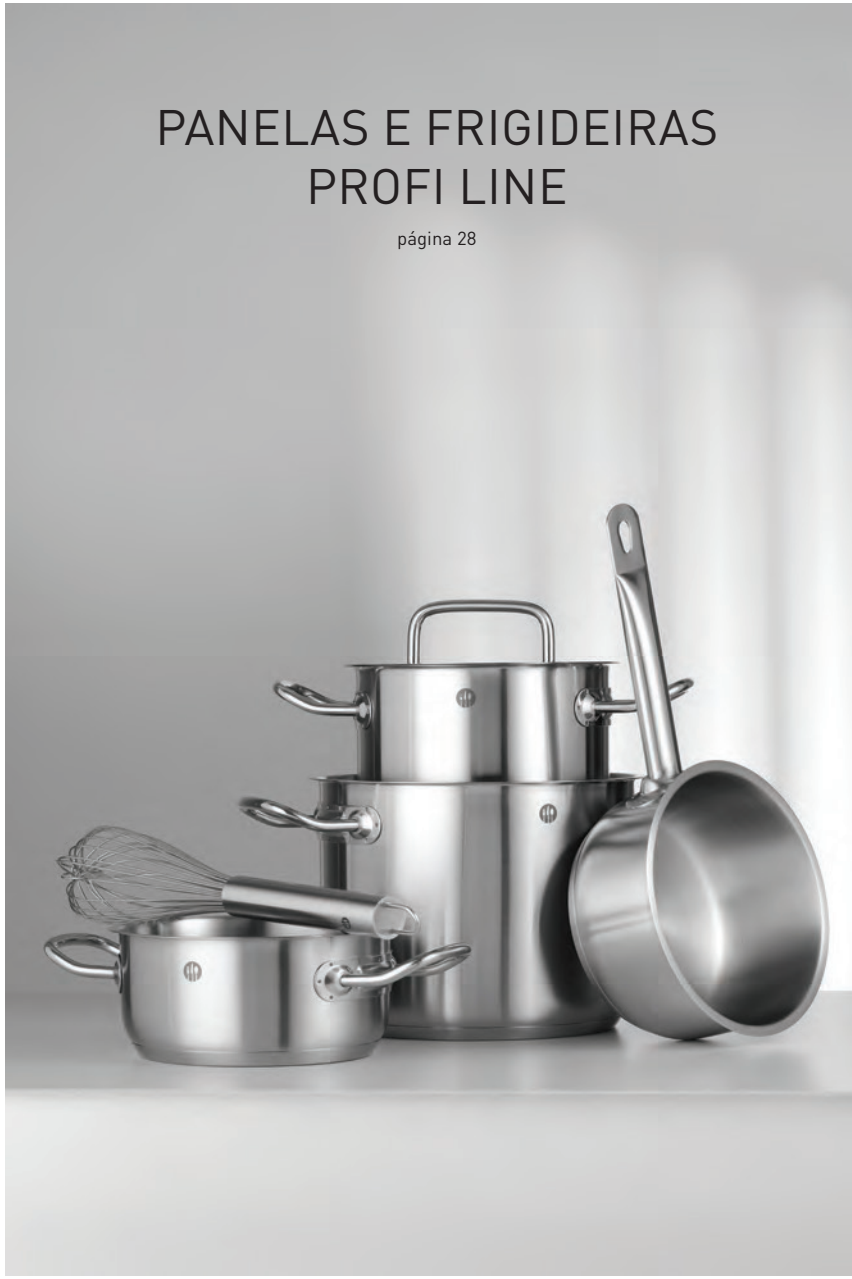
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 e ABS.
- A espessura pode ser alterada, substituindo a placa, 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm.
- Com 2 placas/ lâminas para juliana com 3,5 mm e 7 mm de espessura.
- As placas são desbloqueadas com o botão de bloqueio/libertação único.
- Os pés retráteis são revestidos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

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



PANELAS E FRIGIDEIRAS PROFI LINE

página 28



MANDOLINAS JAPONESAS SHŌGUN 将軍

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

MANDOLINA JAPONESA SHŌGUN 将軍

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

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

espessura 1-5 mm

MANDOLINA JAPONESA SHŌGUN 将軍 PRO

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

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

espessura 1-5 mm

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Extremamente afiado, raspas com corte preciso tipo laser

856352 856369 856376

856321 856338 856345

RASPADORES

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

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

RASPADORES

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

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel

FACA PARA PICAR

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

RALADOR, QUATRO FACES

- Construção sólida.

código	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,45

S.S. stainless steel · wash

443002

RALADOR DE 4 LADOS COM RECIPIENTE

- Ralador em aço inoxidável, com pega em ABS e base antiderrapante.
- Recipiente de recolha feito em PP.
- 4 lados diferentes para ralar: fino, médio, grosso e cortar em fatias.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

ABS plastic · 18/0 stainless steel · PP polypropylene

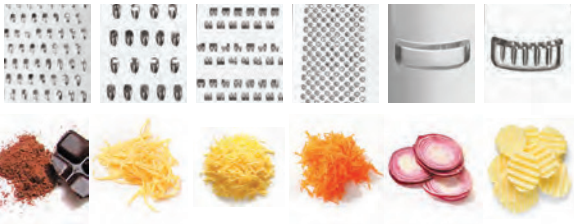
443026

RALADOR DE 6 LADOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- 4 lados para ralar e 2 para fatiar.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

18/0 stainless steel



443033

A placa de montagem especial permite uma remoção e limpeza fáceis

Al die-cast S.S. stainless steel wash

CORTADOR DE BATATAS FRITAS

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

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

Pés com ventosas

wash

13x13 932926 | 11x11 630419 | 9x9 932919 | 6x6 932902 | 8 cunhas 932933

FACA PARA BATATAS PARA CORTADOR DE BATATAS FRITAS

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

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

CORTADOR DE TOMATE EM RODELAS

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

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

570159

570104

CORTA OVOS – RETANGULAR

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

570012

CORTA OVOS – OVAL

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

NEW

680223

ESCAMADOR DE PEIXE

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

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

690000

S.S. stainless steel

ABRE-LATAS

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

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

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

ABRE-LATAS

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

código	mm	€
856116	(L)180	**10,10**

856116

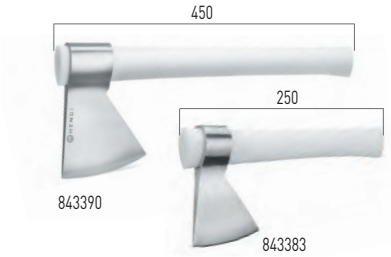
PP polypropylene | S.S. stainless steel

ABRE-LATAS SEGURO

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

código	mm	€
856161	(L)190	**12,95**

856161



CUTELO PARA CARNE

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

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

GANCHOS DE TALHO – CONJUNTO DE 4 GANCHOS

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

BLOCO DE TALHANTE EM POLIETILENO

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

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

FIO PARA ROLO DE CARNE

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

código	-	€
559208	70 m	**5,15**
559222	140 m	**9,75**

FIO PARA ROCAMBOLE

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

código	-	€
559239	132 m	**7,50**

AMACIADORES DE CARNE

MARTELO AMACIADOR DE CARNE

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

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

MARTELO AMACIADOR DE CARNE XL

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

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

ABS plastic | 18/8 stainless steel

AMACIADOR DE CARNE PROFI LINE

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

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

Ver vídeo

556641

LUVAS RESISTENTES AO CORTE, CERTIFICADAS

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

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

556665

S.S. stainless steel

LUVAS RESISTENTES AO CORTE, CERTIFICADAS

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

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

PA polyamide | S.S. stainless steel

ESCUMADEIRA PARA FRITOS

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

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

ESCUMADEIRA PARA FRITOS

S.S. stainless steel

- Com pega de arame reforçada.

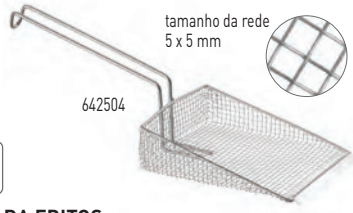
código	mm	€
640401	ø160x470	**19,20**
640500	ø180x470	**21,45**
640609	ø200x510	**22,05**
640708	ø220x540	**24,05**
640807	ø240x540	**26,65**

ESCUMADEIRA PARA FRITOS

S.S. stainless steel

- Com pega de arame.

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

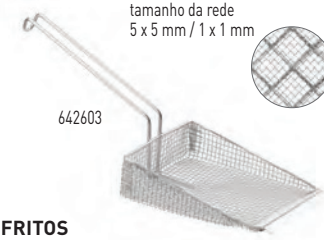


S.S. stainless steel

PÁ PARA FRITOS

- Com cabo em arame de 150 mm.

código	mm	€
642504	455x160	**31,55**



S.S. stainless steel

PÁ PARA FRITOS

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

código	mm	€
642603	335x175	**30,55**

Al aluminium | wash

ESCORREDOR DE BATATAS FRITAS EM ALUMÍNIO

- Fundo fixo e coador amovível.

código	mm	€
630006	ø400x(H)170	**34,45**

S.S. stainless steel

ESCORREDOR DE BATATAS FRITAS EM AÇO INOXIDÁVEL

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

código	mm	€
630808	ø410x(H)170	**50,65**

SALEIROS & PIMENTEIROS

S.S. stainless steel

- Com tampa de rosca.

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

SALEIROS & PIMENTEIROS

Al aluminium — wash

- Com tampa de rosca.

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

S.S. stainless steel

ESCUMADEIRA DE GORDURA – REDE FINA

- Com pega de arame.

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

18/8 stainless steel — PP polypropylene

PÁ PARA BATATAS FRITAS

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

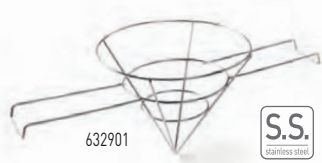
código	mm	€
642559	230x220	**16,85**

PC polycarbonate

PÁ PARA BATATAS FRITAS

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

código	mm	€
642566	233x205	**12,70**



632901

S.S. stainless steel

SUPORTE PARA FILTRO DE GORDURA PARA FRITADEIRA

código	mm	€
632901	ø250x(H)240	**20,75**

632802

FILTROS DE GORDURA – 50 UNIDADES

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

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

PP polypropylene

196007

BALDE

- Com tampa.
- Adequado para armazenar gordura.

código	litros	mm	€
196007	11,5	ø300x(H)230	**6,85**

518700

S.S. stainless steel

FUNIL

código	mm	€
518700	ø128x(H)115	**9,75**

567616

PE polyethylene

FUNIL

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

516720

BALDE COM BASE REFORÇADA PROFI LINE

- Com graduação.

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

516713

TAMPA PARA BALDE COM BASE REFORÇADA PROFI LINE

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

516744

BALDE KITCHEN LINE

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

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

516768

BALDE BUDGET LINE

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

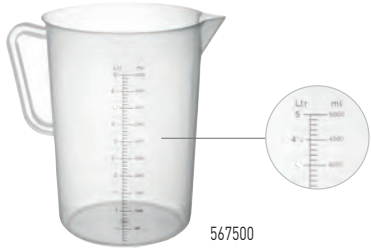
código	litros	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	**22,05**

SECADOR DE SALADA

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

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

222560



567500

JARRO MEDIDOR EM POLIPROPILENO

PP polypropylene

- Com graduação.

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

Empilhável

567852

JARRO MEDIDOR EMPILHÁVEL

PP polypropylene

- Escala em relevo na lateral do jarro.
- A forma da pega permite empilhar vários jarros.

código	litros	mm	€
567814	0,5	ø95x(H)136	**1,95**
567821	1	ø124x(H)170	**3,25**
567838	2	ø160x(H)205	**5,55**
567845	3	ø181x(H)233	**6,85**
567852	5	ø210x(H)270	**10,35**

516300

JARRO MEDIDOR EM AÇO INOXIDÁVEL

18/10 stainless steel

- Robusto.

código	litros	mm	€
516102	0,5	ø90x(H)105	**18,15**
516201	1	ø120x(H)130	**25,95**
516300	2	ø140x(H)170	**32,45**

PP polypropylene

Al aluminium — wash

S.S. stainless steel — NEW

562079

521502

521489

PÁ

código	litros	mm	€
562000	0,125	(L)187	**2,00**
562017	0,25	(L)250	**3,45**
562079	0,65	(L)330	**7,50**

PÁ EM ALUMÍNIO

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

PÁ DOSEADORA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Manuseie com gancho.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

extensão do bocal, curva

bocal de jato redondo

bocal de jato plano

270882

PULVERIZADOR DE ALIMENTOS ELÉTRICO

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

S.S. stainless steel | HDPE polyethylene

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

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

PULVERIZADOR DE ALIMENTOS COM PRESSÃO

HDPE polyethylene | in- & outdoor | wash

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

270875

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

Ver vídeo

18/0 stainless steel

wash

680025

PINÇAS MULTIUSOS

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

680186

PINÇA CURVA COM PEGA PERFILADA

código	mm	€
680186	(L)240	**7,75**

680063

PINÇAS CURVAS

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

680162

PINÇA COM PONTA RETA

código	mm	€
680162	(L)145	**4,55**

680087

PINÇA

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

680124

PINÇA, CABEÇA REDONDA

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

680155

PINÇA PARA ESPINHAS OBLÍQUA

código	mm	€
680155	(L)155	5,15

680131

PINÇAS MULTIUSOS

- Com revestimento preto aplicado através de PVD.

código	mm	€
680131	(L)300	9,45

PINÇAS DE PONTA REDONDA

- Com revestimento preto aplicado através de PVD.

código	mm	€
680216	(L)305	9,95

680117 680100

PINÇAS PARA ESPINHAS, CABEÇA INCLINADA

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

680148

PINÇA PARA ESPINHAS, PONTA INCLINADA

código	mm	€
680148	(L)100	3,85

Preços sem IVA e não vinculativos.

DESIGN ROBUSTO

171806

PINÇAS PARA SALADA

- Com clipe de aperto.
- Design robusto.

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

171318

PINÇAS DE SERVIR

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

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

171349

PINÇA EM SILICONE PARA COZINHAR

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

código	mm	€
171349	(L)290	**11,65**

524008

PINÇAS UNIVERSAIS

- Com clipe de aperto.
- Separável.

código	mm	€
524008	(L)270	**10,35**

Ver vídeo

PINÇAS DE SERVIR HACCP 250 MM

- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP.

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

PINÇAS DE SERVIR HACCP 300 MM

- Para utilização profissional - cores conforme a norma HACPP.

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

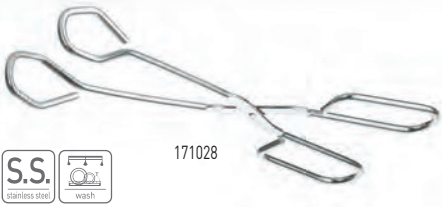
PINÇAS DE SERVIR

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

PINÇAS DE SERVIR

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

Preços sem IVA e não vinculativos.



171028

S.S. stainless steel | wash

PINÇAS DE SERVIR – 2 UNIDADES

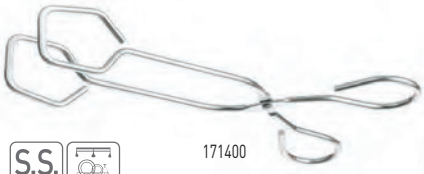
código	mm	€
171028	(L)240	**9,05**
171127	(L)300	**11,65**

171417

S.S. stainless steel | wash

PINÇAS CURVAS PARA SERVIR

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



171400

S.S. stainless steel | wash

PINÇAS PARA SERVIR

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

171622

S.S. stainless steel | wash

PINÇAS DE PASTELARIA

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

PINÇA DE PASTELARIA

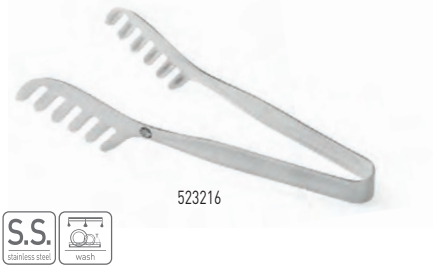
código	mm	€
171615	(L)220	**5,95**

PINÇA PARA PASTELARIA

código	mm	€
523018	(L)215	**4,55**

PINÇA PARA SALADA

código	mm	€
523315	(L)212	**4,55**



PINÇA PARA ESPARGUETE

código	mm	€
523216	(L)200	**4,90**

PINÇAS PARA CUBOS DE AÇÚCAR - 2 UNIDADES

código	mm	€
523629	(L)160	**6,45**

PINÇAS PARA CUBOS DE GELO

código	mm	€
523520	(L)180	**5,85**

525159

525142

658000

ESPÁTULA DE MADEIRA CURVADA - CONJUNTO DE 2

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

código	mm	€
525159	320x70	**3,85**

ESPÁTULA DE MADEIRA - CONJUNTO DE 4

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

código	mm	€
525142	300x55	**6,45**

ESPÁTULA

código	mm	€
658000	280x70	**6,45**

659502

ESPÁTULA

- Feita de poliamida reforçada.

código	mm	€
659502	300x90	**16,85**

659601

ESPÁTULA

código	mm	€
659601	325x90	**16,85**

855713

855119

855508

ESPÁTULA PARA RASPAR

- Pega preta de plástico.

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

ESPÁTULA PARA RASPAR

- Com cabo de madeira.

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

ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Com cabo em madeira.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

PP polypropylene S.S. stainless steel

ESPÁTULA PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.

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

PP polypropylene S.S. stainless steel

ESPÁTULA FLEXÍVEL PARA VIRAR HAMBÚRGUERES

- Pega feita de plástico preto.
- Flexível.

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

PP polypropylene S.S. stainless steel

ESPÁTULA FLEXÍVEL, PERFURADA

- Pega feita de plástico preto.
- Perfurada.
- Flexível.

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

S.S. stainless steel

ESPÁTULA TEPPANYAKI

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

COLHER DE MADEIRA - CONJUNTO DE 3, VÁRIOS TAMANHOS

wash

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

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

PBT heat-resistant micro

COLHER

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

COLHER

PA polyamide

- Feita de poliamida reforçada.

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

658604

ESPÁTULA PROFI LINE

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

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

658901

ESPÁTULA PROFI LINE

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

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

659403

ABS plastic

ESPÁTULA KITCHEN LINE

- Pega em ABS.
- Espátula em silicone.

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

659472

ABS plastic

ESPÁTULA EM FORMATO DE COLHER KITCHEN LINE

- Pega em ABS.
- Espátula de borracha sintética.

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

659106

PA polyamide | SIL silicone | +60°C 260°C temp | wash

ESPÁTULA KITCHEN LINE

- Pega em PA.
- Espátula em silicone.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

CONCHAS E ESCUMADEIRAS PROFI LINE

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

2.7 MM ESPESSURA

CONCHA

- Com aro antigotas.

código	litros	mm	€
540107	0,06	ø60x360	**8,45**
540305	0,12	ø80x400	**12,05**
540404	0,25	ø100x430	**14,00**
540503	0,5	ø120x555	**20,15**
540602	0,75	ø145x575	**24,05**
540701	1	ø165x630	**27,00**

ESCUMADEIRA

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

COLHER PARA MOLHOS

código	mm	€
542606	410x100	**14,65**

COLHER PARA VEGETAIS

código	mm	€
542507	485x75	**14,65**

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
542705	465x32	**10,10**

ESPÁTULA

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

CONCHAS E ESCUMADEIRAS KITCHEN LINE

1.5 MM ESPESSURA

CONCHA

código	litros	mm	€
527108	0,05	ø60x320	**4,55**
527207	0,17	ø90x390	**6,15**
527306	0,25	ø100x420	**7,15**

ESCUMADEIRA

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

ESPÁTULA COM RANHURAS

código	comprimento lâmina (mm)	mm	€
526118	85	370x70	**5,15**

ESPÁTULA

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

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
526200	350x35	**5,15**

COLHER PARA VEGETAIS

código	mm	€
526309	325x60	**4,55**

Preços sem IVA e não vinculativos.

BATEDORES

S.S. stainless steel — 1 MM ESPESSURA

BATEDOR

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

código	mm	€
509470	(L)285	**3,60**

S.S. stainless steel — 2.2 MM ESPESSURA

BATEDOR

- 8 varas duras e rígidas, com ilhó.
- Espessura do fio: 2,2 mm.

código	mm	€
510001	(L)290	**8,45**
510100	(L)335	**8,80**
510209	(L)380	**10,10**
510308	(L)435	**11,05**
510407	(L)490	**12,05**
511503	(L)540	**14,25**
511701	(L)640	**16,55**

PP polypropylene / S.S. stainless steel — 2 MM ESPESSURA

BATEDOR COM CABO EM PP

- 8 varas duras e rígidas, com ilhó.
- Espessura do fio: 2 mm.

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

S.S. stainless steel

BATEDOR ESPIRAL

código	mm	€
509487	(L)280	**3,85**

PP polypropylene / S.S. stainless steel

BATEDOR ESPIRAL

código	mm	€
856109	(L)300	**9,75**

S.S. stainless steel

BATEDOR DE VARAS

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

código	mm	€
509494	(L)160	**3,25**

Preços sem IVA e não vinculativos.

S.S. stainless steel 1.4 MM ESPESSURA

BATEDOR

- 7 varas, com ilhó.
- Espessura do fio: 1,4 mm.

código	mm	€
532003	(L)230	**4,25**
532102	(L)275	**4,90**
532201	(L)330	**5,55**
532300	(L)375	**6,15**

S.S. stainless steel 1.4 MM ESPESSURA

BATEDOR

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

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

PP polypropylene S.S. stainless steel 1.4 MM ESPESSURA

BATEDOR

- 12 varas flexíveis.
- Cabo em polipropileno com ilhó.
- Espessura do fio: 1,4 mm.

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

567562

TAÇA DE MISTURA COM BASE DE BORRACHA

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

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

A base da taça tem uma camada antiderrapante em borracha.

Marcas de medição no interior da taça.

530702

TAÇA DE COZINHA

código	litros	mm	€
530108	0,7	ø160x(H)63	**4,35**
530207	1,2	ø205x(H)74	**5,55**
530306	1,5	ø227x(H)83	**7,15**
530405	2,6	ø254x(H)95	**7,50**
530504	3,3	ø281x(H)100	**11,05**
530603	4,4	ø310x(H)107	**14,95**
530702	5,7	ø340x(H)113	**17,90**

517604

TAÇA DE MISTURA

código	litros	mm	€
517109	0,7	ø158x(H)55	**2,95**
517208	1,4	ø197x(H)68	**4,05**
517307	2,3	ø240x(H)88	**6,15**
517406	3,3	ø259x(H)92	**7,15**
517604	4,9	ø300x(H)118	**8,40**

COPO DE MEDIÇÃO

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

596487

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 7 UNIDADES

- 7 capacidades diferentes incluídas no conjunto: ⅛ chávena = 30 ml, ¼ chávena = 60 ml, ⅓ copo = 80 ml, ½ copo = 120 ml, ⅔ copo = 160 ml, ¾ chávena = 180 ml, 1 copo = 240 ml.

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

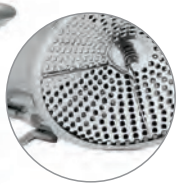
596494

COPO DE MEDIÇÃO - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

- 4 capacidades diferentes incluídas no conjunto: ⅛ chávena = 30 ml, ⅓ copo = 80 ml, ½ copo = 120 ml, ¾ chávena = 180 ml.

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

515501



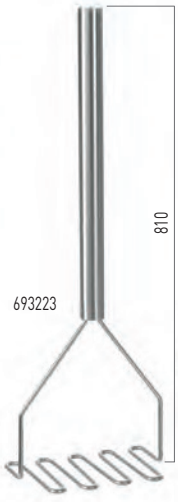
Fundo equipado com 2 fios para raspar

PASSE-VITE

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

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

S.S. stainless steel



ESMAGADORES DE BATATAS

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

ESMAGADORES DE BATATAS

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

ESMAGADORES DE BATATAS

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel

ESMAGADOR DE BATATA

– Pega confortável feita em polipropileno.

código	mm	€
856147	ø95x230	**10,35**

ESMAGADOR DE BATATAS

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

ESMAGADOR DE BATATAS

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

647516

647554

547304

S.S. stainless steel

tamanho da rede 0,5 x 0,5 mm

COADOR CÓNICO DE REDE DE ARAME

- Rede de arame fino com pega de arame.

código	ø	comprimento (mm)	€
647516	160	360x160x(H)105	**13,85**
647509	180	415x160x(H)105	**16,55**

S.S. stainless steel

tamanho da rede 0,5 x 0,5 mm

COADOR CÓNICO COM MEIA REDE DE ARAME

- Rede de arame fino.

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

S.S. stainless steel

tamanho da rede ø2 mm

COADOR CÓNICO

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

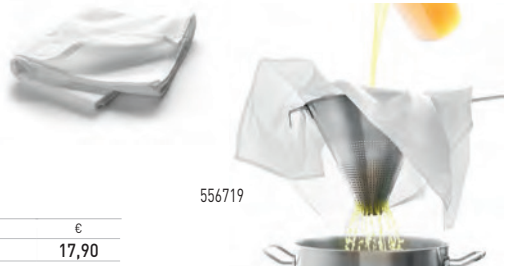
S.S. stainless steel

COADOR CÓNICO COM MALHA DE ARAME, REFORÇADO

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

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

567555



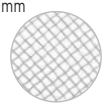
556719

COADOR DE PANO

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

código	mm	€
556719	700x700	**17,90**

tamanho da rede 1 x 1 mm



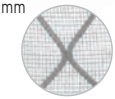
Sn tin plated | wash

COADOR

- Com pega de arame.

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

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



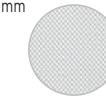
Sn tin plated | wash

COADOR DE REDE DUPLA

- Cabo de madeira.
- Suporte de reforço.

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

tamanho da rede 0,5 x 0,5 mm



S.S. stainless steel | wash

COADOR DE REDE FINA

- Com pega de arame.

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

tamanho da rede 1 x 1 mm

S.S. stainless steel | wash

COADOR

- Com pega de arame.

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

NEW

tamanho da rede 1 x 1 mm

S.S. stainless steel | wash

COADOR PARA SOPA

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

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

tamanho da rede 1 x 1 mm

S.S. stainless steel | wash

COADOR REFORÇADO

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

ESCORREDORES

ESCORREDOR PROFI LINE

- Com base e 2 pegas fixas por rebites.

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

535516

NEW

535424

535301

639283

ESCORREDOR

- Com base e 2 pegas.

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

ESCORREDOR KITCHEN LINE

- Com base e 2 pegas.

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

COADOR

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

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

ESCORREDOR EXTENSÍVEL

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

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

535219

BALANÇAS

580011

BALANÇA DE COZINHA 3 KG

- Estrutura em ABS e aço inoxidável.
- Ecrã LED incorporado.
- Mede até 3000 g.
- Leitura em gramas (g), mililitros (ml), onças (oz) ou libras (lb).
- Funções disponíveis no ecrã tátil: ligar/desligar, tara, alterar a unidade de pesagem.
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: 3 pilhas AAA de 1,5 V – incluídas no conjunto.
- Precisão:
  – precisão de até 200 g 0,1 g,
  – 200-1000 g precisão 0,5 g,
  – mais de 1000 g de precisão de 1 g.

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

580226

BALANÇA DE COZINHA 5 KG

- Estrutura em aço inoxidável.
- Ecrã LCD digital incorporado.
- Mede até 5000 g.
- Leitura em gramas (g), onças (oz) ou libras (lb).
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: 1 pilha de lítio de 3V – incluída no conjunto.
- Precisão:
  - até 1 kg: ±4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.

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

580035

BALANÇA DE COZINHA DOBRÁVEL

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

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

580462

BALANÇA DIGITAL, ATÉ 200 KG

- Balança em aço inoxidável.
- Medição precisa graças à tecnologia avançada - de 200 g a 200 kg (440 lb).
- Precisão: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Leitura em kg ou lb.
- Função Tara.
- Funcionamento através de um visor digital e 4 botões separados.
- Ecrã LCD economizador de energia com indicador de carga da bateria.
- Revestimento resistente à impressão digital.
- Fonte de alimentação: 2 pilhas AAA (incluídas).
- Porta USB-C - kit inclui cabo.
- ATENÇÃO: Adaptador de alimentação não incluído.
- Precisão:
  - até 25 kg: ±40 g.
  - 25 kg-50 kg: ±100 g.
  - 50 kg-100 kg: ±200 g.
  - 100 kg-150 kg: ±300 g.
  - 150 kg-200 kg: ±400 g.

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

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

18/8 stainless steel

580028

580233

BALANÇA DE COZINHA 10 KG

- Estrutura em ABS e aço inoxidável à prova de água.
- Ecrã LED incorporado.
- Mede até 10 000 g.
- Leitura em gramas (g), mililitros (ml), onças (oz) ou libras (lb).
- Funções disponíveis no ecrã tátil: ligar/desligar, tara, alterar a unidade de pesagem.
- Desliga e reinicia automaticamente (tara automática).
- Notificações de sobrecarga e bateria fraca.
- Potência: bateria de lítio recarregável incorporada.
- Cabo USB para recarregamento, incluído no conjunto.
- Taxa de resistência à água e poeiras: IP67.
- Precisão:
  - até 1 kg: ± 4 g.
  - 1 kg-3 kg: ±8 g.
  - 3 kg-5 kg: ±10 g.
  - 5 kg-8 kg: ±15 g.
  - 8 kg-10 kg: ±20 g.

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

BALANÇA DE COZINHA 15 KG

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

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

S.S. stainless steel

BALANÇA MECÂNICA DE COZINHA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Mostrador mecânico, sem necessidade de pilhas.
- Graduação: 20 g.
- Lê em kg.
- Dimensões da taça da balança: Ø207x(A)42 mm
- Capacidade máx.: 5 kg
- Redefinição manual para zero.
- Precisão:
  <1 kg, ±2d(40 g)
  1 kg-3 kg, ±3d(60 g)
  3 kg-5 kg, ±4d(80 g)

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

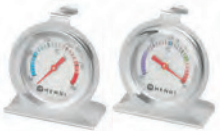
NEW

580042

Termómetros

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

Termómetro com sonda dobrável	Termómetro digital com sonda dobrável	Termómetro de bolso com sonda	Termómetro impermeável	Termómetro para assados com temporizador
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
médio	médio	médio	médio	lento
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔		✔	✔	✔
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
aço inoxidável	aço inoxidável	aço inoxidável	aço inoxidável	aço inoxidável
				apenas a sonda
			✔	✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔		✔	✔	✔
Função de temperatura Mín. / Máx.	As temperaturas máxima e mínima são registadas durante as medições.	Com capa para sonda.	Mede a temperatura em 1 segundo.	Com função de temporizador. Com definição de alerta de temperatura.



	Termómetro de bolso	Sacos de vácuo com relevo em rolo	Termómetro para forno	Termómetro para frigorífico	Termómetro para frigorífico	Termómetro para frigorífico	Termómetro para espuma de leite
Código	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Unidade	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Tempo de reação	médio	lento	lento	lento	lento	lento	lento
Temperatura mín.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura máx.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Graduação	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Comprimento da sonda	127 mm	50 mm					140 mm
Material da sonda	aço inoxidável	aço inoxidável					aço inoxidável
Adequado para forno		✔	✔				
Informações adicionais	Capa para sonda.	Com indicação: bem, médio ou mal passado.	Com gancho e suporte especial.	Com gancho e suporte especial.	Equipado com gancho para pendurar.	Equipado com gancho para pendurar.	Com clip para prender o termómetro ao jarro de leite.

-60°C 350°C

TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS COM SONDA

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

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

-32°C 400°C

TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS

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

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

-50°C 300°C

TERMÓMETRO COM SONDA DOBRÁVEL

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

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

-40°C 200°C

TERMÓMETRO DE BOLSO COM SONDA

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

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

271407

TERMÓMETRO COM SONDA

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

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

271230

TERMÓMETRO DE RESPOSTA RÁPIDA

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

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

271346

TERMÓMETRO PARA ASSADOS COM TEMPORIZADOR

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

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

271162

TERMÓMETRO IMPERMEÁVEL

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

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

TERMÓMETRO DIGITAL COM SONDA DOBRÁVEL

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

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

TERMÓMETRO ANALÓGICO

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

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

TERMÓMETRO PARA CARNE – 4 UNIDADES

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

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

TERMÓMETRO PARA ESPUMA DE LEITE

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

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

TERMÓMETRO ANALÓGICO

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

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

271261

-40°C 20°C

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

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

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

-40°C 40°C

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

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

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

271117

50°C 300°C

271179

S.S. stainless steel

TERMÓMETRO PARA FORNO

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

código	alcance	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**6,45**

-50°C 25°C

271186

S.S. stainless steel

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

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

código	alcance	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**6,45**

-50°C 50°C

271124

TERMÓMETRO PARA FRIGORÍFICO

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

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

271322

RELÓGIO DE PAREDE

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

código	mm	€
271322	ø356x(H)45	**17,55**

582039

ABS plastic

TEMPORIZADOR

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

código	mm	€
582039	82x20x(H)88	**15,55**

582015

ABS plastic S.S. stainless steel

TEMPORIZADOR ANALÓGICO DE COZINHA

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

código	mm	€
582015	ø80x(H)30	**12,95**

582046

ABS plastic

TEMPORIZADOR

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

código	mm	€
582046	82x20x(H)86	**15,55**

582022

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COZINHA

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

código	mm	€
582022	65x70x(H)17	**10,35**

Com clip

Magnético

ABS plastic

TEMPORIZADOR DIGITAL DE COZINHA

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

código	mm	€
271155	67x20x(H)67	**7,75**

551813

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

18/8 stainless steel

FUNIL DE PASTELEIRO KITCHEN LINE

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

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

Pega ergonómica de ABS

551806

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

ABS plastic S.S. stainless steel

Ver vídeo

FUNIL DE PASTELEIRO PROFI LINE

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

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

558003 558010 558027

Volta facilmente à sua forma original

BIBERÃO PARA MOLHOS

PE polyethylene

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

código	embalado por	cor	litros	mm	€
558003	1	Amarelo	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
558010	1	Vermelho	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
558027	1	Transparente	0,2	ø50x(H)185	**1,30**
557808	1	Amarelo	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557815	1	Vermelho	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557822	1	Transparente	0,35	ø55x(H)205	**1,65**
557907	1	Amarelo	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
557914	1	Vermelho	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
557921	1	Transparente	0,7	ø70x(H)240	**2,15**
558058	3	Transparente	0,2	ø50x(H)185	**4,50**
557853	3	Transparente	0,35	ø55x(H)205	**5,85**
557952	3	Transparente	0,7	ø70x(H)240	**8,15**

PE polyethylene

557990

MINI DISPENSADOR DE MOLHO - CONJUNTO DE 4 UNIDADES

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

código	litros	mm	€
557990	0,05	ø35x(H)100	**14,25**
557891	0,03	ø30x(H)85	**12,95**

rb design by Robert Bronwasser

PE polyethylene

EMBALAGEM DISPENSADORA DE MOLHO ANTI-GOTAS

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

código	litros	mm	€
558096	0,23	ø50x(H)160	**2,20**

558096

Ponta anti-gotas

18/0 stainless steel

557969

SUPORTE PARA BIBERÕES PARA MOLHOS

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

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

429457

429440

S.S. stainless steel

SUPORTE PARA TACOS

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

ABS plastic

203521

203538

203545

DISPENSADOR DE MOLHOS

- Dispensador para vários tipos de molhos.
- Para uso em snack bars, buffets, restaurantes e eventos de catering.
- Estrutura em ABS.
- Recipiente com escala de medição, tampa e bomba removível feita de polipropileno.
- O material do recipiente não contém BPA.
- Não altera o sabor nem o cheiro do conteúdo.
- O fecho da bomba evita o dispensar acidental de molho durante o transporte.
- Capacidade: 2,5 l.
- Dosagem: 20 ml.
- Resiste a temperaturas entre e os +70°C.
- Fácil de desmontar e empilhável.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	cor	litros	mm	€
203521	Vermelho	2,5	230x210x(H)327	**28,55**
203545	Branco	2,5	230x210x(H)327	**28,55**
203538	Amarelo	2,5	230x210x(H)327	**28,55**

PISTOLA PARA DEFUMAR ALIMENTOS, RECARREGÁVEL – 3 VELOCIDADES DE DEFUMAÇÃO

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

código	mm	€
199640	215x70x(H)160	

ABS plastic · Al aluminium · wash

RECHARGEABLE BATTERY

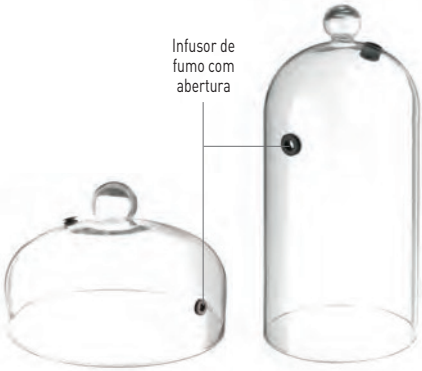
199640

199992

DEFUMADOR DE ALIMENTOS

- A estrutura em alumínio atua como dissipador de calor ao arrefecer o fumo antes de o libertar.
- Não é necessário efetuar a pré-secagem da madeira antes da defumação.
- Também pode ser utilizado com chá ou especiarias.
- Câmara de fumo removível, com filtro integrado.
- Mangueira de borracha flexível (30 cm de comprimento) para uma fácil infusão do fumo em sacos resseláveis e recipientes.
- Suficientemente leve e compacto para utilizar apenas com uma mão.
- Suficientemente sensível para utilizar em frutas e vegetais delicados, sem alterar a textura nem a temperatura.
- Funciona com 2 pilhas AA, não incluídas.
- Madeira e ervas aromáticas não incluídas.

código	mm	€
199992	90x54x(H)122	**32,45**



199664 199657

CÚPULA DE VIDRO COM VENTILAÇÃO

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

código	-	mm	€
199664	Cúpula para pratos	ø260x(H)175	**103,35**
199657	Cúpula para cocktails	ø130x(H)282	**42,25**

199978

CÚPULA EM VIDRO

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

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	**25,95**

198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

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

238486

FORNO DEFUMADOR ELÉTRICO

- O forno defumador é ideal para defumar diversos alimentos como peixe, carne de vaca, fiambre e vegetais.
- Fabricado em aço inoxidável, com uma porta com isolamento duplo e fecho magnético.
- Temperatura ajustável com um termóstato; termómetro integrado na porta.
- Equipado com uma saída de ar quente na parte traseira.
- Fornecido com 3 grelhas (400 x 279 mm) e 3 ganchos para carne.

código	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	**422,50**

225479

FORNO DE BAIXA TEMPERATURA

- Concebido para preparar ou regenerar lentamente os alimentos, através de um processo regulado e controlado com grande precisão.
- Sonda de temperatura central, regulável separadamente.
- Pegas embutidas nas laterais.
- Vedação da porta fácil de limpar.
- A câmara do forno é aquecida em 4 lados, distribuindo uniformemente o calor por toda a câmara.
- Eficiência energética devido ao isolamento extra.
- Câmara do forno sem costuras com cantos arredondados, fácil de limpar.
- Temperatura ajustável em incrementos de 1 grau - câmara do forno até 120°C, temperatura central e função "manter quente" até 100°C.
- Dobradiças da porta à esquerda ou à direita, fáceis de converter.
- Definição digital e leitura do tempo, temperatura definida e temperaturas actuais do núcleo/câmara.
- Suporte de panelas e tabuleiros em aço inoxidável, adequado para recipientes, grelhas e tabuleiros GN 1/1, bem como tabuleiros de padaria com 600x400 mm, em 3 níveis.

código	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	**1 818,05**

03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces – art in every detail

max. 0.50L
HENDI
HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Rabakowo
Poland
www.hendi.com

Ver vídeo

588017

588024

S.S. stainless steel

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

589205

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

para natas

para líquidos

para decorar

S.S. stainless steel wash

SIFÃO PARA NATAS PROFI LINE

- Para preparar chantilly, mousses, sobremesas, espumas frias e molhos deliciosos com facilidade.
- Perfeito para dar um toque aos cappuccinos, cafés, batidos e gelados.
- Adequado para cremes e molhos quentes até 70°C.
- Mantém o conteúdo fresco até 14 dias no frigorífico.
- Inclui 3 bocais em aço inoxidável e uma escova de limpeza.
- Necessita de um carregador de creme (N_2O) para funcionar, não incluído.

código	litros	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	**87,75**
588024	1	ø98x(H)330	**102,05**

PONTAS PARA DECORAÇÃO E INJEÇÃO

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

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

SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE

- Cabeça em alumínio e garrafa em alumínio revestido a branco.
- Com 3 bocais diferentes, suporte para carregador e escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Necessita de um carregador de creme (N_2O) para funcionar; não incluído.

código	litros	mm	€
588031	0,25	ø80x(H)200	**38,95**
588369	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588376	0,95	ø95x(H)320	**45,45**

SIFÃO PARA NATAS PRETO KITCHEN LINE

- Cabeça e garrafa em alumínio revestido a preto mate.
- Com 3 bocais diferentes, suporte para carregador e escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Necessita de um carregador de creme (N_2O) para funcionar; não incluído.

código	litros	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588598	0,95	ø95x(H)320	**45,45**

589007

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

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

975855 975893 975886 975862 975879

Al aluminium

wash

SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE

- Fabricado em alumínio na sua íntegra.
- Conjunto de 3 bicos de polipropileno, bem como uma escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Requer um carregador de creme (N_2O) para funcionar, não incluído

código	cor	litros	mm	€
975855	Amarelo pastel	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975862	Azul pastel	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975879	Verde pastel	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975886	Rosa pastel	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
975893	Taupe	0,5	ø80x(H)260	**41,55**

S.S. stainless steel | PC polycarbonate | POM POM plastic

R600a COOLANT • COOLANT • COOLANT

274231

MÁQUINA DE FAZER GELADOS

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

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

802007

802014

RECIPIENTE PARA LAVAGEM DE COLHERES DE GELADO

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

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

SUPORTE DE MONTAGEM PARA RECIPIENTE DE LAVAGEM

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

755730

SUPORTE PARA CONES DE GELADO

- Capacidade para 3 cones

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

588697

ABS plastic | 18/8 stainless steel | wash

NEW

SIFÃO TÉRMICO

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

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

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

UNIVERSAL PARA TODOS OS SIFÕES DE NATAS

588208

588215

586907

CARREGADORES DE SIFÕES DE CHANTILLY

- Universal para "Liss", "Kidde", "Kaiser", "ISI" etc. Adequado para dispensadores de creme disponíveis comercialmente.
- N_2O.
- Deve ser utilizado o prazo de 5 anos após a data de produção.

código	embalado por	unidade de pedido	€
588208	10	36	6,05
588215	24	25	13,65
586907	50	12	26,65

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

COLHER DE GELADO PROFI LINE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Punho em poliamida.

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

18/8 stainless steel

COLHER DE GELADO KITCHEN LINE

- Fabricado em aço inoxidável.

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

S.S. stainless steel

COLHER DE GELADO STÖCKEL

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

stöckel

código	-	mm	€
755006	1/4	ø100	**66,95**
755013	1/8	ø80	**66,95**
755020	1/10	ø70	**66,95**
755037	1/12	ø67	**62,95**
755044	1/16	ø59	**62,95**
755051	1/20	ø56	**62,95**
755068	1/24	ø51	**62,95**
755075	1/30	ø49	**62,95**
755082	1/36	ø47	**62,95**
755099	1/40	ø45	**62,95**
755105	1/50	ø43	**62,95**
755112	1/60	ø40	**62,95**
755143	1/100	ø30	**62,95**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel

COLHER PARA GELADO STÖCKEL

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

código	-	mm	€
755334	1/12	ø67	**62,95**
755341	1/16	ø59	**62,95**
755358	1/20	ø56	**62,95**
755365	1/24	ø51	**62,95**
755372	1/30	ø49	**62,95**
755389	1/36	ø47	**62,95**
755396	1/40	ø45	**62,95**

COLHER OVAL DE GELADO STÖCKEL

S.S. stainless steel

stöckel

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

PA polyamide 18/10 stainless steel NEW

COLHER DE GELADO PARA ESQUERDINOS

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

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

ESPÁTULAS & UTENSÍLIOS

18/10 stainless steel

ESPÁTULA DE GELADO

- Com pega Tritan.

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

755808 755815 755822 755839

759301

Al aluminium wash

COLHER PARA GELADO.

- Feito em alumínio.
- Leve.
- Pega longa e confortável com óleo incorporado para facilitar o doseamento - o óleo aquece através do calor transmitido pela mão, tornando o processo de libertação do gelado mais fácil e rápido.
- NOTA: Não pode ir à máquina de lavar loiça.

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

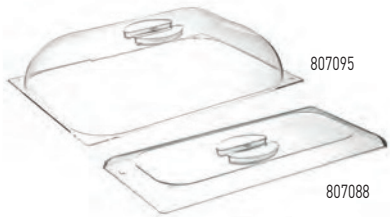
stöckel

755556

Al aluminium wash

COLHER PARA GELADO STÖCKEL

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



807095

807088

TAMPA PARA RECIPIENTE PARA GELADO EM POLICARBONATO

PC polycarbonate

- Adequada para recipientes de gelado em policarbonato.

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

807026

807071

RECIPIENTE PARA GELADO EM POLICARBONATO

PC polycarbonate

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

RECIPIENTE PARA GELADO KITCHEN LINE

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

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

807019

802038

802045

802052

RECIPIENTE PARA GELADO PROFI LINE

- A mais alta qualidade profissional.
- Espessura: 0,8 mm.
- Design muito robusto.
- Rebordos lisos, fáceis de limpar.
- Pode ser utilizado em congeladores.

código	litros	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	**26,35**
802052	5	360x250x(H)80	**25,05**
802038	5	360x165x(H)120	**26,35**

RECIPIENTE PARA GELADOS, REDONDO

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

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

NEW

802076

807002
802083

NEW

RECIPIENTE PARA GELADO, REDONDO

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

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

TAMPA PARA RECIPIENTE PARA GELADO, REDONDA

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

código	comprimento (mm)	€
802076	ø190	**10,15**

Motor potente com duas velocidades: 15.000 e 19.000 rpm.

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate

rb design by Robert Bronwasser

221600 221617 221624 221631 221648 221655

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

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

221631

MILKSHAKE MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

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

código	cor	V	W	mm	€
221617	Branco	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221600	Preto	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221624	Caramelo	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221631	Amarelo	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221648	Vermelho	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**
221655	Azul	220-240	400	170x196x(H)490	**178,75**

MILKSHAKE MIXER SEM BPA - DESIGN BRONWASSER

código	cor	V	W	mm	€
221495	Preto	230	400	170x196x(H)490	**178,75**
221372	Amarelo	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221389	Vermelho	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221358	Branco	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221365	Caramelo	230	400	170x210x(H)485	**178,75**
221396	Azul	230	400	170x210x(H)485	**178,75**

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

221617

221600

221624

961124

PC
polycarbonate

961117

S.S.
stainless steel

961131

PC
polycarbonate

COPO MISTURADOR EM POLICARBONATO PARA MILKSHAKERS – DESIGN BY BRONWASSER

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

código	mm	€
961124	ø116x(H)161	**9,95**

COPO MISTURADOR EM AÇO INOXIDÁVEL PARA MILKSHAKERS – DESIGN BY BRONWASSER

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

código	litros	mm	€
961117	0,5	ø113x(H)160	**21,95**

AGITADORES PARA MILKSHAKE MIXERS – DESIGN BY BRONWASSER

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

código		mm	€
961131		32x27x(H)50	**8,95**
957066	BPA-free	32x27x(H)50	**11,95**

SACO DE PASTELEIRO

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

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

SACOS DE PASTELEIRO ANTIDERRAPANTES

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

código	mm	€
557303	515x280	**27,25**

SACOS DE PASTELEIRO ANTIDERRAPANTES

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

código	mm	€
557150	520x280	**26,95**

SACO DE PASTELEIRO - 2 UNIDADES

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

código	embalado por	mm	€
550120	2	(L)300	**8,45**
550229	2	(L)350	**9,75**
550328	2	(L)400	**12,35**
550427	2	(L)450	**14,25**
550526	2	(L)500	**16,85**

SACO DE PASTELEIRO - 100 UNIDADES

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

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

BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

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

BICOS PARA COBERTURA – LISOS

- Conjunto com 7 tamanhos.

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

BICOS PARA COBERTURA – DIVERSOS

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

código	-	€
551400	ø 6-8-10-12	**23,35**

BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS

BICOS PARA COBERTURA – SERRILHADOS

- Conjunto com 5 tamanhos.

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

BICOS PARA COBERTURA – LISOS

18/8 stainless steel

BICOS PARA COBERTURA – LISOS

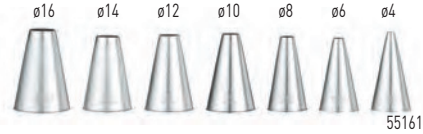
- Conjunto com 5 tamanhos.

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

BICOS DE PASTELARIA - ESTRELA

- Conjunto com 7 tamanhos.

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



BICOS DE PASTELARIA - REDONDO

- Conjunto com 7 tamanhos.

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

18/8 stainless steel

CONJUNTO DE BICOS PARA RECHEIO E DECORAÇÃO

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

código	€
551592	**12,95**

CONJUNTO DE BICOS DE PASTELEIRO

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

código	€
551202	**19,45**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RASPADORES DE MASSA

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

PP polypropylene

554166

RASPADOR DE MASSA FLEXÍVEL - 6 PEÇAS

- Semicircular

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

554364

RASPADOR DE MASSA - 6 UNIDADES

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

RASPADOR DE MASSA, TRAPEZOIDE

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

554432

855751

PP polypropylene S.S. stainless steel

CORTADOR DE MASSA

- Aço inoxidável com pega em polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	**7,50**

553404

S.S. stainless steel

CORTADOR DE MASSA

- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
553404	150x110	**6,15**

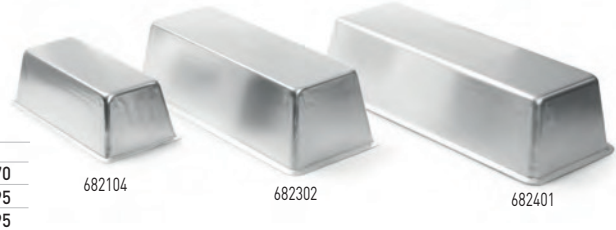
FORMA CUPCAKE

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

FORMA PARA BOLO

– Retangular.

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



FORMA PARA ALIMENTOS E ACESSÓRIO PARA EMPURRAR QUADRADO

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

ARO REDONDO PARA EMPRATAR

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

ARO REDONDO PARA EMPRATAR

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

CONJUNTO DE CORTADORES PARA PASTELARIA

– Conjunto de 14 peças, modelo redondo.

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

673416

674413

temp oven micro wash

TABULEIRO PARA IR AO FORNO ANTIADERENTE EM SILICONE

código	espessura (mm)	mm	€
677827	0,7	600x400	**24,05**
677810	0,7	530x325	**19,20**
677834	0,7	300x400	**14,95**

677810

ESTANTE DE PAREDE PARA SACOS DE PASTELEIRO

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

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

550113

MOLDES DE SILICONE

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

SIL silicone micro

677261

MOLDE DE SILICONE SQUARE

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

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

677254

MOLDE DE SILICONE HEART

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

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

677247

MOLDE DE SILICONE OVAL

- Moldes ovais com as dimensões: 5x3 cm.

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

677230

MOLDE DE SILICONE MINI-MUFFIN

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

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

677223

MOLDE DE SILICONE MUFFIN

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

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

677216

MOLDE DE SILICONE SEMI-SPHERE

- Moldes semi-circulares com 7 cm de diâmetro.

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

ROLO DA MASSA EM MADEIRA

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

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

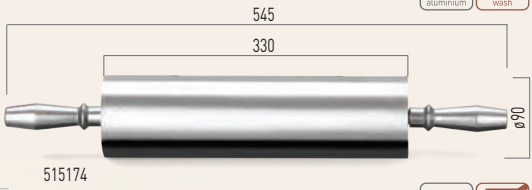
Fabricado em madeira de faia

Com rolamentos de esferas de aço niquelado que rolam suavemente

ROLO DE ALUMÍNIO PARA MASSA

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

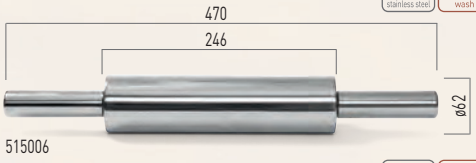
código	mm	€
515174	ø90x545	**55,25**



ROLO DE MASSA

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

código	mm	€
515006	ø62x470	**33,75**



ROLO DE MASSA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Ver vídeo

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

código	mm	€
515013	ø62x470	**56,95**

Preços sem IVA e não vinculativos.

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA LISO

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

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

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA LISO - 2 UNIDADES

- Com cabo de madeira.

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

PINCEL PARA MANTEIGA E GORDURA LISO EM SILICONE

- Com cabo em polipropileno.

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

833032

TACHO PARA BANHO-MARIA

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

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

FACA PARA ESPALHAR

- Com lâmina flexível inclinada.

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

ESPÁTULA

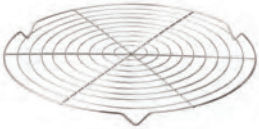
- Para produtos de confeitaria.
- Lâmina lisa flexível.

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

PERFURADOR DE MASSA

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

código	mm	€
515037	210x73	**11,05**



GRELHA DE ARREFECIMENTO

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

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

195789

GUITARRA CORTADORA SIMPLES DE PASTELARIA

- Ferramenta para um corte longitudinal e transversal precisos e para uma porção rápida de confeitaria macia, como ganache, leite creme, marshmallows, pralinés e bolos de banquetes.
- Design apelativo, em preto: estrutura da base e estrutura dos fios em alumínio preto anodizado.
- Área de trabalho e base em aço inoxidável – alta duração e limpeza fácil garantidas.
- Fios em aço cirúrgico higiénico.
- A área de trabalho perfilada e, os fios afiados, garantem um corte extraordinário de precisão cirúrgica.
- Dobradiças especialmente concebidas em latão – longa vida útil do produto, ao contrário de outros produtos no mercado que têm dobradiças feitas de plástico.
- Pés antiderrapantes que garantem estabilidade durante a operação.
- Incluído no conjunto:
  - 1 base com 600×400×(A)100 mm,
  - 3 estruturas de corte:
    - 9 fios com um espaçamento de 45 mm.
    - 13 fios com espaçamento de 30 mm.
    - 17 fios com espaçamento de 22,5 mm.
  - chapa de aço;
  - chave para mudar os fios.

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

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

Benefícios:

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

Al aluminium | 18/10 stainless steel

NIVELADOR DE BOLOS COM SERRILHA

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

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

Vantagens:

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

400098

637791

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

para farinha fina e grossa

para pão ralado

637852

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel

PENEIRA DE FARINHA

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

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

COADOR DE PASTELEIRO

S.S. stainless steel

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

código	-	mm	€	
637791	para açúcar em pó	ø250x(H)75	**14,00**	
637821	para açúcar em pó	ø410x(H)80	**27,25**	
637814	para pão ralado	ø250x(H)75	**14,00**	
637845	para pão ralado	ø410x(H)80	**27,25**	
637807	para farinha fina e grossa	ø250x(H)75	**14,00**	
637838	para farinha fina e grossa	ø410x(H)80	**27,25**	
639313	peneira para farinha	ø308x(H)74	**18,15**	N
639320	peneira para farinha	ø358x(H)76	**24,65**	N

S.S. stainless steel

512517

ARO CORTA-TARTE

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

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

515044

CORTADOR DE MASSA COM 5 RODAS

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

código	mm	€
515044	222x56x(H)55	**90,35**

515150

CORTADOR DE MASSA DE 7 RODAS

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

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

MÁQUINAS PARA CREPES E WAFFLES

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

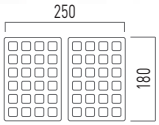
212103 212127 212134

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "LIÈGE"

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

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

Waffles Liege

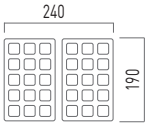


MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "BRUSSELS"

- Waffles ao estilo de Bruxelas, dois padrões retangulares de 3 x 5.

código	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)277	**363,35**

Waffles Bruxelas



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES "HEART"

- Waffles com formato de flor, cinco padrões em forma de coração unidos.

código	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)251	**363,35**

Waffles Flor

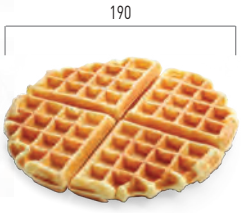
Al die-cast | 18/0 stainless steel

212172

Al aluminium | 18/0 stainless steel

NEW

212196



MÁQUINA DE FAZER WAFFLES - REDONDA

- Pode fazer até 20 waffles por hora.
- A estrutura redonda do waffle é feito de alumínio fundido e revestido com um Teflon® durável - revestimento antiaderente.
- Os waffles medem Ø 190 mm e até 23 mm de espessura.
- A temperatura pode ser ajustada de forma contínua entre 50°C e 210°C.
- O temporizador pode ser configurado até 15 minutos.

código	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	**217,75**

MÁQUINA DE BUBBLE WAFFLES

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

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

212189

212165

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES EM FORMATO „CORN DOG"

- É possível fazer 6 waffles ao mesmo tempo.
- As ranhuras estão recortadas na máquina de waffles para que se possa inserir o pau e fechar a máquina.
- Os ferros Waffle feitos de alumínio fundido e revestido com um Teflon® durável - revestimento antiaderente.
- É muito fácil abrir a máquina graças à sua pega grande, estável e fria ao toque.
- A caixa é feita de aço inoxidável 18/0, garantindo uma longa vida útil e fácil limpeza.
- Equipado com um tabuleiro para massa e gordura, ajuda a manter o seu espaço de trabalho limpo.
- As ranhuras de ventilação na caixa protegem os controlos contra o sobreaquecimento.
- A temperatura é continuamente ajustável entre os 50°C e os 220°C.
- O temporizador pode ser regulado até 15 minutos.
- Peso líquido: 10 kg.

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

MÁQUINA DE FAZER WAFFLES EM FORMATO CHUPA-CHUPA

- É possível fazer 4 waffles de chupa-chupa ao mesmo tempo, cada um com 255 mm de comprimento (sem o pau) e com a forma de um cone alongado.
- As ranhuras estão recortadas na máquina de waffles para que se possa inserir o pau e fechar a máquina.
- Os ferros Waffle feitos de alumínio fundido e revestido com um Teflon® durável - revestimento antiaderente.
- É muito fácil abrir a máquina graças à sua pega grande, estável e fresca.
- A caixa é feita de aço inoxidável 18/0, garantindo uma longa vida útil e limpeza fácil.
- As ranhuras de ventilação na caixa protegem os controlos contra sobreaquecimento.
- A temperatura é continuamente ajustável entre os 50°C e os 220°C.
- O temporizador pode ser regulado até 15 minutos.
- Peso líquido: 10,5 kg.

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

design by
Robert Bronwasser

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

ENTRADA DE AR "TIPO GILL"
Entradas de ar na câmara de combustão com capacidade aumentada.
ALTA POTÊNCIA DE CHAMA, COMBUSTÃO SEM FULIGEM

BICO MAIS COMPRIDO 100 MM
- flambagem segura
- colocação precisa da zona de fogo e da zona de tratamento térmico
- separação máxima da mão da alta temperatura

CONFORTO e LIBERDADE

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

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

198254

MAÇARICO DE COZINHA HENDI JET

- Concebido a pensar nos chefs por Robert Bronwasser.
- Este maçarico é um gosto de utilizar graças à sua pega ergonómica e ao seu design elegante em preto mate com detalhes em verde.
- O maçarico é fixo de forma fácil, segura o cartucho de gás (é possível substituí-lo depois de o gás acabar) e cobre todo o topo do cartucho.
- A ignição piezo facilita a ignição, o grande regulador de gás permite ajustar facilmente o tamanho e a intensidade da chama.
- Este maçarico para chefs funciona em qualquer ângulo, mesmo virado ao contrário, graças ao design melhorado do queimador que evita a queima.
- Controlo preciso da chama: comprimento da chama até 150 mm.
- O cartucho de gás não está incluído no conjunto.
- Os cartuchos podem ser adquiridos em separado, código: 199039.

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

199039

CARTUCHO DE GÁS GPL

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

código	embalado por	€
199039	4	**12,70**

198209

198223

199046

MAÇARICO DE COZINHA

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

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

MAÇARICO DE COZINHA

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

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

CARTUCHO DE GÁS

- Com vários bocais de enchimento.

código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	**12,95**

783153

783160

783177

RAMEQUIM

- Estriado.

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

Prateleira de donuts dobrável

205914

FRITADEIRA DE DONUTS 12 L

- Ideal para fritar donuts, filhoses, beignets, bolas de berlim, sonhos e outros tipos de pastelaria de massa frita.
- Totalmente em aço inoxidável, é fornecida com duas grelhas de fritar (354 x 383 mm) com cabo frio ao toque, uma proteção contra o calor e uma tampa que também serve de tabuleiro escorredor.
- Fácil de utilizar e de limpar, adequada para utilização intensiva e alta produtividade.
- Equipada com um grande reservatório de óleo soldado (400 x 400 x (A) 160 mm) com capacidade máxima de 12 litros.
- Reservatório equipado com torneira de drenagem e indicação de nível mínimo/máximo e uma "zona fria" para prolongar a vida útil do óleo.
- Elemento de aquecimento removível com função de desligar quando retirado e proteção contra sobreaquecimento.
- Temperatura ajustável de 50°C até 190°C.
- Luz indicadora de aquecimento para indicar se o elemento de aquecimento está a funcionar.
- Com pés antiderrapantes em borracha.

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

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

Torneira de drenagem

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

212028

525197

MÁQUINA DE CREPES

- Prato de cozedura com ø400 mm em ferro fundido com revestimento cerâmico.
- Distribuição de calor bastante uniforme em toda a superfície.
- Inclui espátula em madeira.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Termóstato continuamente ajustável de 50 a 300°C.
- Com proteção contra sobreaquecimento e termóstato EGO.

código	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	**311,35**

ESPÁTULA DE MADEIRA PARA MÁQUINA DE CREPES

- Forma característica - perfeita para espalhar a massa na superfície de cozedura.
- Recomendado para utilização com a máquina de crepes com o código: 212028

código	€
525197	**10,35**

201718

201725

AQUECEDORES DE MOLHOS

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

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

GARRAFA PARA AQUECEDOR DE MOLHOS

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

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

201732

282748

282762

MÁQUINA DE PIPOCAS

Al aluminium S.S. stainless steel

- Rebordo em liga de alumínio.
- Estrutura robusta em vidro temperado e aço revestido a pó, disponível em vermelho ou preto.
- Porta de serviço articulada, em vidro temperado.
- Panela de aquecimento com unidade de agitação.
- As pegas da tampa não aquecem.
- Aba para recolher pipocas.
- Gaveta de migalhas por baixo da câmara para facilitar a recolha de grãos de milho e migalhas.
- São recolhidos grãos e migalhas por baixo da gaveta de migalhas.
- Interior iluminado. Fundo da câmara aquecido.
- Duração do ciclo: ≈2 min. – 150 g de grãos de milho por ciclo.

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

Inclui uma gaveta de recolha para migalhas e milho

PP polypropylene

PÁ

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

562017

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

Al aluminium S.S. stainless steel **NEW**

MÁQUINA DE PIPOCAS COM CARRINHO

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

código	cor	V	W	mm	€
282830	Vermelho	230	1155	940x510x(H)1553	**643,50**

282830

S.S. stainless steel

MÁQUINAS DE ALGODÃO DOCE

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

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- Caixa do motor acabado com um revestimento preto.

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

282755

PMMA plexiglas

TAMPA PARA A MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

- Fornece uma protecção eficaz do algodão doce preparado contra factores externos.
- Permite observar o processo.
- Feita de plástico.
- Adequada para máquina de algodão doce 282731, 282809, 282816.

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

282779

Al die-cast S.S. stainless steel

MÁQUINA DE PIPOCAS

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

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

S.S. stainless steel

AQUECEDOR DE NACHOS

- Caixa em aço inoxidável e vidro temperado.
- Câmara interior em aço inoxidável AISI 304, com luz LED.
- Na parte de trás – 2 portas articuladas, com pega.
- Equipado com um tabuleiro de recolha de migalhas.
- 1 interruptor de alimentação e 1 interruptor de luz.
- Temperatura máxima de aquecimento: 58 °C.
- Carga máx.: 35 L.
- Classificação à prova de água: IPX3.

código	V	W	mm	€
282779	220-240	500	400x344x(H)525	**318,50**

S.S. stainless steel

282755

282731

MÁQUINAS DE ALGODÃO DOCE

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

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

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

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

TAMPA PARA A MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

PMMA plexiglas

- Fornece uma protecção eficaz do algodão doce preparado contra factores externos.
- Permite observar o processo.
- Feita de plástico.
- Adequada para máquina de algodão doce 282731, 282809, 282816.

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

282809

NEW S.S. stainless steel

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

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

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

S.S.
stainless steel

FONTE DE CHOCOLATE

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

	Fonte de chocolate 3 níveis	Fonte de chocolate com 5 níveis	Fonte de chocolate com 6 níveis
código	274101	274156	274163
controlo de temperatura	40°C	110°C	150°C
capacidade mín. de chocolate	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacidade máx. de chocolate	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensões	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
potência/tensão	190 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	**77,95**	**552,50**	**812,50**

Preços sem IVA e não vinculativos.

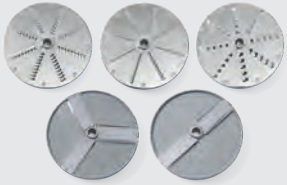
04

Food processing

Looking to elevate culinary experience

Orifício grande para inserir pedaços grandes de vegetais

Orifício pequeno para inserir pedaços pequenos de vegetais



5 discos incluídos,
2 para cortar
3 para ralar

Al die-cast

Ver vídeo

231807

CORTADOR DE VEGETAIS PROFI LINE

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

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

280096

280317

234730

S.S. stainless steel

918500

DISCO FATIADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (mm)	€
280126	4	**77,35**
280096	1	**77,35**
280102	2	**77,35**
280201	6	**77,35**
280218	8	**77,35**
280225	10	**77,35**

DISCO RALADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (mm)	€
280317	7	**59,75**
280294	2	**59,75**
280300	3	**59,75**
280416	4,5	**59,75**

DISCO CORTADOR EM CUBOS

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.
- Tem de ser utilizado em conjunto com um disco de corte.

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

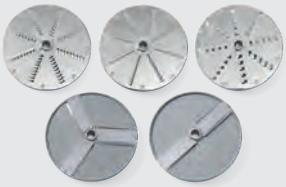
DISCO EJETOR PARA CORTADOR DE LEGUMES

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

código	mm	€
918500	ø220	**23,35**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.



5 discos incluídos,
2 para cortar 3 para ralar

CORTADOR DE VEGETAIS ROBUSTO

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

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

ABS plastic · Al aluminium · S.S. stainless steel

Orifício grande para inserir pedaços grandes de vegetais

231852

234754

DISCO CORTADOR DE BATATAS FRITAS

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.
- Tem de ser utilizado em conjunto com um disco de corte.

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

280423

DISCO JULIANA

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	espessura (mm)	€
280423	3	**113,75**

280621

S.S. stainless steel

DISCO RASPADOR

- Para cortador de vegetais 231807 e 231852.

código	€
280621	**58,45**

280690

PRATELEIRA PARA 18 DISCOS DE CORTE DE VEGETAIS

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

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

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

DESEMPENHO
temporário até
220 kg/h

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE

- Tabuleiro de alimentação em aço inoxidável, tremonha em liga de alumínio especial.
- Lâmina e parafuso sem-fim em aço inoxidável e funil em ferro fundido.
- Desmontagem fácil para facilitar a limpeza.
- Motor com mecanismo de proteção contra sobreaquecimento.
- Pés antiderrapantes
- Não deve ser utilizado continuamente.

Ver vídeo

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE 12

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

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

PICADOR DE CARNE KITCHEN LINE 22

- Inclui tubo de enchimento e dois discos de picar com ø 82 mm com orifícios com Ø 6 e 8 mm.
- Produção: ≈3,7 kg/min.

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

S.S. stainless steel

PLACA PERFURADA

- ø 70 mm

código		€
282229	ø8	**23,35**
282236	ø6	**23,35**
282243	ø4.5	**23,35**
282250	ø3	**23,35**
282267	ø2	**23,35**

282229

S.S. stainless steel NEW

PLACA PERFURADA

- Ø 82,05 mm.

código	mm	€
282847	ø8	**22,95**
282854	ø6	**22,95**
282861	ø4.5	**22,95**
282885	ø3	**22,95**
282878	ø2	**22,95**

282847

S.S. stainless steel

LÂMINA PICADORA DE CARNE

código	€
282359	**10,35**

282359

S.S. stainless steel

LÂMINA PICADORA DE CARNE

código	€
282076	**22,75**

282076

S.S. stainless steel

PARAFUSO SEM-FIM

código	adequado para	€
931257	210802	**84,50**

933367

S.S. stainless steel

PARAFUSO SEM-FIM

código	adequado para	€
933367	210819	**78,00**

933367

Al aluminium S.S. stainless steel

Ver vídeo

Prato para carne com tampa antipó

Tremonha em liga de alumínio

210864

PICADOR DE CARNE 198

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

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

Três tubos de enchimento de salsichas incluídos

Parafuso sem-fim em alumínio, lâmina em aço inoxidável

S.S. stainless steel

265109

CORTADOR DE SALSICHAS – ELÉTRICO

- Cortador de salsichas elétrico com lâmina dupla e espessura ajustável.
- Tunel de introdução extra longo para vários tipos de salsichas.
- Diâmetro máximo de 48 mm.

código	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	**292,50**

630716

18/8 stainless steel

CORTADOR DE SALSICHAS

código	mm	€
630716	(L)200	**11,65**

222805

S.S. stainless steel — wash

CORTADOR DE SALSICHAS – MANUAL

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

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

513026

PRENSA DE HAMBÚRGUERES

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

código	mm	€
513026	ø120x(H)80	**11,65**

282113

PRENSA DE HAMBÚRGUER

- Invólucro inferior e êmbolo de pressão superior feitos de alumínio anodizado.
- Levanta automaticamente o hambúrguer após a formação.
- Uma alavanca prática para libertar a carne formada do tabuleiro.
- Inclui divisores de hambúrgueres de papel.
- Inclui botão para baixar a pressão.
- Pés antiderrapantes.
- A prensa molda hambúrgueres até ø100 mm (282793), ø130 mm (282113).

código	-	mm	€
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	**194,50** N
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	**240,50**

NEW

513156

SEPARADORES DE HAMBÚRGUERES DE PAPEL

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

código	embalado por	mm	€
513156	1550	ø100	**28,95**
513163	911	ø130	**28,95**

513170

SEPARADORES DE HAMBÚRGUERES

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

código	embalado por	mm	€
513170	2122	ø100	**61,95**
282120	1255	ø130	**61,75** N

Ver vídeo

AMACIADOR DE CARNE ELÉTRICO

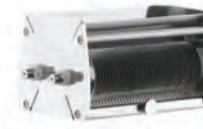
- Tamanho máximo da peça de carne: 160 mm de largura x 30 mm de espessura.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Inclui rolos para carne de vaca e carne de porco.
- Velocidade da lâmina amaciadora: 75 RPM.
- O motor é refrigerado através de uma ventoinha incorporada.
- 4 pés de borracha.

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

975305

Martelo de carne de vaca e de porco incluído

975329



975312

ROLOS PARA CARNE DE AVES

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

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

ROLOS PARA SHOARMA

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

513033

PRENSA DE TORTILHAS

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

código	mm	€
513033	250x200x(H)95	**25,95**

Al aluminium

wash

NEW

wash

611067

PRENSA DE TORTILHA EM FERRO FUNDIDO

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

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

NEW

wash

611050

PRENSA DE TORTILHA EM FERRO FUNDIDO

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

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

NEW

PA polyamide

18/10 stainless steel

stöckel

COLHER PARA FALAFEL

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

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

FORNO DE ALTA VELOCIDADE COMBITURBO™

281277

MÁQUINA DE ENCHIDOS

18/8 stainless steel

CAPACIDADE ATÉ **10 L**

Ver vídeo

MÁQUINA DE RECHEIO DE SALSICHAS PROFI LINE

- Estrutura, cilindro e pistão em aço inoxidável.
- Equipada com um sistema de enchimento de duas velocidades fácil de utilizar.
- O pistão pode ser facilmente removido para enchimento e limpeza.
- Equipado com rolamentos e transmissão em aço endurecido, resistente à pressão.
- Com um conjunto de quatro funis em aço inoxidável, diâmetro: 16/22/32/38 mm.

código	litros	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	**246,35**
282588	5	304x304x(H)640	**305,50**
282090	7	300x340x(H)830	**335,50**
282151	10	415x315x(H)690	**406,25**

Com um conjunto de 4 funis em aço inoxidável

DESCASCADORES DE BATATAS

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Descasca as batatas por meio de um disco abrasivo e de discos abrasivos no interior do tambor.
- Tambor, disco e discos abrasivos fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, resultando numa máquina muito duradoura, eficiente e fácil de limpar.
- O disco abrasivo está equipado com agitadores em liga de alumínio.
- A tampa é feita de policarbonato duradouro, e permite que se mantenha um olho no processo de descasque.
- Graças ao potente motor, o descasque de uma única carga demora apenas 2 a 3 minutos.
- Painel de controlo equipado com um temporizador de 8 minutos e luzes de controlo.
- Muito seguro de utilizar, um microinterruptor para o descascador quando a tampa é aberta.
- Equipado com uma ligação de água doce e de escoamento, para enxaguar as batatas durante o descasque.
- Com um eficaz colector de cascas, composto por 2 recipientes dos quais um é perfurado, o que evita o entupimento do sistema de esgotos.
- As pernas estão equipadas com pés de plástico para maior estabilidade - duas pernas têm placas de montagem para uma fixação segura ao chão.
- Classe de resistência à água: IP23.

229224

DESCASCADOR DE BATATA 18 KG

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

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

229217

DESCASCADOR DE BATATAS 10 KG

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

código	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525 x(H)833	**1 943,50**

229200

DESCASCADOR DE BATATAS 5 KG

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

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

Preços sem IVA e não vinculativos.

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

SUPORTE PARA PRESUNTO

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

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

499948

FIAMBREIRAS PROFI LINE

- Caixa em alumínio revestido.
- Lâmina em aço inoxidável endurecido, angular.
- Motor arrefecido a ar com protecção contra sobreaquecimento.
- Motor potente para cortar carnes duras.
- Equipado com protecção da lâmina e afiador incorporada.
- Carrinho com protecção de segurança, elemento de fixação e dispositivo de bloqueio vertical.
- Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza sem esforço.
- Cumpre todos os requisitos de segurança para os equipamentos de uso profissional, ou seja
  - a colocação do botão na espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da protecção.
  - protecção contra arranque indesejado se o afiador ou a protecção da lâmina forem retirados.
  - possibilidade de bloquear e retirar o carrinho apenas com a lâmina colocada na posição de espessura de corte "0".
- Não é adequado para cortar queijo.
- É possível cortar queijo com uma faca antiaderente disponível em separado.

Al aluminium S.S. stainless steel

210031

FIAMBREIRA 195 PROFI LINE

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

código	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	**506,35**

210048

FIAMBREIRA PROFI LINE 220

- Diâmetro da lâmina: 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 150 mm.

código	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	**562,25**

Escudo de segurança em acrílico

Armação com mecanismo de bloqueio

Afiador integrado

Proteção da lâmina

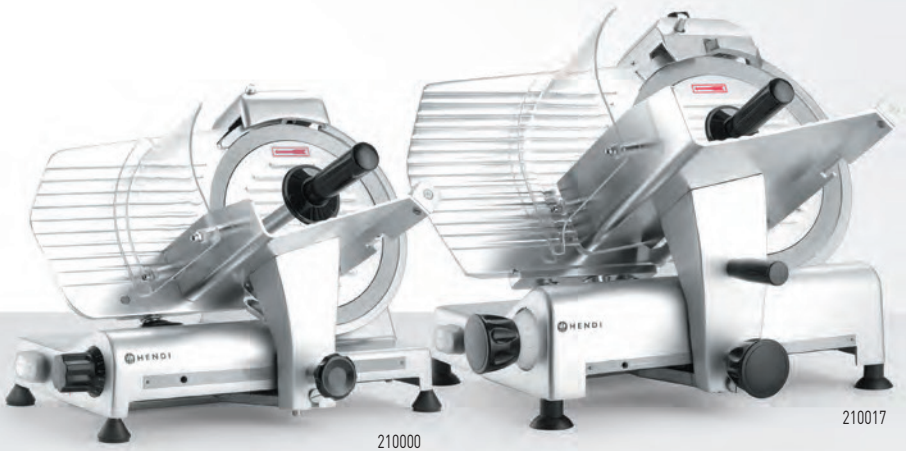
Botão de segurança on/off selado

Motor refrigerado a ar protegido por tampa em metal

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

Ver vídeo



210000

210017

FIAMBREIRA PROFI LINE 250

- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	**648,05**

FIAMBREIRA PROFI LINE 300

- Diâmetro da lâmina: 300 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 200 mm.

código	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	**1 072,50**

LÂMINA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Para fatiar queijo.

código	-	mm	€
975800	210031 970294	ø195	**129,35**
975732	210048 210086	ø220	**142,35**
975749	210000 210086	ø250	**172,25**
975756	210017	ø300	**211,25**

975732

FIAMBREIRAS PROFI LINE

- Caixa em alumínio revestido.
- Lâmina em aço inoxidável endurecido, angular.
- Motor arrefecido a ar com protecção contra sobreaquecimento.
- Motor potente para cortar carnes duras.
- Equipado com protecção da lâmina e afiador incorporada.
- Carrinho com protecção de segurança, elemento de fixação e dispositivo de bloqueio vertical.
- Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza sem esforço.
- Cumpre todos os requisitos de segurança para os equipamentos de uso profissional, ou seja
  - a colocação do botão na espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da protecção.
  - protecção contra arranque indesejado se o afiador ou a protecção da lâmina forem retirados.
  - possibilidade de bloquear e retirar o carrinho apenas com a lâmina colocada na posição de espessura de corte "0".
- Não é adequado para cortar queijo.
- É possível cortar queijo com uma faca antiaderente disponível em separado.

Al aluminium S.S. stainless steel

970294

210086

FIAMBREIRA PROFI LINE 220 EM VERMELHO

- Diâmetro da lâmina: 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 150 mm.
- Acabamento com revestimento especial vermelho.

código	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	**581,75**

FIAMBREIRA PROFI LINE 250 EM VERMELHO

- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.
- Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.

código	V	W	mm	€
210086	220-240	320	514x484x(H)373	**666,25**

Espessura do corte fácil de ajustar

Armação com mecanismo de bloqueio

Escudo de segurança em acrílico

Afiador integrado

Suporte robusto para produtos

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

FIAMBREIRAS KITCHEN LINE

- Estrutura em alumínio anodizado.
- Proteção de segurança transparente durante o funcionamento.
- Proteção de segurança para a lâmina e afiador da lâmina incorporado
- Modelo inclinado com lâmina de alta qualidade.

FIAMBREIRA KITCHEN LINE 250

- Motor refrigerado a ar de 0,2 cv, protegido por uma tampa em plástico.
- Peças fáceis de remover para uma limpeza rápida.
- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 180 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte de até 8 mm.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm	€
210215	230	150	494x402x(H)398	**498,50**

210215

FIAMBREIRA KITCHEN LINE 300

- Motor refrigerado a ar de 0,3 cv, protegido por uma tampa em plástico.
- Peças fáceis de remover para uma limpeza rápida.
- Diâmetro da lâmina: 300 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 210 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte de até 13 mm.
- Peso: 24,5 kg.

código	V	W	mm	€
210246	230	250	615x494x(H)477	**903,00**

210246

FIAMBREIRA KITCHEN LINE 250 COM REVESTIMENTO DE TEFLON

- Lâmina, proteção da lâmina e prato para o produto com revestimento de Teflon para facilitar o corte de queijo.
- Motor refrigerado a ar de 0,2 cv, fixo na parte inferior com uma tampa em plástico.
- Tabuleiro amovível para limpar facilmente os restos de alimentos após o corte.
- Proteção da lâmina fácil de remover para limpar.
- Diâmetro da lâmina: 250 mm.
- Diâmetro máximo estimado do produto cortado: 180 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte, de 0 a 8 mm.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm	€
210222	230	150	494x402x(H)398	**586,50**

Revestimento em Teflon para cortar queijo

210222

Escudo de segurança em acrílico

Afiador integrado

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS KITCHEN LINE

Al aluminium

- Caixa de alumínio (código: 222829) ou caixa de ferro fundido em quatro suportes (código: 222836, 222843).
- Taça robusta feita de aço inoxidável AISI201.
- Inclui 3 acessórios feitos em aço inoxidável AISI430: um batedor, uma batedeira e um gancho de massa
- 3 velocidades.
- Transmissão sem-fim duradoura feita de aço cromado e engrenagens de bronze.
- Alavanca para baixar e levantar a taça.
- Disponível com painel de controlo digital fácil de usar (código: 222829) ou com controlo analógico (código: 222836, 222843).
- Proteção contra ativação do misturador com a guarda para cima ou a tigela na posição errada.
- Proteção contra sobreaquecimento reiniciável.
- Temporizador que pode ser regulado até 60 minutos (código: 222829).

CAPACIDADE MÁXIMA
5 kg

222829

222836

222843

código	222829	222836	222843
litros	7 l	10 l	20 l
carga de farinha/massa	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensões	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
tipo de controlo	digital	mecânico	mecânico
rapidez	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
potência/tensão	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	**1 000,35**	**1 228,50**	**1 657,50**

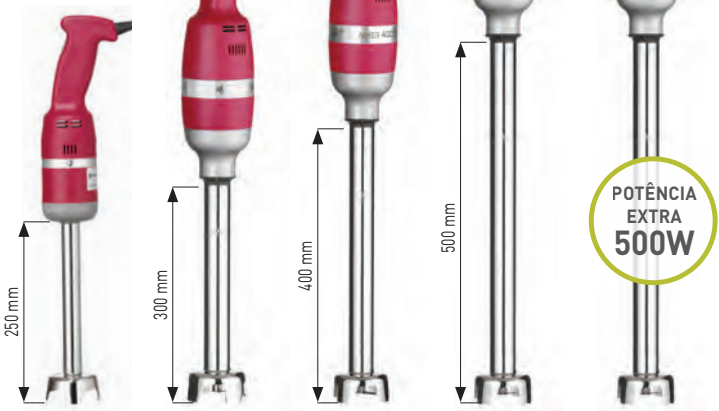
Preços sem IVA e não vinculativos.

TRITURADORES PROFI LINE

- Versão profissional.
- Estrutura feita de fibra de nylon reforçada.
- Braço e lâmina em aço inoxidável.
- Fácil de limpar.

PA polyamide S.S. stainless steel

Equipado com um visor digital



code	224328	224335	224397	224359	224052
	Triturador 250 – com velocidade fixa	Triturador Profi Line 300 - com velocidade ajustável	Triturador 400 com velocidade ajustável	Triturador Profi Line 500 - com velocidade ajustável	Triturador Profi Line 500, alta potência com velocidade ajustável
painel de controlo		eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)	eletrónico (9 velocidades)
adequado para pratos até (l)	20	50	80	100	120
dimensões (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
comprimento do braço (mm)	250	300	400	500	500
velocidade (rpm)	fixed 15 000	variables 2 000 – 9 000	variables 2 000 – 9 000	variables 2 000 – 9 000	variables 2 000 – 9 000
velocidade máxima (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
potência/voltagem (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
peso (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	**370,50**	**604,50**	**708,50**	**715,00**	**877,50**

S.S. stainless steel

BATEDOR PARA OS TRITURADORES PROFI LINE 300, 400 E 500

- Com duas varas.
- Montagem fácil e segura.
- Adequado para: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

código	mm	€
224342	ø120x(H)330	**253,50**

934029

SUPORTE DE ARMAZENAMENTO DE MONTAGEM NA PAREDE

código	mm	€
934029	365x130x(H)70	**57,85**

Preços sem IVA e não vinculativos.

PA polyamide S.S. stainless steel

TRITURADOR PROFI LINE 400 – VELOCIDADE AJUSTÁVEL

- Versão profissional.
- Caixa feita em nylon reforçado com fibra.
- Eixo e lâmina em aço inoxidável.
- Fácil de limpar.
- Inclui um suporte para a varinha mágica para ser montado na parede.
- Painel de controlo electrónico.
- 9 ajustes de velocidade entre 2000 e 9000 RPM.
- Capacidade até 80 litros.
- Comprimento do eixo: 400 mm.
- Peso: 4,75 kg.

código	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	**909,35**

TRITURADOR 250 – COM VELOCIDADE AJUSTÁVEL

- Versão profissional.
- Estrutura em nylon reforçado com fibras.
- Lâmina e braço em aço inoxidável.
- Inclui acessório de varas (290 mm).
- Fácil de trocar acessórios.
- Fácil de limpar.
- Pega ergonómica.
- Comprimento do braço: 250 mm.
- Adequado para pratos até 20 litros.
- Botão de controlo da velocidade.
- Peso: 2500 – 15 000 RPM Peso 1,9 kg.

código	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	**617,50**

design by
Robert Bronwasser

6 velocidades predefinidas
Acelere. Aumente a sua eficiência.
NÃO PRECISA DE SER
UM PROFISSIONAL PARA
OBTER BONS RESULTADOS

Estrutura ergonómica e leve
Punho perfilado para uma pega FIRME e FORTE.
Ângulo de funcionamento correto.
FUNCIONAMENTO CONFORTÁVEL GRAÇAS
À POSIÇÃO NATURAL

Silencioso
Operação silenciosa para
COZINHAS ABERTAS.
Popular entre CHEFS.

PARA RECIPIENTES COM CAPACIDADE ENTRE 1 E 8 LITROS

ABS plastic | S.S. stainless steel

TRITURADOR HENDI BLEND

- Concebida a pensar nos Chefs por Robert Bronwasser.
- Estrutura em plástico ABS e braço em aço inoxidável.
- Lâmina em forma de cruz em aço inoxidável com revestimento em titânio.
- Motor potente de 250 W, 6 velocidades e visor LCD.
- Velocidade máxima de 13500 RPM.
- Adequado para processar entre 1 e 8 litros.

código	V	W	mm	€
222157	220-240	250	ø71x(H)450	128,05

222157

Design HD
Aumento da resistência
à quebra e aos riscos
graças ao ABS
TERPOLÍMERO.

Intervalo de velocidades impressionante
de 6,600 a 13,500 rpm.
REDUÇÃO DO TEMPO
DE PREPARAÇÃO

Mais possibilidades
O eixo do misturador mede
20 cm, permitindo-lhe
trabalhar com recipientes
maiores.

Lâminas revestidas de titânio
3 vezes mais duradouro e resistente
ao desgaste.
DURABILIDADE TITÂNICA

Preços sem IVA e não vinculativos.

ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

TRITURADOR COM CABO FLEXÍVEL

- Caixa em aço inoxidável AISI 304 e ABS.
- Eixo de mistura removível com 225mm de comprimento fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Lâmina dupla em aço inoxidável SUS 420J2.
- O cabo espiral flexível retrai-se para evitar emaranhamentos.
- A velocidade é facilmente controlada por um mostrador grande e o visor LCD mostra a velocidade em 7 passos.
- Velocidade: entre aprox. 8500 RPM e 16 500 RPM. Com função turbo.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para até 3 L.

código	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	**128,05**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

TRITURADOR SEM FIOS SMART PRESSURE

- Fabricado em aço inoxidável acetinado e ABS.
- Braço de mistura removível com uma lâmina em formato de S.
- Função de pressão inteligente: quanto mais o botão for pressionado, maior será a velocidade da lâmina – o ajuste gradual da velocidade garante um melhor controlo sobre o processo de mistura.
- 5 velocidades: entre 11 000 RPM (velocidade 1) e 16 000 RPM (velocidade 5).
- Sem fios e recarregável – com uma bateria incorporada: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indica 4 níveis de carga da bateria (100-75-50-25%).
- Tempo de funcionamento: até 30 min quando totalmente carregado.
- Proteção: a lâmina é bloqueada após 3 segundos de inatividade.

código	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	**128,05**

TRITURADOR KITCHEN LINE

- Estrutura da unidade de accionamento em poliamida duradoura, reforçada, com fibra de vidro.
- Lâmina removível em aço inoxidável AISI304.
- Incluído no conjunto: kit para desmontar a lâmina.
- Velocidade variável regulada através de um botão: entre 4000 e 16000 RPM.
- Motor ventilado.
- O botão de segurança evita a activação acidental do aparelho.
- O botão de bloqueio permite um funcionamento contínuo sem premir o botão.

PA polyamide | S.S. stainless steel

BRAÇO MISTURADOR PARA TRITURADORES

- Lâmina e braço em aço inoxidável.
- Compatível com 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inclui kit de remoção da lâmina.

código	mm	€
222225	(L)250	**103,35**
222232	(L)300	**116,35**
222249	(L)400	**128,05**
222256	(L)500	**142,95**

ACESSÓRIO BATEDOR PARA TRITURADORES

- Compatível com os trituradores Kitchen Line, códigos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Consiste em dois batedores de aço inoxidável.
- Utilização segura e fácil de fixar ao triturador.

código	mm	€
222263	(L)250	**128,05**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

PA polyamide | 18/10 stainless steel

código	221198	221327	221334	221341
	Triturador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 250 mm	Triturador 350 com velocidade variável e eixo de mistura com 300 mm	Triturador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 400 mm	Triturador 500 com velocidade variável e eixo de mistura com 500 mm
adequado para pratos até (l)	20	30	80	120
dimensões (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
comprimento do braço (mm)	250	300	400	500
velocidade (rpm)	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000
potência/voltagem (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
€	**250,25**	**253,50**	**292,50**	**305,50**

TRITURADOR KITCHEN LINE 160 COM VELOCIDADE AJUSTÁVEL

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Para utilização profissional em gelatarias, restaurantes, cozinhas de hotéis para preparação de misturas de gelados, sopas de vegetais, purés, molhos, recheios, maioneses, molhos de tomate, pesto, etc.
- Motor ventilado.
- Estrutura com pega ergonómica em material plástico duradouro.
- Lâmina e braço em aço inoxidável: comprimento 160 mm, ø 25 mm.
- Velocidade: Aprox. 4000 - 20 000 RPM
- Peso, incluindo o braço: 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	**181,35**

222140

BATEDOR PARA O TRITURADOR 222140

- Composto por duas varas em aço inoxidável.
- Instalação fácil e segura na unidade de trabalho.

código	mm	€
222164	(L)185	**120,25**

222164

LIQUIDIFICADORAS DE BAR

230688, 230695

SUPER SILENCE

NEW

página 552

PA polyamide | 18/10 stainless steel

CONJUNTO: TRITURADOR 350 COM VELOCIDADE VARIÁVEL + BATEDOR + SUPORTE DE PAREDE

- Capacidade até 80L.
- O conjunto inclui: eixo de mistura com 400mm de comprimento, um eixo batedor com 250mm de comprimento – fabricado em aço inoxidável AISI304 e um suporte de parede.
- Podem ser adquiridos diferentes eixos separadamente: 222232, 222225, 222256, 222263.

código	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	**422,50**

222393

BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

PRINCIPAIS FUNÇÕES

pão | bolo esponjoso | bater natas | bater ovos

HENDI

BATEDEIRA PLANETÁRIA BLACKBOLT PRO

NEW | PA polyamide | Al die-cast | 18/8 stainless steel | SIL silicone

- Alojamento feito de alumínio fundido.
- Taça de aço inoxidável.
- Pega revestida a silicone para uma aderência segura.
- Construção robusta para um funcionamento estável.
- Motor silencioso associado à durabilidade para uma utilização prolongada.
- O sistema de refrigeração permite um funcionamento contínuo até 60 minutos.
- 11 definições de velocidade.
- Função temporizador.
- Quatro programas predefinidos: Massa, bolo de esponja, creme, claras em castelo
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade: 7 litros.
  - Farinha: 0,2–1,5 kg.
  - Brancos de ovo: 2–20.
  - Creme doce: 150–1500 ml.
  - Creme fresco: 0,1–2 l.
- Acessórios incluídos:
  - batedor, pá e gancho para massa em aço inoxidável (18/8)
  - Pá em silicone PA (poliamida/nylon)
- Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.Concebido em conformidade com os requisitos da Diretiva de Máquinas (MD).
- O microinterruptor garante o funcionamento apenas quando a taça está corretamente posicionada.
- Tampa transparente fixa da taça com um inserto seguro para ingredientes, concebido para evitar o entalamento dos dedos.
- Arranque lento: a batedeira planetária aumenta gradualmente a velocidade quando ligada, garantindo uma transição suave para um desempenho de mistura ideal.

code	liter	V	W	mm	€
221150	7	220-240	800	470x263x(H)413	**843,50**

Módulo de Correia em V
Pronto para um funcionamento intensivo e duradouro.

Arranque suave
Regulado de forma fluida em 11 níveis com um botão, ajustado ao programa escolhido

Taça – 7 litros
Feita de aço inoxidável 18/8. Equipada com uma pega prática com revestimento antiaderente.

Estrutura
Robusta, feita de alumínio fundido.

Engrenagens
Muito resistentes – feitas de aço inoxidável, responsáveis pela rotação planetária uniforme. Transição suave para o nível de potência exigido.

Painel de controlo
Design moderno, fácil de ler. Contagem do tempo necessária para cozer bolos.
4 programas automáticos:
– Mistura lenta (velocidade 1–6);
– Mistura padrão (velocidade 1–8);
– Mistura suave (velocidade 1–9);
– Mistura rápida (velocidade 1–11).

Tampa com doseador
Adição prática de ingredientes durante o funcionamento, sem preocupações com sujar a bancada.

GANCHO PARA MASSAS PESADAS
inoxidável 18/8

VARA PARA OVOS
inoxidável 18/8

MISTURADOR 1
material sintético POM

MISTURADOR 2
inoxidável 18/8

TAÇA 7L
inoxidável 18/8

LIQUIDIFICADORAS DE BAR

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Estrutura em ABS.
- Jarro de policarbonato transparente com tampa PP firme e pequena tampa de policarbonato.
- Lâminas de aço inoxidável substituíveis com revestimento de titânio.
- Interruptor de impulso para função de mistura.
- O jarro removível e resistente a quebras suporta temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Capacidade do jarro: 2,5 L.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Esta liquidificadora tritura: fruta, vegetais, cocktails, smoothies, sobremesas e até gelo.

230688

SUPER SILENCE

Ver vídeo

A tampa antirruído reduz significativamente o som

Base antiderrapante

230695

LIQUIDIFICADORA COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo manual.
- Com controlo de velocidade contínuo.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).

código		V	W	mm	€	
230688		230	1680	250x300x(H)540	**451,75**	
230602	BPA free	230	1680	250x300x(H)540	**475,15**	N

LIQUIDIFICADORA DIGITAL COM CAIXA DE SOM

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo digital do ecrã táctil.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 8350 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- 3 níveis de velocidade: BAIXA ca. 8350 RPM, MÉDIA ca. 13500 RPM, ALTA ca. 24800 RPM (sem carga).
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.

código		V	W	mm	€	
230695		230	1680	250x300x(H)546	**503,75**	
230664	BPA free	230	1680	250x300x(H)546	**527,15**	N

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

230718

Muito potente, consegue até picar gelo

Fornecido com um jarro de 2,5 litros resistente a quebras, acessório para empurrar e tampa firme

238097

LIQUIDIFICADORA

- Sistema de bloqueio de segurança que evita a ativação acidental da liquidificadora sem o jarro.
- Painel de controlo manual.
- Com um botão de controlo de potência de 10 passos.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- Inclui um empurrador de polipropileno para ingredientes mais espessos.

código		V	W	mm	€	
230718		230	1680	320x250x(H)532	**273,00**	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	**292,50**	N

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controlo com ecrã tátil digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 definições de tempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluído no conjunto: acessório empurrador de polipropileno.

código		V	W	mm	€	
238097		230	1680	220x240x(H)535	**279,50**	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	**299,00**	N

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR SEM BPA

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/230695/ 230688/230213/230602/230664.
- Jarro com 2,5L em Tritan (sem BPA), tampa firme feita de polipropileno e uma pequena tampa de Tritan (sem BPA).
- Equipado com lâminas de aço inoxidável com revestimento de titânio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	**142,35**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/ 230695/ 230688/ 230213/ 230602/ 230664.
- Jarro em policarbonato resistente a quebras de 2,5 L, tampa firme em PBT e tampa pequena em policarbonato.
- Jarro equipado com lâminas em aço inoxidável com revestimento em titânio.

código	mm	€
943489	200x170x(H)360	**116,35**

05

Vacuum packing

Preserve freshness - discover flavour

HENDI

Protecção
- Protecção contra sobreaquecimento.
- Faca retráctil.
- Pega de fecho não condutora.
- Pés estabilizadores antideslizantes.
- Fusível de sobrecarga.
- Interruptor iluminado.
- Marcação Visível "QUENTE".

Elevação automática
A tampa é carregada por mola, levantando-a após a abertura. Aumenta a eficiência.

Desenho robusto
A armação é feita de aço resistente a ácido com uma espessura superior a 2 mm. Design sólido e robusto.

Superfície de vedação antiaderente
Evita que qualquer tipo de película adira à superfície. A selagem rápida, demora 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).

Absorvente de pressão
Evita que a embalagem quebre.
Elimina as micro lacunas e fugas.

Aquecedor potente
Aquecedores potentes reduzem o tempo de aquecimento, demora apenas 8-10 minutos (dependendo da temperatura definida).
Temperatura uniforme em toda a superfície de selagem.
O isolamento térmico reduz a perda de calor.

Cortar a película
Com um cortador automaticamente retráctil com 133 dentes afiados. Óptimo para todos os tipos de películas, mesmo películas espessas. A película é cortada logo atrás do recipiente selado numa tira especial através da tecnologia AIR-CUT.

330005

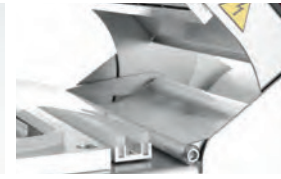
Aberturas na estrutura facilitam a remoção do tabuleiro após a selagem.

Inclui GRATUITAMENTE um molde para tabuleiros de compartimento único 227x178 mm

Manutenção/ Zona Segura
Base da armação isolada de alta temperatura e tensão eléctrica. Materiais de alta qualidade e um design uniforme para uma limpeza rápida da parte inferior da estrutura, sem ter de desligar o dispositivo.

Controlador de temperatura do ponto quente
Controlador de temperatura com um intervalo de 50-210°C.
Para um ajuste preciso da força de ligação para uma vasta gama de películas de embalagem e selagem.

Dispositivo para colocar película para vedação
Dispositivo versátil para diferentes larguras de película de selagem - máx. 187 mm. Encaixa em rolos JUMBO com até 170 mm de diâmetro. O tensor assegura o posicionamento uniforme da película, impede o desenrolamento e a alimentação excessiva.



SELADORA TÉRMICA COMPACT

18/10 stainless steel

- Construção em aço inoxidável.
- Tampa com mecanismo de mola para uma abertura fácil e segura.
- Pega isolada feita de plástico resistente a danos.
- Guilhotina automática com faca de segurança numa cobertura especialmente concebida - o corte tem lugar logo atrás do recipiente selado numa faixa especial (tecnologia de corte a ar).
- Pés antiderrapantes que protegem o tampo da mesa contra riscos.
- A superfície de vedação tem revestimento em titânio que evita a aderência da película e permite uma vedação rápida em 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).
- O amortecedor de pressão assegura uma selagem apertada e impede que as embalagens sejam esmagadas.
- LEDs com cores para monitorizar o desempenho.
- Bloqueio de sobreaquecimento, proteção contra sobreaquecimento, interruptor de segurança iluminado.
- Tempo de aquecimento após o arranque para o modo operacional completo – aproximadamente 8-10 minutos.
- Sela tabuleiros até: 235x190x(A)155 mm e copos até: (H)115 mm.
- Tamanho máximo do rolo de película: largura 187 mm, ø170 mm – película vendida em separado (código: 970720).
- Equipado com molde de alumínio para recipientes de 227 x 178 mm (código: 805572), sem divisória.

código	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	**1 137,50**

TABULEIRO PARA SELADORA TÉRMICA MATRIX

- Fabricado em alumínio polido.
- Vedante em silicone preto.

	código		€
	805572	para um tabuleiro (227x178 mm) com um único compartimento	**168,35**
	805589	para dois tabuleiros de 178x113 mm	**168,35**
	805596	para um tabuleiro de dois compartimentos com 227x178 mm	**168,35**
	805619	para um grande recipiente de sopa ø165 mm	**168,35**
	805626	para um tabuleiro (227x178 mm) com três compartimentos	**168,35**

	código		€
	805633	para dois recipientes de sopa ø115 mm	**168,35**
	805640	para um tabuleiro com 227x178 mm de dois compartimentos	**168,35**
	805657	para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 178x113 mm + recipiente ø115 mm	**168,35**
	805664	para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 187x137 mm	**168,35**

PELÍCULA PARA SELADORAS PET/PE PEEL 12/40

- Concebido para embalar tabuleiros de alimentos PET 12 / PE 40.
- Camada PEEL para retirar facilmente a película selada.
- Dimensões da película: largura: 18,5 cm; comprimento: 250 lm.
- Diâmetro do rolo: ø15 cm.
- Adequado para Seladora térmica HENDI (330005).

PE polyethylene — micro

970720

código	mm	€
970720	185x	**51,95**

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para utilização profissional na indústria da restauração e noutras indústrias.
- Design duradouro - caixa e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- A tampa transparente em plástico ABS de alta qualidade e duradouro permite controlar o processo de embalar.
- A tampa convexa permite embalar grandes porções.
- Tempo de selagem do saco: 0-6 s.
- 6 níveis de vácuo à escolha.
- Função apenas de selagem.
- Função de marinar: 11 ciclos de extracção e de entrada de ar no saco (um ciclo demora 9 min); graças à pressão negativa, a marinada penetra mais rapidamente no produto, o que acelera significativamente todo o processo.
- O ciclo de embalamento inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- Bomba rotativa profissional e altamente eficiente.
- Destinada a um funcionamento contínuo.

MÁQUINA DE EMBALAGEM A VÁCUO PROFI LINE

- Concebida para embalar alimentos e produtos técnicos.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável 304 de alta qualidade.
- A grande entrada na parte inferior e a tampa em cúpula permitem embalar grandes porções.
- A tampa transparente duradoura de alta qualidade permite o controlo visual do processo de embalagem.
- Junta em V para garantir uma elevada capacidade de vedação.
- Visor digital.
- Fácil de utilizar.
- Funcionamento automático.
- Tempo de selagem ajustável.
- Indicador de pressão.
- Bomba refrigerada a óleo, capacidade: 167/min.

975398

975251

NEW

código	975398	975251	975268	975275
dimensões	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
dimensões da câmara	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
tira de vedação	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
capacidade	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
potência/tensão	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
peso	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
€	**1 267,50**	**1 658,00**	**1 787,50**	**2 015,00**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

MÁQUINAS DE EMBALAR A VÁCUO

- Fita de vedação 260 mm, largura da barra de vedação: 5 mm.
- Ajuste do ciclo e do tempo de selagem, funcionamento automático e manual.
- Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos.
- Equipada com um visor digital e um manómetro de pressão manual.
- A bomba hidráulica de alta qualidade proporciona pressões elevadas (1009 mbar) e sela a vácuo rapidamente.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- A grande entrada na parte inferior e a tampa transparente em cúpula permitem embalar grandes porções.

Ver vídeo

936801

FITA DE TEFLON PARA BARRA DE VEDAÇÃO SUPERIOR

- 65 mm de largura, 1 metro de comprimento.
- Para máquinas de embalar a vácuo HENDI.

código	€
936801	**12,95**

código	201435	201442
dimensões	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 mm
dimensões da câmara	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
tira de vedação	300 mm	410 mm
capacidade	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
potência/tensão	950 W/230 V	1100 W/230 V
peso	25,2 kg	59 kg
€	**1 423,50**	**2 463,50**

Preços sem IVA e não vinculativos.

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO

- Fabricado inteiramente em plástico ABS duradouro.
- Boa vedação durante o funcionamento.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- 2 tempos de selagem do saco.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 5,5 L/min.
- Peso líquido: 1,74 kg.
- Não adequado para funcionamento contínuo.
- Para ser utilizada com sacos com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	**100,75**

NEW

975350

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO COM ROLO INCORPORADO

- Fabricado inteiramente em plástico ABS duradouro.
- O fecho da tampa garante uma vedação estanque durante o funcionamento.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- 2 tempos de selagem dos sacos e 2 níveis de potência de aspiração do ar.
- Suporte para sacos na caixa.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 6,5 l/min.
- Peso líquido: 2 kg.
- Não adequado para funcionamento contínuo.
- Para ser utilizada com sacos com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	**142,35**

NEW ABS plastic

201626

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

975374

970638

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para embalar produtos alimentares e não alimentares, à exceção de líquidos.
- Pode ser utilizado com o acessório de de rolos de sacos 970638.
- Estrutura em aço inoxidável.
- A tampa garante uma boa vedação durante a operação.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- Temporizador com função de ajuste, em contagem decrescente.
- Com função de marinar.
- Modo de geração de vácuo por impulsos.
- Botões de arranque rápidos na pega.
- Desliga automaticamente após 10 minutos de inatividade.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 16l/ min.
- Peso líquido: 5kg.
- A máquina de embalar a vácuo não é indicada para uma operação contínua.
- Indicado para utilização com sacos a vácuo com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
975374	420	230	550	570x263x(H)150	**415,35**

ACESSÓRIO DE ROLOS DE SACOS PARA MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE 975374

- Pode ser montado numa máquina de embalar a vácuo Kitchen Line 975374 ou como acessório independente para outras máquinas de embalar a vácuo.
- Equipado com uma lâmina removível para cortar os sacos com o comprimento exato.
- Dimensões internas: 412 x 101 x (A) 101 mm.
- Para rolos com dimensões máximas de ø 100 x 400 mm.
- Base em ABS.
- Tampa transparente em policarbonato para controlar facilmente o rolo.

código	mm	€
970638	487x122x(H)107	**35,95**

MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO PROFI LINE

- Em aço inoxidável.
- Bomba de vácuo e manómetro de pressão profissionais.
- Funcionamento manual ou automático.
- Visor digital.
- Tempo de selagem ajustável.
- Fita de vedação revestida a Teflon.
- Capacidade da bomba: 20 L/min.
- Para utilização apenas com sacos com relevo.

código	vedante (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	**682,50**

970362

NEW
página 537
BARUP
BARWARE
BARUP
50ml
25ml
35ml
25ml
BARUP
BARUP

COOKING

STORAGE

SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO

- Adequados para cozinhar em sous-vide.
- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- O material utilizado atua como filtro de UV.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.

código	embalado por	mm	€
970676	100	200x150	**9,30**
970652	100	250x150	**11,40**
970683	100	300x200	**16,45**
970669	100	350x250	**25,05**
970690	100	400x300	**31,85**
971062	conjunto de 2 rolos	6000x200	**11,65**
971079	conjunto de 2 rolos	6000x280	**15,95**

NEW

STORAGE

SACOS DE EMBALAR A VÁCUO COM RELEVO

- Fabricado em poliamida (camada interna) e polietileno (camada externa).
- Com relevo – facilita a extração de ar e a produção de vácuo.
- Sem BPA.
- Destina-se apenas ao armazenamento de alimentos, não à cozedura a vácuo.
- Resistência à temperatura: de -20°C a 40°C.
- Espessura: 75 µm.
- Soldada em 3 lados.

código	embalado por	mm	€
297414	100	150x250	**11,95**
297421	100	150x400	**17,95**
297438	100	200x300	**17,95**
297445	100	250x350	**25,95**
297452	100	300x400	**35,95**
297469	conjunto de 2 rolos	6000x200	**8,95**
297476	conjunto de 2 rolos	6000x300	**12,95**

STORAGE

SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior em poliamida (nylon).
- Espessura total de 65 µm.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.
- Não é adequado para cozinhar em sous vide.

código	embalado por	mm	€
970607	100	200x140	**6,45**
970386	100	230x160	**10,35**
970614	100	300x200	**14,00**
970393	100	350x250	**18,85**
970621	100	400x300	**24,65**

COOKING

STORAGE

SACOS DE VÁCUO COM RELEVO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon). Espessura total de 75 µm.
- O material utilizado atua como filtro de UV.
- O relevo melhora o fluxo de saída de ar do saco durante o processo de embalagem a vácuo.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 100°C.
- Adequados para máquinas de embalagem a vácuo externa e de câmara.

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	**22,75**
971017	100	150x250	**14,95**
971024	100	200x300	**22,75**
971055	100	250x350	**34,45**
971031	100	300x400	**44,15**

06

Thermal processing

Heat that inspires

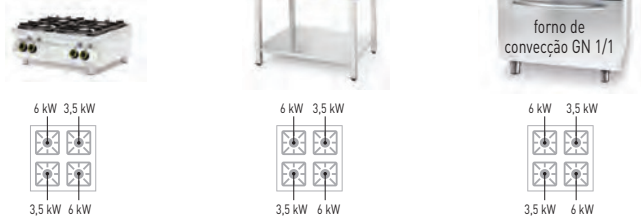
HENDI

FOGÃO A GÁS COM 4 BICOS E FORNO DE CONVECÇÃO GN 1/1

S.S. stainless steel

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 4 bicos:
  - 2 com 6,0 kW
  - 2 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para panelas com entre ø120 e 300 mm.
- Suportes para panelas e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- Adequado para gás natural, conjunto de conversão para GPL incluído.
- Nota: Sem luz piloto ou ignição, tem de ser aceso com fósforos ou isqueiro.

ESPECIFICAÇÕES DO FORNO
- Forno de convecção elétrico com 3000 W.
- A temperatura pode ser definida até 270°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita de aço inoxidável, mede 640x370x(h)350 mm.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1, inclui 1 grelha.
- 4 suportes de tabuleiros, com espaçamento de 75 mm.



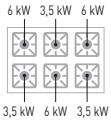
código	227381	227589	225882
dimensões	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
dimensões do forno	–	–	640x370x(H)350 mm
bicos	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
tipo de forno	–	–	convecção, elétrico
potência do forno	–	–	3000 W
poder total	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
voltagem	–	–	230 V
peso	35 kg	72 kg	82 kg
€	**1 917,50**	**2 983,50**	**3 373,50**

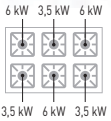
FOGÃO A GÁS KITCHEN LINE COM 6 BICOS E FORNO DE CONVECÇÃO GN 1/1

S.S. stainless steel

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 6 bicos:
  - 3 com 6,0 kW
  - 3 com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar.
- Adequado para panelas com entre ø120 e 300 mm.
- Suportes para panelas e queimadores feitos em ferro fundido.
- Pernas ajustáveis em altura, com pés antiderrapantes.
- Adequado para gás natural, conjunto de conversão para GPL incluído.
- Nota: Sem luz piloto ou ignição, tem de ser aceso com fósforos ou isqueiro.

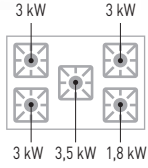
ESPECIFICAÇÕES DO FORNO
- Forno de convecção eléctrico com 3000 W.
- A temperatura pode ser definida até 270°C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita em aço inoxidável, com 640x370x(h)350 mm.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1, inclui 1 grelha.
- 4 suportes para tabuleiros, com espaçamento de 75 mm.





código	226094	225899
dimensões	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
dimensões do forno	–	640×370×(H)350 mm
bicos	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
tipo de forno	–	convecção, elétrico
potência do forno	–	3000 W
poder total	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
voltagem	–	230 V
peso	95 kg	105 kg
€	**3 113,50**	**4 095,00**

225707



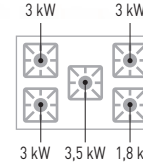
FOGÃO A GÁS COM 5 BICOS E FORNO ELÉCTRICO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 5 bicos:
  - 3 com 3,0 kW.
  - 1 pequeno com 1,8 kW.
  - 1 para wok com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar e ignição piezoelétrica.
- Suporte para panelas em ferro fundido de 3 partes.
- Adequado para gás natural.
- Peso: 78 kg.

ESPECIFICAÇÕES DO FORNO
- Forno de convecção elétrico com 2700 W e grelhador com 2500 W.
- A temperatura pode ser definida até 275 °C.
- O forno está equipado com um temporizador de 120 minutos.
- Câmara feita em aço inoxidável.
- Adapta-se a tabuleiros e grelhas GN 1/1 e inclui 2 grelhas.
- Com 4 suportes para tabuleiros.

código	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**2 593,50**

225806



FOGÃO A GÁS COM 5 BICOS, ESTRUTURA ABERTA

- Fabricado em aço inoxidável.
- A estrutura aberta oferece muito espaço de armazenamento.
- Equipado com 5 bicos:
  - 3 com 3,0 kW.
  - 1 pequeno com 1,8 kW.
  - 1 par wok com 3,5 kW.
- Os queimadores estão equipados com termopar e ignição piezoelétrica.
- Suporte para panelas em ferro fundido de 3 partes.
- Adequado para gás natural.
- Peso: 45 kg.

código	kW[HS]	mm	€
225806	14,3	900x640x(H)910	**1 852,50**

839997

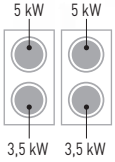
ADAPTADOR DE SUPORTE PARA PANELAS E CAÇAROLAS

- Para colocar panelas e caçarolas pequenas em suportes grandes.

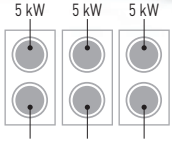
código	mm	€
839997	255x255x(H)25	**6,15**

NEW

237687



237397



18/8 stainless steel

S.S. stainless steel

indoor

FOGÃO DE INDUÇÃO COM 4 BICOS

- Caixa em aço inoxidável, reforçada com uma moldura.
- Superfície de indução em vidro temperado.
- 4 botões de controlo independentes, cada um com 11 níveis de potência.
- Carga máxima permitida na placa: 100 kg.
- 2 placas com 3,5 kW.
- 2 placas com 5 kW.
- Pés reguláveis: ≈30mm.
- Adequado para tachos e panelas com um diâmetro de base até 260 mm.
- Prateleira adicional para arrumação.
- Possui um filtro de gordura fácil de remover e limpar.
- A unidade não é fornecida com uma ficha.
- Atenção: a unidade tem de ser ligada à fonte de alimentação por um eletricista.

código	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	**3 373,50**

FOGÃO DE INDUÇÃO COM 6 BICOS

- Caixa em aço inoxidável, reforçada com uma moldura.
- Superfície de indução em vidro temperado.
- 6 botões de controlo independentes, cada um com 11 níveis de potência.
- Carga máxima permitida na placa: 150 kg.
- Placas de 3x3,5 kW.
- Placas de 3x5 kW.
- Pés reguláveis: ≈30mm.
- Adequado para tachos e panelas com um diâmetro de base até 260 mm.
- Prateleira adicional para arrumação.
- Possui um filtro de gordura fácil de remover e limpar.
- A unidade não é fornecida com uma ficha.
- Atenção: a unidade tem de ser ligada à fonte de alimentação por um eletricista.

código	V	W	mm	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	**5 064,00**

18/0 stainless steel | indoor

6,7 kW

147108

18/0 stainless steel | indoor

6 kW

147801

18/0 stainless steel | indoor

10,8 kW

147276

FOGÃO PROFI LINE

- Para gás propano e butano.
- Estrutura em aço inoxidável muito robusta para suportar cargas pesadas.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Equipado com suporte para panelas em ferro fundido.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Pode ser expandido com a base para fogões (147306), aro para woks (147207) e com woks (626504).

código	kW[HS]	mm	€
147108	6,7	425x425x(H)400	**812,50**

FOGÃO KITCHEN LINE

- Modelo Kitchen Line - para gás propano e butano.
- Inclui um conjunto de conversores também adequado para gás natural.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Equipado com suporte de panela esmaltada.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.

código	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	**406,25**

FOGÃO KITCHEN LINE

- Modelo XL, para gás propano e gás propano/ butano.
- Inclui conjunto de conversão também adequado para gás natural.
- Equipado com um suporte de panela esmaltada extra grande.
- Moldura completamente em aço inoxidável.
- Equipado com termopar e ignição electrónica.
- Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos.

código	kW[HS]	mm	€
147276	10,8	580x650x(H)400	**518,05**

626504

147207

147306

WOK

- Com pegas, chapa de aço com 1,5 mm de espessura.
- Especialmente adequado para o suporte para wok em aço inoxidável 149546 com churrasqueiras Green Fire e em combinação com o aro em aço inoxidável 147207 e o fogão 147108.

código	mm	€
626504	ø710x(H)220	**146,25**

18/0 stainless steel

ARO PARA FOGÕES

- Adapta-se ao fogão 147108, para poder ser usado com o wok 626504.

código	mm	€
147207	ø360x(H)80	**110,00**

18/0 stainless steel

BASE PARA FOGÃO

- Apenas compatível com os fogões: 147108.

código	mm	€
147306	425x425x(H)400	**279,50**

237670

18/8 stainless steel

5 kW

S.S. stainless steel

220207

FOGÃO COM PLACA DE INDUÇÃO DE ELEVADA POTÊNCIA

- Ideal para utilizar com woks ou panelas extra grandes.
- Fabricado em aço inoxidável duradouro com uma estrutura extra reforçada.
- O botão de controlo grande pode ser regulado em 11 níveis de potência.
- Topo da placa feito de vidro temperado com 5 mm de espessura, mede 340 x 340 mm e tem até 40 kg de capacidade.
- Adequado para tachos com um diâmetro de base entre 160 e 300 mm.
- Pés ajustáveis (≈30mm) para um nivelamento perfeito do fogão.
- Atenção: Fornecido sem ficha, é necessário um electricista para ligar o aparelho à corrente eléctrica.

código	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	**903,50**

CHAPA DE GRELHAR LISA COM BASE PARCIALMENTE FECHADA

- Placa feita de aço liso S355J2.
- Base em aço inoxidável 18/0.
- 2 zonas de aquecimento, controladas separadamente, cada uma com 3 queimadores tubulares multirrampa em aço inoxidável.
- Potência de gás de 1 zona de aquecimento: 5 kW.
- Temperatura controlada por um termopar com válvula de segurança que corta o fornecimento de gás aos queimadores caso a chama se apague.
- Ignição elétrica – ligação necessária à fonte de alimentação de 230 V.
- A placa está ligeiramente inclinada para a frente.
- Inclui uma abertura e uma gaveta deslizante.
- 380 mm de altura.
- Dispositivo equipado de série com bicos de gás NG50 (G30).
- Incluído: Injetores para gás GPL em garrafa.
- Ligação de gás na parte traseira esquerda, a aprox. 550 mm.
- Pés de aço ajustáveis: 100 a 165 mm.

código	kW[HS]	mm	€
220207	10	800x700x(H)900	**4 355,00**

REGULADOR DE PRESSÃO 50 MBAR

- Para churrascos a gás HENDI e Fogões.

código	€
152157	**24,65**

CONJUNTO DE TUBO DE GÁS FOGÕES

147139

- Para Fogões HENDI 147108 147801 147276.

código	€
147139	**22,75**

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fornecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	**10,35**

198124

CANDEEIRO DE AQUECIMENTO CÓNICO

- Bastante flexível graças ao cabo ajustável, que permite um comprimento do candeeiro de aquecimento entre os 70cm e os 150cm.
- A quantidade de calor fornecida pode ser alterada com o ajuste do comprimento do cabo.
- Inclui lâmpada resistente a quebras e adequada para manter os alimentos quentes.

código	cor	V	W	mm	€	
273845	Preto	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	
273869	Prateado	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	
273920	Verde	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273937	Branco	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273777	Bege	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	N
273876	Cobre	230	250	ø275x(H)250	**99,45**	

LÂMPADA DE AQUECIMENTO FLEXÍVEL

- Feito de ferro.
- Com revestimento antiferrugem.
- Candeeiro instalado num braço flexível.
- Lâmpada infravermelha à prova de quebra incluída – adequada para manter os alimentos quentes.
- Adapta-se às lâmpadas E27.

código	cor	V	W	mm	€
273838	Preto	230	250	268x200x(H)660	**188,50**
273739	Bege	230	250	268x203x(H)660	**188,50**
273746	Verde	230	250	268x203x(H)660	**188,50**
273753	Cobre	230	250	268x203x(H)660	**188,50**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

NEW NEW NEW

273883 273890 273852 273784 273791 273821

CANDEEIRO DE AQUECIMENTO CILÍNDRICO

- Bastante flexível graças ao cabo ajustável, que permite um comprimento do candeeiro de aquecimento entre os 70cm e os 150cm.
- A quantidade de calor fornecida pode ser alterada com o ajuste do comprimento do cabo.
- Interruptor de ligar/desligar na parte superior do candeeiro.
- Inclui lâmpada resistente a quebras e adequada para manter os alimentos quentes.

código	cor	V	W	mm	€	
273883	Prateado	230	250	ø175x(H)250	87,75	
273852	Preto	230	250	ø175x(H)250	87,75	
273791	Verde	230	250	ø175x(H)250	87,75	N
273821	Branco	230	250	ø175x(H)250	87,75	N
273784	Bege	230	250	ø175x(H)250	87,75	N
273890	Cobre	230	250	ø175x(H)250	87,75	

SUPORTE COM 2 LÂMPADAS DE INFRAVERMELHOS PARA AQUECER ALIMENTOS

- Concebido para manter os alimentos quentes entre a preparação e o serviço.
- Altura facilmente ajustável de 590 a 790 mm.
- Inclui lâmpadas resistentes a quebras.

código	cor	V	W	mm	€
273906	Prateado	230	250	453x360x(H)790	178,75
273913	Preto	230	250	453x360x(H)790	188,50

919217 919200

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

código	cor	V	W	mm	€
919217	Vermelho	230	250	ø125x(H)170	18,15

LÂMPADA DE CALOR DE INFRAVERMELHOS

- Lâmpada de infravermelhos de substituição para candeeiros de aquecimento.
- Resistente a quebras, com casquilho normal (E27).

código	cor	V	W	mm	€
919200	Branco	230	250	ø125x(H)170	18,15

Preços sem IVA e não vinculativos.

UNIQ

Buffet reinvented

211434

211472

PERCOLADORES – DESIGN BY BRONWASSER

- Concebido pelo designer de renome holandês Robert Bronwasser.
- O seu design único e atenção ao detalhe fazem com que se destaquem em qualquer buffet.
- Construção de parede única em aço inoxidável.
- Pegas elegantes em polipropileno.
- Torneira anti-pingos.
- Indicador do nível de água em vidro.
- Tabuleiro de recolha de pingos fixo com um íman, fácil de limpar.

Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado

Tabuleiro de recolha magnético

A bandeja possui filtro embutido para café moído grosso, não é necessário papel de filtro

design by
Robert Bronwasser

211557

211564

- Cesto de filtragem para café moído, grosso.
- Indicador de nível máximo de líquido no interior.
- Luz indicadora de quando está pronto.
- Luz indicadora em caso de sobreaquecimento ou necessidade de descalcificação.
- Altura máxima dos copos ou canecas: 100 mm.
- Os percoladores retêm automaticamente o calor após a preparação.

código	cor	litros	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€	
211434	Aço	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**129,35**	
211441	Aço	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**142,35**	
211472	Preto	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	
211489	Preto	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	
211557	Cinza claro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211571	Cinza claro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW
211564	Bege	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211588	Bege	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW

PLACAS DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- Design muito simples, adequado para cozinhar em eventos.
- Estrutura plana com caixilho em aço inoxidável revestido a preto.
- Superfície em vidro cerâmico com visor digital integrado.

min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391

min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

PLACA DE INDUÇÃO 2000 W

- Controlos táteis, 11 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro inferior entre 120 e 220 mm.
- Temporizador entre os 0 e os 180 minutos.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	**128,05**

PLACA DE INDUÇÃO 3500W

- Controlos táteis, 10 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro inferior entre 140 e 280 mm.
- Temporizador entre os 0 e os180 minutos.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	**292,50**

Estrutura robusta em aço inoxidável

Ventilação de alta qualidade

Controlos sensíveis ao toque

min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414

Funciona também com 800 W
uma bandeja GN até GN 1/2 230 V

239384

PLACA DE INDUÇÃO DUPLA KITCHEN LINE

- Controlos táteis, 9 níveis de ajuste de potência ou temperatura.
- O modo de reforço transfere temporariamente alguma da potência da placa direita para a placa esquerda para fornecer até 2000 W.
- A placa esquerda tem uma potência de 1800 W ou de 2000 W se a função de reforço estiver ativada.
- A placa direita tem uma potência de 1700 W.
- Intervalo de temperaturas: 35 a 240°C.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 220 mm.
- Com função de temporizador de 0 a 180 minutos.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 2x15 kg.

código	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	**269,75**

PLACA DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

- Placa de indução com uma bobina de indução redonda que mantém os tachos quentes.
- Potência ajustável em 11 passos através de um botão.
- Intervalo de temperatura: 40-100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima do fogão de indução: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**191,75**

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 D

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controlos táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	**337,35**

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 D XL

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controlos táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 160 e 300 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x560x(H)120	**406,25**

WOK DE INDUÇÃO MODELO 3500

- Estrutura em aço inoxidável.
- Com filtro de gordura fácil de limpar.
- Configuração digital da potência.
- Os ajustes respondem imediatamente ao aumento/redução.
- Compatível apenas com o wok 239773.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.

código	-	V	W	mm	€
239681	wok de indução + frigideira wok	230	3500	340x450x(H)295	**536,20**
239766	unidade de indução	230	3500	340x450x(H)130	**406,25**

min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 5000 D

- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador através de controlos táteis.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com ventilação dupla e filtro de gordura fáceis de limpar.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Pés ajustáveis em altura.
- Funciona a 380 V, é fornecido sem ficha e a instalação tem de ser feita por um eletricista.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 30 kg.

código	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	**617,50**

min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 7000

- Estrutura em aço inoxidável com duas placas.
- A placa frontal tem uma potência máxima de 5000 W. Quando a placa frontal funciona com a potência máxima de 5000W, a placa de trás apenas consegue gerar 2000W.
- A placa traseira tem uma potência máxima de 3500 W, mas apenas quando a placa frontal não exceder 3500 W.
- Proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Com pés ajustáveis em metal e filtro de ar removível.
- Funciona a 380 V, é fornecido sem ficha e a instalação tem de ser feita por um eletricista.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 140 e 280 mm.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20+20 kg.

código	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	**1 267,50**

239773

WOK

- Material de 3 camadas.
- Pega macia em aço inoxidável.
- Tampa em aço inoxidável.
- Especificamente para utilização com o artigo 239766.

código	mm	€
239773	ø360x(H)180	**129,95**

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

239780

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 3500 M

- Botão de ajuste de potência contínuo.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 20 kg.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	**292,50**

239957

PLACA DE INDUÇÃO 3500 D XL

- Caixa fabricada em ferro.
- Placa e painel de controlo em vidro temperado de alta qualidade.
- Com ecrã LED.
- Adequado para panelas e frigideiras de indução com um diâmetro inferior de ø160–280 mm.
- Área de indução efetiva: 280 mm.
- Controlos "touch" para ajuste da potência, temperatura e tempo.
- Intervalo de temperatura: 60–240°C.
- Ajuste de potência em 17 níveis.
- Temporizador até 180 minutos.
- Pés antiderrapantes.
- Carga máxima permitida: 20 kg.

código	V	W	mm	€
239957	230	3500	355x400x(H)100	**218,00**

239889

CONJUNTO: PLACA DE INDUÇÃO 3500W + TACHO + FRIGIDEIRA

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel | indoor

- Superfície de cozedura em vidro preto mate.
- Alojamento feito de aço revestido a pó.
- Potência regulada com um botão.
- 31 níveis de potência: de 500W a 3500W.
- Carga máx.: 20 kg.
- Placa de indução adequada para tachos com fundo com diâmetro: 120-260 mm.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Incluído no conjunto:
  - frigideira com 28 cm de diâmetro, pega com 22 cm,
  - caçarola com 16 cm de diâmetro, capacidade para 1,5 l, e com uma pega com 17 cm de comprimento,
  - ambos em aço inoxidável, com um fundo sanduíche composto por 3 camadas: aço inoxidável, alumínio, aço inoxidável.
- A frigideira e a caçarola podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, são adequadas para todos os tipos de fontes de calor e podem ser utilizadas no forno a temperaturas até 200°C.
- Classificação à prova de água: IPX3.

código	V	W	mm	€
239889	220-240	3500	320x395x(H)95	**259,85**

239209

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 1800

ABS plastic

- Estrutura em ABS.
- Configuração digital da potência, temperatura e temporizador.
- Os ajustes respondem imediatamente ao aumento/redução.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 15 kg.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	**97,50**

239230

PLACA DE INDUÇÃO MODELO 2000

S.S. stainless steel

- Estrutura muito estreita (32 mm) com caixilho em aço inoxidável.
- Superfície em vidro cerâmico.
- Controlo tátil.
- Carga máxima admissível da placa de indução: 15 kg.
- Adequado para panelas com diâmetro de base entre 120 e 260 mm.

código	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	**120,50**

PLACA DE INDUÇÃO KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- Placa de indução com uma bobina de indução redonda que mantém os tachos quentes.
- Potência ajustável em 11 passos através de um botão.
- Intervalo de temperatura: 40-100°C.
- Equipado com proteção eletrónica contra sobreaquecimento.
- Carga máxima do fogão de indução: 15 kg.

código	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**191,75**

239384

TABULEIRO AQUECEDOR

Al aluminium

- GN 1/1 – alumínio.
- Base com isolamento térmico.
- Aquece automaticamente até 95°C.
- Pode ser utilizado em conjunto com a caixa térmica Kitchen Line GN 1/1, ou maior, (707906, 707968, 707951, 707944).

código	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	**242,45**

209509

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

página 470

239193

PLACA DE INDUÇÃO 800 W

- Superfície superior em vidro cristal preto e caixa em plástico.
- Regulação da potência regulável em 10 níveis, equipada com protecção electrónica contra o sobreaquecimento.
- Painel de controlo com visor LED e controlo táctil, pode ser montado de forma rebaixada.
- Pode ser utilizado como aquecedor de réchauds, equipado com um adaptador especial.
- Também adequado para instalação embutida com estrutura de montagem para placa disponível em separado (239186).

código	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	**126,75**

239551

PLACA DE INDUÇÃO 1000 W

- Superfície de aquecimento feita de vidro cristal preto.
- Caixa plástica.
- Aquecedor de indução para instalação em bancada.
- Ajuste de potência em 10 passos.
- Equipado com protecção electrónica contra sobreaquecimento.
- Painel táctil e visor LED.
- Carga máxima admissível para a placa de indução: 15 kg.
- Adequado para tachos e panelas com diâmetro de base de ø120-200 mm.

código	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	**146,25**

239186

ESTRUTURA DE MONTAGEM PARA PLACA DE INDUÇÃO 800 W

- Acessório para integrar a placa de indução 800 W (239193) em qualquer superfície plana resistente ao calor.
- Placa de indução 800 W vendida em separado.

código	mm	€
239186	ø270x(H)17	**16,95**

S.S. stainless steel

250167

250174

AQUECEDOR DE PRATOS SINGULAR

- Caixa, prateleiras e elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Acomoda aproximadamente 72 pratos de jantar com ø24 cm (40 - ø33 cm).*
- Inclui 3 prateleiras removíveis e não ajustáveis para pratos: 10 mm de altura e 340 mm de largura.
- Distância entre prateleiras: 120 mm.
- Temperatura ajustável entre os 30°C e os 85°C.
- Porta com vedante magnético.
- Interruptor ligar/desligar com luzes indicadoras.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 têm travões.
- Aquecedor de pratos duplo também disponível – código: 250174.

* Os números fornecidos são indicações gerais e podem variar com base no tamanho, altura e peso dos pratos utilizados.

código	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	**487,50**

AQUECEDOR DE PRATOS DUPLO

- Caixa, prateleiras e elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Para aprox. 108 pratos com ø24 cm (64 - ø33 cm).*
- Com 3 prateleiras removíveis e não ajustáveis para pratos, incluídas: 10 mm de altura e 340 mm de largura.
- Distância entre prateleiras: 120 mm.
- Temperatura ajustável entre 30°C e 85°C.
- Porta com vedante magnético.
- Interruptor ligar/desligar com luzes indicadoras.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 têm travões.
- Aquecedor de pratos singular também disponível – código: 250167.

* Os números fornecidos são indicações gerais e podem variar com base no tamanho, altura e peso dos pratos utilizados.

código	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	**682,50**

Dois aquecedores em quartzo. Iluminação por baixo da prateleira.

233962

S.S. stainless steel

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO A QUARTZO

- Estrutura em aço inoxidável, laterais em vidro temperado, portas curvas em acrílico transparente e painel traseiro espelhado.
- Acessível através de duas portas curvas em vidro na parte frontal.
- As prateleiras têm capacidade para até 4 recipientes GN 1/2 (Recipientes GN não estão incluídos).
- Equipado com dois elementos de aquecimento em quartzo e uma placa de aquecimento elétrica no fundo.
- Com controlador de temperatura mecânico.
- Equipado com luzes na parte superior.
- Intervalo de temperaturas: 30 a 90°C

código	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	**877,50**

233726

233733

Cr chrome plated S.S. stainless steel

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO

- Equipado com vidro frontal simples e curvo.
- Três prateleiras.
- Duas portas deslizantes na parte de trás.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Luz LED na parte superior da câmara.
- Com 3 prateleiras ajustáveis cromadas.
- Botão de controlo da temperatura e termómetro analógico.
- Intervalo de temperatura: 30°-90°C.

código	-	V	W	mm	€
233726	120 Litros	230	1100	685x575x(H)680	**812,50**
233733	160 Litros	230	1500	885x570x(H)680	**942,50**

Iluminação LED

portas de correr

EXPOSITORES DE BANCADA AQUECIDOS

- Caixa em aço inoxidável.
- Janelas de vidro temperado.
- Portas de vidro articuladas localizadas na parte de trás da unidade - acesso conveniente ao interior e limpeza fácil.
- Tabuleiros de migalhas removíveis no fundo da câmara.
- Capacidade de ajuste de temperatura até 90°C.

273982

273999

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO

código	V	W	mm	€
273982	220-240	800	554x376x(H)311	**455,00**

EXPOSITOR DE BANCADA AQUECIDO

código	V	W	mm	€
273999	220-240	800	554x376x(H)376	**513,50**

Recipiente de água para humidificação

Painel de Controlo

233740

ARMÁRIO EXPOSITOR AQUECIDO PARA BALCÃO

- Porta na parte traseira e vidro frontal curvo.
- Caixa de luz com espaço para imagens promocionais.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Iluminação interna no teto.
- 3 prateleiras cromadas, ajustáveis em altura 400x335 mm.
- Recipiente de água para humidificação do ar dentro armário expositor aquecido para balcão.
- Controlador da temperatura e visor.
- Intervalo de temperaturas: 30°C a 90°C.

código	-	V	W	mm	€
233740	97 Litros	230	800	460x467x(H)785	**812,50**

Fe carbon steel | wash | micro | <70°C temp **NEW**

EXPOSITOR AQUECIDO PARA BANCADA

- Corpo feito de aço carbono revestido a pó.
- Portas em vidro temperado.
- Intervalo de ajuste da temperatura: de 50°C a 70°C.
- Aquecido com luzes de halogéneo.
- 3 prateleiras com lâmpadas de aquecimento em cada nível.
- Aquecimento de nível individual.
- Com pés de borracha antiderrapante.

código	V	W	mm	€
273760	220-240	500	472x447x(H)775	**518,00**

273760

S.S. stainless steel **NEW**

EXPOSITOR MULTI-PRATELEIRAS ABERTO, 75 L

- Caixa em aço inoxidável equipada com vidro de segurança endurecido.
- Capacidade da câmara: 75L.
- Com iluminação LED na parte superior com interruptor ligar/desligar.
- Equipado com 3 prateleiras de vidro ajustáveis.
- 8 definições de prateleira disponíveis com 45 mm de intervalo.
- Fundo em aço pintado a preto da caixa com revestimento de vidro: 390x325 mm.
- Prateleira de vidro inferior: 365 x 250 mm.
- Prateleira de vidro central: 365 x 230 mm.
- Prateleira de vidro superior: 360 x 195 mm.
- Parte superior em aço pintado a preto da caixa do visor: 393 x 325 mm.
- Vidro lateral com 5mm de espessura.
- Ausência de vidro frontal para self-service.
- Porta de vidro traseira articulada à direita magnética, aberta apenas para um lado.
- Reentrância inferior prática de 260x320x(A)85 mm para armazenar mercadorias.
- 4 pés de borracha, não ajustáveis: 15 mm de altura.

código	V	W	mm	€
233092	230	2	415x390x(H)716	**442,00**

233092

TABULEIRO PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA

código	mm	€
808467	300x200x(H)20	**20,95**
808504	400x300x(H)20	**19,95**
808511	600x400x(H)20	**24,95**

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO DOURADO

código	mm	€
808559	300x200x(H)20	**23,95**
808566	400x300x(H)20	**28,95**
808573	600x400x(H)20	**38,95**

407202

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

– Com pés.

código	mm	€
407202	240x170	**9,05**

407400

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

código	mm	€
407400	345x245	**24,65**

SISTEMAS TÉRMICOS

- Corpo e reservatório de água em aço inoxidável.
- Termóstato independente para cada elemento de aquecimento, controlado com um botão.
- Controlo de temperatura em 6 níveis: de aprox. 30°C a 85°C.
- Luz indicadora de que está a aquecer.
- Com pés antiderrapantes.

201107

201206

SISTEMA TÉRMICO 1

- Recipiente em aço inoxidável de 4 L com tampa incluída, com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	**227,50**

SISTEMA TÉRMICO 2

- 2 panelas de aço inoxidável de 4 L com tampa incluída, com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	**422,50**

SISTEMA TÉRMICO 4

- Pote em aço inoxidável com 4x4 L, tampa incluída e com as dimensões: Ø215 x 177 mm.

código	litros	V	W	mm	€
201466	16	220-240	800	506x509 x(H)298	**747,50**

201466

SISTEMA DE BANHO-MARIA HENDI RANGER

- Sistema de aquecimento com tapete térmico. Isto garante 20% de poupança de energia em comparação com as soluções tradicionais, bem como uma distribuição uniforme da temperatura.
- Caixa e recipiente de água em aço inoxidável.
- Adequado para 1 recipiente GN 1/1 com altura máxima de 150 mm.
- Também pode ser utilizado com diferentes combinações de recipientes GN mais pequenos, como 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3.
- É possível colocar recipientes GN 1/6 desde que seja utilizada uma barra adaptadora (adquirida em separado – códigos: 808153, 808108).
- Intervalo de temperatura: de 30°C a 85°C.
- Temperatura regulada com um botão – 6 níveis de aquecimento.
- Equipado com um termóstato e luz indicadora.
- Recipiente de água com indicadores de nível min. e máx. de água.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Classificação à prova de água: IPX3.

POUPANÇA DE ENERGIA ATÉ 20%

S.S. stainless steel | indoor

Sistema de aquecimento com tapete térmico. Isto garante 20% de poupança de energia em comparação com as soluções tradicionais, bem como uma distribuição uniforme da temperatura.

BANHO-MARIA RANGER

- Os contêineres GN não estão incluídos no conjunto.

código	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	**155,35**

BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE DRENO RANGER

- Os contêineres GN não estão incluídos no conjunto.

código	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	**172,25**

CONJUNTO: BANHO MARIA HENDI RANGER + 3X GN 1/3 COM TAMPA

- Incluído no conjunto: 3 recipientes GN 1/3 com altura de 100 mm, com tampa.

código	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	**188,50**

CONJUNTO: BANHO-MARIA COM TORNEIRA DE ESCOAMENTO RANGER + 3X GN 1/3 COM TAMPA

- Incluído no conjunto: 3 recipientes GN 1/3 com 100 mm de altura, com tampa.

código	V	W	mm	€
238868	230	1000	605x332x(H)242	**194,35**

NEW

CONJUNTO: BANHO MARIA HENDI RANGER + 2 RECIPIENTES COM 4L E TAMPA

- O conjunto inclui: acessório para 2 recipientes redondos e 2 recipientes com capacidade para 4L, com tampa.
- Acessório e recipientes feitos de aço inoxidável.

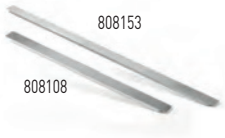
código	V	W	mm	€
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	**253,50**

201473

BARRA ADAPTADORA PARA RECIPIENTES GASTRONORM

- Para encaixar pequenos recipientes Gastronorm em banho-maria, réchauds, etc.

código	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**6,05**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**6,45**



S.S. stainless steel stackable

PP polypropylene S.S. stainless steel

229064

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

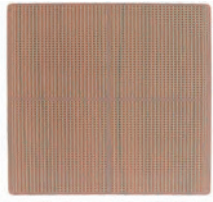
- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- As ventoinhas automáticas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme.
- Equipado com 7 tabuleiros de 305 x 330 mm em aço inoxidável capazes de suportar até 500 g cada.
- Os tabuleiros estão distribuídos uniformemente por níveis e são fáceis de remover e de limpar.
- A estrutura e a porta são em polipropileno e têm parede dupla, para um melhor desempenho da temperatura.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de secagem.
- Fornecido com um tabuleiro transparente que pode ser utilizado para apanhar os resíduos no fundo do desidratador ou para secar cascas de fruta.
- Ecrã digital, temperatura ajustável entre 35° até 70°C.
- O temporizador pode ser configurado de 30 minutos até 24 horas em intervalos de 30 minutos.

código	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	**214,50**

Controlos simples.

Abertura fácil.

Com grelha fina para desidratar pequenos pedaços.



941461

TABULEIRO DE PLÁSTICO PARA PINGOS PARA DESIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Para utilização com desidratadores alimentares HENDI 229002, 229019, 229033 e 229064.

código	€
941461	**6,50**

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- Painel de controlo digital.
- Temporizador ajustável até 24 horas em incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustável de 35°C a 75°C em incrementos de 5°C.
- As ventoinhas silenciosas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme, sem necessitar de rodar os tabuleiros.
- Equipado com 6 grelhas em aço inoxidável, com 305 x 330 mm cada.
- As grelhas estão distribuídas uniformemente por níveis e são fáceis de remover e de limpar.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de desidratação.

código	-	V	W	mm	€
229033	6 tabuleiros	230	650	342x485x(H)309	**240,50**

6 tabuleiros
600 W
230 V

229033

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS PROFI LINE 10 TABULEIROS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc.
- Painel de controlo digital.
- Temporizador ajustável até 24 horas em incrementos de 30 minutos.
- Temperatura ajustável de 35°C a 75°C em incrementos de 5°C.
- As ventoinhas silenciosas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme, sem necessitar de rodar os tabuleiros.
- Equipado com 10 grelhas em aço inoxidável, com 395 x 380 mm cada.
- As grelhas estão distribuídas uniformemente por níveis, são fáceis de remover e de limpar.
- Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de desidratação.

código	-	V	W	mm	€
229026	10 tabuleiros	230	1000	430x550x(H)416	**422,50**

10 tabuleiros
1000 W
230 V

229026

Câmara de secagem com espaço para 10 tabuleiros

Disco para resíduos incluído

Ver vídeo

TABULEIRO DE PINGOS PARA DESIDRATADOR ALIMENTAR

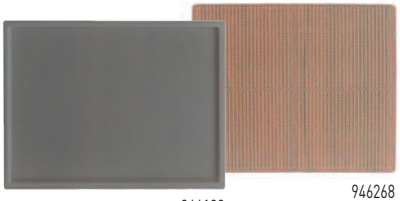
- Para desidratante alimentar HENDI Profi Line 229026

código	€
946190	**7,80**

TABULEIRO PARA ESPECIARIAS PARA DESIDRATADOR ALIMENTAR

- Para desidratante alimentar HENDI Linha Profi 229026

código	€
946268	**6,50**



946190 946268

S.S. stainless steel

Prateleira de donuts dobrável

205914

Graças à "zona fria" os resíduos da fritura são recolhidos abaixo do aquecedor, aumentando a qualidade do óleo.

Torneira de drenagem

FRITADEIRA DE DONUTS 12 L

- Ideal para fritar donuts, filhoses, beignets, bolas de berlim, sonhos e outros tipos de pastelaria de massa frita.
- Totalmente em aço inoxidável, é fornecida com duas grelhas de fritar (354 x 383 mm) com cabo frio ao toque, uma proteção contra o calor e uma tampa que também serve de tabuleiro escorredor.
- Fácil de utilizar e de limpar, adequada para utilização intensiva e alta produtividade.
- Equipada com um grande reservatório de óleo soldado (400 x 400 x (A) 160 mm) com capacidade máxima de 12 litros.
- Reservatório equipado com torneira de drenagem e indicação de nível mínimo/máximo e uma "zona fria" para prolongar a vida útil do óleo.
- Elemento de aquecimento removível com função de desligar quando retirado e proteção contra sobreaquecimento.
- Temperatura ajustável de 50°C até 190°C.
- Luz indicadora de aquecimento para indicar se o elemento de aquecimento está a funcionar.
- Com pés antiderrapantes em borracha.

código	litros	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**643,50**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

FRITADEIRAS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.
- O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura.
- Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.
- Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.
- Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.
- Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.

18/0 stainless steel

XL 10 litros

209424

FRITADEIRA PROFI LINE XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 10 L, 400 V

- Fritadeira de 400V muito potente - permite que o elemento de aquecimento utilize até 6600W de potência.
- Reduz o tempo de recuperação da temperatura após a introdução de alimentos congelados, resultando em alimentos mais estaladiços.
- Fornecida sem ficha, é necessário um electricista para a instalação.

código	litros	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	**506,35**

CESTO DE FRITURA

code	Handle (mm)	mm	€
930618	225	208x140x(H)125	**19,50**
930632	225	238x185x(H)100	**28,60**
930656	225	238x190x(H)140	**32,50**
933664	210	242x200x(H)140	**39,00**
944387	220	230x190x(H)145	**45,50**
961247	195	280x210x(H)140	**45,50**

FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel

indoor

XL
10
litros

grande potência
10
kW

1 kg de batatas fritas em apenas
3
minutos

209431

FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

- Fritadeira com a potência mais elevada do mercado na sua gama de capacidade – a HENDI GOLIATH tem uma potência de 10 200W.
- Prepara até 1kg de batatas fritas em cerca de 3 minutos – graças ao elemento de aquecimento extremamente eficiente e extra forte.
- Aquecimento muito rápido do óleo: cerca de 5 minutos (dependendo das condições do ambiente em que se insere).
- A caixa, o depósito e a tampa são feitos de aço inoxidável resistente a altas temperaturas.
- Tanque com 10L com fundo perfilado em forma de V – zona "fria" ainda mais eficiente de modo a melhorar o desempenho da fritadeira.
- O conjunto inclui um cesto de fritura muito resistente com as dimensões: 290 x 200 x (A)142 mm, feito em arame niquelado. O cesto está equipado com uma pega longa que não aquece – 162 mm.
- Suporte para colocação segura do cesto de fritura na fritadeira.
- Termóstato de alta qualidade do fabricante alemão EGO, com uma luz de controlo que indica o funcionamento do elemento de aquecimento.
- Unidade de comando removível e elemento de aquecimento, com proteção integrada que desliga o aparelho quando a unidade é elevada.
- Intervalo de temperatura: entre 50°C e 190°C.
- Indicadores de nível de óleo mín. e máx. gravados na câmara
- Torneira de drenagem para esvaziar facilmente o recipiente com óleo.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um fusível térmico reiniciável.
- ATENÇÃO: É necessária a instalação por um eletricista – o dispositivo é fornecido sem ficha.

código	litros	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**552,50**

S.S. stainless steel

NEW

AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS

- Caixa, recipiente GN e tabuleiro de pingos em aço inoxidável.
- Lâmpada de aquecimento de infravermelhos.
- Recipiente GN 1/2 removível com pegas, 150 mm de profundidade.
- Tabuleiro de gotas perfurado com extremidades dobradas.

código	V	W	mm	€
209066	220-240	400	357x267x(H)376	**188,50**

209066

FRITADEIRAS DIGITAIS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras de bancada Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento com função de desligamento quando removido.
- Depósito de óleo com fundo em V garante uma zona fria óptima, aumenta a vida útil do óleo.
- Painel de controlo digital transparente com função de temperatura e temporizador.
- Protecção contra o sobreaquecimento através de um fusível térmico regulável.
- O cesto de fritura com pega extra longa torna este modelo numa excelente peça de equipamento para utilização intensiva.
- Todas as fritadeiras são fornecidas com cesto(s) de fritura e tampa(s).

18/0 stainless steel

207369

FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 8 L

- Painel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**388,05**

207376

FRITADEIRA DIGITAL PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 2 X 8 L

- Painel de controlo digital claro com função de temperatura e temporizador.

código	litros	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**766,35**

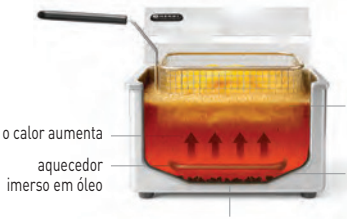
HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

FRITADEIRAS PROFI LINE

- A gama de fritadeiras Profi Line é fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Elemento de controlo removível com característica de segurança adicional que impede a fritadeira de continuar a aquecer quando este é removido.
- O recipiente de gordura tem um fundo em forma de V com uma "zona fria" óptima para fazer rendera gordura.
- Painel de controlo de fácil leitura com botão de controlo de temperatura e luz indicadora.
- Protecção contra sobreaquecimento graças a um fusível térmico, reinicializável.
- Cesto para fritar com pega extra-longa e de toque frio para uso intensivo.
- Todas as fritadeiras vêm com 1 cesto de fritura e 1 tampa para cada câmara.

18/0 stainless steel



as migalhas fritas caem no fundo, onde a temperatura do óleo é mais baixa e não queimam tão rapidamente

207208

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE, 8 L

código	litros	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**302,25**

207307

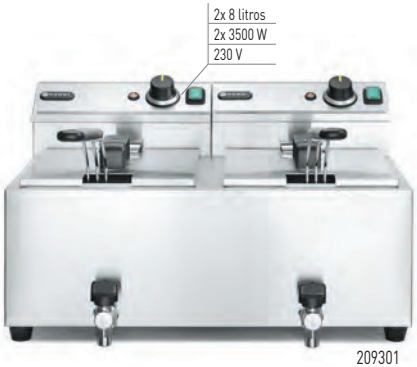
FRITADEIRA DE PROFUNDIDADE PROFI LINE, 2 × 8 L

código	litros	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**597,35**

209202

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 8 L

código	litros	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**350,35**



209301

FRITADEIRA PROFUNDA PROFI LINE COM TORNEIRA DE DRENAGEM, 2 × 8 L

código	litros	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**636,35**

18/0 stainless steel

205815

205839

FRITADEIRAS KITCHEN LINE

- Caixa e depósito de óleo em aço inoxidável.
- Elemento removível com função de desligar automaticamente quando removido.
- Recipiente de óleo removível, para facilitar a limpeza.
- Lâmpada de indicação de aquecimento para indicar se o elemento de aquecimento está a funcionar.
- A temperatura pode ser regulada até 190°C.
- Um termóstato de segurança garante que a fritadeira não sobreaquece.
- Protecção contra sobreaquecimento com reset para protecção extra.
- Um cesto de fritura com isolamento térmico e pega extra longa.
- Zona fria para proteger a qualidade do óleo.
- Fornecida com cesto de fritura e tampa.

código	litros	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**162,50**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**315,25**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**178,75**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**347,75**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**194,35**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**376,35**

Zona fria para proteger a qualidade do óleo

Recipiente para óleo amovível, tornando a limpeza mais fácil

Cesto de fritar com isolamento térmico e pega extra longa

8 litros
3500 W
230 V

215012

2x 8 litros
2x 3500 W
230 V

215029

S.S. stainless steel

FRITADEIRA DE INDUÇÃO

- Controlo de temperatura preciso - a tecnologia de indução mantém o óleo exatamente à temperatura definida.
- Temporizador decrescente.
- Transferência de calor eficiente.
- Estrutura em aço inoxidável para uma limpeza fácil.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Indica a temperatura definida do óleo.
- Fornecido com cesto de fritura e tampa.

FRITADEIRA DE INDUÇÃO COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 8 L

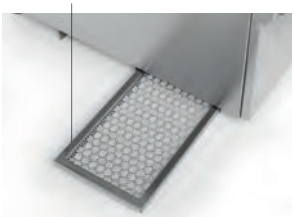
código	litros	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	**518,05**

FRITADEIRA DE INDUÇÃO COM TORNEIRA DE DRENAGEM – 2 X 8 L

código	litros	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	**1 038,05**

A torneira de drenagem facilita o esvaziamento

Com filtro para o motor de indução



Prático rebordo para pendurar cesto

18/0 stainless steel

GRELHADORES PROFI LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- A superfície com cromagem dura (placa de 9 mm) facilita a limpeza.
- Tabuleiro escorredor removível e barreira alta antisalpicos.
- Termóstato continuamente ajustável até 300 °C.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Adequado para uma utilização contínua.
- Botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada.
- Pés antiderrapantes.

203125

GRELHADOR

- Área de grelhar 330 x 270 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203125	plano	230	2000	300x452x(H)227	**357,50**

203156

GRELHADOR COM METADE DA SUPERFÍCIE CANELADA

- Área de grelhar 518x330 mm, lado esquerdo de 259 mm liso e lado direito de 259 mm canelado.

código	-	V	W	mm	€
203156	1/2 plano, 1/2 canelado	230	2400	527x404x(H)233	**506,35**

203170

GRELHADOR COM NERVURAS

- Área de grelhar 518x330 mm, totalmente canelada.

código	-	V	W	mm	€
203170	totalmente canelado	230	2400	527x404x(H)233	**571,35**

203149

GRELHADOR

- Área de grelhar 518x330 mm, totalmente lisa.

código	-	V	W	mm	€
203149	plano	230	2400	527x404x(H)233	**480,35**

203163

GRELHADOR 1/3 CANELADO

- 2 áreas de trabalho independentes, 2 luzes indicadoras de aquecimento.
- Área de grelhar 688 x 410 mm, lado esquerdo de 462 mm liso e lado direito de 226 mm canelado.

código	-	V	W	mm	€
203163	2/3 plano, 1/3 canelado	230	3500	697x474x(H)241	**708,50**

wash

855201

855218

RASPADOR PARA CHAPAS DE GRELHAR

código	mm	€
855201	100x320	**20,50**

LÂMINA SOBRESSELENTE PARA O MODELO 855201

código	€
855218	**6,85**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

GRELHADORES KITCHEN LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- A placa sólida de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.
- Equipado com backsplash e um tabuleiro removível.
- Temperatura contínua ajustável até 300 °C.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um corte térmico reiniciável.
- Interruptor de alimentação com lâmpada indicadora integrada.
- Base com pés antiderrapantes.

154922

GRELHADOR

- A grelha mede 316x380 mm e é totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	**273,00**

154939

GRELHADOR

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente lisa.

código	V	W	mm	€
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	**357,50**

154946

GRELHADOR 1/2 CANELADO

- A grelha mede 518x330 mm e é meio canelada e meia lisa.

código	V	W	mm	€
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	**422,50**

154953

GRELHADOR COM NERVURAS

- A grelha mede 518x330 mm e é totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	**403,00**

154960

GRELHADOR 1/3 CANELADO

- A grelha mede 688x410 mm e é 1/3 nervurada e 2/3 lisa.

código	V	W	mm	€
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	**518,05**

GRELHADORES BUDGET LINE

- Estrutura em aço inoxidável.
- Equipado com backsplash.
- Inclui uma gaveta removível para recolha de gorduras.
- Temperatura ajustável progressivamente até 300°C.
- Proteção contra sobreaquecimento através de um corte térmico reiniciável.
- Base com pés antiderrapantes.

NEW

S.S. stainless steel

154977

GRELHA, LISA

- A grelha mede 548x350 mm e é totalmente lisa.
- A sólida placa de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.

código	V	W	mm	€
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	**305,50**

154984

154991

GRELHADOR CANELADO

- A grelha mede 548x350 mm e é totalmente canelada.
- A sólida placa de aço endurecido com 8 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.

código	V	W	mm	€
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	**364,00**

GRELHA, METADE LISA, METADE CANELADA

- A grelha mede 717x383 mm e tem metade da superfície com nervuras.
- A sólida placa de aço endurecido com 10 mm de espessura oferece uma excelente retenção de calor.
- Inclui duas zonas de aquecimento ajustáveis em separado.
- Potência de 400 V, fornecido sem ficha, é necessário um eletricista para a instalação.

código	V	W	mm	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	**494,00**

S.S. stainless steel

NEW

512081

ANEL PARA OVO COM PEGA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega comprida para evitar queimaduras.
- Disponível em vários tamanhos.

código	mm	€
512074	ø88x(H)125	**2,95**
512081	ø103x(H)125	**3,45**
512098	ø128x(H)125	**3,85**

S.S. stainless steel | indoor

NEW

GRELHA DE CONTACTO PARA CACHORROS QUENTES E/OU WRAPS

- Estrutura em aço inoxidável resistente.
- Adequado para torrar e grelhar de forma rápida e uniforme 4 pães de cachorro-quente, paninis e wraps de uma só vez.
- Superfície de aquecimento: 250 × 217 mm – permite a preparação simultânea de 4 pães.
- Elementos de aquecimento de alta potência (220~240 V/1800 W) – tempo de aquecimento rápido.
- Controlo de temperatura ajustável de 50°C a 300°C (escala de dial em incrementos de 50°C) garante condições ideais para aquecer e grelhar pães.
- Placas de aquecimento em ferro fundido esmaltado com formato especial – garantem um dourado uniforme e um resultado visualmente apelativo.
- O design exclusivo da placa permite torrar pães de vários tamanhos sem precisar de os virar durante o processo.
- O efeito de grelhar melhora tanto a aparência como o sabor dos pães torrados.
- Fácil de limpar graças à sua superfície esmaltada, garantindo higiene com manutenção mínima.
- A tampa articulada abre até 90°.
- Equipado com uma pega fria ao toque.
- Espaço para torrar 4 pães de cada vez.
- As luzes indicadoras LED mostram quando o aparelho está ligado e a aquecer.
- 4 pés antiderrapantes garantem estabilidade e evitam que o aparelho se desloque durante a utilização.

código	V	W	mm	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	**468,00**

263594

513132

18/8 stainless steel

NEW

PRENSA PARA HAMBÚRGUERES SMASH

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
513132	ø160x(H)78	**18,95**

Preços sem IVA e não vinculativos.

S.S. stainless steel

GRELHAS DE CONTACTO

- Perfeito para grelhar e aquecer pão, carne, salsichas, legumes, etc.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e de manter.
- A caixa em aço inoxidável garante a sua durabilidade.
- Os elementos de aquecimento de alta potência aquecem rapidamente os grelhadores.
- A temperatura pode ser regulada continuamente, utilizando o termóstato, até 300°C.
- As aberturas de ventilação protegem o grelhador contra o sobreaquecimento.
- O grelhador inferior está equipado com rebordos traseiros e laterais e um tabuleiro de recolha de pingos removível, facilitando a limpeza.
- O grelhador superior tem uma pega resistente ao calor e fixa-se em qualquer posição graças ao mecanismo de mola.
- Com pés de borracha, que reduzem os movimentos acidentais durante a utilização.
- Inclui uma escova de limpeza do grelhador.

263501

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES

- Superfície de grelhar de 220x232 mm.
- Totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x375x(H)216	**256,75**

263600

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO SIMPLES

- Superfície de grelhar de 220x232 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

código	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x375x(H)216	**256,75**

Ver vídeo

2200 W
230 V

263655

GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340x235 mm.
- Totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x375 x(H)216	**302,25**

2200 W
230 V

263617

NEW

GRELHA DE CONTACTO

- Superfície do grelhador: 340x235 mm.
- Canelada.

código	V	W	mm	€
263617	230	2200	430x375 x(H)216	**302,50**

2200 W
230 V

263662

GRELHA DE CONTACTO PANINI

- Superfície de grelhar de 340x235 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

código	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**302,25**

Preços sem IVA e não vinculativos.

3000 W
230 V

XL
548 mm

GRELHA DE CONTACTO PANINI XL

- Muito espaço para grelhar, para se adaptar aos pãezinhos italianos originais e dar-lhes as riscas castanhas características.
- Tanto a grelha superior como a inferior têm ranhuras.
- Peso líquido: 25 kg

código	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	**506,35**

3600 W
230 V

3600 W
230 V

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- Totalmente canelada.

código	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x375 x(H)227	**432,25**

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- 1/2 canelado e 1/2 liso.

código	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**432,25**

GRELHA DE CONTACTO - VERSÃO DUPLA

- Termóstatos de ajuste independente.
- Superfície de grelhar da placa inferior de 475x235 mm.
- 1/2 plano, 1/2 canelado.

código	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**432,25**

SISTEMA SOUS-VIDE

- Método de cozinhar no qual, os alimentos selados a vácuo, são cozinhados numa temperatura controlada, de forma precisa.
- Ideal para restaurantes à la carte.
- Ideal para a preparação fora dos períodos de pico de trabalho.
- Resultados de alta qualidade consistentemente.
- Termostato de alta precisão ajustável (0,1 °C) de 35° a 90 °C.
- Estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável.
- Hermético e impermeável, graças à tampa com aro em silicone.

S.S. stainless steel

225448

225264

SISTEMA SOUS VIDE GN 1/1

- Equipado com pegas e torneira de drenagem.
- Inclui espaçador em aço inoxidável com 6 compartimentos.

código	litros	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**536,25**

SISTEMA SOUS VIDE GN 2/3

- Equipado com pegas.
- Inclui espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos.

código	litros	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**388,05**

SACOS DE VÁCUO COM RELEVO - 100 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
971048	100	150x400	**22,75**
971017	100	150x250	**14,95**
971024	100	200x300	**22,75**
971055	100	250x350	**34,45**
971031	100	300x400	**44,15**

Durablididade
Aço inoxidável espesso, painel e pega em poliamida.

O sistema de controlo preciso da temperatura mede a temperatura com uma precisão de 0,01 °C.
A precisão de alto nível é extremamente importante para cozinhar produtos delicados, como peixe, vegetais ou frutas.

Extremamente fácil de usar, o painel de controlo simples é intuitivo Ecrã a cores intuitivo
É à prova de água;
4 botões e ecrã TFT a cores
3 modos de temporizador:
– funcionamento contínuo,
– funcionamento com temporizador,
– funcionamento com temperatura da sonda pré-definida.

O circulador está equipado com um misturador que coloca a água em movimento, para que a água mantenha uma temperatura constante, mesmo em recipientes grandes.

PA polyamide | S.S. stainless steel

SISTEMA SOUS VIDE MASTERVIDE

- Invólucro duradouro feito em aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro.
- Concebido para se adaptar a qualquer recipiente/tacho redondo ou quadrado com uma profundidade mínima de 15 cm.
- Adequado para recipientes até 56 litros.
- Defina a temperatura e o tempo no painel de controlo fácil de utilizar.
- Sistema de controlo de temperatura extremamente preciso – pode ser definido entre 5°C e 95°C em incrementos de 0,1°C.
- O temporizador pode ser definido de 1 minuto a 99 horas em incrementos de 1 minuto.
- Pré-aquecimento rápido graças ao elemento de aquecimento de 2000W.
- A hélice funciona continuamente para garantir uma temperatura da água estável em todo o recipiente.
- O sistema de proteção contra o baixo nível de água desliga o aparelho em caso de falta de água.
- O sensor de temperatura evita sobrecarga e sobreaquecimento.

código	litros	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	**1 683,50**

BOLAS PARA COZINHAR EM SOUS VIDE – 500 UNIDADES

- Fabricado em polipropileno.
- Reduz a evaporação e os salpicos de água durante a cozedura, reduzindo assim a perda de calor e de água.
- Ajuda a manter os sacos de vácuo debaixo de água.
- Pode ser utilizado em temperaturas até 110°C.
- Diâmetro das bolas: ø20 mm.
- Embalado por 500 unidades num saco conveniente para um transporte fácil.

PP polypropylene

código	mm	€
551998	ø20	**34,45**

551998

Preços sem IVA e não vinculativos.

221129

NEW

221136

NEW

CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 30

S.S. stainless steel · indoor

- Corpo feito de PPO.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Adequado para recipiente com 30 L com altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: entre 5min e 99h59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-90°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

código	litros	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	**162,50**

CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 50

18/8 stainless steel · indoor

- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento de aquecimento feito de liga de níquel para durabilidade extra.
- Adequado para recipiente com 50L, com altura mínima de 200 mm.
- Temporizador: entre 5min e 99h 59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-95°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

código	litros	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	**383,50**

PC polycarbonate · stackable

864210

TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 221129.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

código	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	**20,95**
864203	GN 1/1	530x325	**25,95**

PC polycarbonate · stackable

864234

TAMPA GASTRONORM COM ABERTURA PARA SONDA DE SOUS-VIDE

- Com abertura para sonda de sous-vide 221136.
- Adequada também para recipientes em aço inoxidável Profi Line Gastronorm.

código	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	**20,95**
864227	GN 1/1	530x325	**24,95**

221143

NEW

CIRCULADOR DE IMERSÃO SOUS VIDE 80

18/8 stainless steel · indoor

- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- Elemento de aquecimento fabricado em liga de níquel para maior durabilidade, é fácil de desmontar para uma secagem mais rápida.
- Adequado para recipientes com 80L com altura mínima de 200mm.
- Temporizador: entre 5min 99h 59min (intervalos de 1min).
- Definição da temperatura: 5-90°C (incrementos de 0,1°C).
- Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.
- Proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco.
- Marcações de nível mín. e máx. de água.

código	litros	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	**617,50**

BOLAS PARA COZINHAR EM SOUS VIDE – 500 UNIDADES

PP polypropylene

- Fabricado em polipropileno.
- Reduz a evaporação e os salpicos de água durante a cozedura, reduzindo assim a perda de calor e de água.
- Ajuda a manter os sacos de vácuo debaixo de água.
- Pode ser utilizado em temperaturas até 110°C.
- Diâmetro das bolas: ø20 mm.
- Embalado por 500 unidades num saco conveniente para um transporte fácil.

código	mm	€
551998	ø20	**34,45**

551998

S.S. stainless steel PP polypropylene

Ver vídeo

240410

240403

ARROZEIRA COM FUNÇÃO DE COZINHAR A VAPOR

- Caixa em aço inoxidável.
- Panela interior removível de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa de polipropileno, articulada, equipada com uma pega prática, uma junta hermética e uma válvula de ventilação.
- A tampa hermética graças ao fecho integrado.
- O colector de condensação integrado evita que o local de trabalho fique molhado.
- 2 modos de funcionamento - cozinhar e manter quente: depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo "manter quente".
- Também pode ser utilizado para cozer legumes a vapor com o cesto de vapor incluído.
- Capacidade: 10 colheres de arroz seco (15-20 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: cesto de cozedura a vapor, copo medidor de arroz e colher.

código	litros	V	W	mm	€
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	**64,35**

ARROZEIRA 5,4 L

- Estrutura em aço inoxidável.
- Recipiente interno de alumínio com revestimento antiaderente, removível, fácil de limpar.
- Tampa articulada em aço inoxidável com vedante e válvula de ventilação.
- Fecho de encaixe para um fecho fácil e apertado da fritadeira.
- Um recipiente especial para recolher condensação que está a pingar da tampa protege a área de trabalho de ficar molhada.
- 2 modos de funcionamento – modo de manutenção da temperatura e cozedura; quando a cozedura terminar, o dispositivo muda para o modo de manutenção da temperatura.
- Capacidade: Adequado para 30 chávenas de arroz seco (45-60 porções de arroz cozinhado).
- Copo de medição, colher de arroz e disco antiaderente de silicone incluídos.

código	litros	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	**258,05**

930830

TAPETE ANTIADERENTE PARA ARROZEIRA

- Para a arrozeira HENDI 240403.

código	€
930830	**7,50**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

240441

240458

ARROZEIRA 4,2 L

- Caixa feita de aço laminado pintado de branco, fácil de limpar.
- Panela interior feita de alumínio com um revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa em aço inoxidável com fecho rotativo, equipada com uma pega para manter a frescura.
- As pegas têm um design especial que lhes permite atuar como um suporte de tampa, guardar uma tampa quente em segurança e ter sempre a tampa à mão.
- Pegas e pernas feitas de polipropileno resistente e que não aquece.
- Dois modos de funcionamento - cozinhar e manter quente; depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo "manter quente".
- Capacidade: 23 colheres de arroz seco (≈46 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: copo medidor de arroz e colher.
- Peso líquido: 4,8 kg.

código	litros	V	W	mm	€
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	**133,25**

ARROZEIRA 10 LITROS

- Caixa em aço laminado pintado de branco, fácil de limpar.
- Panela interior feita de alumínio com revestimento antiaderente, fácil de limpar.
- Tampa de aço inoxidável com fecho de torção, equipada com uma pega para manter a frescura.
- Pegas com um design especial que lhes permite atuar como um suporte de tampa, guardar uma tampa quente em segurança e ter sempre a tampa à mão.
- As pegas e as pernas são feitas de polipropileno resistente e que não aquece.
- Dois modos de funcionamento - cozinhar e manter quente; depois de cozinhar, o aparelho passa para o modo manter quente.
- Capacidade: 50 colheres de arroz seco (≈100 porções de arroz cozinhado).
- Inclui: copo medidor de arroz e colher.
- Peso líquido: 10,35 kg.

código	litros	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	**224,25**

S.S. stainless steel

264119

SALAMANDRA DE PAREDE

- Em conformidade com norma IPX4.
- Pode ser instalado numa parede sem suportes adicionais.
- Ideal para grelhar ou aquecer pratos ou sanduíches.
- Ajuste contínuo de 50°C a 300°C.
- Com elemento de aquecimento superior.
- Equipado com termóstato, temporizador de 30 minutos e luz indicadora.
- 4 alturas de grelha possíveis, pegas das grelhas com proteção térmica.
- Com tabuleiro para migalhas.

código	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	**350,35**

S.S. stainless steel

264126

SALAMANDRA GN 1/1

- Fabricado em aço inoxidável.
- Possibilidade de colocar um tabuleiro GN 1/1 na câmara (não incluído no conjunto).
- Elemento de aquecimento na parte superior da câmara.
- Possibilidade de colocar a grelha em 4 níveis de altura diferentes.
- Montável na parede sem a necessidade de suportes adicionais.
- Equipado com um termóstato, um temporizador até 30 min e uma luz indicadora.
- Regulação sem passos – garante uma definição precisa dos parâmetros de aquecimento.
- Intervalo de temperatura: 50-300 °C.
- Classificação de proteção: IPX4 – proteção contra salpicos de água.
- Acessórios incluídos no conjunto:
  - grelha com 2 pegas,
  - tabuleiro para migalhas.

código	V	W	mm	€
264126	220-240	2850	770x485x(H)305	**422,50**

S.S. stainless steel

264300

SALAMANDRA

- Ideal para caçarolas, grelhados e aquecimento de pratos.
- Controlo da temperatura: 50° - 300°C.
- Com elemento de aquecimento superior.
- Equipado com termóstato, temporizador de 30 min. e luz indicadora.
- 4 alturas de grelha possíveis.
- Fornecido com: grelha com pegas e tabuleiro para migalhas.
- Dimensões internas: 646x408x(A)337 mm.
- Fabricado em aço inoxidável.

código	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	**617,50**

SALAMANDRA COM ELEMENTOS DE AQUECIMENTO POR INFRAVERMELHOS EM QUARTZO GN 1/1

- Câmara com capacidade para tabuleiros GN 1/1.
- Ideal para grelhar ou aquecer pratos ou sanduiches.
- Com elemento de aquecimento por infravermelhos superior e inferior em quartzo.
- Equipado com temporizador de 15 minutos e luz indicadora.
- 3 alturas de grelha possíveis, pegas das grelhas com proteção térmica.
- Com tabuleiro para migalhas.
- Em conformidade com norma IPX3.

código	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	**518,05**

SALAMANDRA DE QUARTZO MAXI GN 1/1

- Salamandra com 9 aquecedores de quartzo para aquecer, grelhar e gratinar os alimentos mais rapidamente.
- Protecção dos aquecedores contra danos, em aço.
- Caixa em aço inoxidável.
- Duas grelhas cromadas com dimensões de 530x340 mm e duas pegas removíveis.
- Dois níveis para a posição vertical de cada grelha com uma distância de 70 e 45 mm.
- Tabuleiro de migalhas em aço inoxidável.
- Aquecedores de quartzo - 3 aquecedores em três níveis independentes.
- Temporizador do aquecedor - liga até 15 min ou funcionamento contínuo.
- Cabo de alimentação com 1,3m, sem ficha.

código	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	**1 033,50**

Com 9 aquecedores de quartzo para aquecimento mais rápido

264607

264706

SALAMANDRA DE ELEVAÇÃO 450

- Tipo 450 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou manter refeições/sanduíches quentes e estaladiças.
- Regulador de energia continuamente ajustável até um máximo de 300°C, com luzes indicadoras.
- Altura ajustável através de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro removível para recolha de pingos/migalhas com grelha de 440x320 mm.

código	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	**778,05**

SALAMANDRA 600

- Tipo 600 - estrutura em aço inoxidável.
- Ideal para grelhar ou manter refeições/sanduíches quentes e estaladiços.
- Termóstato continuamente ajustável até um máximo de 300°C, com luzes indicadoras.
- 2 áreas de aquecimento independentes.
- Altura ajustável através de um sistema de elevação de funcionamento suave.
- Tabuleiro de recolha de gotas/migalhas removível com grelha de 590 x 350 mm.

código	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	**903,50**

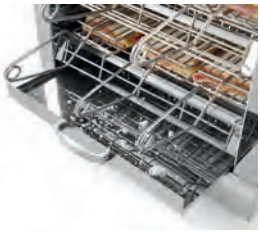
261187

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene | indoor

TORRADEIRA 4 FATIAS

- Corpo em aço inoxidável, acetinada e brilhante.
- Manípulo termóstato em ABS, botões e alavanca em PP (polipropileno).
- 4 ranhuras extra largas, 2 zonas de aquecimento (com 2 ranhuras cada), 2 tabuleiros de migalhas removíveis.
- Alavanca de elevação elevada para remover as torradas sem esforço.
- Capacidade para 4 fatias de pão de cada vez.
- 7 níveis de tostagem ajustados com botões – as zona de aquecimento podem ser configuradas de forma independente.
- 3 programas predefinidos: tostar, descongelar, reaquecer.
- 3 botões de função para cada zona de aquecimento: descongelar, reaquecer, ejectar/cancelar.

código	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	**90,35**



S.S. stainless steel

262214

TORRADEIRA MÚLTIPLA COM 6 PINÇAS

- 2 camadas com 6 pinças para torradas – aço inoxidável.
- Tubos infravermelhos em quartzo para um aquecimento rápido; pode atingir a temperatura máxima em 30 segundos.
- Os tubos arrefecem em segundos.
- Interruptor para selecionar diferentes grupos de aquecimento.
- Temporizador mecânico de 15 minutos com alarme sonoro.
- Inclui 6 pinças para torradas.

código	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	**292,50**

S.S. stainless steel

262801

PINÇA PARA TORRADAS

código	mm	€
262801	100x340x(H)64	**14,95**

S.S. stainless steel

TORRADEIRA

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pinça equipada com pegas com isolamento térmico em resina FF.
- Ranhura esquerda e direita com funcionamento independente.
- Temporizador com alarme ajustável até, no máximo 8 minutos.
- Com tabuleiro para migalhas removível.

código	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	**220,35**

261163

PINÇA PARA TORRADEIRA

- Para utilização com a torradeira HENDI 261163.
- Equipado com pegas feitas de resina PF.

código	mm	€
921500	180x60x(H)180	**41,25**

921500

TORRADEIRA

- O tapete tem capacidade para uma fila de fatias de pão.
- Dois elementos de aquecimento separados, um por cima e outro por baixo do tapete.
- Adequada para torrar pão fatiado de forma contínua.
- Fornecida com tabuleiro frontal e traseiro.
- A velocidade do transportador é ajustável, com um tempo de tostagem entre 0:45 e 3:15 minutos.

código	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x368x(H)410	**568,75**

TORRADEIRA DE TAPETE DUPLO

- O tapete tem capacidade para duas filas de fatias de pão em paralelo.
- Dois elementos de aquecimento separados.
- Adequada para torrar pão fatiado de forma contínua.
- Fornecida com tabuleiro frontal e traseiro.
- Tempo de torragem ajustável até 3 minutos.

S.S. stainless steel

código	cor	V	W	mm	€
261309	Prateado	230	2240	418x365x(H)390	**648,05**
261354	Preto	230	2240	418x368x(H)415	**682,50**

S.S.
stainless steel

FORNO DE PIZA

- Grelha adequada para pizas até ø 30 cm.
- Temporizador ajustável até 15 minutos.
- Com elementos de aquecimento superior e inferior e tabuleiro para migalhas.
- Adequado para pizas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	**194,35**

220306

CAÇAROLA PARTY

Al
aluminium

- Em alumínio com revestimento antiaderente.
- Termóstato removível.
- Adequada para fritar, assar e manter os alimentos quentes.
- Inclui tampa com vidro transparente e duas pegas com isolamento térmico.

código	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø400x(H)190	**58,45**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**113,75**

239605

CABO PARA TERMÓSTATO PARA A CAÇAROLA PARTY

código	€
239599	**20,95**

239506

AQUECEDOR DE SALSICHAS

265000

AQUECEDOR DE SALSICHAS

- Caixa, cesto e tampa em aço inoxidável.
- Recipiente feito de vidro temperado.
- O cesto de salsichas tem ø200 mm e suporta salsichas até 24 cm de comprimento.
- Intervalo de temperatura: de 30°C a 100°C.
- Recipiente de água: 1,25 L.
- Luz indicadora de aquecimento.
- Proteção contra sobreaquecimento.

código	V	W	mm	€
265000	220-240	450	280x282x(H)387	**302,25**

265031

AQUECEDOR DE SALSICHAS E DE PÃES PARA CACHORROS QUENTES

NEW

- Caixa, cesto com divisória e tampa em aço inoxidável.
- Pinos de aquecimento para pães em alumínio, com as dimensões: Ø25x(C)198mm.
- Cilindro de proteção em vidro.
- Cesto com ø175 mm, para salsichas com até 24 cm de comprimento.
- Capacidade do depósito de água: 1L
- Luz indicadora de aquecimento.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Temperatura ajustável até 100°C.

código	V	W	mm	€
265031	220-240	550	500x310x(H)395	**305,50**

S.S. stainless steel

AQUECEDOR DE SALSICHAS 10 LITROS

- Termóstato com controlo de temperatura contínuo até 85°C.
- Com pegas para transporte.
- A tampa tem uma pega que se mantém fria.

código	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	**178,75**

240502

GRELHAS DE ENROLAR PARA SALSICHAS

- Alojamento e rolos em aço inoxidável.
- Aquecimento rápido e recuperação de calor.
- Tabuleiro de gotejamento amovível e fácil de limpar.
- Controlo de temperatura até 230 °C.

NEW S.S. stainless steel

268643

GRELHA PARA SALSICHAS, 1 ZONA COM TAMPA ECONOMIZADORA DE ENERGIA

- Comprimento do rolo: 45 cm.
- Tampa de vidro temperado para evitar a perda de calor.

code	-	V	W	mm	€
268636	7 rolos	230	620	566x375x(H)259	**387,00**
268643	9 rolos	230	790	566x450x(H)259	**441,50**

268650

GRELHA PARA SALSICHAS, 2 ZONAS COM TAMPA ECONOMIZADORA DE ENERGIA

- Equipado com tampa de vidro temperado para evitar a perda de calor.
- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.
- Comprimento do rolo: 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268650	11 rolos	230	980	566x527x(H)259	**552,50**

XL

650 mm

268667

GRELHA PARA SALSICHAS - 2 ZONAS

- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.
- Comprimento do rolo: 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268667	14 rolos	230	1230	566x640x(H)192	**539,50**

268674

GRELHA PARA SALSICHAS XL - 2 ZONAS

- Comprimento do rolo: 65 cm.
- 2 zonas de aquecimento que podem ser controladas separadamente.

code	-	V	W	mm	€
268674	14 rolos	230	2000	732x590x(H)168	**975,00**

20 litros
1050 W
230 V

281710

MICRO-ONDAS COM GRELHADOR HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Caixa e painel frontal em aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Controlo eletromecânico com dois botões de ajuste de tempo e potência - 9 níveis.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Porta hermética com painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Abertura com botão de pressão para facilitar a operação.
- Interior da câmara:
  - dimensões 304x306x(H)206, capacidade 20 l.
  - pintado de branco.
  - fácil de limpar.
  - sem ruptura das placas graças a arestas devidamente arredondadas.
- Utilização multifuncional:
  - descongelação.
  - 4 níveis de potência de microondas: Baixo, Médio, Médio Alto, Alto.
  - função de combinar o modo padrão e o modo grelhador: Combi (3 níveis).
  - grelhador (potência 1000 W).
  - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
  - 4 níveis de potência.
- Potência de microondas: 700 W.
- Inclui prato giratório de vidro de 255 mm e suporte para grelhador.
- Adequado para pratos redondos (até ø280 mm).
- Tempo máximo de funcionamento único: 35 minutos.
- Equipado com um cabo com ficha de ligação à terra.
- Peso: 11,1 kg.

código	litros	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	**191,75**

Preços sem IVA e não vinculativos.

25 litros
1550 W
230 V

281352

MICRO-ONDAS 1000 W
HENDI 1550 W, 25 L

281352

- Caixa e interior com fundo de cerâmica feito de aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Comando electromecânico com um botão de ajuste de tempo entre 15s a 6 min.
- Antena magnética de rotação inferior para distribuição uniforme de energia, sem disco rotativo.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Porta com grande painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de bloqueio.
- Interior:
  - dimensões 327x346x(H)200, capacidade 23 l.
  - fácil de limpar.
  - arestas devidamente arredondadas para evitar partir.
  - fundo em cerâmica.
- Utilização multifuncional:
  - escongelação.
  - 6 programas de tempo sugeridos para a preparação de pratos/bebidas seleccionadas.
  - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme.
  - 4 níveis de potência.
- Potência de micro-ondas: 1000 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø320 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento: 6 minutos.
- Equipado com um cabo com uma ficha de ligação à terra.
- Peso: 15,1 kg.
- Com um botão de controlo, tempo ajustável de 15 segundos a 6 minutos.

código	litros	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	**506,35**

HENDI
Tools for Chefs

23 litros
1550 W
230 V

281444

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1000 W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Caixa e interior da câmara com fundo de cerâmica feito de aço inoxidável.
- Painel de controlo de fácil leitura.
- Comando electrónico.
- Distribuição uniforme de energia, sem disco rotativo.
- Filtro de ar incorporado para protecção contra factores externos e pó.
- Pode seleccionar o programa desejado no painel táctil.
- Porta com grande painel de vidro para observação de processos no interior do microondas iluminado.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de fecho.
- Interior da câmara:
  - dimensões 327x346x(H)200, capacidade 23 l.
  - fácil de limpar.
  - arestas devidamente arredondadas para evitar partir.
  - fundo em cerâmica.
- Utilização multifuncional:
  - descongelação.
  - 10 programas por defeito.
  - possibilidade de guardar até 100 programas (até 3 fases num só programa).
  - conversão automática do tempo para porções duplas.
  - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
  - 4 níveis de potência.
- Potência de micro-ondas: 1000 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø320 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento simples: 60 minutos.
- Equipado com um cabo com uma ficha de ligação à terra.
- Peso: 15,5 kg.

código	litros	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	**562,25**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

34 litros
3000 W
230 V

281369

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL 1800 W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Caixa e interior da câmara feita em aço inoxidável, com fundo em cerâmica.
- Antenas de microondas de rotação inferior e superior para uma distribuição uniforme da energia, sem peças rotativas na câmara.
- Filtro de ar incorporado que protege contra pó e sujidade.
- Painel de controlo de fácil leitura, seleccionar o programa desejado no painel táctil.
- Porta em vidro para que possa acompanhar o processo no interior.
- Fecho de trinco; abertura fácil - sem mecanismo de fecho.
- Interior da câmara:
  - dimensões 360x409x(H)225 mm, capacidade 34 l.
  - fácil de limpar.
  - arestas arredondadas para evitar partir.
- Utilização multifuncional:
  - descongelação.
  - 10 programas por defeito.
  - possibilidade de guardar até 100 programas (até 3 fases por programa).
  - conversão automática do tempo para porções duplas.
  - o fim do ciclo de cozedura é assinalado por um alarme acústico.
- Potência do micro-ondas: 1800 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø355 mm) e rectangulares.
- Tempo máximo de funcionamento simples: 60 minutos.
- Equipado com uma ficha com ligação à terra.
- Peso: 32,3 kg.

código	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	**1 298,05**

18 litros
3000 W
230 V

281376

MICRO-ONDAS PROGRAMÁVEL, COM ENTRADA USB 1800 W

281376

- Estrutura e interior da câmara em aço inoxidável.
- Câmara equipada com fundo em cerâmica.
- Painel de controlo táctil de fácil leitura com botões de pressão e visor digital que mostra o tempo e a potência.
- Antenas de microondas rotativas inferiores e superiores para distribuição uniforme de energia, sem peças rotativas na câmara.
- Filtro de ar e gordura incorporado para proteger contra fatores externos.
- Um sistema especial que lhe lembra de limpar o filtro.
- Porta com vidro grande para observação de processos na câmara de microondas iluminada.
- Fecho apertado; abertura fácil – sem mecanismo de bloqueio.
- Interior da câmara:
  - dimensões 330x310x(A)175, capacidade 18 l.
  - fácil de limpar.
  - sem risco de partir graças às extremidades arredondadas adequadas.
- Utilização multifuncional:
  - descongelar.
  - 10 programas predefinidos.
  - 10 níveis de potência.
  - carregar programas através da porta USB,
  - possibilidade de guardar até 100 programas, incluindo até 20 programas personalizados, multifases.
  - conversão automática de tempo para porções duplas ou triplas.
  - o fim do programa é assinalado por um alarme. Possibilidade de alterar o som ou desligá-lo completamente.
- Potência do micro-ondas: 1800 W.
- Adequado para pratos redondos (até ø300 mm) e retangulares.
- Tempo máximo de funcionamento único: 60 minutos.
- Equipado com uma ficha com ligação à terra.
- Inclui um cartão USB, software incluído.
- Peso: 31,8 kg.

código	litros	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	**1 397,50**

Preços sem IVA e não vinculativos.

código	281710	281352	281444	281369	281376
TIPO DE COZEDURA E PROGRAMAÇÃO					
Controle	eletromecânico	eletromecânico	eletrónico	eletrónico	eletrónico
Número de progra-mas/etapas	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Número de níveis de potência	9	1	4	4	10
Tempo máximo	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
EQUIPAMENTO PADRÃO					
Fonte de microondas	antena magnetron superior	antena magnetron rotativa inferior	antena magnetron rotativa inferior	antena de magnetron rotativa inferior e superior	antena de magnetron rotativa inferior e superior
Número de magnetrons	1	1	1	2	2
Filtro de ar	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Porta USB	–	–	–	–	SIM
Acessórios adicionais	SIM - grade	–	–	–	–
DIMENSÕES					
Dimensões	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensões da câmara	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Volume	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diâmetro máximo das placas	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARÂMETROS TÉCNICOS					
Potência de entrada	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Potência de saída	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Tensão	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Peso	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	**191,75**	**506,35**	**562,25**	**1 298,05**	**1 397,50**

TEMPOS DE COZEDURA x POTÊNCIA DO APARELHO

Poder	700	1000	1100	1400	1800
Tempo de cozimento	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances

HENDI
HENDI

FORNO DE ALTA VELOCIDADE CombiTurbo™

NEW

40 cm

Concebido para vários conceitos de serviço alimentar

Não requer ligação a ventilação

Dimensões compactas

Fácil de instalar

Simples de utilizar

Garante consistência dos pratos preparados com 20 receitas predefinidas

Equipado com 3 tecnologias para cozedura rápida: micro-ondas, convecção e impingement (jactos de ar quente direccionados ao produto)

Intervalo de temperatura: 93°C–275°C
Potência do micro-ondas: 0–100%
Impacto de ar quente: 10 níveis

Croissants 35 s

Baguete 45 s

Hambúrguer com batatas fritas 90 s

Nuggets de frango 105 s

3 TECNOLOGIAS DIFERENTES = RESULTADOS IMPRESSIONANTES

Micro-ondas
Aquecimento instantâneo, redução do tempo de cozedura.

Convecção
Melhora o efeito de dourar.

Impacto de ar quente.
Potencia o efeito tostado e dourado.

281277

- CombiTurbo HENDI – 3 Tecnologias. 1 Objetivo: Resultados Ultra-Rápidos.
- O avançado forno de convecção-micro-ondas CombiTurbo HENDI é uma revolução nas cozinhas profissionais – combina a potência das micro-ondas (1000 W), da convecção (2700 W) e do impacto térmico concentrado para cozinhar até 15 vezes mais rápido do que os métodos tradicionais.
- Características:
  - 3 tecnologias de aquecimento: micro-ondas, convecção, impacto térmico;
  - Intervalo de temperatura: 93–275°C;
  - Ajuste preciso de potência:
    – Micro-ondas: 0–100% (em incrementos de 10%)
    – Convecção: 20–100% (em incrementos de 10%)
  - Ecrã tátil intuitivo de 7,8";
  - Programação até 1024 receitas, cada uma com até 6 fases;
  - Temporizador até 10 minutos por fase;
  - Porta USB – para importação e atualização rápida de receitas.
- Construção Robusta:
  - Estrutura em aço carbono com revestimento termolacado.
- Acessórios incluídos:
  - Pedra para piza;
  - Tapetes de cozedura em Teflon;
  - Espátula em aço inoxidável;
  - Cesto perfurado revestido a Teflon;
  - Grelha e tabuleiro revestidos a Teflon.

- Com o forno CombiTurbo HENDI, recebe um conjunto de acessórios práticos que ampliam as funcionalidades do equipamento e apoiam as operações diárias na cozinha:
  - Pedra para piza – ideal para cozer piza, focaccia, gratinados ou pão. Absorve e distribui o calor uniformemente, proporcionando uma base estaladiça e cozedura perfeita.
  - Tapetes de cozedura em Teflon – evitam que os alimentos se colem, facilitam a limpeza e são ideais para fritos sem óleo.
  - Espátula em aço inoxidável – resistente a altas temperaturas e uso intensivo. Permite colocar e retirar alimentos em segurança – um utensílio essencial.
  - Cesto perfurado revestido a Teflon – concebido para produtos com maior teor de humidade ou gordura. As perfurações permitem a circulação do ar quente, garantindo uma cozedura uniforme e acabamento crocante.
  - Tabuleiro revestido a Teflon – ideal para cozer ou reaquecer vários tipos de pratos. Recolhe sucos e gordura, e o revestimento antiaderente facilita a limpeza.
  - Grelha – essencial para o funcionamento, adequada a todos os tipos de cozedura.

code	V	W	mm	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	**7 768,00**

18/0 stainless steel

NEW

4x GN 1/1

229880

Duas ventoinhas de elevada eficiência distribuem o ar quente uniformemente

FORNO DE CONVECÇÃO H100

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta removível de toque frio com envidraçamento duplo.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento através de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre 50°C e 300°C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adapta-se a 4 tabuleiros GN 1/1.
- Guias interespaçadas a: 75 mm.
- Inclui tabuleiro GN 1/1 com 65 mm e grelha GN 1/1.

código	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	**773,50**
237151	suporte para fornos		690x480x(H)700	**513,50**

Adequado para quatro tabuleiros de alumínio

Vidro duplo resistente ao calor

Equipado com iluminação interior

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

NEW

18/0 stainless steel

4x GN 1/1

229873

FORNO DE CONVECÇÃO COM HUMIDIFICAÇÃO H100S

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta removível de toque frio com envidraçamento duplo.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento através de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre 50°C e 300°C.
- Humidificação direta, operada manualmente com um botão.
- Entrada de água, que pode ser ligada ao abastecimento de água, na parte de trás.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adapta-se a 4 tabuleiros GN 1/1.
- Guias interespaçadas a: 75 mm.
- Inclui tabuleiro GN 1/1 com 65 mm e grelha GN 1/1.

código	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	**838,50**
237151	suporte para fornos		690x480x(H)700	**513,50**

Humidificação direta

A porta removível facilita a limpeza

O vidro mantém-se frio o suficiente para poder tocar-lhe

Preços sem IVA e não vinculativos.

Al aluminium S.S. stainless steel

4x
438x315

227060

Duas ventoinhas de elevada eficiência distribuem o ar quente uniformemente

FORNO DE CONVECÇÃO H90

- Estrutura em aço inoxidável.
- Porta de toque fresco com vidro duplo, que pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Câmara parcialmente esmaltada com iluminação interior.
- Aquecimento por meio de 2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores.
- Temperatura ajustável entre os 50°C e os 300˚C.
- Temporizador: 0-120 min.
- Adequado para 4 tabuleiros com 437x314 mm.
- Guias espaçadas em: 70 mm.
- Fornecido com 4 tabuleiros.

código	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	**643,50**
223468	suporte para fornos		595x425x(H)700	**518,05**
801970	grelha para fornos		433x338	**23,35**
943380	tabuleiro para fornos		437x314x(H)8	**18,15**

Adequado para quatro tabuleiros de alumínio

Vidro duplo resistente ao calor

Equipado com iluminação interior

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

FORNO DE CONVECÇÃO COM HUMIDIFICADOR H90S

- Estrutura em aço inoxidável, porta com vidro duplo.
- O interior é parcialmente esmaltado e tem uma luz interior.
- Aquece por meio de dois elementos de aquecimento e duas ventoinhas.
- Temperatura ajustável de 50°C a 300°C.
- Humidificação direta; funcionamento manual por um botão e ajustável por uma microválvula instalada na entrada.
- Entrada de água que pode ser ligada a um ponto de abastecimento de água e drenagem na parte traseira.
- Temporizador ajustável de 0 a 120 minutos.
- Forno com capacidade para 4 tabuleiros; a distância entre tabuleiros é de 70 mm.
- Fornecido com 4 tabuleiros (437x314 mm).

código	V	W	mm	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	**812,50**
223468	suporte para fornos		595x425x(H)700	**518,05**
801970	grelha para fornos		433x338	**23,35**
943380	tabuleiro para fornos		437x314x(H)8	**18,15**

Humidificação direta

A porta removível facilita a limpeza

O vidro mantém-se frio o suficiente para poder tocar-lhe

Com grampo para retirar tabuleiros quentes

Preços sem IVA e não vinculativos.

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW

página 468

S.S. stainless steel | indoor

NEW MODEL

Elementos de aquecimento potentes, incluindo grelhador na parte superior da câmara.

Botões de função robustos.

225929

4x GN 2/3

Construção resistente.

Câmara em aço inoxidável 18/8.

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO COM GRELHADOR 4X GN 2/3

- Corpo em aço inoxidável de alta qualidade.
- Câmara em aço inoxidável 18/8.
- Painel de controlo manual com botões de função, temperatura, tempo e quantidade de vapor.
- Tem funções de descongelação, pré-aquecimento, convecção, grelhador, vapor ou uma combinação dessas funções.
- A temperatura pode ser definida até 280 °C.
- O temporizador pode ser configurado para 120 minutos.
- Convecção através de 2 elementos de aquecimento e um ventilador.
- Com elementos superiores do grelhador.
- O forno adapta-se a 4 tabuleiros GN 2/3, a distância entre os tabuleiros é de 70 mm.
- Fornecido com 1 grade GN 2/3.
- Convecção 3 kW, grelha: 1,8 kW.
- Aquecedores de câmara: inferior 1,6 kW, superior 0,7 kW.
- Pés ajustáveis de 55 a 75 mm.

código	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	**2 047,50**

224823

SUPORTE PARA FORNO A VAPOR DE CONVECÇÃO COM GRELHADOR 4X GN 2/3

- Compatível com o forno 225929.

código	mm	€
224823	580x390x(H)750	**546,00**

Preços sem IVA e não vinculativos.

FORNOS DE CONVECÇÃO, 429X345 MM

- Estrutura e câmara de cozedura fabricados em aço inoxidável 18/8.
- Porta em, com 2 camadas, ventilação por gravidade, aberta a partir de cima.
- 1 ventilador, não reversível.
- Refrigeração dos controlos.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade da câmara: 4 tabuleiros com 429x345x(A)9 mm (incluídos no conjunto, feitos de alumínio).
- 219973 – Refrigeração dos controlos. Luz LED. Equipado com uma porta USB – para carregar dados HACCP. Programável: 99 programas, cada um com 4 passos. Opcional: ligação Wi-Fi para atualizações de software.
- Classificação à prova de água: IPX 3.
- Intervalo de temperatura: de 100 °C a 260 °C.
- Potência de aquecimento aumentada para 3,1 kW.
- Espaçamento do suporte do tabuleiro: 74 mm.

219997

4x
429x345

código	219980	219997	219973	225165
tipo	convecção	convecção e humidade	convecção e humidade	multifuncional
controlo	eletromecânico	eletromecânico	com painel de controlo tátil	eletromecânico
	–	Vapor indireto, manual, controlado através de um botão, sem pulverizar nos aquecedores (recipiente colocado atrás do defletor)	Vapor direto - pulverização de água diretamente na ventoinha, controlado eletronicamente, programável: 99 programas, painel de controlo do ecrã tátil com ícones coloridos.	8 modos: cozedura estática (aquecedor superior, aquecedor inferior, ambos os aquecedores), cozedura estática com convecção, grill, grill com convecção, cozedura com convecção, descongelação
termóstato	100°C até 260°C	100°C até 260°C	30°C até 260°C	100°C até 260°C
espaçamento entre tabuleiros	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensões externas	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
número de fãs	1 não reversível	1 não reversível	1 com função de inversão automática, com 2 velocidades	1 não reversível
potência/tensão	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
peso	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	**1 137,50**	**1 462,50**	**2 275,00**	**1 293,50**
SUPORTE				
código	224670	224670	224670	224670
tipo	6 pares de guias para 435x345, dimensões 540x460x(H)700 mm			
€	**370,50**	**370,50**	**370,50**	**370,50**

FORNOS DE CONVECÇÃO DE PADARIA, COM HUMIDADE, 600X400 MM

- Estrutura e câmara de cozedura fabricados em aço inoxidável 18/8.
- Calhas em forma de L, robustas.
- Porta em vidro, com 2 camadas, ventilação por gravidade, aberta a partir de cima.
- Refrigeração dos controlos.
- Luz LED.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Capacidade da câmara: 4 tabuleiros com 600x400 mm (não incluídos no conjunto).
- Classificação à prova de água: IPX 3.
- Intervalo de temperatura: de 100 °C a 260 °C.

225523

4x
600x400

código	225516	225523
tipo	humidade	humidade
controle	eletromecânico	eletromecânico
	Vapor indireto, manual, controlado com botão, sem pulverizar nos aquecedores (recipiente colocado atrás do defletor).	Vapor direto, 5 graus, regulado com um botão
termóstato	100°C até 260°C	100°C até 260°C
espaçamento entre tabuleiros	73 mm	83 mm
dimensões externas	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
número de fãs	2 não reversível	2 com função de inversão automática
potência/tensão	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
peso	58 kg	58 kg
€	**2 112,50**	**2 801,50**
SUPORTE		
código	224434	224434
tipo	6 pares de guias para 600x400, dimensões 760x520x(H)700 mm	
€	**552,50**	**552,50**

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO 5X GN 2/3 SNACK

55 cm

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM

	5x GN 2/3
código	219911
espaçamento entre tabuleiros	80 mm
dimensões externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores com reverso	1
termóstato	100-270°C
potência/tensão	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	**2 535,00**
SUPORTE	
código	237977
	6 pares de guias para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**682,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:
- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
  - Convecção
  - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNO A VAPOR COM CONVECÇÃO 5 X GN 2/3 SNACK

MADE IN ITALY

55 cm

MUITO ESTREITO
APENAS 55 CM

	5x GN 2/3
código	219942
espaçamento entre tabuleiros	80 mm
dimensões externas	550x754x(H)662 mm
número de ventiladores com reverso	1
termóstato	30-270°C
potência/tensão	3,2 kW/230 V
peso	40 kg
€	**3 217,50**
SUPORTE	
código	237977
	6 pares de guias para GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**682,50**

- Câmara em aço inoxidável 18/8.
- Vidro duplo resistente ao calor com junta para uma vedação segura.
- Porta articulada à direita com iluminação LED interna energeticamente eficiente.
- Painel de controlo com ecrã tátil de fácil utilização.
- Inclui 99 definições de cozedura programáveis.
- Controlo de temperatura com sonda digital.
- Intervalo de temperatura: 30–270 °C.
- Controlo do nível de vapor ajustável de 10–100%.
- Inclui função de pré-aquecimento com definições manuais e opção de início tardio (até 24 horas).
- Gera vapor pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Ligação de água: 3/4".
- Saída de drenagem: ø30 mm com dreno interno.
- Adequado para 5 tabuleiros GN 2/3, não incluídos no conjunto.
- Equipado com um ventilador de inversão automática.
- Classe à prova de água IPX4.
- Distância entre suportes de tabuleiros: 80 mm.
- Guias para recipientes GN removíveis.
- GN 2/3 pode ser comprado separadamente.

FORNOS A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
código	229583	219928	219935
espaçamento entre tabuleiros	68 mm	68 mm	68 mm
dimensões externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores com reverso	1	2	2
potência/tensão	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**3 705,00**	**3 633,50**	**5 167,50**
SUPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensões	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guias para GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:
- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
  - Convecção
  - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNOS A VAPOR DE CONVECÇÃO CONTACT

SISTEMA DE LIMPEZA INCLUÍDO

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
código	229606	219959	219966
espaçamento entre tabuleiros	68 mm	68 mm	68 mm
dimensões externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores com reverso	1	2	2
potência/tensão	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**5 525,00**	**5 427,50**	**7 117,50**
SUPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensões	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guias para GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Equipado com iluminação LED e isolamento térmico – energeticamente eficiente e seguro.
- Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:
- Porta de vidro duplo, fria ao toque – com ventilação por gravidade entre camadas.
- A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Junta de silicone montada no compartimento.

- AirFlow+ – o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos.
- Humid+ – o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos.
- Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm (incluindo drenagem da câmara).
- Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas.
- Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C.
- Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo.
- Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor).
- Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0–100%).
- Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Cozedura de vários níveis – prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente.

Funcionalidades adicionais:
- Pré-aquecimento – aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Manter – mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa.
- Armário de conservação – mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos.
- Arrefecimento – arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas.
- Prova – condições ideais de temperatura e humidade para levedar massa.
- Início diferido – agende o arranque com até 24 horas de antecedência.
- Sonda Delta-T – cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos.
- Porta USB – carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP.

FORNO DE VAPOR DE CONVECÇÃO CONTROL 5X GN 1/1

NEW

	5x GN 1/1
código	229583
espaçamento entre tabuleiros	68 mm
dimensões externas	730x855x(H)700 mm
número de ventiladores com reverso	1
termóstato	100-270°C
potência/tensão	7,8 kW/400 V
€	**3 705,00**
SUPORTE	
código	229521
dimensões	5 pares de guias para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	**812,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Isolado para reter o calor – energeticamente eficiente e seguro.
- Equipado com iluminação LED para uma visão clara do processo de cozedura.
- Tabuleiro de recolha de gotas com drenagem integrada na porta para uma gestão eficaz da condensação.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:
- A porta de vidro duplo mantém-se fria ao toque – ventilação por gravidade entre camadas.
- Bloqueável em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Vedante da porta feito de silicone espesso, montado na caixa.

- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de drenagem.
- Operado eletromecanicamente utilizando 3 botões de controlo.
- Resistente à temperatura: 100°C a 270°C.
- Temporizador: até 120 minutos ou funcionamento contínuo.
- 2 modos de cozedura:
  - Convecção
  - Vapor de convecção (combi)
- O vapor é gerado pulverizando água diretamente na ventoinha.
- Controlado eletronicamente em 5 passos para uma regulação precisa da humidade.

FORNO A VAPOR POR CONVECÇÃO CONTACT 5X GN1/1

NEW

	5x GN 1/1
código	229606
espaçamento entre tabuleiros	
dimensões externas	730x849x(H)700 mm
número de ventiladores com reverso	
termóstato	30-270°C
potência/tensão	7,8 kW/400 V
€	**5 525,00**
SUPORTE	
código	229521
dimensões	5 pares de guias para GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	**812,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Câmara prensada com cantos arredondados para limpeza fácil.
- Equipado com iluminação LED e isolamento térmico – energeticamente eficiente e seguro.
- Tabuleiro de recolha de gotas de condensação com dreno integrado na porta.
- Os pés ajustáveis garantem uma colocação estável e nivelada.

Características da porta:
- Porta de vidro duplo, fria ao toque – com ventilação por gravidade entre camadas.
- A porta pode ser trancada em 4 posições: 60°, 90°, 120° e 180°.
- Articulada no lado direito.
- Painel de vidro interior removível.
- Junta de silicone montada no compartimento.

- AirFlow+ – o defletor redesenhado garante uma circulação de ar ideal, independentemente da colocação dos alimentos.
- Humid+ – o sistema de água fornece água diretamente atrás da ventoinha, proporcionando uma humidade elevada, minimizando o consumo de água.
- Classificação de proteção contra água: IPX4.
- Ligações necessárias: eletricidade, água tratada e sistema de esgotos.
- Entrada de água: 3/4", saída de drenagem: ø30 mm (incluindo drenagem da câmara).
- Painel de controlo grande com ecrã tátil de 7 polegadas.
- Intervalo de temperatura: 30°C a 270°C.
- Temporizador: até 11 horas e 59 minutos ou funcionamento contínuo.
- Modos de cozedura: convecção, vapor e combinação (convecção + vapor).
- Velocidade do ventilador: 3 velocidades, modo normal, modo semiestático.
- Vapor gerado por pulverização direta na ventoinha, controlado eletronicamente em 10 passos (0–100%).
- Armazene até 100 receitas, cada uma com até 10 passos.
- Cozedura de vários níveis – prepara diferentes pratos nas mesmas condições com temporização independente.

Funcionalidades adicionais:
- Pré-aquecimento – aquece até 30°C acima da temperatura definida.
- Manter – mantém automaticamente a temperatura de servir após o fim do programa.
- Armário de conservação – mantém os alimentos quentes e húmidos até serem servidos.
- Arrefecimento – arrefecimento rápido da câmara para iniciar rapidamente novos processos a temperaturas mais baixas.
- Prova – condições ideais de temperatura e humidade para levedar massa.
- Início diferido – agende o arranque com até 24 horas de antecedência.
- Sonda Delta-T – cozedura de precisão monitorizando a temperatura interna dos alimentos.
- Porta USB – carregamento/transferência fácil de receitas e dados HACCP.

FRITADEIRA XL COM TORNEIRA DE DRENAGEM HENDI GOLIATH

209431

FORNOS A VAPOR COM CONVECÇÃO, TOUCH

NEW

5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
código	229620	229637	229842
espaçamento entre tabuleiros	68 mm	68 mm	68 mm
dimensões externas	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
número de ventiladores com reverso	1	2	2
potência/tensão	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
peso	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	**7 150,00**	**7 768,00**	**8 704,00**
SUPORTE			
código	229521	229521	220795
dimensões	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 pares de guias para GN 1/1		
€	**812,50**	**812,50**	**747,50**

- Fabricado em aço inoxidável 18/8.
- Extremidades arredondadas para uma limpeza fácil.
- Porta de segurança com fechaduras de abertura a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Porta de vidro duplo com iluminação LED e refrigeração por gravidade.
- Porta articulada à direita.
- Junta de silicone duradouro – fácil de substituir sem suporte de assistência.
- Classificação IPX5 (elétrica).
- Pés ajustáveis para instalação estável e nivelada.
- Resistente à temperatura: 30°C–270°C.
- Painel tátil TFT de 7 polegadas a cores.
- Menu disponível em 42 idiomas, incluindo inglês.
- Porta USB e Wi-Fi para transferência de receitas e atualizações de software (incluindo dados HACCP).

Funcionalidades adicionais:
- Pré-aquecimento, retenção, arrefecimento.
- Funções de fermentação e conservação.
- Início atrasado (até 24 horas).
- 500 receitas incorporadas, 5 velocidades do ventilador, 10 níveis de vapor.
- Modo de cozedura DELTA T.
- Cozedura multinível – Prepare diferentes pratos simultaneamente nas mesmas condições; o forno notifica quando remover cada tabuleiro.
- Sonda multipontos – Mede a temperatura interna dos alimentos em três pontos para cozinhar com precisão.
- Sistema de lavagem automática – 4 programas de limpeza (ECO, NORMAL, INTENSO, ENXAGUAMENTO) com poupanças de água até 30%.

Tecnologias patenteadas:
- Flow+ – O defletor de ventoinhas redesenhado garante uma circulação de ar perfeita e uma cozedura uniforme em todos os níveis do tabuleiro.
- Humid+ – O sistema de humidificação eficiente extrai água diretamente da ventoinha para uma humidade ideal e um consumo de água reduzido.
- Dry+ – A válvula controlada por computador gere a humidade da câmara para condições de cozedura ideais, removendo o excesso de humidade.

LUVAS DE FORNO

- As luvas de protecção HENDI são equipamentos de protecção pessoal certificados e cumprem os requisitos do REGULAMENTO (UE) 2016/425 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 9 de Março de 2016 relativo aos equipamentos de protecção pessoal e que revoga a Directiva 89/686/CEE do Conselho. O regulamento define as categorias de perigo I a III, e para cada categoria são especificados os métodos e os requisitos de certificação. As luvas de protecção HENDI são um equipamento de protecção de categoria II.
- Têm a marcação CE como equipamento de protecção pessoal certificado.
- Todas as nossas luvas cumprem os requisitos da norma geral EN 420.
- Luvas de protecção - Requisitos gerais e métodos de teste.
- Fornecem: protecção térmica de acordo com a norma EN 407 Luvas de protecção e outras protecções das mãos contra riscos térmicos (calor e/ou fogo)

11 XX XX

Protecção contra riscos térmicos
Luvas que protegem contra riscos térmicos são marcadas com um pictograma e números que descrevem o grau de protecção fornecido, por exemplo:
O primeiro dígito indica o comportamento ao fogo, o segundo resistência ao calor de contacto, o terceiro resistência ao calor de convecção, o quarto resistência ao calor de radiação, o quinto resistência a pequenos salpicos de metal fundido, e o sexto resistência a grandes salpicos de metal fundido.

<250°C
temp

LUVAS DE FORNO, ALGODÃO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556603	2	(L)350	**12,95**

556603

CE

LUVAS DE FORNO, FIBRA DE VIDRO - 2 UNIDADES

- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556627	2	(L)360	**28,55**

556627

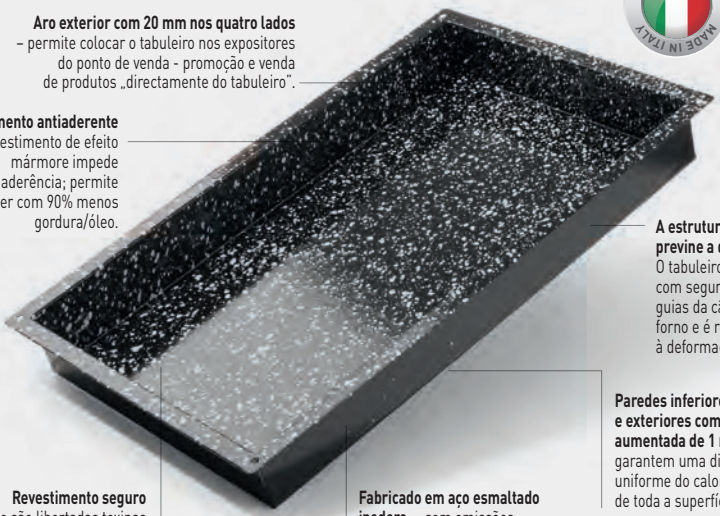
LUVAS DE FORNO - 2 PEÇAS

- Extra longas para proteger o antebraço.
- Resistente ao calor até 250 °C durante 15 segundos.

código	embalado por	mm	€
556610	2	(L)380	**18,85**

556610

TABULEIROS CONVECTOMAT CLASSIC



Aro exterior com 20 mm nos quatro lados – permite colocar o tabuleiro nos expositores do ponto de venda - promoção e venda de produtos „directamente do tabuleiro".

Revestimento antiaderente – o revestimento de efeito mármore impede a aderência; permite cozer com 90% menos gordura/óleo.

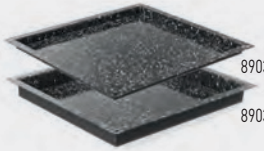
A estrutura robusta previne a deformação O tabuleiro é posicionado com segurança nas guias da câmara do forno e é resistente à deformação.

Paredes inferiores e exteriores com espessura aumentada de 1 mm garantem uma distribuição uniforme do calor ao longo de toda a superfície.

Revestimento seguro – não são libertadas toxinas quando utilizado a altas temperaturas.

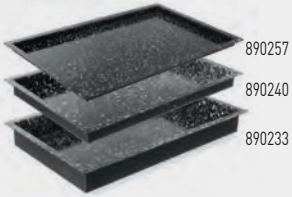
Fabricado em aço esmaltado inodoro – sem emissões de odor a altas temperaturas. Resistência ao calor até 300°C.

O tabuleiro tem ângulos retos que permitem a máxima utilização do produto e uma estimativa mais fácil do custo dos alimentos. Isto traduz-se em lucro, permitindo saber o tamanho exato das porções e um maior retorno do investimento.



890356

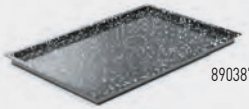
890349



890257

890240

890233



890387

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3

código	mm	€
890356	354x325x(H)20	**45,20**
890349	354x325x(H)40	**51,95**

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1

código	mm	€
890257	530x325x(H)20	**53,25**
890240	530x325x(H)40	**57,15**
890233	530x325x(H)60	**62,35**

TABULEIRO CONVECTOMAT CLÁSSICO 600X400

código	mm	€
890387	600x400x(H)20	**76,95**

PLACAS DE GRELHAR E GRELHAS CONVECTOMAT

- Fabricado em liga de alumínio.
- Superfície acabada com revestimento de PTFE.
- Adequado para utilização no forno a uma temperatura máxima de 200°C.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

808825

PLACA DE GRELHAR, CANELADA, CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Fabricado em alumínio fundido.
- Espessura: 9mm.

código	mm	€
808825	530x325x(H)15	**129,35**

808832

GRELHA CONVECTOMAT GRILL

- 24 nervuras com 9 mm de espessura.
- Espaço entre as nervuras: 13 mm.

código	mm	€
808832	530x325x(H)15	**110,50**

808849

TABULEIRO DE FORNO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT ROAST

- Dimensões interiores: 470 x 260 mm.
- Aro ligeiramente plano e largo - evita que o óleo derrame.

código	mm	€
808849	530x325x(H)17	**63,05**

808863

TABULEIRO DE ASSAR COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT BAKE

- Aro estreito em todos os lados.
- Dimensões interiores: 505 x 300 mm.

código	mm	€
808863	530x325x(H)10	**62,35**

808818

TABULEIRO PARA BATATAS FRITAS PARA FORNO, ONDULADO CONVECTOMAT FRY

- Malha em aço inoxidável AISI 304.
- Estrutura e pegas em aço inoxidável.
- Fundo ondulado para evitar colar.
- Dimensão da malha: 7x7 mm.
- Superfície de cozedura: aprox. 450 x 255 mm.
- Resistente a temperaturas até 200°C.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

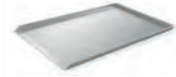
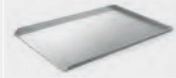
código	mm	€
808818	530x325x(H)40	**51,35**

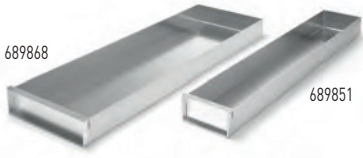
808856

TABULEIRO PARA OVOS, COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 moldes para ovos fritos, panquecas, omeletes.
- Os moldes medem ø11 cm no topo, ø8 cm no fundo e têm 2 cm de profundidade.

código	mm	€
808856	530x325x(H)26	**48,75**

				GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
TABULEIRO – 4 BORDAS	Com revestimento antiaderente Teflon™.		código	808429		
				(H)10 mm		
			€	**56,55**		
	Alumínio Com revestimento antiaderente Teflon™. Perfurado		código	808405	808412	
				(H)10 mm	(H)10 mm	
			€	**57,85**	**57,85**	
	Alumínio Perfurado		código	808306	808313	
				(H)10 mm	(H)10 mm	
			€	**29,85**	**27,95**	
TABULEIRO – 3 BORDAS	Alumínio Com revestimento antiaderente Teflon™.		código			808221
			€			**77,35**
	Alumínio Perfurado		código			808214
						(H)20 mm
			€			**39,65**
	Alumínio		código			808207
						(H)20 mm
			€			**35,05**
TABULEIRO PARA BAGUETE	Alumínio Perfurado. Capacidade para 5 baguetes.		código			808238
			€			**87,05**



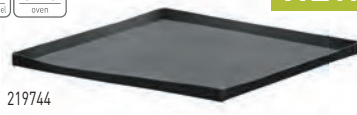
NEW

TABULEIRO DE ASSAR, FECHADO

código	mm	€
689851	580x100x(H)50	**24,95**
689868	580x200x(H)50	**31,95**

S.S. stainless steel

NEW



TABULEIRO PARA FORNO DE ALTA VELOCIDADE, ANTIADERENTE

código	mm	€
219744	280x280x(H)15	**49,95**

NEW

TABULEIRO PARA FORNO DE ALTA VELOCIDADE, ANTIADERENTE, REFORÇADO

código	mm	€
808337	290x190x(H)30	**55,95**
808351	290x190x(H)30	**55,95**
808344	290x290x(H)20	**69,95**

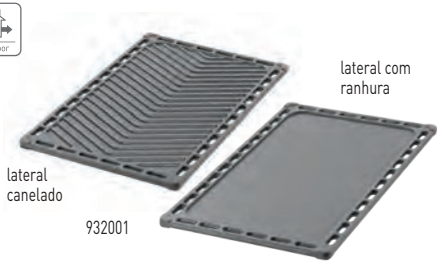
HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

oven

			GN 1/1 530x325
TABULEIRO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE		código	805558
			(H)20 mm
		€	**57,85**
		código	805541
			(H)40 mm
		€	**64,95**
		código	805534
			(H)65 mm
		€	**70,85**
TABULEIRO CONVECTOMAT	Fabricado em aço esmaltado. Bordas arredondadas. Espessura da folha 1 mm. Intervalo de temperatura: de 250 °C a 300 °C.	código	800164
			(H)20 mm
		€	**37,95**

outdoor



CHAPA DE GRELHAR EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.
- Os dois lados são utilizáveis, um lado liso, um lado canelado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	**74,75**

GRELHA EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**74,75**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

ABAFADOR DE CHAMAS

- O abafador de chamas coloca-se sobre o elemento do bico para evitar que a gordura caia diretamente sobre o mesmo.
- Abafador de chamas em aço inoxidável.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código		mm	€
939956		650x530	**47,95**
939949	Grelha	325x530	**20,95**

TABULEIRO GASTRONORM PROFI LINE GN 2/1

código	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**73,45**

18/10 stainless steel · stackable · oven

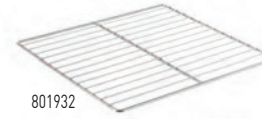
TABULEIRO GASTRONORM PROFI LINE

código	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**30,90**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**36,35**

18/8 stainless steel · oven

GRELHA GASTRONORM

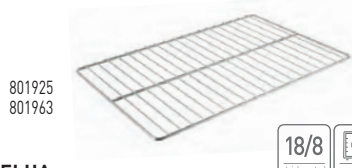
código	mm	€
801949	650x530	**48,95**



18/8 stainless steel · oven

GRELHA GASTRONORM

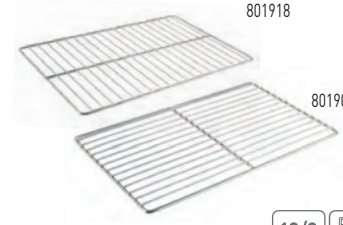
código	mm	€
801932	354x325	**28,55**



18/8 stainless steel · oven

GRELHA

código	-	mm	€
801925	Grelha transversal	600x400	**32,45**
801963		600x400	**25,95**



18/8 stainless steel · oven

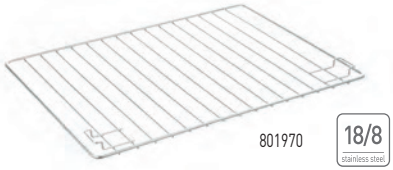
GRELHA GASTRONORM

- GN 1/1

código	mm	€
801901	530x325	**27,25**
801918	530x325	**42,85**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.



801970

18/8 stainless steel

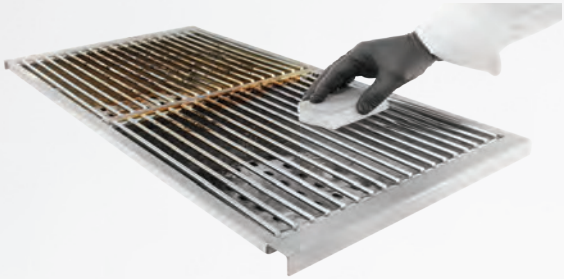
GRELHA PARA FORNOS H90 E H90S

- Adequado para 227060 e 227077.

código	mm	€
801970	433x338	23,35

HENDI Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



975039

PRODUTO DE LIMPEZA PROFISSIONAL PARA GRELHADORES E FORNOS

- Produto altamente alcalino pronto a usar para remoção diária de depósitos oleosos e de alcatrão, gordura queimada e descolorações orgânicas.
- Limpa e desengordura.
- Recomendado para a lavagem diária de grelhadores, fornos e exaustores.
- Ajuda a manter o brilho natural da superfície.
- Sem fragrância.
- pH 14.

código	litros	€
975039	1	7,75

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza

FORNO COMPACTO PARA PIZAS

- Ideal para fazer pizas, pão, lasanha, etc.
- As dimensões compactas tornam-no perfeito para cozinhas pequenas ou mesmo para roulotes de comida.
- A utilização de materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil do aparelho.
- Caixa em aço inoxidável de alta qualidade AISI 430, fácil de limpar e manter.
- A câmara do forno mede 410x420x(H)120 mm para pizas ou outros pratos.
- Base do interior do forno forrada com pedra de chamotte - uma vez que acumulam o calor, resulta em bases de piza estaladiças.
- Cada elemento de aquecimento tem 1000W e pode ser regulado independentemente entre os 50°C e os 350°C.
- A porta com janela e a iluminação dentro do forno, permitem que seja possível acompanhar o processo de cozedura.
- A porta pode ser aberta sem parar o processo de aquecimento.
- Opera em modo contínuo ou com temporizador.
- O temporizador pode ser ajustado até 120 minutos e, quando os tempos terminam, o forno para de aquecer.
- Equipado com cabo eléctrico de +/- 1,7 m de comprimento com ficha de ligação à terra.

220283

220290

FORNO DE PIZA COMPACTO

- A câmara é aquecida por 2 elementos de aquecimento eficientes: um acima e outro abaixo da câmara.

código	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	**448,50**

FORNO DE PIZA DUPLO 3000W

- As câmaras são aquecidas por 3 elementos de aquecimento eficientes: um por cima, outro por baixo, e outro entre as duas câmaras.

código	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	**568,75**

Fundo da câmara forrado com pedra de chamotte.

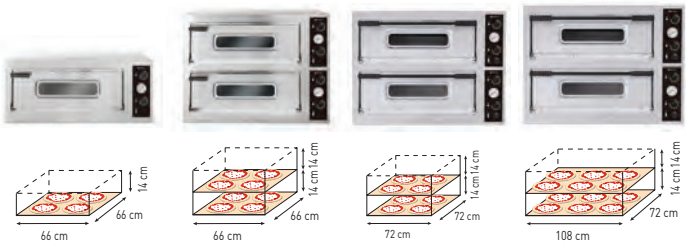
As portas abrem para a frente.

O temporizador pode ser regulado até 120 min.

FORNO PARA PIZA BASIC

- Estrutura em aço com parte frontal em aço inoxidável, com isolamento em lã de rocha.
- Painel de controlo analógico com controlos individuais para cada elemento de aquecimento, dois elementos por câmara do forno.
- Cada câmara do forno está equipada com tijolos refratários, um termómetro e uma luz.
- Os modelos com 2 câmaras têm painéis de controlo totalmente separados para cada câmara do forno.
- Intervalo de temperaturas: entre 50 °C e 500 °C.

226698



	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**4+4** (ø35 cm)	**6+6** (ø35 cm)
modelo	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XL 44	BASIC XXL 66
código	226681	226698	226957	226995
número de câmaras	1	2	2	2
dimensões	975x930x(H)413 mm	975x930x(H)742 mm	1000x844x(H)745 mm	1365x968x(H)745 mm
dimensões da câmara	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
intervalo de temperaturas	45°C a 455°C	45°C a 455°C	45°C a 455°C	45°C a 455°C
potência/tensão	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V
peso	75 kg	122 kg	139 kg	176 kg
€	**1 423,50**	**2 405,00**	**2 724,00**	**3 893,50**
SUPORTE PARA FORNO				
código	226797	227107	227169	227206
dimensões	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	**513,50**	**513,50**	**513,50**	**513,50**

Preços sem IVA e não vinculativos.

ENROLADORES DE MASSA ELÉTRICOS

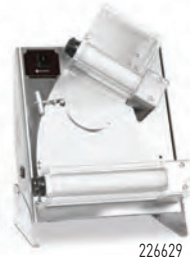
S.S. stainless steel

- Perfeito para enrolar massa de piza fria, massa de pasta e massa de dumplings/ravioli.
- Os dois conjuntos de rolos ajustáveis transformam a massa num disco de espessura consistente.
- As proteções separadas dos rolos garantem um funcionamento fácil e seguro.
- Diâmetro do disco de massa enrolada: 14 a 30 cm
- Espessura: entre 1 e 4 mm.

Com pedal elétrico

Ver vídeo

226612



226629

226636

código	226599	226612	226629	226636	226643
número de pares de rolos	1	1	2	2	2
peso da porção de massa	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
diâmetro do disco de massa laminada	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm	ø260-450 mm
dimensões	480x335x(H)430 mm	729x339x(H)418 mm	475x375x(H)684 mm	585x420x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
potência	250 W	250 W	250 W	250 W	250 W
voltagem	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
peso	18 kg	27 kg	28 kg	37 kg	41 kg
€	**1 164,00**	**1 293,50**	**1 462,50**	**1 625,00**	**1 983,00**

MODELOS TOUCH E GO PATENTEADOS

ROLOS DE MASSA ELÉTRICOS

- Perfeito para fazer massas frias de pizza, massas e massas de bolinhos/ravioli.
- Não aquece a massa durante o funcionamento.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Modelos TOUCH e GO patenteados - o rolo é ligado automaticamente depois de colocar a massa.
- Definição do tempo de funcionamento: 10-35 s.
- Dois conjuntos de rolos ajustáveis moldam a massa num disco de espessura de 0 a 4 mm.
- As proteções de rolos separadas garantem um funcionamento fácil e seguro.
- Largura da massa enrolada: 26 a 40 cm.

código	226605	220368
número de pares de rolos	2	2
peso da porção de massa	0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
diâmetro do disco de massa laminada	ø260-400 mm	ø260-400 mm
dimensões	585x435x(H)790 mm	585x435x(H)715 mm
potência	250 W	250 W
voltagem	230 V	230 V
peso	37 kg	38 kg
€	**1 814,00**	**1 918,00**

CAIXA PARA MASSA DE PIZA

AMER★BOX

- Fabricado em polietileno de grau alimentar, inofensivo para a saúde humana.
- Mantém a frescura da massa e a continuidade do processo de levedação.
- Empilhável – com ou sem tampa.
- Pode ir à máquina de lavar loiça

COMO DEVE SER UMA CAIXA IDEAL PARA MASSA DE PIZA?

Hermética
Uma das características mais importantes a ter em conta é se a sua caixa de levedação de massa é hermética.
Isto evita que a massa seque durante a fermentação prolongada e facilita a sua formação.

Empilhável
Durante a levedação e fermentação, mantemos várias bolas de massa ao mesmo tempo. As caixas empilháveis ocupam menos espaço na cozinha. As caixas empilhadas também são mais fáceis de manusear devido à sua estabilidade.

880982

Feito de material adequado
As caixas tradicionais italianas para massa eram feitas de madeira, mas as caixas de plástico modernas oferecem vários benefícios. São herméticos e melhoram a forma e a estrutura das bolas de massa. A quantidade certa de tempo para a massa ficar à prova cria a estrutura certa que se traduz num trabalho confortável – a massa é mais fácil e rápida de esticar. Isto não é possível com recipientes de metal que interfiram com o processo de levedação de massa.
A superfície de plástico também é lisa, o que evita que as bolas de massa se colem e facilita a sua remoção da caixa após a levedação.

Sem extremidades arredondadas
As caixas especialmente concebidas para massa, tornam o processo de cortar e retirar as bolas de massa simples, sem as deformar. Os recipientes GN, que são geralmente utilizados em cozinhas, têm extremidades arredondadas, tornando assim impossível remover as bolas de massa sem as deformar.

HDPE polyethylene | stackable

880975

CAIXA PARA MASSA DE PIZA GN1/1

- Fabricado em poltetileno (HDPE), sem BPA.
- Destina-se ao transporte/armazenamento de massa de piza crua.
- Cantos arredondados – fácil de limpar.
- Empilhável (sem tampa).
- Resistência térmica: -40°C a 90°C.

código	mm	€
880975	530x325x(H)90	22,05
880982	tampa	16,85

Amiga do ambiente
A utilização de caixas herméticas e resseláveis reduz a utilização de folha de alumínio, tradicionalmente utilizada para cobrir a massa durante a levedação. As caixas de plástico têm uma alta durabilidade.

HDPE polyethylene | stackable

880906

HDPE polyethylene | stackable

NEW

880999

CAIXA PARA SECAR MASSA FRESCA

- Feito de PEAD, sem BPA.
- Resistente a temperaturas: de -40°C a 90°C.

código	mm	€
880999	600x400x(H)70	22,75

CAIXA PARA MASSA DE PIZA 600X400

- Fabricado em polietileno de grau alimentar, inofensivo para a saúde humana.
- Mantém a frescura da massa e a continuidade do processo de levedação.
- Empilhável – com ou sem tampas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	16,85
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	18,55
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	20,50
880968		tampa		14,25

MISTURADORES EM ESPIRAL

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- Para uso profissional.
- Ideal para pizarias, padarias, pastelaria, bares de dumplings ou lojas de donuts, para misturar massas pesadas.
- Estrutura robusta feita de aço lacado a branco.
- A taça, a grelha de proteção e a espiral são feitas de aço inoxidável AISI 304.
- A grelha da proteção de segurança facilita a adição de ingredientes durante o processo.
- Com o microinterruptor, a operação para quando a proteção de segurança é levantada.
- A transmissão por corrente garante um funcionamento eficiente.
- Trabalho silencioso garantido graças ao banho de óleo do motor do equipamento.
- O design em espiral garante a homogeneidade e o arejamento perfeitos da massa.
- O misturador não aquece a massa durante o funcionamento.
- Com temporizador de 30 minutos incorporado.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 com travões que garantem um transporte confortável e uma utilização fácil na cozinha.

226209 Equipado com rodízios

Com temporizador integrado

226346 Taça removível

MISTURADOR EM ESPIRAL COM CABEÇA E TAÇA FIXAS

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	240x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	**1 592,50**
226209	378x690x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	**1 918,00**
226308	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	82	230	1100	1,5	**2 203,50**

MISTURADOR EM ESPIRAL COM CABEÇA ASCENDENTE E TAÇA REMOVÍVEL

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	**2 145,00**
226346	400x672x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	**2 405,00**
226353	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	**2 892,50**

MISTURADORES EM ESPIRAL COM 2 VELOCIDADES

18/10 stainless steel

- Caixa em aço lacado branco.
- A taça, a grelha de proteção e a espiral são feitas de aço inoxidável 18/8.
- Cabeça e taça fixas – construção simples e testada.
- A grelha da proteção de segurança facilita a adição de ingredientes durante o processo.
- Com o microinterruptor, a operação para quando a proteção de segurança é levantada.
- A transmissão por corrente garante um funcionamento eficiente.
- Botão de 2 velocidades para alterar a velocidade de mistura - a 2ª velocidade permite obter uma maior hidratação da massa e uma massa ainda mais amassada.
- Motor do equipamento de banho de óleo.
- Design em espiral.
- O misturador não aquece a massa durante o funcionamento.
- Inclui temporizador de 30 minutos incorporado.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 com travões que garantem um transporte confortável e uma utilização fácil na cozinha.
- Dimensões da taça (mm): ø400x (A)260.

222874

222911

MISTURADOR EM ESPIRAL COM TAÇA FIXA

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	rpm	€
222867	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100	400	86/169	**2 594,00**
222874	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700	400	90/179	**3 049,00**
222898	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200	400	92/182	**3 569,00**

TÁBUA PARA PIZA COM PEGA

- Feito de fibras de madeira comprimidas.
- Resistente a temperaturas até 175°C durante 2 minutos, até 70°C durante 2 horas.
- A alta pressão utilizada durante a produção torna as tábuas mais fortes do que a madeira normal.
- Sem necessidade de manutenção (sem necessidade de óleo ou lixívia).
- Tábua com orifício para pendurar.
- Escurece durante a utilização, dando-lhe um aspeto natural.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

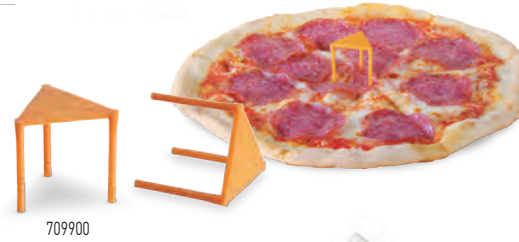
código	mm	€
505533	ø305x(H)6	**20,75**
500040	ø356x(H)6	**31,15**
500057	ø406x(H)6	**36,35**

PP polypropylene

ESPAÇADOR PARA CAIXA DE PIZA - 500 UNIDADES

- Altura do espaçador para caixa de piza: 35 mm.

código	embalado por	€
709900	500	**18,15**



S.S. stainless steel

PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de piza.

código	mm	€
617700	(L)190	**8,45**

Al aluminium — wash

PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de piza.

código	mm	€
617731	(L)200	**8,80**

PP polypropylene — S.S. stainless steel

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

código	ø	comprimento (mm)	€
617014	100	(L)230	**8,80**

18/0 stainless steel — PP polypropylene

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo de polipropileno.

código	ø	comprimento (mm)	€
617007	100	(L)230	**6,15**

Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFURADA

- Fabricada em alumínio anodizado, leve e duradouro.
- Graças à superfície perfurada, o excesso de farinha pode ser removido.
- Equipada com um cabo curto, perfeita para espaços pequenos.
- A pega de silicone permanece fria durante a utilização e protege do calor.

código	mm	€
618073	300x660	**49,35**
618066	350x710	**51,70**

Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA COM PEGA CURTA, QUADRADA, PERFURADA

- Fabricado em alumínio anodizado rígido, tornando-a mais resistente ao desgaste, à abrasão e à corrosão.
- Equipada com uma pega curta, ideal para espaços pequenos.
- A pega de silicone permanece fria durante a utilização e protege contra o calor.

código	mm	€
618080	350x710	**59,75**
618097	300x660	**55,85**

Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA COM PEGA CURTA, QUADRADA

- Equipada com uma pega de madeira curta, ideal para espaços pequenos.
- A colher é muito resistente ao calor.

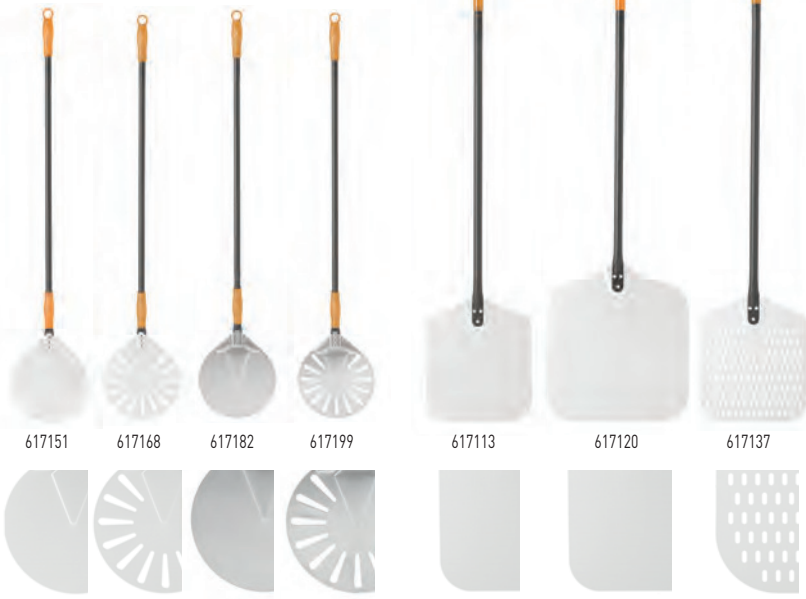
código	mm	€
618035	305x660	**27,25**
618042	355x710	**31,15**
618059	405x760	**38,35**

18/8 stainless steel

COLHER PARA MOLHO DE PIZA

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304.
- O cabo dobrado e o fundo plano facilitam a distribuição e distribuição do molho.
- Pega com um orifício para pendurar de modo a facilitar o armazenamento.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Disponível em 2 tamanhos.

código	mm	€
855539	380x65	**12,95**
855492	280x65	**11,65**



Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA, REDONDA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.
- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617151		230x1200	**42,85**
617168	perfurado	230x1200	**50,65**

Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA, QUADRADA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.

código	-	mm	€
617113		305x1320	**48,05**
617137	perfurado	305x1320	**61,05**
617120		405x1320	**57,15**
617144	perfurado	405x1320	**77,95**

S.S. stainless steel

PÁ PARA PIZA, REDONDA

- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617182		230x1200	**49,10**
617199	perfurado	230x1200	**57,15**

PÁ PARA PIZA

- Pode ser utilizada para remover a piza diretamente do forno, ou mesmo para a servir.
- Feito em madeira duradoura, resistente a altas temperaturas.

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	**20,75**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

S.S. stainless steel

PÁ PARA PIZA, QUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	**54,55**

Al aluminium | wash

PÁ PARA PIZA, QUADRADA

- Pega de madeira. A lâmina é muito resistente ao calor.

código	mm	€
617816	305x1320	**31,15**
618028	355x1320	**36,35**
617861	405x1320	**41,55**

ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZA

- Escova em arame de latão.
- Pega de madeira amovível com parafuso na ponta.
- Raspador em aço.

código	mm	€
525630	930x260	**38,95**

Al aluminium

ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZA

- Escova em cobre com cabo em alumínio.

código	mm	€
525593	(L)1320	**36,35**

Al aluminium | 18/0 stainless steel

PÁ PARA CINZAS

- Pá feita de aço inoxidável AISI 430.
- Cabo feito de alumínio anodizado.
- Pega ergonómica em silicone.
- Com um orifício para pendurar para facilitar a arrumação.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
618196	1320x215x(H)	**55,25**

CORTA PIZA HENDI PIZZER, UTILIZAÇÃO INTENSIVA

18/8 stainless steel | PP polypropylene

- O HENDI PIZZER é uma ferramenta profissional, altamente resistente, concebida pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser –funcional, ergonómica e elegante.
- O PIZZER possui uma lâmina grande, espessa e de alta qualidade que permite um corte suave de qualquer tipo de pizza. Quer se trate de uma massa fina clássica ou massa pan, o HENDI PIZZER garante um corte rápido e sem esforço.
- O produto pesa uns consideráveis 325 gramas, o que indica a sua firmeza e elevada qualidade.
- O cabo é feito em polipropileno, enquanto a lâmina e outros componentes são feitos de aço inoxidável AISI 304 fiável - juntos formam uma construção sólida com uma lâmina extremamente eficaz, capaz de suportar uma utilização intensiva.
- A lâmina é fixada com rebites planos e resistentes – ao contrário dos parafusos tradicionais, os rebites proporcionam um padrão de higiene mais elevado, uma vez que não acumulam resíduos dos produtos cortados.
- O cortador é ligeiramente curvo e perfeitamente equilibrado, resultando numa operação mais ergonómica.
- A pega tem um orifício para que possa ser pendurado de forma conveniente na parede.
- Pode ir à máquina de lavar loiça - garantindo uma limpeza fácil.

código	ø	comprimento (mm)	€
618127	97	ø97x240	**31,70**

855621

18/8 stainless steel PP polypropylene

CONCHA PARA MOLHO DE PIZA HEAVY-DUTY

- Concha para molho feita de aço inoxidável AISI 304 com pega feita de PP (polipropileno).
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser – funcional, ergonómico e robusto.
- Base plana para facilitar o doseamento e o espalhar do molho.
- Capacidade: 90 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
855621	0,09	330x72x(H)27	**15,55**

855638

18/8 stainless steel PP polypropylene

ESPÁTULA DE PIZA HEAVY-DUTY

- Para levantar e remover facilmente a massa de piza da caixa, dividi-la e raspar os restos.
- Espátula em aço inoxidável AISI 301.
- Pega feita de PP (polipropileno).
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser – funcional, ergonómico e robusto.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
855638	263x132x(H)17	**11,65**

855645

S.S. stainless steel SIL silicone

RASPADOR DE MASSA DE PIZA HEAVY-DUTY

- Lâmina em aço inoxidável AISI 301 com pega em silicone.
- A lâmina é flexível.
- Concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser – funcional, ergonómico e robusto.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
855645	130x95x(H)13	**6,45**

NEW

S.S. stainless steel PP polypropylene

ESPÁTULA DE PIZA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega feita de polipropileno.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Concebido por Robert Bronwasser.

código	mm	€
855577	380x90	**16,95**

TESOURA PARA PIZA

S.S. stainless steel PP polypropylene

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pega feita de polipropileno.
- Concebido para cortar piza napolitana e cortes sem mover ingredientes.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
618219	245x88	**11,95**

NEW

618219

PRATOS PARA MASSA E PIZA

- Fabricado em porcelana envidraçada duradoura.
- Pode ir ao microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Não pode ir ao forno.

porcelain | micro | stackable

777855

PRATO DE PIZA BAROCCO

código	mm	€
777855	ø330	11,65
768792	ø310	10,70

778937

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, PRETO

código	mm	€
778937	ø330	11,65
768761	ø310	10,70

778944

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, VERMELHO TIJOLO

código	mm	€
778944	ø330	11,65
768778	ø310	10,70

769935

PRATO PARA MASSA BAROCCO

código	mm	€
769935	ø275	19,45

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

774885

PRATO DE PIZA GRANITE

código	mm	€
774885	ø330	**10,10**
768815	ø310	**9,70**

778906

COLEÇÃO DE PRATOS DE PIZA DROPS

código	mm	€
778913	ø330	**11,65**
778906	ø310	**10,70**

778920

PRATO DE MASSA COLEÇÃO DROPS

código	mm	€
778920	ø275	**17,90**

769911

PRATO DE PIZA CRETE

código	mm	€
769911	ø330	**11,65**
768785	ø310	**11,40**

774892

PRATO DE PIZA TRADICIONAL

código	mm	€
774892	ø330	**11,40**
768808	ø310	**10,70**

774847 774854 774861 774878

PRATO DE PIZA SPECIALE

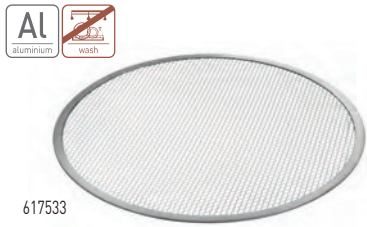
código	cor	mm	€
774830	Branco	ø280	**6,85**
774847	Branco	ø330	**8,15**
774854	Cinzento-escuro	ø330	**10,10**
774861	Amarelo	ø330	**10,10**
774878	Laranja	ø330	**10,10**

617069

MOLDE PARA PIZA

- Fabricado em aço carbono coberto com óxido de ferro, garantindo uma excelente proteção contra corrosão.
- Espessura do molde: 0,75 mm.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

código	ø fundo (mm)	mm	€
617069	180	ø210x(H)23	**6,85**
617076	199	ø229x(H)24	**7,75**
617083	221	ø251x(H)24	**8,45**
617090	239	ø269x(H)22	**9,05**
617106	260	ø290x(H)24	**9,75**
617205	280	ø310x(H)23	**10,35**
617304	298	ø328x(H)23	**11,65**
617403	337	ø367x(H)21	**12,95**
617410	373	ø403x(H)26	**15,55**
617427	425	ø450x(H)27	**20,50**
617434	475	ø510x(H)30	**24,65**



617533

REDE DE PIZA

- Ideal para cozinhar pizas uniformemente.
- Fabricado em alumínio.

código	mm	€
617502	ø230	**3,85**
617519	ø250	**3,95**
617526	ø280	**4,75**
617533	ø300	**5,35**
617540	ø330	**5,90**
617557	ø360	**6,15**
617458	ø380	**6,45**
617564	ø400	**7,55**
617465	ø430	**7,85**
617571	ø450	**9,95**
617472	ø480	**10,85**
617588	ø508	**11,85**
617595	ø600	**17,25**

616918

TABULEIRO PARA PIZA PERFURADO

- Fabricado em aço carbono coberto com óxido de ferro, garantindo uma excelente proteção contra corrosão.
- Cozedura muito uniforme graças a perfuração especial.
- Diâmetro dos orifícios: Ø 3 mm.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

código	ø fundo (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	**15,55**
616901	240	ø270x(H)25	**14,95**
616925	281	ø311x(H)23	**16,85**
616932	324	ø352x(H)23	**18,15**
616949	381	ø411x(H)23	**23,35**

Os modelos de ø500 mm têm um fundo reforçado

505588

TÁBUA PARA PIZA

- Em madeira de faia natural.
- Com ranhuras para auxiliar o corte em 6 partes iguais.

código	mm	€
505540	ø300	**17,55**
505557	ø350	**20,75**
505564	ø400	**24,40**
505571	ø450	**28,55**
505588	ø500	**45,45**

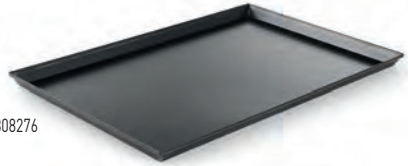
810361

Cr
chrome plated

SUPORTE PARA REDES/FORMAS DE PIZA 14 NÍVEIS

- Capacidade para até 14 redes/formas de piza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	**64,35**



808276

FORMA DE PIZA RETANGULAR

- Fabricado em aço azul.
- Distribuição uniforme do calor durante a cozedura.

código	mm	€
808276	600x400x(H)25	**31,95**

PP
polypropylene

6x

554166

RASPADOR DE MASSA FLEXÍVEL - 6 PEÇAS

- Semicircular

código	embalado por	mm	€
554166	6	120x88	**4,25**

6x

554364

RASPADOR DE MASSA - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
554364	6	120x96	**5,80**

3x

554432

RASPADOR DE MASSA, TRAPEZOIDE

código	embalado por	mm	€
554432	3	216x128	**6,45**

855751

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

CORTADOR DE MASSA

- Aço inoxidável com pega em polipropileno.

código	mm	€
855751	150x110	**7,50**

553404

S.S.
stainless steel

CORTADOR DE MASSA

- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
553404	150x110	**6,15**

709818

SACO PARA ENTREGA DE PIZA

- Abertura apertada, fácil de ajustar.
- Em material robusto e fácil de limpar.
- Bolso superior transparente para recibos.

código		mm	€
709825	4 caixas	370x370x(H)200	**25,95**
709818	4 caixas	470x470x(H)210	**33,50**

709870

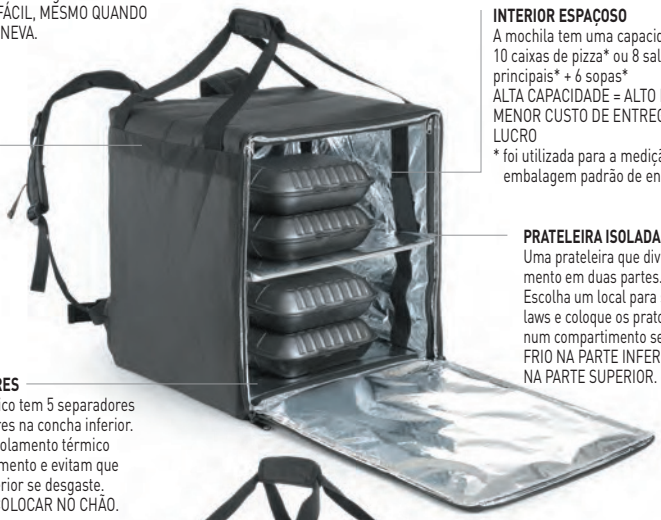
SACO PARA ENTREGA DE PIZA, 45 CM, KITCHEN LINE

- Fabricado em poliéster duradouro e fácil de limpar.
- Exterior fabricado em poliéster 600D e interior fabricado em poliéster 210D.
- O interior é almofadado com espuma de 5 mm de espessura.
- Fechado com velcro, fácil de ajustar.
- A pega grande torna o transporte confortável.
- Equipado com um bolso superior transparente para notas.

código	mm	€
709870	470x470x(H)210	**25,05**

REVESTIMENTO IMPERMEÁVEL
A mochila é feita de material de alta qualidade que protege o seu conteúdo contra a água e o vento.
ENTREGA FÁCIL, MESMO QUANDO CHOVE OU NEVA.

Al aluminium | PE polyethylene | PP polypropylene



INTERIOR ESPAÇOSO
A mochila tem uma capacidade de 72 litros: 10 caixas de pizza* ou 8 saladas* + 6 pratos principais* + 6 sopas*
ALTA CAPACIDADE = ALTO DESEMPENHO = MENOR CUSTO DE ENTREGA = MAIOR LUCRO
* foi utilizada para a medição, uma embalagem padrão de entrega.

PRATELEIRA ISOLADA AJUSTÁVEL
Uma prateleira que divide o compartimento em duas partes.
Escolha um local para saladas, coleslaws e coloque os pratos quentes num compartimento separado.
FRIO NA PARTE INFERIOR, QUENTE NA PARTE SUPERIOR.

SEPARADORES
O saco térmico tem 5 separadores semicirculares na concha inferior.
Fornecem isolamento térmico do compartimento e evitam que o tecido exterior se desgaste.
É SEGURO COLOCAR NO CHÃO.

TRANSPORTE MULTIFUNCIONAL
Equipado com:
- Cintos para a zona tórax e para a cintura
- Ganchos para terminais de pagamento/ nas correias
- Sistema de conforto - acolchoamento suave e ventilado com espuma leve nas costas e no arnês
- Bolso para a conta à prova de água

FUNCTIONALITY COMFORT "HANDS-FREE"

PAREDE DE TRÊS CAMADAS COM COMPARTIMENTO DE INSERÇÃO
Permeabilidade a baixas temperaturas graças ao sistema multicamadas de paredes em que a inserção do compartimento em PVC desempenha um papel importante.
Reforça toda a estrutura e proporciona um isolamento térmico eficaz.
A TECNOLOGIA TERMO INSTANTÂNEA MANTÉM O ALIMENTO QUENTE DURANTE MAIS DE 1,5 HORAS

CINTOS ESTRUTURAIS E DE APOIO COM TECNOLOGIA AUTOMÓVEL
Tiras de tecido de polipropileno na cintura.
Duráveis, fortes e com um grande design que irá durar anos.
SEM DESFIAR OU RASGAR

MOCHILA TÉRMICA DE ENTREGA DE PIZA E COMIDA

- Mochila leve com alças grandes, ajustáveis e acolchoadas e encosto acolchoado para um maior conforto.
- Cintura ajustável para maior estabilidade.
- Impermeável graças à utilização de poliéster duradouro 600D.
- Compartimento grande com prateleira ajustável montada com um velcro.
- O compartimento tem um isolamento de duas camadas, espuma PE e folha de alumínio.
- A mochila contém um fecho de correr num dos lados, para facilitar o acesso ao seu interior.
- Pegas de transporte grandes e almofadadas na parte superior e um suporte de cartão transparente na parte de trás.
- Fita refletora instalada no exterior para segurança extra.

código	mm	€
709801	410x410x(H)480	**77,65**

226001

S.S. stainless steel

226018

GRELHADOR PARA KEBAB A GÁS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Espeto em aço inoxidável 18/8.
- Motor montado na parte superior com rotação reversível.
- A distância entre o espeto rotativo e os elementos de aquecimento é ajustável.
- Equipado com um termopar.
- Adequado para gás natural; pode ser convertido em propano com o conversor (incluído).
- Tabuleiro de pingos removível para a gordura produzida pela carne.
- Dois ecrãs de reflexão incliináveis em aço inoxidável à direita e à esquerda.
- Válvula de segurança para o grelhador.
- Classe de proteção IPX: IP20.
- Equipado com termopar.
- 4 queimadores com uma potência total de 13 kW.
- Comprimento do grelhador: 900 mm.
- Capacidade de carne até 60 kg.

código	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	**1 527,50**

GRELHADOR PARA KEBAB ELÉTRICO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Espeto em aço inoxidável 18/8.
- Motor montado na parte superior com rotação reversível.
- A distância entre o espeto rotativo e os elementos de aquecimento pode ser ajustada.
- 4 zonas de aquecimento individuais seladas em vidro Robax (aprox. 1,8 kW cada).
- Cada zona tem um interruptor e 5 níveis de calor: 0-1-2-3-MAX.
- Dimensões do espeto: 12 x 12 mm x (A) 890 mm, comprimento utilizável: 650 mm.
- Diâmetro da placa: 180 mm.
- Capacidade para carne até 60 kg.
- Dimensões máximas do bloco de carne: ø300 x (A) 650 mm.
- Tabuleiro de de gotas removível para a gordura produzida pela carne.
- Dois ecrãs de reflexão incliináveis em aço inoxidável à direita e à esquerda.
- Classe de proteção IPX: IP40.

código	V	W	mm	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**2 464,00**

NEW

523964

PÁ PARA KEBAB

- Pá fabricada em aço inoxidável 18/0.
- Cabo em resina de fenol-formaldeído.
- Fácil de montar.
- Dimensões da pá sem pega: 230 x 175 x 80 mm.

código	mm	€
523964	275x230	**38,95**

FACA ELÉTRICA PARA KEBAB

- Ideal para fatiar qualquer tipo de carne assada como: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Disco largo de corte liso com Ø 80 mm com protecção em aço inoxidável.
- A tampa da lâmina assegura a segurança ao cortar em fatias.
- Disco para fatiar adicional com Ø 80 mm serrilhado incluído.
- Disco gira a 8.000 RPM.
- Cabo de alumínio com 2,7m de cabo de alimentação.
- Protecção de entrada: IPX4.
- Adaptador com lâmpada indicadora.
- Pedra para afiar lâminas, porta-facas e uma chave de fendas incluídas.

código	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	**388,05**

267264

FACA ELÉTRICA PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas em aço inoxidável com ø 100 mm, 1 lisa e 1 serrilhada.
- A lâmina atinge 2600 RPM e tem capacidade para cortar até 30 kg/h.
- Espessura do corte facilmente ajustável de 0 mm a 8 mm.
- Proteção da lâmina em aço inoxidável para garantir a segurança durante o corte.
- Cabo e alojamento do motor em material antiderrapante.
- Interruptor de ligar/desligar integrado na estrutura.
- Proteção contra sobrecarga e botão de reinício.
- Pedra de afiar a lâmina incluída.
- Peso 1 kg.

código	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	**172,25**

267240

FACA ELÉTRICA SEM FIOS PARA KEBAB

- Para cortar döner kebab, shoarma, gyro, etc.
- 2 lâminas de aço inoxidável com ø 100 mm, 1 lisa e 1 serrilhada.
- A lâmina atinge 2600 RPM e tem capacidade para cortar até 60 kg/h.
- Espessura do corte facilmente ajustável de 0 mm a 8 mm.
- Proteção da lâmina em aço inoxidável para garantir a segurança durante o corte.
- Cabo e alojamento do motor em material antiderrapante.
- Interruptor de ligar/desligar integrado na estrutura.
- Carregador com luzes indicadores vermelha e verde para indicar o nível da bateria.
- Duas baterias de 2000 mAh incluídas.
- Pedra de afiar a lâmina incluída.
- Peso 1,6 kg.

código	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	**279,50**

267257

FACA DE SUBSTITUIÇÃO PARA FACAS DE KEBAB

- Substitua a sua faca perdida ou partida para estender a vida útil da sua faca de kebab elétrica.
- Para uso com a faca de kebab elétrica HENDI 267240 & 267257

código	€
267219	**55,25**

267219

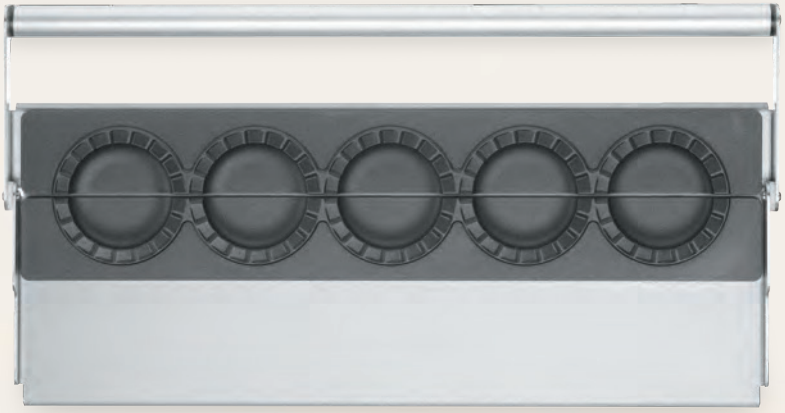
230107

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

MÁQUINA DE FAZER DUMPLINGS

- Para uma preparação fácil de 5 dumplings de cada vez.
- Corpo em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Pega feita de alumínio.
- Com dobradiças em aço inoxidável que ligam 2 partes da forma.
- Superfície de trabalho com revestimento antiaderente – para remoção sem esforço dos dumplings prontos.
- Manuseie ao longo de todo o comprimento da forma – para uma pressão uniforme e um funcionamento conveniente.
- Com 4 pés antiderrapantes de borracha.
- Espessura e diâmetro máximos de um dumpling: 21 mm, ø80 mm.
- Largura do "rebordo" de um dumpling: 8 mm.
- Dimensões da máquina de dumplings aberta: 470 x 245 x 80 mm.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.
- ATENÇÃO: para evitar danos no revestimento, não utilize a máquina de dumplings sem massa no interior. Não lave o revestimento com agentes de limpeza fortes ou esponjas grossas.

código	mm	€
230107	470x140x(H)95	**455,00**



HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

224830

Al aluminium S.S. stainless steel

MÁQUINA DE PASTA

- Perfeito para fazer massa fresca (largura máx.: 140 mm).
- Espessura da massa com 7 níveis de ajuste entre os 0,2 e os 2,5 mm.
- Três rolos/cortadores em liga de alumínio: rolo para massa, cortador para tagliatelle e cortador para fettuccine.
- Inclui uma manivela e um grampo para montagem em mesa.

código	mm	€
224830	210x193x(H)135	**42,85**

S.S. stainless steel

MÁQUINA DE PASTA ELÉTRICA

- Perfeito para fazer massa fresca (largura máx.: 170 mm).
- Tampa com interruptor de segurança.
- Espessura da massa com 7 níveis de ajuste entre os 0,2 e os 2,5 mm.
- Três rolos/cortadores em liga de alumínio: rolo para massa, cortador para tagliatelle (6,25 mm) e cortador para fettuccine (2 mm).

código	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	**237,25**

Ver vídeo

224847

COZEDORES DE MASSA E DUMPLINGS

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

- Para cozer massa, dumplings e vegetais.
- Parte de cima da estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304.
- Outras partes da estrutura em aço inoxidável AISI 430.
- Recipiente em aço inoxidável AISI 316, com capacidade para 10 L.
- Elemento de aquecimento localizado no fundo do recipiente.
- Ligação direta à água.
- Mostrador da válvula, para água, no painel de controlo frontal.
- Ajuste da temperatura com botão rotativo entre 30°C e 120°C.
- Luz indicativa de quando a temperatura determinada foi atingida.
- Bocal removível para água usada.
- Suporte para cestos com função de escorredor.
- Sistema de bloqueio mecânico para prevenir que a torneira de drenagem se abra acidentalmente
- Proteção contra sobreaquecimento com um reset no painel de controlo frontal.
- Pés antiderrapantes.
- Inclui 2 cestos 100x292x(H)158 mm e 1 tampa.
- O aparelho é entregue sem ficha.

COZEDOR DE MASSAS E DUMPLINGS

código	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	**1 813,50**

HDPE polyethylene | stackable

NEW

CAIXA PARA SECAR MASSA FRESCA

- Feito de PEAD, sem BPA.
- Resistente a temperaturas: de -40°C a 90°C.

código	mm	€
880999	600x400x(H)70	**22,75**

MÁQUINA DE RALAR QUEIJO

- Capacidade para 30 kg por hora.
- Funcional e prático, com estrutura estável.
- Apesar das suas pequenas dimensões, o dispositivo tem um alto desempenho.
- Ideal para ralar queijo.
- Parmesão e outros queijos duros.
- O motor tem proteção contra sobrecarga.
- Fornecida com recipiente para queijo ralado de 1,3 L.
- Velocidade: 1400 RPM.
- Diâmetro do cilindro ø 110 x 60 mm.
- Peso 8 kg.

código	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	**584,35**

Rolo em aço inoxidável

226827

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos.

NEW

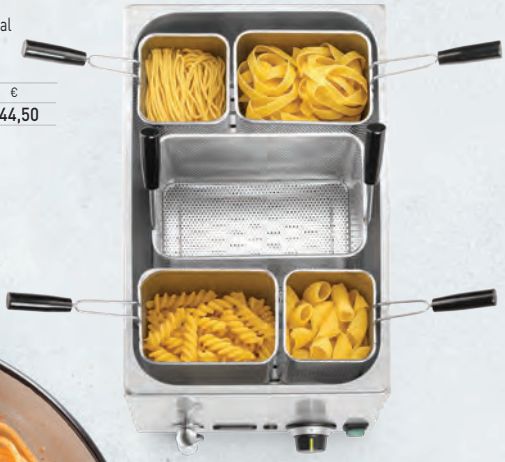
S.S. stainless steel | indoor | <110°C temp

COZEDOR DE MASSA

- Depósito de água e cestos de massa feitos de aço inoxidável 18/8.
- Incluindo 5 cestos:
  - 1 cesto grande (170 x 263 x 306 mm).
  - 2 cestos médios (170 x 130 x 259 mm).
  - 2 cestos pequenos (115 x 126 x 253 mm).
- Intervalo de temperatura ajustável: de 45°C a 110°C.
- Capacidade do depósito de água: 25L.
- O aquecedor está localizado na parte inferior da câmara.
- Luz indicadora quando a temperatura definida é atingida.
- Inclui uma torneira para esvaziar facilmente a água.
- Pés antiderrapantes.
- Inclui um fecho mecânico para evitar a abertura acidental da válvula de descarga.
- Proteção contra o sobreaquecimento.

código	litros	V	W	mm	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	**344,50**

240496



09

Cooling

Feel the ice experience

PROFI LINE | SÉRIE 800

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira exterior que é fabricada em aço galvanizado.
- Porta(s) de fecho automático com puxador(es) curvo(s) confortável(eis).
- Arrefecimento por ar forçado com descongelação automática, compressor colocado por cima da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, adapta-se a contentores até GN 2/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Equipado com 4 rodas, das quais 2 são giratórias.
- Classe climática: 5.

Ver vídeo

232118, 232132

232125, 232149

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho – GN 2/1.

código	mm	€
801888	530x650	23,95

	B	C	B	C
modelo	frigorífico de porta única	congelador de porta única	frigorífico de duas portas	congelador de duas portas
código	232118	232132	232125	232149
capacidade	670 l	670 l	1240 l	1240 l
dimensões	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dim. da câmara	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
alcance	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
líquido derefrigeração	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
rótulo energético	B	C	B	C
prateleiras	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
consumo médio diário de energia	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
potência/tensão	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
peso	120 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	**2 028,00**	**2 301,00**	**3 101,00**	**3 439,00**
PRATELEIRA GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	**42,25**	**42,25**	**42,25**	**42,25**

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

FRIGORÍFICOS E CONGELADORES PROFI LINE | SÉRIE 700

arktic

S.S. stainless steel

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira que é fabricada em aço galvanizado.
- Porta(s) com fecho automático e possibilidade de trancar com práticos puxador(es) curvos.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por cima da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 rodas, 2 delas giratórias.
- Classe climática: SN-ST.
- Líquido de refrigeração: R600a.

NEW

COOLANT • R600a R290 • COOLANT

233108, 233115

233122, 233139

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

CONJUNTO DE 4 PÉS PARA FRIGORÍFICOS E CONGELADORES

- 4 pés de aço inoxidável, ajustáveis até 60 mm.
- Diâmetro: 55 mm.
- Para armários refrigerados e congeladores Profi Line e Kitchen Line.

código	€
941072	84,50

	C	D	C	D
modelo	frigorífico de porta única	congelador de porta única	frigorífico de duas portas	congelador de duas portas
código	233108	233115	233122	233139
capacidade	410 l	440 l	900 l	900 l
dimensões	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
dim. da câmara	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
alcance	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLT potência 1/4 KM	NE2124Z potência 1/2 KM	EG AS100HLR potência 1/3 KM	NEK2150GK potência 3/4 KM
líquido derefrigeração	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
rótulo energético	C	D	C	D
classe climática	5	4	5	4
prateleiras	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
consumo médio diário de energia	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
potência/tensão	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
peso	90 kg	90 kg	135 kg	135 kg
€	**1 755,00**	**1 944,00**	**2 438,00**	**2 698,00**

Preços sem IVA e não vinculativos

HENDI

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

FRIGORÍFICO E CONGELADOR 420 L

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira exterior, que é fabricada em aço galvanizado.
- Refrigeração forçada.
- Isolamento com 50 mm de espessura (material: C5H10).
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Compressor EMBRACO.
- Evaporação automática da condensação.
- Classe climática: 4
- Porta com fecho automático e trancável, abre do lado esquerdo.
- Puxador da porta curvo e confortável.
- Equipado com 4 rodas, das quais 2 são rodas giratórias.

233146

modelo	frigorífico e congelador 420 L, de duas portas
código	233146
capacidade	420+420 l
dimensões	1200x740x(H)1950 mm
dim. da câmara	frigorífico – 550x540x(H)1380 mm congelador – 550x540x(H)1380 mm
alcance	-2/8°C, -17/-22°C
compressor	frigorífico – EMT65HLR potência 1/4 KM congelador – NE2134Z potência 1/2 KM
líquido derefrigeração	frigorífico – R600a (80 g) congelador – R290 (90 g)
rótulo energético	D
prateleiras	4+4 x 510x525 mm*
consumo médio diário de energia	8,22 kWh
potência/tensão	870 W/230 V
peso	158 kg
€	**3 348,00**

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

HENDI

FRIGORÍFICOS E CONGELADORES KITCHEN LINE

- Os invólucro interno e externo são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade.
- Tampa traseira exterior em aço galvanizado.
- Refrigeração estática assistida por ventilador, compressor na parte inferior.
- Com filtro de partículas.
- Isolamento de espuma de poliuretano, 60 mm de espessura.
- Porta trancável de fecho automático, abre no lado esquerdo.
- Puxador curvo da porta confortável.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 são rodas de rodízio.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Intervalo de temperatura: de -5°C a 5°C.

R600a R290 COOLANT

NEW

232729, 232514 232736

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho – GN 2/1.

código	mm	€
801888	530x650	23,95

	D	D	D
modelo	frigorífico de porta única	congelador de porta única	frigorífico de duas portas
código	232729	232514	232736
capacidade	580 l	580 l	1300 l
dimensões	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
dim. da câmara	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
alcance	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
líquido derefrigeração	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
rótulo energético	D	D	D
prateleiras	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
consumo médio diário de energia	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
potência/tensão	350 W/230 V	550 W/230 V	320 W/230 V
peso	110 kg	120 kg	180 kg
€	**1 755,00**	**1 885,00**	**2 597,00**

ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO BUDGET LINE

NEW arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Invólucro exterior em aço inoxidável.
- Refrigeração assistida por ventilador.
- Parede externa traseira e fundo em chapa metálica galvanizada.
- Interior feito de plástico ABS.
- Isolamento de espuma ciclopentano (C5H10) (até 65 mm), dependendo do modelo, para maior estabilidade de temperatura dentro do armário.
- O termóstato digital de elevada precisão permite determinar com precisão a temperatura de armazenamento.
- Prateleiras ajustáveis com uma capacidade de carga de 30 kg cada, desde que o peso no armário de refrigeração seja distribuído uniformemente.
- Prateleiras fixas com componentes do sistema de congelação, com capacidade de carga de 25 kg cada, desde que o peso no armário do expositor de congelação seja distribuído uniformemente.
- Prateleira adicional na parte inferior da câmara para aumentar o espaço de armazenamento (apenas modelos selecionados – consulte a tabela).
- Controlo electromecânico com visor electrónico para indicar a temperatura definida e actual.
- Com dois pés à frente, permite um ajuste limitado da altura (quando é necessário nivelar o forno) e dois rodízios atrás, ideal para mover o armário (apenas armários com capacidade de 400 e 600 l).
- Portas de fecho automático para reduzir o consumo de eletricidade.
- É possível trancar as portas (com uma chave).

236017
236079

236031
236093

236055
236116

ARMÁRIO DE REFRIGERAÇÃO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: 0/8°C

code	litros	mm	chamber dimensões	prateleiras (mm)	rótulo energético	líquido derefrigeração	insulation (mm)	V	W	kg	€
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**682,50**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**1 099,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**1 287,00**

ARMÁRIO DE CONGELAÇÃO BUDGET LINE NUMA CAIXA EM AÇO INOXIDÁVEL

- Faixa de temperatura: -23/-18°C

code	litros	mm	chamber dimensões	prateleiras (mm)	líquido derefrigeração	insulation (mm)	V	W	kg	€
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	prateleiras fixas, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**754,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	prateleiras fixas, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**1 222,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	prateleiras fixas, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**1 424,00**

ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO BUDGET LINE

NEW arktic

- Invólucro externo feito de aço revestido branco.
- Refrigeração assistida por ventilação.
- Parede externa traseira e fundo em chapa metálica galvanizada.
- Interior feito de plástico ABS.
- Isolamento de espuma ciclopentano (C5H10) (até 65 mm), dependendo do modelo, para maior estabilidade de temperatura dentro do armário.
- O termóstato digital de elevada precisão permite determinar com precisão a temperatura de armazenamento.
- Prateleiras ajustáveis com uma capacidade de carga de 30 kg cada, desde que o peso no armário de refrigeração seja distribuído uniformemente.
- Prateleiras fixas com componentes do sistema de congelação, com capacidade de carga de 25 kg cada, desde que o peso no armário do expositor de congelação seja distribuído uniformemente.
- Prateleira adicional na parte inferior da câmara para aumentar o espaço de armazenamento (apenas modelos selecionados – consulte a tabela).
- Controlo electromecânico com visor electrónico para indicar a temperatura definida e actual.
- Com 2 pés à frente, permite um ajuste limitado da altura (quando é necessário nivelar o forno) e duas rodas atrás, ideal para mover o armário (apenas armários com capacidade para 400 e 600 l).
- Portas de fecho automático para reduzir o consumo de eletricidade.
- Trancar as portas (com uma chave).

236000
236062

236024
236086

236048
236109

ARMÁRIO DE REFRIGERAÇÃO EM CAIXA DE AÇO PINTADO DE BRANCO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: 0/8°C

code	litros	mm	chamber dimensões	prateleiras (mm)	rótulo energético	líquido dere-frigeração	insulation (mm)	V	W	kg	€
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**630,50**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**1 008,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**1 190,00**

ARMÁRIO DE CONGELAÇÃO BUDGET LINE

- Faixa de temperatura: -23/-18°C

code	litros	mm	chamber dimensões	prateleiras (mm)	líquido dere-frigeração	insulation (mm)	V	W	kg	€
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	prateleiras fixas, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**695,50**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	prateleiras fixas, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**1 125,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	prateleiras fixas, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**1 294,00**

BANCADAS FRIGORÍFICAS E DE CONGELAÇÃO PROFI LINE

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira que é fabricada em aço galvanizado.
- Portas com fecho automático equipadas com puxadores confortáveis.
- Superfície de trabalho com uma orla com 40 mm de altura na parte de trás.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: SN-T.

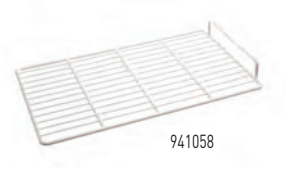
R600a R290 COOLANT

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

232040, 232064

232057, 232699

modelo	frigorífico de duas portas	congelador de duas portas	bancada frigorífica de três portas	congeladora de três portas
código	232040	232064	232057	232699
capacidade	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensões	1360x700x(H)879 mm	1360x700x(H)910 mm	1795x700x(H)879 mm	1796x700x(H)879 mm
dim. da câmara	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
alcance	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR potência 1/4 KM	EGU130HLR potência 1/2 KM	EGAS100HLR potência 1/3 KM	NEK2140Z potência 2/3 KM
líquido derefrigeração	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
rótulo energético	A	C	A	C
prateleiras	2+2 x GN 1/1*	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
consumo médio diário de energia	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
potência/tensão	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
peso	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	**1 885,00**	**2 340,00**	**2 282,00**	**2 561,00**



941058

PRATELEIRA PARA FRIGORÍFICOS DE BANCADA E CONGELADORES LINHA PROFI

- Para frigoríficos e congeladores Arktic balcões Linha Profi 232040 232057 232064.

código	€
941058	**18,85**

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

Preços sem IVA e não vinculativos

BALCÃO FRIGORÍFICO LINHA PROFI | SÉRIE 700

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, exceto a tampa traseira que é fabricada em aço galvanizado.
- Portas com fecho automático equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: SN-T.

R600a R290 COOLANT

NEW

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

233764

237069

	B	A
modelo	frigorífico de 4 portas	frigorífico de 6 portas
código	233764	237069
capacidade	280 l	420 l
dimensões	1360x700x(H)858 mm	1795x700x(H)879 mm
dim. da câmara	822x570x(H)580 mm	1257x 570x(H)580 mm
alcance	-2/8°C	0/8°C
compressor	EMT65HLR potência 1/4 KM	Cubigel compressor HP 1/5
líquido derefrigeração	R600a (120 g)	R290
rótulo energético	B	A
gavetas	4	6
consumo médio diário de energia	1,34 kWh	1,98 kWh
potência/tensão	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	95 kg	116 kg
€	**2 672,00**	**3 959,00**

* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 40 kg (com carga distribuída uniformemente)

KITCHEN LINE | SÉRIE 600

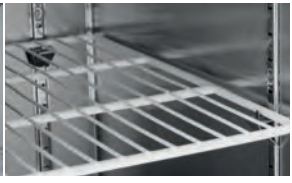
- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas com fecho automático equipadas com puxadores confortáveis.
- Superfície de trabalho com um rebordo com 40 mm de altura na parte de trás.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 50 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: 5 (233344, 233382), 4 (233351, 233399).
- Líquido de refrigeração: R600a.

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

233344, 233351

233382, 233399

modelo	frigorífico de duas portas	congelador de duas portas	bancada frigorífica de três portas		bancada congeladora de três portas	
código	233344	233351	233382		233399	
capacidade	166 l	166 l	291 l		291 l	
dimensões	1200x600x(H)886 mm	1200x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm		1800x600x(H)886 mm	
dim. da câmara	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm		1400x480x(H)580 mm	
alcance	-2/8°C	-22/-17°C	0/8°C		-22/-17°C	
compressor	EMT65HLR potência 1/4 KM	NE2134Z-263CA potência 1/2 KM	FFI10HAK potência 1/3 KM		NEK2140GZ-269GA potência 1/2 KM	
líquido derefrigeração	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)		R290 (90 g)	
rótulo energético	B	C	B		C	
classe climática	5	4	5		4	
prateleiras	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*		2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	
consumo médio diário de energia	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh		5,48 kWh	
potência/tensão	300 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V		550 W/230 V	
peso	74 kg	74 kg	100 kg		100 kg	
€	**1 677,00**	**1 788,00**	**2 022,00**		**2 262,00**	
PRATELEIRA	949276	949276	954775	956113	954775	956113
			esquerda/direita	meio	esquerda/direita	meio
€	**12,95**	**12,95**	**17,55**	**18,85**	**17,55**	**18,85**



* Capacidade máxima de carga da prateleira aprox. 15 kg (com carga distribuída uniformemente)

KITCHEN LINE | 700 SERIES

arktic

cooling

- Tanto a estrutura interior como a exterior são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés ajustáveis em plástico.
- Descongelação automática com evaporador de condensação.
- Classe climática: 5.

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

232019

232026

	A	A
modelo	frigorífico de 2 portas	frigorífico de 3 portas
código	232019	232026
capacidade	300 l	380 l
dimensões	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dim. da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido derefrigeração	R600a	R600a
rótulo energético	A	A
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	220 W/230 V	220 W/230 V
peso	70 kg	91 kg
€	**1 248,00**	**1 762,00**
PRATELEIRA	931561	931561
€	**18,85**	**18,85**

Colocação ajustável da prateleira

Pegas confortáveis

Controlo eletrónico da temperatura

BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA PREPARAÇÃO DE PIZAS

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com tampo em granito.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.

NEW

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

220245

NEW

220252

modelo	A Mesa de refrigeração para piza com bancada de granito, 3 portas	B Mesa de refrigeração para piza com bancada de granito, 3 portas
código	220245	220252
capacidade	250 l	420 l
dimensões	1510x800x(H)875 mm	2010x800x(H)875 mm
dim. da câmara	510x595x(H)830 mm	510x595x(H)830 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido derefrigeração	R600a	R600a
rótulo energético	A	B
classe climática	5	5
prateleiras	2	2
potência/tensão	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	70 kg	70 kg
€	**2 438,00**	**2 373,00**

Controlo eletrónico da temperatura

Colocação ajustável da prateleira

Bancada em granito

Câmara e estrutura
exterior em aço inoxidável

220245

220252

modelo	Bancada de refrigeração para pizas com 2 portas e 7 gavetas, com tampo em granito	Balcão de piza de três portas com expositor de refrigeração 380+40L
código	232842	232033
capacidade	250 l	254 l
dimensões	2020x802x(H)1000 mm	1400x700x(H)1491 mm
dim. da câmara	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido derefrigeração	R600a (120 g)	R600a (70 g + 40 g)
rótulo energético	A	A
classe climática	5	balcão de piza – 4, expositor de refrigeração – 5
prateleiras	7 gavetas	3 prateleiras
consumo médio diário de energia	1,38 kWh	balcão de piza – 1,6 kW, expositor de refrigeração – 1,55 kW
potência/tensão	250 W/230 V	400 W/230 V
peso	300 kg	193+41 kg
	Equipada com 7 gavetas não refrigeradas de 400 x 620 x (A) 65 mm. Dimensões da câmara: 1480 x 670 x (A) 570 mm.	Unidade superior de arrefecimento para 6x GN 1/4, dimensões 1405x335x(A)435 mm.
€	**3 231,00**	**2 945,00**

BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA PREPARAÇÃO DE PIZAS

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, com tampo em granito.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com prateleiras ajustáveis, compatível com recipientes até GN 1/1.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 60 mm de espessura.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

232859

232873

	bancada frigorífica para preparação de pizas com duas portas	bancada frigorífica para preparação de pizas com três portas
código	232859	232873
	Com cobertura em aço inoxidável à volta do espaço GN, onde cabem 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm).	Com cobertura em aço inoxidável à volta do espaço GN, onde cabem 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
capacidade	300 l	380 l
dimensões	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensões da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C
líquido derefrigeração	R600a	R600a
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	310 W/230 V	220 W/230 V
peso	94 kg	180 kg
€	**1 372,00**	**1 963,00**
PRATELEIRA	931561	956403
€	**18,85**	**24,95**

Controlo eletrónico da temperatura

Colocação ajustável da prateleira

Bancada em granito

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Refrigeração por ar estático com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 40 mm de espessura.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Intervalo de temperaturas: -2/8 °C.
- Classe climática: SN.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Recipientes GN não incluídos.

arktic

S.S. stainless steel

COOLANT • COOLANT • R290 • COOLANT

232965 **4x GN 1/3**

232903 **5x GN 1/4**

232972 **6x GN 1/3**

232910 **5x GN 1/4**

232989 **7x GN 1/3**

232927 **5x GN 1/4**

232996 **9x GN 1/3**

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/4

- Com expositor em vidro temperado.
- Compatível com recipientes GN ¼ com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	**643,50**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	**773,50**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	**884,00**

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3

- Com expositor em vidro temperado.
- Compatível com recipientes GN 1/3 com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	**682,50**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	**793,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	**864,50**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	**981,50**

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA GN 1/3

- Com tampa em aço inoxidável.
- Compatível com recipientes GN 1/3 com uma altura máxima de 150 mm.

código	-	V	W	mm	€
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)630	**864,50**
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x420x(H)630	**923,00**
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x420x(H)630	**682,50**
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)630	**793,00**
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)630	**981,50**

233948

BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatíveis com recipientes até GN 1/1.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Todos os modelos são fornecidos sem recipientes GN.

232781

Câmara e estrutura exterior em aço inoxidável

232798

232880

modelo	bancada frigorífica para ingredientes de duas portas com expositor em vidro	bancada frigorífica para ingredientes de três portas com expositor em vidro	bancada frigorífica para ingredientes de duas portas com expositor GN elevado
código	232781	232798	232880
	Com um elegante expositor em vidro, tem espaço para 2 recipientes GN 1/1 e 3 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm)	Com um elegante expositor em vidro, tem espaço para 4 recipientes GN 1/1 (altura máx. de 150 mm)	Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 5 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm). Dimensões do expositor GN: 900x265x(H)195 mm
capacidade	300 l	380 l	300 l
dimensões	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensões da câmara	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
alcance	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
líquido de refrigeração	R600a	R600a	R600a
prateleiras	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)	2 prateleiras (335x570 mm)
potência/tensão	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
peso	80 kg	110 kg	100 kg
€	**1 476,00**	**2 067,00**	**1 294,00**
PRATELEIRA	956403	956403	956403
€	**24,95**	**24,95**	**24,95**

Preços sem IVA e não vinculativos

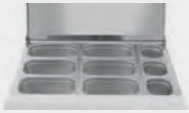
BANCADAS FRIGORÍFICAS PARA INGREDIENTES

- Estruturas interior e exterior fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.
- Portas equipadas com puxadores confortáveis.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Isolamento em espuma de poliuretano com 35 mm de espessura.
- Com prateleiras ajustáveis, compatíveis com recipientes até GN 1/1.
- Ecrã digital e termóstato eletrónico.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis em plástico.
- Classe climática: SN-T.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Todos os modelos são fornecidos sem recipientes GN.

232897

232804

232811



bancada frigorífica para ingredientes de três portas com expositor GN elevado	bancada frigorífica para ingredientes com duas portas	bancada frigorífica para ingredientes com três portas
232897	232804	232811
Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 8 recipientes GN 1/6 (altura máx. de 150 mm). Dimensões do expositor GN: 1365x265x(H)195 mm	Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 2 recipientes GN 1/1 e 3 GN 1/6 (altura máx. de 150 mm). Bancada de trabalho em plástico: 900x135x(H)20 mm	Com tampa em aço inoxidável, tem espaço para 4x recipientes GN 1/1 (altura máx. de 150 mm). Bancada de trabalho em plástico: 1365x135x(H)20 mm
380 l	300 l	380 l
1365x700x(H)1055 mm	900x700x(H)888 mm	1365x700x(H)888 mm
1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
R600a	R600a	R600a
3 prateleiras (335x570 mm)	2 prateleiras (335x570 mm)	3 prateleiras (335x570 mm)
310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
105 kg	68 kg	87 kg
1 963,00	**1 248,00**	**1 762,00**
956403	931561	956403
24,95	**18,85**	**24,95**

ARMÁRIOS DE MATURAÇÃO A SECO

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

18/10 stainless steel | ABS plastic

- Corpo, estrutura da porta e puxador da porta fabricados em aço inoxidável AISI 304.
- Porta feita de 2 camadas de vidro temperado Low-E escurecido, que aumenta a eficiência energética ao bloquear a luz infravermelha e UV do exterior, evitando ao mesmo tempo que o calor se transfira para o interior. Bloqueio da porta incluído.
- Recipiente para água destilada feito de ABS – a água destilada deve ser inserida manualmente.
- Notificação no visor e alarme sonoro para avisar quando a humidade for inferior a 15% para o utilizador encher o recipiente de água.
- Alarme indicador de quando a porta fica aberta por mais de 3,5 minutos – proteção contra perturbações não controladas das condições no interior da câmara frigorífica.
- Lâmpada de esterilização UVC incorporada para prevenir o crescimento bacteriano e garantir um ambiente seguro para a carne; quando a porta é aberta durante o processo de tempero, as bactérias não têm oportunidade de se desenvolver.
- Refrigeração forçado através de um ventilador que garantem o nível necessário de circulação de ar.
- Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. do varão: 50 kg.
- Intervalo de temperatura: 1-25 °C.
- Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.
- O nível de humidade atual é apresentado no painel.
- Refrigerante: R600a.

221433

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Carga máx. por prateleira: 30 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
  - 3 prateleiras,
  - 1 varão,
  - 3 ganchos,
  - tabuleiro de sal (sal não incluído),
- todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável 18/8.

código	litros	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	**3 503,50**

NEW

204986

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Estrutura em metal preto com pintura a pó.
- Capacidade máxima de carga por prateleira: 25 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
  - 3 prateleiras,
  - 1 varão,
  - 3 ganchos,
  - tabuleiro para sal (sal não incluído),
- todos os elementos acima são fabricados em aço inoxidável 18/8.

code	liter	V	W	mm	€
204986	352	230	170	695x760 x(H)1720	**4 284,00**

204962

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Carga máx. por prateleira: 25 kg.
- Acessórios incluídos no armário:
  - 3 prateleiras,
  - 1 varão,
  - 3 ganchos,
  - tabuleiro de sal (sal não incluído),
- todos os elementos acima são feitos de aço inoxidável 18/8.

código	litros	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	**4 154,00**

ARMÁRIO DE MATURAÇÃO A SECO

- Corpo, estrutura da porta e pega da porta em aço inoxidável 18/8.
- Porta com 2 camadas de vidro temperado com coloração "Low-E".
- A porta pode ser trancada.
- Recipiente para água destilada em ABS – a água destilada deve ser inserida manualmente.
- Notificação no visor e alarme sonoro quando a humidade do reservatório de água desce abaixo dos 15%.
- Alarme que indica a porta aberta durante mais de 3,5 minutos.
- Lâmpada de esterilização UVC incorporada.
- Arrefecimento forçado com ventilador.
- Luzes LED colocadas em ambos os lados da câmara e no teto.
- Carga máx. por gancho: 25 kg.
- Carga máx. do varão: 50 kg.
- Intervalo de temperatura: 1°C-25°C.
- Intervalo de humidade ajustável: 60-85%.
- Nível de humidade atual no visor.
- Condições térmicas, de ventilação e de humidade adequadas para carne maturada.
- Ganchos e tabuleiro de sal incluídos.

código	litros	V	W	mm	€
204979	138	230	350	600x545x(H)900	**1 554,00**

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

18/8 stainless steel ABS plastic

NEW

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

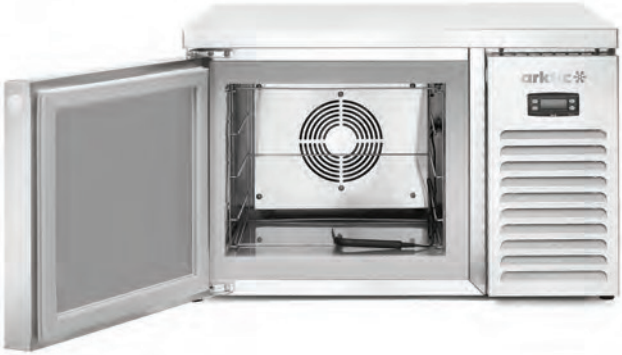
204979

ABATEDORES DE TEMPERATURA

- Câmara compatível com recipientes GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm.
- Sonda incluída de série, refrigeração forçada, descongelação manual.
- Tab de condensação sob o aparelho.
- Funções separadas para o ciclo de congelação de gelado (-20 °C) e congelação rápida de superfície (-40 °C).
- Iluminação LED interior.
- Porta de fecho automático equipada com fechadura de série.
- Alarme sonoro e visual de porta aberta.
- Sentido de abertura da porta ajustável.
- Microinterruptor que desliga o aparelho ao abrir a porta.
- Termóstato digital.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável.
- Classe climática 5, funcionamento estável a temperaturas ambiente até +40 °C.
- Gás refrigerante: R290.
- Pés em aço inoxidável com altura ajustável.

232170 232187 232491

código	capacidade da câmara	espaçamento do suporte to tabuleiro (mm)	saída em refrigeração a +3°C (kg/ciclo)	saída em congelação a -18°C (kg/ciclo)	V	W	dimensões internas da câmara (mm)	mm	kg	€
232170	5× GN 1/1 ou 5× 600×400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	**3 335,00**
232194	7× GN 1/1 ou 7× 600×400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	**5 623,00**
232187	10× GN 1/1 ou 10× 600×400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	**5 519,00**
232491	15× GN 1/1 ou 15× 600×400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	**9 874,00**



237731

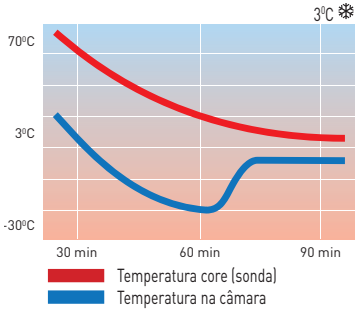
ABATEDOR DE TEMPERATURA 3X GN 2/3

- A estrutura e a câmara são fabricadas em aço inoxidável 18/8.
- A câmara mede 340x365x(A)270 mm e acomoda 3 recipientes GN2/3, com as guias posicionadas a 68 mm de distância entre si.
- Com visor digital.
- O termóstato mede a temperatura da câmara, mas também pode medir a temperatura interna com a sonda incluída.
- Arrefecimento por ar forçado, com descongelamento manual.
- Função de manutenção automática - no final do ciclo, o dispositivo mantém a temperatura atingida.
- Evaporador protegido contra corrosão.
- Eficiência de refrigeração: 7 kg (+90 °C/+3 °C)/ciclo.
- Eficiência de congelamento: 5 kg (+90 °C/-18 °C)/ciclo.
- Isolamento feito de espuma de ciclopentano com 60 mm de espessura.
- Com alarme visual e sonoro de porta aberta, o arrefecimento pára quando a porta está aberta.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Classe climática: 4, funciona em temperaturas ambientes até 38 °C.
- Refrigerante: R290.
- Peso líquido: 44 kg.

código	V	W	mm	€
237731	230	420	660x640x(H)525	**2 464,00**

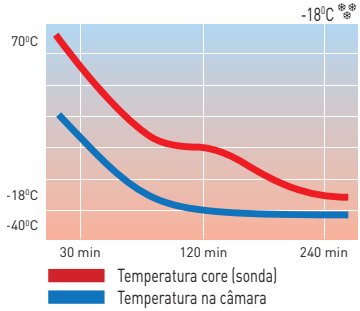
Refrigeração rápida de +90°C para +3°C

Este processo ajuda a baixar a temperatura dos alimentos para os seguros +3°C num tempo adequadamente curto, em conformidade com as normas HACCP.
A velocidade de refrigeração adequada ajuda a reduzir o crescimento de bactérias no intervalo de +65°C a +10°C.
A refrigeração rápida ajuda a manter a qualidade, a cor e o cheiro dos alimentos e prolonga o período de armazenamento.



Congelação rápida de +90°C a -18°C

O potente sistema de refrigeração e o sopro de ar de -40°C para dentro da câmara fazem com que a temperatura central dos alimentos desça rapidamente para -18°C.
Evita a formação de grandes cristais de gelo, que danificam a estrutura interna dos alimentos.
Por outro lado, a congelação rápida resulta num grande número de pequenos cristais que preservam as propriedades originais dos alimentos: sabor, cor, textura e nutrientes, e ajuda a prolongar o período de conservação.



arktic

Al aluminium

NEW

R600a COOLANT

235904

233856

CAIXA FRIGORÍFICA

- Alojamento feito de alumínio.
- A porta é feita de chapa de aço pré-pintada coberta com películas de PVC.
- Com tampa bloqueável de fecho automático.
- Arrefecimento a ar forçado com descongelação manual, compressor colocado por baixo da câmara.
- Isolamento de espuma com 70 mm de espessura.
- Iluminação LED brilhante na câmara.
- Visor digital de temperatura e controlador manual.
- Equipado com 2 rodas e 2 pés ajustáveis.
- Intervalo de temperatura: -18°C a -26°C.

código	litros	V	W	mm	€
235904	93	230	105	574x608x(H)845	**318,50**
235911	140	230	70	754x608x(H)845	**383,50**

CAIXA FRIGORÍFICA

- Alojamento feito de alumínio.
- A porta é feita de chapa de aço pré-pintada coberta com películas de PVC.
- Com tampa bloqueável de fecho automático.
- Arrefecimento a ar forçado com descongelação manual, compressor colocado sob a câmara.
- Isolamento de espuma com 70 mm de espessura.
- Iluminação LED brilhante na câmara.
- Visor digital de temperatura e controlador manual.
- Equipado com 2 rodas e 2 pés ajustáveis ou 6 rodas em modelos maiores.
- Intervalo de temperatura: -18°C a -26°C.

código	litros	V	W	mm	€
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**455,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**533,00**

30-90°C

2-10°C

274064

274057

NEW S.S. stainless steel

BUFFET AQUECIDO

- Caixa em aço inoxidável com contraplacado preto.
- Adequado para 4 recipientes GN 1/1 – máx. 150 mm de profundidade.
- Fornecido com 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado com uma luz no pavilhão.
- A cobertura pode ser baixada para funcionar como uma cobertura, fixada com fechos.
- Guias de tabuleiro dobráveis em ambos os lados.
- 2 prateleiras debaixo do balcão.
- Equipado com 4 rodízios.
- Temperatura ajustável de 30°C a 90°C.

código	alcance	V	W	mm	€
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	**2 984,00**

NEW S.S. stainless steel

BUFFET DE SALADAS

- Caixa em aço inoxidável com contraplacado preto.
- Adequado para 4 recipientes GN 1/1 - máx. 150 mm de profundidade.
- Fornecido com 4 recipientes GN 1/1.
- Equipado com uma luz.
- A cobertura pode ser baixada para funcionar como uma cobertura, fixada com fechos.
- Guias de tabuleiro desmontáveis em ambos os lados.
- Prateleira grande sob o balcão.
- Equipado com 4 rodízios.
- Temperatura ajustável entre 2°C e 10°C.
- Classe climática: 4.

código	alcance	V	W	mm	€
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	**2 984,00**

EXPOSITOR DE SUSHI

NEW arktic ABS plastic 18/0 stainless steel

- Construção em aço inoxidável.
- Caixa feita de ABS.
- Com vidro temperado.
- Acesso conveniente ao interior da câmara graças às portas deslizantes localizadas na parte traseira.
- Refrigeração estática com função de descongelação automática.
- No interior da câmara, estão instaladas a luz LED e um evaporador.
- Visor digital e termóstato eletrónico.
- Intervalo de temperatura: 0°C-12°C.

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

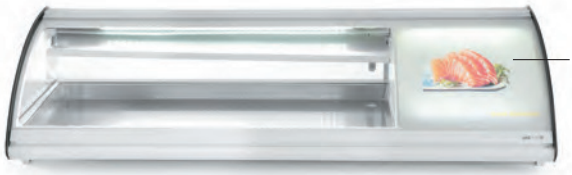
274071

274088

274040

	C	B	B
código	274040	274088	274071
dimensões	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
capacidade	5x GN 1/2 (H)40 mm	6x GN 1/3 (H) 40 mm	4x GN 1/3 (H)40 mm
alcance	0/12°C	0/12°C	0/12°C
classe climática	4	4	4
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R600a
potência/tensão	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V
€	**1 203,00**	**1 105,00**	**975,00**

Preços sem IVA e não vinculativos



Possibilidade de colocar um grafismo

233757

EXPOSITOR DE SUSHI 5X GN 1/3

- Estrutura de aço inoxidável revestido a branco.
- Cobertura de vidro duplo curvado na parte da frente.
- Acessível por trás, através de duas portas deslizantes ou pela cobertura de vidro curva.
- Refrigeração estática com descongelação automática.
- Arrefece entre os 0 °C e os 6 °C.
- Adapta-se a 5 recipientes GN 1/3 - máx. (H)40 mm.
- Equipado com luz LED e evaporador na parte superior.
- Controlador de temperatura e visor digitais.
- Refrigerante: R600a.
- Classe de eficiência energética: B.
- Classe climática: 3.
- Os recipientes GN não estão incluídos.

código	alcance	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	**975,00**

233702

233719

EXPOSITOR FRIGORÍFICO DE BALCÃO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com tampa curva em vidro e painéis laterais em vidro.
- Acessível através de duas portas de correr em vidro na parte traseira.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Inclui 2 prateleiras cromadas.
- Iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6°C.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	**1 053,00**
233719	160	230	160	885x570x(H)680	**1 151,00**

Refrigeração por ar forçado

Ver vídeo

Visor digital

GRELHAS DE CONTACTO

página 280

Ver vídeo

233689

18/0 stainless steel

indoor

EXPOSITOR CONGELADOR PARA GELADOS

- Estrutura em aço inoxidável, com vidro temperado.
- Refrigeração estática com função de descongelação automática.
- Visor digital e intervalo de regulação da temperatura: entre -25°C e -18°C.
- Pés ajustáveis em altura.
- Refrigerante: R290.
- Classe climática: 4.
- Eficiência energética: A.
- Inclui 4 recipientes, cada um com 5L de capacidade e uma altura de 150 mm.

código	alcance	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	**1 606,00**

Ver vídeo

233672

S.S. stainless steel

EXPOSITOR DE BALCÃO PARA SALADA

- Estrutura em aço inoxidável, equipado com tampa curva em vidro com sistema de abertura fácil.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado ao lado da câmara.
- Suporta 8 recipientes GN 1/6 GN ou 4 recipientes GN 1/3 (altura máx. de 100 mm), GN não incluído.
- Com 4 pés ajustáveis em aço inoxidável.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe climática: 4.
- Rótulo energético: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233672	0/-3°C	230	105	775x615x(H)235	**981,50**

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

- Estrutura feita de ABS e PVC, de vidro duplo.
- Caixa da unidade de arrefecimento em ABS.
- Porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- A conduta de ar na parte exterior do vidro sopra ar por cima do vidro para remover e evitar a condensação.
- Prateleiras duradouras revestidas a PVC e ajustáveis em altura.
- Com iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Classe climática: 4.

Ver vídeo

233610

233627

233634

233238

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 58 L

- Com 2 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter energeticamente eficiente que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233610	branco	230	170	452x406x(H)830	**682,50**
233627	preto	230	170	452x406x(H)830	**682,50**

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 68 L

- Com 3 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233634	branco	230	170	444x397x(H)875	**695,50**
233238	preto	230	170	444x397x(H)875	**695,50**

Conduta de ar no exterior do vidro para eliminar e prevenir a condensação

Vidro duplo e porta com abertura fácil

Controlador digital

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

- Estrutura feita de ABS e PVC, de vidro duplo.
- Caixa da unidade de arrefecimento em ABS.
- Porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- A conduta de ar na parte exterior do vidro sopra ar por cima do vidro para remover e evitar a condensação.
- Prateleiras duradouras revestidas a PVC e ajustáveis em altura.
- Com iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Classe climática: 4.

233641

233658

233665

233269

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 78 L

- Com 3 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: B (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233641	branco	230	170	444x397x(H)940	**708,50**
233658	preto	230	170	444x397x(H)940	**708,50**

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 98 L

- Com 4 prateleiras.
- Equipado com um compressor inverter, energeticamente eficiente, que ajusta a potência às necessidades em vez de apenas ligar ou desligar.
- Classe energética: C (A-G).
- Intervalo de temperaturas: 2 a 6°C.
- Refrigerante: R600a.

código	-	V	W	mm	€
233665	branco	230	210	444x397x(H)1100	**773,50**
233269	preto	230	210	444x397x(H)1100	**773,50**

Pega conveniente para abrir a porta

Refrigeração forçada

Iluminação LED.

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

- Estrutura feita de ABS e PVC, de vidro duplo.
- Caixa da unidade de arrefecimento em ABS.
- Porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- A conduta de ar na parte exterior do vidro sopra ar por cima do vidro para remover e evitar a condensação.
- Prateleiras duradouras revestidas a PVC e ajustáveis em altura.
- Com iluminação LED brilhante no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Classe climática: 4.

R600a COOLANT

Ver vídeo

233696

C

233290

C

4 rodas, 2 com travões (233696, 233290)

Vidro duplo e porta curva com abertura fácil (233696, 233290)

EXPOSITOR FRIGORÍFICO 270 L

- 5 prateleiras com as dimensões: 427x386x(H)8mm
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0 a 6 °C.
- Refrigerante: R290.

código	-	V	W	mm	€
233696	branco	230	290	550x520x(H)1870	**1 521,00**
233290	preto	230	290	556x526x(H)1913	**1 521,00**

Ver vídeo

233825

233832

EXPOSITOR DE BOLOS REDONDO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo temperado.
- Acessível por uma porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 3 prateleiras em vidro ajustáveis.
- Luzes LED nos 2 lados.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com interruptor de ligar/desligar.
- Intervalo de temperaturas: 0°/6°C.
- Classe climática: 6
- Líquido de refrigeração: R600a.
- Classe energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	**1 151,00**

EXPOSITOR DE BOLOS REDONDO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo temperado.
- Acessível por uma porta com fecho automático.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 4 prateleiras em vidro ajustáveis.
- Luzes LED nos 2 lados.
- Equipado com 5 rodas, 2 delas com travão.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com interruptor de ligar/desligar.
- Intervalo de temperaturas: 0°/6°C.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe energética: B.

código	litros	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	**3 413,00**

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM ACESSO TRASEIRO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo.
- Acessível através de duas portas de correr na parte traseira.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com iluminação LED brilhante na parte superior e por baixo de cada prateleira.
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R290.

C
233306

233306

B
233443
233320

233320

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 3 PRATELEIRAS INCLINADAS

- 3 prateleiras ajustáveis, em vidro, e ligeiramente inclinadas.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0˚-6˚C.

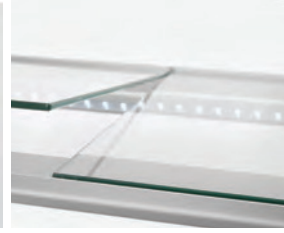
código	litros	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	**2 906,00**

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 3 PRATELEIRAS INCLINADAS

- 3 prateleiras ajustáveis, em vidro, e ligeiramente inclinadas.
- Classe energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0˚-6˚C.

código	litros	V	W	mm	€
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	**3 081,00**
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	**3 497,00**

Acesso pela parte de trás através de portas com vidros duplos



Luzes LED por baixo de cada prateleira

Arrefecimento forçado

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM ACESSO TRASEIRO

- Estrutura em aço inoxidável equipada com vidro duplo.
- Acessível através de duas portas de correr na parte traseira.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Com iluminação LED brilhante na parte superior e por baixo de cada prateleira.
- Equipado com 4 rodas, 2 delas com travões.
- Controlador da temperatura e visor digitais.
- Líquido de refrigeração: R290.

Ver vídeo

C
233337

B
233450
233375
233467

233337

233375

EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 2 PRATELEIRAS

- 2 prateleiras ajustáveis, em vidro.
- Classe energética: C.
- Intervalo de temperaturas: 0˚/6 ˚C.

código	litros	V	W	mm	€
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	**2 756,00**

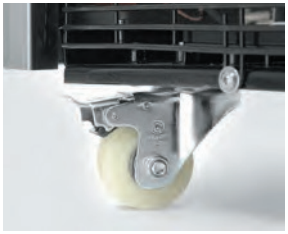
EXPOSITORES FRIGORÍFICOS COM 2 PRATELEIRAS

- 2 prateleiras ajustáveis, em vidro.
- Classe energética: B.
- Intervalo de temperaturas: 0˚-6˚C.

código	litros	V	W	mm	€
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	**3 341,00**
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	**3 822,00**
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	**4 498,00**

Iluminação LED

Controlador electrónico da temperatura



4 rodas giratórias

FRIGORÍFICOS PARA BAR

arktic

- Caixa em aço revestido a pó preto.
- Câmara feita de alumínio em relevo.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura de plástico.
- Painel frontal feito de vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10 °C.
- Câmara equipada com luz LED.
- Painel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: 4.

NEW

	porta única	porta única	porta dupla	portas de correr duplas
código	233900	226568	235829	233917
capacidade	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensões	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
prateleiras	2 prateleiras cromadas	3 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas
alcance	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R600a	R600a
potência/tensão	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	**708,50**	**741,00**	**949,00**	**949,00**

	três portas de correr	porta única	porta dupla
código	235836	233924	233931
capacidade	308 L	300 L	477 L
dimensões	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
prateleiras	6 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	8 prateleiras cromadas
alcance	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R290
potência/tensão	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	**1 339,00**	**1 138,00**	**1 742,00**

FRIGORÍFICOS PARA BAR

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Caixa em aço revestido a pó preto.
- Câmara feita de alumínio em relevo.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura de plástico.
- Painel frontal feito de vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10 °C.
- Câmara equipada com luz LED.
- Painel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: 4.

NEW

	porta única	porta única	porta dupla	portas de correr duplas
código	236871	236864	236895	236888
capacidade	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensões	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
prateleiras	2 prateleiras cromadas	3 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas
alcance	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R600a	R600a
potência/tensão	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
peso	34 kg		50 kg	52 kg
€	**708,50**	**747,50**	**942,50**	**942,50**

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

	três portas de correr	porta única	porta dupla
código	236901	236956	237014
capacidade	308 L	300 L	477 L
dimensões	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
prateleiras	6 prateleiras cromadas	4 prateleiras cromadas	8 prateleiras cromadas
alcance	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R290
potência/tensão	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
peso	72 kg	71 kg	95 kg
€	**1 339,00**	**1 138,00**	**1 742,00**

FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO

- Caixa em aço preto com revestimento em pó.
- Câmara feita de alumínio em relevo pintado de branco.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura em plástico.
- Painel frontal em vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10°C.
- Câmara equipada com iluminação LED.
- Termóstato eletromecânico controlado manualmente por um botão.
- 4 rodas giratórias, incluindo 2 com travões.
- Classe climática: 4.
- Classe energética: D.

R600a R290 COOLANT

	porta única	porta dupla
código	233788	233795
capacidade	254 L	512 L
dimensões	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
prateleiras	4 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco	8 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco
prateleira dimensões	492x353 mm	392x353 mm
líquido derefrigeração	R600a	R290
potência/tensão	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	**1 157,00**	**1 801,00**

Iluminação LED na câmara.

Câmara com iluminação LED

Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

FRIGORÍFICOS PARA BAR COM PAINEL RETROILUMINADO

arktic

NEW

- Caixa em aço preto com revestimento em pó.
- Câmara feita de alumínio em relevo pintado de branco.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura em plástico.
- Painel frontal em vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração estática assistida por ventilador.
- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10°C.
- Câmara equipada com iluminação LED.
- Termóstato eletromecânico controlado manualmente por um botão.
- 4 rodas giratórias, incluindo 2 com travões.
- Classe climática: 4.
- Classe energética: D.

R600a R290 COOLANT

236932

236949

	porta única	porta dupla
código	236932	236949
capacidade	254 L	512 L
dimensões	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
prateleiras	4 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco	8 prateleiras ajustáveis cobertas com PVC branco
prateleira dimensões	492x353 mm	392x353 mm
líquido derefrigeração	R600a	R290
potência/tensão	250 W/230 V	510 W/230 V
peso	75 kg	111 kg
€	**1 164,00**	**1 801,00**

Iluminação LED na câmara.

Câmara com iluminação LED

Equipado com 4 rodas, 2 das quais com travão.

FRIGORÍFICOS PARA BAR EM AÇO INOXIDÁVEL

arktic S.S. stainless steel

NEW

- Caixa em aço inoxidável.
- Câmara feita de alumínio em relevo.
- Portas de fecho automático com vidro duplo e moldura de plástico.
- Painel frontal feito de vidro temperado.
- Trancado com uma chave.
- Refrigeração ventilada.
- Descongelação automática.
- Unidade localizada sob a câmara.
- Intervalo de temperatura: 2-10 °C.
- Câmara equipada com luz LED.
- Painel de controlo eletrónico com visor digital da temperatura.
- 4 pés antiderrapantes ajustáveis.

D A G

236925

R600a COOLANT

D A G

236918

FRIGORÍFICO PARA BAR COM 1 PORTA

código	alcance	V	W	mm	€
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	**825,50**

FRIGORÍFICO PARA BAR COM DUAS PORTAS DESLIZANTES

código	alcance	V	W	mm	€
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	**1 099,00**

R290 COOLANT

PP polypropylene

C A G

233412

EXPOSITOR CONGELADOR DE BALCÃO 90 L

- Estrutura interior em poliestireno de alto impacto (HIPS) e polipropileno.
- Estrutura exterior em aço pintado.
- A porta com fecho está equipada com vidro triplo e elemento de aquecimento para evitar embaciamento.
- Refrigeração por ar forçado, compressor posicionado por baixo da câmara.
- Equipado com 3 prateleiras revestidas a PVC ajustáveis.
- Com iluminação LED na parte superior do congelador.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais, com botão de descongelamento.
- Classe climática: 4
- Líquido de refrigeração: R290.
- Classe energética: C.

código	alcance	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	**1 086,00**

arktic

ABS plastic | 18/8 stainless steel

NEW

8x | 3-18°C | 2 zonas | 3 cores

REFRIGERADOR DE VINHOS DE BANCADA, 2 ZONAS CELLAR

- Caixa em aço inoxidável.
- Refrigerador de vinho de zona dupla.
- Com ecrã tátil.
- Zonas ajustáveis de forma independente (3°C-18°C) mantêm os tintos e os brancos nas suas temperaturas de serviço corretas.
- Luzes LED no interior da câmara (3 cores à escolha: branco, âmbar, azul).
- Capacidade até 8 garrafas.
- Pode ser utilizado tanto para garrafas abertas como fechadas.
- Garante uma temperatura constante do vinho.

código	alcance	V	W	mm	€
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	1 216,00

FRIGORÍFICOS PARA VINHOS COM DUAS ZONAS

- Possibilidade de definir a temperatura para cada zona, de forma independente.
- Estrutura em preto, porta em vidro sem rebordo equipada com um elegante puxador em aço inoxidável.
- Refrigeração por ar forçado com descongelação automática, compressor posicionado atrás da câmara.
- Com iluminação LED no teto.
- Controlador da temperatura e ecrã digitais.
- Permite configuração em graus Celsius ou Fahrenheit.
- Com 4 pés antiderrapantes ajustáveis.
- Classe climática: N-ST.
- Líquido de refrigeração: R600a.

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION · S.S. stainless steel · indoor

NEW

TEMPERATURA IDEAL PARA VINHOS ESPECÍFICOS (TINTO E BRANCO)

Temperatura	Tipos de vinho
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

G A↑G

	max 46x	max 91x	max 124x	max 131x
código	237106	237113	237120	237137
capacidade	137 l max 46 garrafas de vinho	230 l max 91 garrafas de vinho	265 l max 124 garrafas de vinho	418 l max 131 garrafas de vinho
dimensões	570x595x(H)820 mm	569x595x(H)1215 mm	569x595x(H)1397 mm	680x595x(H)1760 mm
prateleiras	4+1	9+1	10 + 2	15
alcance	5/18°C	5/18°C	5/18°C	5/18°C
líquido derefrigeração	R600a	R600a	R600a	R600a
rótulo energético	G	G	G	G
classe climática	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
voltage	230 V	230 V	230 V	230 V
€	**1 037,00**	**1 456,00**	**1 586,00**	**1 996,00**

FRIGORÍFICO PARA VINHO, 1 ZONA, 300 GARRAFAS

- Equipado com uma única zona de refrigeração com temperatura ajustável entre 5°C e 22°C.
- Estrutura em aço inoxidável com acabamento preto termolacado.
- Prateleiras em arame cromado preto para empilhamento flexível de garrafas.
- Ideal para aplicações profissionais Horeca.
- Perfeito para armazenamento prolongado de vinho em condições térmicas ideais.
- Porta em vidro temperado sem moldura, com puxador robusto em aço inoxidável.
- Porta com fechadura e chave para maior segurança.
- Refrigeração estática assistida por ventilador para distribuição uniforme da temperatura.
- Função de descongelação automática para maior comodidade e baixa manutenção.
- Ecrã digital e termóstato electrónico para controlo preciso da temperatura.
- Capacidade total: até 224 garrafas (542 litros).
- Classe de eficiência energética: G (escala A-G).
- 4 pés ajustáveis e antiderrapantes para instalação estável.
- Gás refrigerante R600a.

arktic S.S. stainless steel

NEW

237144

COOLANT • COOLANT • R600a • COOLANT

	max 224x
código	237144
capacidade	542 l max 224 garrafas de vinho
dimensões	690x700x(H)1833
prateleiras	14
alcance	5/22°C
líquido derefrigeração	R600a
rótulo energético	G
classe climática	N-ST
voltage	230 V
€	**2 665,00**

TORRADEIRA DE TAPETE DUPLO

página 294

271353

271360

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar – arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores para: nível baixo de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação e limpeza automáticas.
- Capacidade do recipiente de gelo: 6kg.
- Capacidade de produção: 22kg/ 24h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**1 137,50**

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

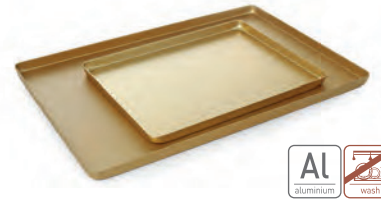
- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar – arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 45 kg.
- Capacidade de produção: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2 535,00**

TABULEIROS DE EXPOSIÇÃO EM ALUMÍNIO

TABULEIRO PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA

código	mm	€
808467	300x200x(H)20	**20,95**
808504	400x300x(H)20	**19,95**
808511	600x400x(H)20	**24,95**



TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO DOURADO

código	mm	€
808559	300x200x(H)20	**23,95**
808566	400x300x(H)20	**28,95**
808573	600x400x(H)20	**38,95**

TABULEIROS DE APRESENTAÇÃO EM MELAMINA

808542

568200

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.

código	mm	€
568101	290x160x(H)35	**12,70**
568200	350x250x(H)40	**25,95**
568309	420x280x(H)60	**38,95**

568804

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.

código	mm	€
568804	280x210x(H)60	**31,85**

TABULEIRO DE CONFEITARIA - PRETO

código	mm	€
808528	300x200x(H)20	**30,95**
808535	400x300x(H)20	**38,95**
808542	600x400x(H)20	**55,95**

568507

TABULEIRO PARA CARNE

- Melamina preta.

código	mm	€
568408	290x160x(H)60	**16,55**
568507	300x190x(H)80	**22,75**

569108

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Melamina preta.

código	mm	€
569009	270x210x(H)17	**14,25**
569016	300x150x(H)17	**14,25**
569108	300x190x(H)17	**15,95**
569207	350x240x(H)17	**19,45**

TABULEIROS DE EXPOSIÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL

407202

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

- Com pés.

código	mm	€
407202	240x170	**9,05**

407400

TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

código	mm	€
407400	345x245	**24,65**

408308

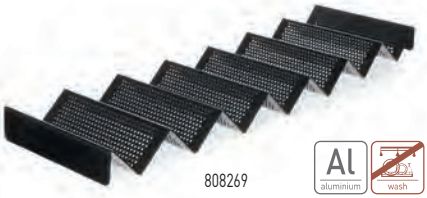
TABULEIRO DE APRESENTAÇÃO

código	mm	€
408308	310x230	**14,25**

508206

TABULEIRO PARA CARNE

código	mm	€
508107	260x200x(H)48	**22,05**
508206	310x240x(H)48	**28,55**



808269

SUPORTE PARA PÃO - PERFURADO

- Feito em alumínio.
- Pode conter 7 pães.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
808269	580x170x(H)40	**55,95**

429419

SUPORTE PARA PÃES

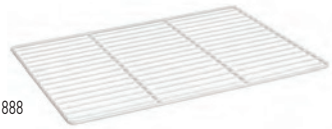
- Para 7 pães.

código	mm	€
429419	475x105x(H)60	**20,75**

429457

SUPORTE PARA TACOS

código	-	mm	€
429440	2 ranhuras	135x115x(H)50	**9,05**
429457	4 ranhuras	225x115x(H)50	**13,35**



801888

PRATELEIRA PARA ARMÁRIOS DE REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO GN 2/1

- Prateleira de aço, coberta com polietileno branco, com fios.
- Tamanho - GN 2/1.

código	mm	€
801888	530x650	**23,95**

10

Table presentation

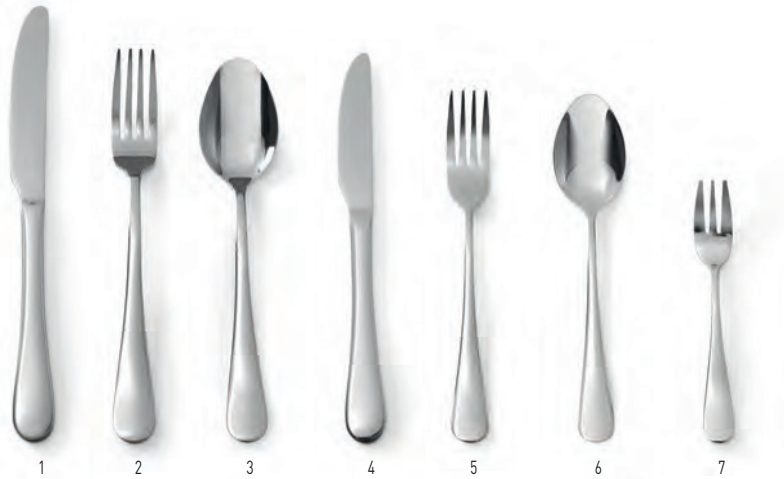
Elegance that enhances every setting

PROFI LINE

PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Elegante e robusto.
- Polido à mão, com acabamento espelhado de alto brilho.



código			mm	€
764404	1	Faca de mesa - 6 unid.	(L)225	**12,95**
764411	2	Garfo de mesa - 6 unid.	(L)205	**7,60**
764428	3	Colher de sopa - 6 unid.	(L)205	**7,60**
764435	4	Faca de sobremesa - 6 unid.	(L)205	**12,15**
764442	5	Garfo de sobremesa - 6 unid.	(L)186	**7,30**
764459	6	Colher de sobremesa - 6 unid.	(L)186	**7,30**
764466	7	Garfo para bolo - 12 unid.	(L)136	**10,35**

código			mm	€
764473	8	Colher de café expresso – 12 unid.	(L)111	**9,95**
764480	9	Colher de chá/café – 12 unid.	(L)138	**10,35**
764497	10	Colher para gelado - 12 unid.	(L)135	**10,35**
764503	11	Colher de refresco - 6 unid.	(L)198	**7,30**
764510	12	Faca de manteiga - 12 unid.	(L)158	**10,60**
764527	13	Faca para bifes - 6 unid.	(L)215	**15,30**

KITCHEN LINE

– Polido à mão, com acabamento espelhado.

18/0
stainless steel

1 2 3 4 5 6 7

código			mm	€
764206	1	Faca de mesa - 6 unid.	(L)215	**6,15**
764213	2	Garfo de mesa - 6 unid.	(L)197	**4,90**
764220	3	Colher de sopa - 6 unid.	(L)197	**4,90**
764237	4	Garfo para bolo - 12 unid.	(L)150	**7,50**
764244	5	Colher de chá/café – 12 unid.	(L)146	**7,50**
764251	6	Colher de café expresso – 12 unid.	(L)131	**7,15**
764268	7	Colher para sorvete - 6 unid.	(L)198	**4,90**

BUDGET LINE

- Polido à máquina.

18/0 stainless steel

1 2 3 4 5 6 7

código			mm	€
764039	1	Colher de sopa - 12 unid.	(L)181	**4,55**
764022	2	Garfo de mesa - 12 unid.	(L)183	**4,55**
764015	3	Faca de mesa - 12 unid.	(L)212	**6,85**
764084	4	Colher de chá/café – 24 unid.	(L)136	**5,00**
764091	5	Colher de café expresso – 24 unid.	(L)110	**4,55**
764077	6	Garfo para bolo - 24 unid.	(L)145	**5,00**
764138	7	Colher para sorvete - 12 unid.	(L)198	**3,70**

FACA DE CHURRASCO

- Aço inoxidável com pega em ABS.

ABS plastic · S.S. stainless steel · wash

781432 783078

GARFO PARA BIFES - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

código	cor	mm	€
781432	Preto	(L)200	**7,20**
783078	Castanho	(L)200	**9,95**

781449 783085

FACA PARA BIFES - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

código	cor	mm	€
781449	Preto	(L)215	**8,15**
783085	Castanho	(L)210	**9,95**

781456

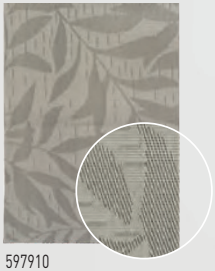
FACA PARA BIFES XL - 6 UNIDADES

- Aço inoxidável com pega em ABS.

código	cor	mm	€
781456	Preto	(L)250	**13,65**

INDIVIDUAIS – CONJUNTO

- Fabricado em PVC (vinil), num padrão de tecido.
- Antiderrapante graças à estrutura do material.
- Flexíveis, não se deformam depois de serem enrolados.



597910

INDIVIDUAIS COM FOLHAS – CONJUNTO

código	cor	embalado por	mm	€
597910	Cinzento-claro	6	450x300	**19,45**

597927

INDIVIDUAIS – CONJUNTO

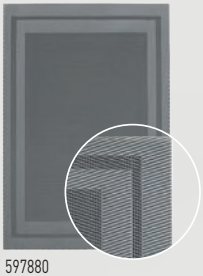
código	cor	embalado por	mm	€
597927	Castanho	6	450x300	**19,45**

597934

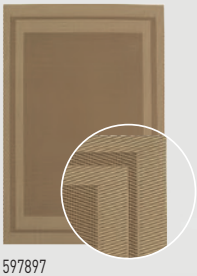
597941

INDIVIDUAIS, PADRÃO GEOMÉTRICO – CONJUNTO

código	cor	embalado por	mm	€
597934	Verde	6	450x300	**19,45**
597941	Prateado	6	450x300	**19,45**



597880



597897

INDIVIDUAIS, MOLDURA – CONJUNTO

código	cor	embalado por	mm	€
597880	Grafite	6	450x300	**19,45**
597897	Bege	6	450x300	**19,45**

KARIZMA

KARIZMA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.

PRATO RASO

código	unid. ped.	mm	€
795101	12	ø160	3,95
795309	12	ø200	4,95
795507	12	ø240	5,95
795705	6	ø280	9,95
795903	6	ø320	15,95

PRATO FUNDO

código	unid. ped.	mm	€
794500	6	ø300	13,95

PRATO OVAL

código	unid. ped.	mm	€
796306	6	290x200	16,95
796405	6	340x235	22,95

SALADEIRA

código	unid. ped.	mm	€
796603	12	ø150	6,70
796702	12	ø190	9,95

TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	litros	mm	€
798805	12	0,38	ø120	10,95

PIRES PARA TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	mm	€
798904	12	ø180	4,70

CHÁVENA DE CAPPUCCINO

código	unid. ped.	litros	mm	€
798249	12	0,23	ø85	4,95

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unid. ped.	mm	€
798171	12	ø149	3,25

CHÁVENA DE CAFÉ

código	unid. ped.	litros	mm	€
798164	12	0,17	ø80	4,70

PIRES PARA CHÁVENAS DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unid. ped.	mm	€
798171	12	ø149	3,25

CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unid. ped.	litros	mm	€
798010	12	0,09	ø64	3,25

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ EXPRESSO

código	unid. ped.	mm	€
798034	12	ø125	2,15

FLORA

FLORA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.

porcelain | stackable | micro

PRATO RASO

código	unid. ped.	mm	€
787007	12	ø160	**4,25**
787014	12	ø200	**4,95**
787021	12	ø255	**6,95**
787038	12	ø265	**7,95**
787045	6	ø300	**13,95**

PRATO FUNDO

código	unid. ped.	mm	€
787052	12	ø235	**5,95**

PRATO OVAL

código	unid. ped.	mm	€
787069	6	280x180	**16,95**
787076	6	330x225	**22,95**

SALADEIRA

código	unid. ped.	litros	mm	€
787083	12	0,25	ø145x(H)45	**5,95**
787090	6	1	ø230x(H)65	**13,95**

TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	litros	mm	€
787267	12	0,25	ø100	**10,95**

MOLHO

unid. ped.	unid. ped.	mm	€
787182	12	ø158	**3,95**

CHÁVENA E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
787175	12	0,25	ø87	**5,95**

MOLHO

código	unid. ped.	mm	€
787182	12	ø158	**3,95**

CHÁVENA E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
787144	12	0,18	ø82	**4,95**

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ

código	unid. ped.	mm	€
787151	12	ø138	**3,10**

CHÁVENA E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
787113	12	0,12	ø65	**3,85**

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unid. ped.	mm	€
787120	12	ø130	**2,75**

SATURN

SATURN

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.

PRATO RASO

código	unid. ped.	mm	€
794319	12	ø200	**4,95**
794326	12	ø240	**5,95**
794333	12	ø260	**5,95**
794340	6	ø280	**9,95**
794357	6	ø300	**11,95**
794364	6	ø320	**14,95**

PRATO FUNDO

código	unid. ped.	mm	€
794395	12	ø220	**4,95**
794517	6	ø300	**13,95**

SALADEIRA

código	unid. ped.	mm	€
794470	6	ø250	**10,95**
794463	12	ø150	**5,95**
794524	12	ø190	**9,95**

TIGELA DE SOPA E PRATO

código	unid. ped.	litros	mm	€
794449	12	0,38	ø120	**10,95**

CANECA

código	unid. ped.	litros	€
794531	12	0.22	**4,95**

PIRES PARA TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	mm	€
794456	12	ø190	**4,60**

CHÁVENA E PIRES PARA CAPPUCCINO

código	unid. ped.	litros	mm	€
794487	12	0,23	ø87	**4,95**

PIRES PARA CHÁVENA DE CAPPUCCINO

código	unid. ped.	mm	€
794418	12	ø150	**3,20**

CHÁVENA DE CAFÉ E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
794401	12	0,17	ø79	**4,70**

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ

código	unid. ped.	mm	€
794418	12	ø150	**3,20**

CHÁVENA E PIRES

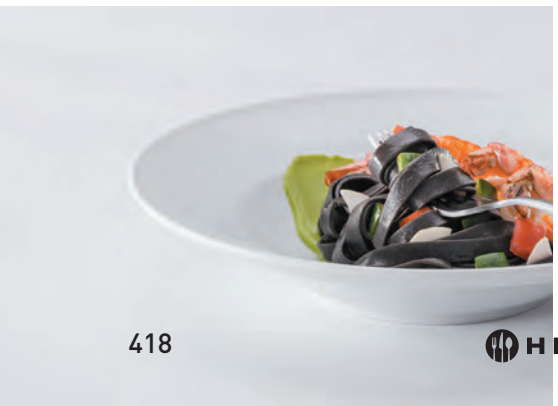
código	unid. ped.	litros	mm	€
794425	12	0,09	ø63	**3,20**

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unid. ped.	mm	€
794432	12	ø125	**2,10**

Preços sem IVA e não vinculativos

DELTA



DELTA

- Porcelana branca para hotelaria.
- Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade.
- Alta resistência ao impacto e desgaste.

porcelain | stackable | micro

PRATO RASO

código	unid. ped.	mm	€
794050	12	ø160	**4,25**
794067	12	ø200	**4,90**
794074	12	ø240	**4,95**
794081	12	ø270	**6,95**
794098	6	ø300	**11,95**

PRATO FUNDO

código	unid. ped.	mm	€
799420	12	ø230	**4,95**

PRATO PARA MASSA

código	unid. ped.	mm	€
799406	6	ø260	**10,95**
799413	6	ø300	**13,95**

PRATO OVAL

código	unid. ped.	mm	€
799437	6	290x200	**14,95**
799444	6	340x240	**21,95**

TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	litros	mm	€
799383	12	0,34	ø160	**10,95**

TIGELA DE SOPA

código	unid. ped.	mm	€
799390	12	ø170	**4,40**

SALADEIRA

código	unid. ped.	mm	€
799451	12	ø120	**5,95**
799468	6	ø140	**6,95**
799475	6	ø230	**11,95**
799482	6	ø270	**17,95**

CHÁVENA E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
799147	12	0,23	ø90	**4,70**

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unid. ped.	mm	€
799154	12	ø145	**3,05**

CHÁVENA E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
799130	12	0,17	ø80	**4,40**

PIRES PARA CHÁVENA DE CAFÉ E CAPPUCCINO

código	unid. ped.	mm	€
799154	12	ø145	**3,05**

CHÁVENA DE EXPRESSO E PIRES

código	unid. ped.	litros	mm	€
799161	12	0,09	ø63	**3,05**

PIRES PARA CHÁVENA DE EXPRESSO

código	unid. ped.	mm	€
799178	12	ø83	**1,95**

TÁBUA DE MADEIRA DE CARVALHO

- Utilização de um dos lados.
- Construção em lamelas coladas: a parte central (fibras de madeira horizontais) é reforçada com molduras laterais (fibras de madeira verticais).

código	mm	€
505472	270x270x(H)20	**48,75**
505465	370x270x(H)20	**61,75**

TÁBUA DE SERVIR EM MADEIRA DE CARVALHO

- Bilateral.
- Feito a partir de pedaços de carvalho cuidadosamente selecionados de modo a criar um padrão natural elegante.

código	mm	€
505489	420x280x(H)40	**38,70**

TÁBUA DE MADEIRA DE CARVALHO, EXTREMIDADES COM GRÃO

- Pode ser utilizada em ambos os lados.
- Fabricada com o método "grão final": os quadrados de carvalho são colados uns aos outros num elegante padrão axadrezado.
- Colocação vertical das fibras de madeira, perpendicularmente à superfície de trabalho - maior durabilidade, resistência a riscos e prevenção do desgaste das facas (a lâmina passa entre as fibras de madeira).

código	mm	€
505458	325x265x(H)30	**51,70**
505441	530x325x(H)35	**83,85**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

ASSADEIRAS EM PORCELANA BRANCA

- Porcelana especial, do tipo mais resistente disponível no mercado.
- Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco extremamente puro e brilhante.

PRATO PARA TAPAS OVAL

- Com pegas.

código	litros	mm	€
784006	0,19	200x107x(H)30	**4,50**
784013	0,35	262x140x(H)33	**7,75**
784020	0,8	324x185x(H)38	**14,00**

786321

ASSADEIRA OVAL RUSTICA

código	litros	mm	€
786321	0,62	223x132x(H)42	**8,15**
786338	1	245x145x(H)55	**11,65**

786369

ASSADEIRA RETANGULAR RUSTICA

código	litros	mm	€
786369	2,3	282x192x(H)65	**18,85**
786376	3	335x232x(H)62	**29,25**
786383	4,8	380x260x(H)70	**41,55**

786352

ASSADEIRA QUADRADA RUSTICA

código	mm	€
786352	165x165x(H)65	**10,70**

ASSADEIRA REDONDA RUSTICA

código	mm	€
786307	ø100x(H)50	**3,60**

786307

ASSADEIRAS EM PORCELANA CREME

- Tipo de porcelana especial, tipo mais resistente disponível.
- Resistente aos choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso ainda relativamente leve.
- Branco creme.

785904

ASSADEIRA REDONDA

code	mm	€
785904	185x152x(H)40	**5,85**

PRATO OSLO

- Feito de porcelana branca com acabamento vidrado.
- O rebordo alto evita o derrame de líquidos (sumos, etc.).
- Pode ir ao microondas.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Não pode ir ao forno.

768730

código	mm	€
768730	ø200x(H)25	**9,75**
768747	ø240x(H)26	**11,05**
768754	ø280x(H)28	**14,95**

434208

TERRINA

- Com tampa e concha para servir.

código	litros	mm	€
434208	2,7	ø270x(H)175	**34,45**

432136

MOLHEIRA

- Com base.

código	litros	mm	€
432143	0,085	120x72x(H)50	**3,25**
432006	0,14	135x76x(H)70	**4,10**
432105	0,23	160x98x(H)90	**5,25**
432129	0,28	200x100x(H)105	**6,45**
432136	0,46	240x120x(H)120	**8,45**

785553

PRATO BARK

- Retangular.

código	mm	€
785546	218x105x(H)23	**6,85**
785553	352x146x(H)40	**15,55**

785560

TAÇA VANILLA

código	mm	€
785560	225x111x(H)62	**10,35**
785577	290x136x(H)80	**19,45**

786437

MOLHEIRA

código	mm	€
786437	180x55x(H)130	**8,45**

porcelain micro

porcelain micro oven stackable

TIGELA DE SOPA

- Porcelana especial, a mais resistente disponível no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.

código	litros	mm	€
784778	0,125	ø90x(H)60	**2,95**
784761	0,25	ø120x(H)78	**4,55**
784754	0,5	ø138x(H)95	**7,15**

784761

786239

porcelain

TAÇA DE GELADO PALHAÇO

código	mm	€
786239	226x145x(H)37	**11,05**

786499

porcelain

PRATO PARA CRIANÇA "URSO"

- Ø190 mm sem as orelhas.

código	mm	€
786499	ø265	**12,95**

TAPASMINI

- Porcelana especial, do tipo mais resistente existente no mercado.
- Alta resistência ao impacto e desgaste com um peso relativamente leve.
- Branco brilhante.

784426

PRATO PARA TAPAS PLATO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784426	ø100x(H)25	11,65

784327

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784327	80x80x(H)35	12,95

784365

PRATO PARA TAPAS REDONDO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784365	ø75x(H)30	10,35

784433

PRATO PARA TAPAS LEON - 6 UNIDADES

código	mm	€
784433	ø55x(H)45	12,70

784334

PRATO PARA TAPAS CONCHA - 6 UNIDADES

código	mm	€
784334	90x50x(H)20	8,80

784419

PRATO PARA TAPAS CUADRADO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784419	59x59x(H)37	8,15

784389

PRATO PARA TAPAS CACEROLE - 6 UNIDADES

código	mm	€
784389	ø60x(H)25	8,80

784372

PRATO PARA TAPAS HUEVO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784372	ø65x(H)15	8,80

784396

PRATO PARA TAPAS TRIANGOLO - 6 UNIDADES

código	mm	€
784396	100x100x(H)25	12,70

785324

PRATO PARA TAPAS CUCHARA - 6 UNIDADES

código	mm	€
785324	130x43x(H)26	10,70

MINIATURAS PARA APRESENTAÇÃO

564509

MINI CAÇAROLA LITTLE CHEF

código	mm	€
564509	162x121x(H)30	**3,45**

564516

MINI GRELHADOR LITTLE CHEF

código	mm	€
564516	320x162x(H)20	**13,60**

564523

MINI TACHO REDONDO LITTLE CHEF

código	mm	€
564523	150x115x(H)37	**3,45**
564530	189x147x(H)37	**5,40**

564554

MINI ASSADEIRA OVAL LITTLE CHEF

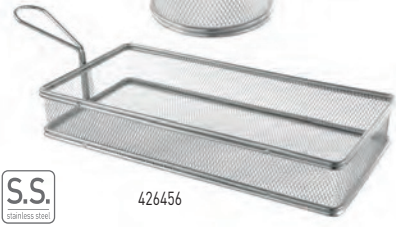
código	mm	€
564547	155x80x(H)37	**3,05**
564554	263x140x(H)37	**6,75**

MINIATURAS PARA APRESENTAÇÃO

426425

426432

426449


426456

S.S. stainless steel

425619

425626

425633

425657

S.S. stainless steel

wash

MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR

código	mm	€
426449	90x90x(H)90	**6,15**
426425	100x80x(H)75	**7,50**
426432	125x100x(H)85	**7,75**
426456	255x135x(H)45	**11,65**

MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR

– Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425633	90x90x(H)90	**8,15**
425619	100x80x(H)75	**8,45**
425626	125x100x(H)85	**10,35**
425657	255x135x(H)45	**14,25**

425688

MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR EMPILHÁVEIS

código	mm	€
425664	105x90x(H)60	**7,00**
425688	130x115x(H)80	**8,45**

MINIATURAS DE CESTO DE FRITAR EMPILHÁVEIS PRETO

- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425671	105x90x(H)60	8,15
425695	130x115x(H)80	10,10

425671

425695

630914

SUPORTE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

- Armação em arame preto com espaço para uma taça de molho.
- Um ramequim em melamina de 80 ml encaixa na perfeição (561713), não incluído.

código	mm	€
630914	210x110x(H)172	8,45

630938

SUPORTE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

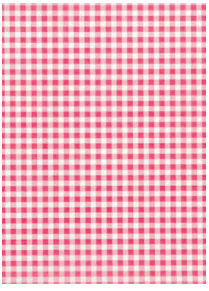
- Armação em arame preto, leva 1 saco de batatas fritas.

código	mm	€
630938	ø115x(H)172	7,75

630907

SUPORTE PARA SACO DE BATATAS FRITAS

código	mm	€
630907	ø110x(H)175	8,15



678251

678121

678268

PAPEL ANTI-GORDURA

- Padrão xadrez vermelho e branco.
- Embalado por 500 folhas.

código	mm	€	
678244	200x250	**23,75**	N
678251	250x350	**38,35**	N
678176	305x305	**36,35**	

PAPEL ANTI-GORDURA

- Embalagem por 500 folhas.

código	mm	€
678121	200x250	**19,80**
678107	250x350	**38,35**

PAPEL ANTI-GORDURA

- Padrão preto e branco com ilustrações de hambúrguer.
- Embalado por 500 folhas.

código	mm	€
678268	200x250	**23,75**
678275	250x350	**38,35**
678282	305x305	**41,95**

678138

PAPEL ANTI-GORDURA

- Embalagem por 500 folhas.

código	mm	€
678138	200x250	**18,15**
678114	250x350	**27,65**

ESMALTADO

- Fabricado em aço esmaltado branco, com borda azul.
- Esmalte de alta qualidade, resistente à abrasão.
- Empilhável para facilitar o armazenamento.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Pode ir ao forno.
- Não pode ir ao micro-ondas.

621202

TAÇA RETANGULAR

- Podem ser preparados pratos e sobremesas na taça.

código	mm	€
621219	215x160	**6,30**
621202	175x130	**4,60**

621226

PRATO RASO

código	mm	€
621226	ø200	**5,15**
621233	ø240	**6,30**

621257

PRATO FUNDO

código	mm	€
621240	ø180	**5,15**
621257	ø200	**5,85**
621264	ø220	**6,70**
621271	ø240	**7,30**

621288

SALADEIRA

código	mm	€
621288	ø160x(H)75	**5,85**

621295

CANECA

código	litros	mm	€
621295	0,36	ø90x(H)80	**4,95**
621301	0,52	ø100x(H)90	**6,10**

621318

CHÁVENA

código	litros	mm	€
621318	0,12	ø70x(H)50	**4,25**

621332

COPO

código	litros	mm	€
621325	0,3	ø90x(H)90	**5,65**
621332	0,4	ø90x(H)120	**7,10**

625804

625705

TACHO PARA SOPA E MOLHOS - COM TAMPA

- Em esmalte.
- Aro flangeado em aço inoxidável.
- Tampa baixa.

código	-	litros	mm	€
625804	azul	0,6	ø120x(H)95	13,65
625705	preto	0,8	ø140x(H)110	14,95

622742

FRIGIDEIRAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Com 2 pegas.
- Aço laminado esmaltado.

código	mm	€	
622704	ø100x(H)20	7,30	
622711	ø120x(H)25	7,75	
622728	ø150x(H)27	9,60	
622735	ø200x(H)36	11,65	
622742	ø240x(H)40	12,50	
622773	ø300x(H)50	22,95	N
622780	ø340x(H)50	28,95	N

622858

CAÇAROLAS PARA PAELHA EM ESMALTE

- Modelo fundo.
- Aço laminado esmaltado.

código	mm	€
622810	ø145x(H)40	9,50
622827	ø170x(H)40	10,35
622834	ø185x(H)43	11,70
622841	ø205x(H)57	11,50
622858	ø245x(H)70	12,95

BALDES EM MINIATURA

código	mm	€
426364	ø87x(H)93	5,15
426371	ø125x(H)127	8,50

NEW

BALDE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui pega.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
425718	ø75x(H)66	2,95
425725	ø90x(H)85	3,85
425732	ø130x(H)110	6,95

LATA PARA SNACKS

código	mm	€
426463	ø45x(H)50	3,40
426470	ø70x(H)100	5,85

RECIPIENTE PARA SNACKS

código	mm	€
426487	196x95x(H)70	7,15

607039

CAÇAROLA PEQUENA COM BICO

- Feito em cobre/alumínio/aço inoxidável em 3 camadas com espessura de 2,5 mm.
- Cabo preso com rebites.

código	litros	mm	€
607015	0,05	ø50x(H)30	**16,25**
607022	0,16	ø75x(H)40	**22,05**
607039	0,26	ø85x(H)50	**24,65**

607046

FRIGIDEIRA PEQUENA

- Feito em cobre/alumínio/aço inoxidável em 3 camadas com espessura de 2,5 mm.
- Cabo preso com rebites.

código	mm	€
607046	ø120x(H)30	**35,05**

BALDES GALVANIZADOS

- Fabricados em chapa de aço galvanizado, com um visual rústico.
- O aço galvanizado não se destina ao contacto alimentar.
- Forre os baldes com os nossos papéis antigordura quando os utilizar para servir alimentos.

425992

BALDE PARA FESTAS

código	mm	€
425992	400x330x(H)220	**28,55**

425923

BALDES COM PEGA

código	mm	€
425909	ø70x(H)65	**2,00**
425916	ø100x(H)90	**2,80**
425923	ø120x(H)105	**3,65**
425985	ø160x(H)140	**4,25**

425978

ORGANIZADOR PARA BAR

- Com pega em madeira.

código	mm	€
425978	245x180x(H)130	**19,45**

TAÇAS PARA SOPA E MOLHO

430002

TIGELA DE SOPA

S.S. stainless steel

- Com pegas.

código	litros	mm	€
430002	0,35	ø120x(H)50	**3,60**

401200

401002

401101

PRATO PARA VEGETAIS

18/8 stainless steel

- Com pegas.

código	mm	€
401200	ø160x(H)40	**4,10**
401002	ø120x(H)30	**3,25**
401101	ø140x(H)35	**3,60**

783177

porcelain | <600°C temp | oven | micro | wash

RAMEQUIM

- Estriado.

código	unidade de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	**1,75**
783160	6	ø90x(H)48	**3,05**
783627	6	ø100x(H)25	**2,40**
783177	6	ø120x(H)55	**4,25**

565605 565612

PET plastic | -20°C 95°C temp | wash | stackable

RAMEQUIM - 12 UNIDADES

código	embalado por	cor	litros	mm	€
565605	12	Preto	0,045	ø60x(H)35	**8,90**
565612	12	Marfim	0,045	ø60x(H)35	**8,90**

564561

M melamine

PRATO PARA MANTEIGA E MOLHOS - 3 UNIDADES

código	embalado por	cor	mm	€
564561	3	Preto	ø80x(H)30	**5,15**

RAMEKIN - 12 UNIDADES

código	embalado por	litros	mm	€
400029	12	0,07	ø62x(H)40	**9,95**
400012	12	0,045	ø62x(H)24	**8,45**
400036	12	0,115	ø73x(H)47	**15,95**
400043	12	0,175	ø85x(H)52	**20,95**

561720

RAMEQUIM

M melamine | micro

- Estriado.

código	-	embalado por	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**0,80**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,60**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**1,50**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**5,15**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**1,90**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**2,10**

564592

M melamine | micro

TAÇAS INCLINADAS VELOCITY

código	mm	€
564578	70x70x(H)60	**2,00**
564585	97x97x(H)80	**3,10**
564592	110x110x(H)100	**4,75**

400043

S.S. stainless steel | stackable

PP polypropylene

CESTOS COM LATERAIS EM TECIDO

código	-	mm	€
426258	redondo	200x200x(H)65	**3,60**
426234	oval	225x130x(H)55	**3,25**
426265	oval	320x230x(H)55	**5,55**
426227	quadrado	190x190x(H)80	**3,25**
426241	retangular	225x150x(H)65	**3,60**

wash

CESTO DE PÃO COM SACO

- Acabamento lacado em preto mate.
- Equipado com um saco cinzento lavável.

código	-	mm	€
427125	oval	250x160x(H)75	**15,55**
427149	quadrado	190x190x(H)100	**20,50**
427132	retangular	250x180x(H)85	**22,05**

PP polypropylene

CESTO PARA TALHERES

- Com 4 compartimentos.

código	cor	mm	€
426074	Preto	260x180x(H)150	**20,75**

PP polypropylene

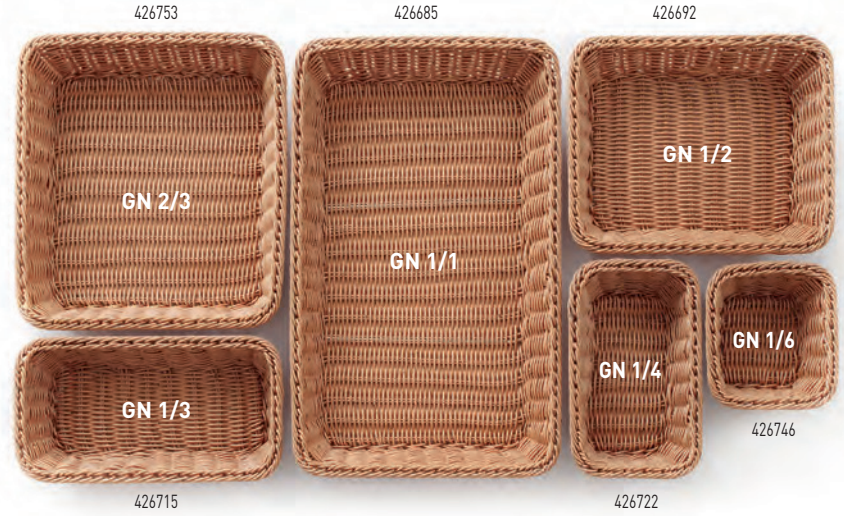
CESTO PARA TALHERES

código	cor	mm	€
426098	Preto	270x100x(H)45	**6,45**
426081	Cinzento-claro	270x100x(H)45	**6,45**

PP polypropylene

CESTO PARA TALHERES

código	cor	mm	€
426210	Preto	ø100x(H)120	**6,15**
426197	Cinzento-claro	ø100x(H)120	**6,15**



CESTO DE PADARIA TAMANHO GN

- Reforçado com estrutura em aço inoxidável.

código	GN	mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**7,75**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**9,45**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**10,35**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**12,95**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**17,90**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**23,35**

CESTO EXPOSITOR DE PÃO

- Cesto de grandes dimensões – perfeito para apresentar pão e outros produtos de pastelaria em padarias, mercearias e buffets.
- Fabricado em polyrattan, reforçado com uma estrutura em aço inoxidável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
427248	595x395x(H)105	**42,25**
427231	295x395x(H)105	**27,95**

CESTOS

561102

CESTO PARA PÃO GN 1/1

- Reforçado com estrutura em arame de aço inoxidável.

código	mm	€
561102	530x320x(H)90	**22,05**

561003

CESTO PARA PÃO OVAL

- Reforçado com estrutura em arame de aço inoxidável.

código	mm	€
561003	380x270x(H)90	**12,95**

426968

PC polycarbonate | PP polypropylene | wash

CESTO COM TAMPA BASCULANTE

- Cesto em polipropileno robusto (polirrotim).
- Tampa basculante em policarbonato.

código	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**94,25**

PP polypropylene

561201

EXPOSITOR DE CESTOS PARA PÃO GN 1/2

- Conjunto de 2 cestos com suporte cromado.
- Cestos reforçados com estrutura em arame de aço inoxidável.
- Dimensões do cesto: 360 x 280 x (A) 90 mm.
- O suporte não é lavável na máquina.

código	mm	€
561201	360x280x(H)290	**40,25**

426517

PP polypropylene | S.S. stainless steel

CESTO PARA BAGUETES

código	mm	€
426517	305x320x(H)350	**44,15**

CESTO PARA PÃO, OVAL

- Concebido para restaurantes de fast-food.
- Feito em polipropileno, fácil de limpar.
- Muito leve.
- Empilhável.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Conjunto de 6 unidades.
- Disponível em 3 cores.

código	embalado por	cor	mm	€
426890	6	Preto	275x175x(H)38	**6,45**
426319	6	Vermelho	275x175x(H)38	**6,45**

SACOS DE PÃO

CESTO DE PAPEL PARA PÃO

- Fabricado em papel kraft lavável adequado para alimentos.

código	cor	mm	€
429228	Bege	170x170x(H)150	**10,70**
429211	Preto	170x170x(H)150	**10,70**

SACO PARA PÃO REDONDO

- Em algodão duradouro.
- Disponível nas combinações de cores cinzento/bege e cinzento/cinzento escuro.

código	cor	mm	€
429006	Bege	ø150x(H)150	**5,85**
429013	Cinzento-escuro	ø150x(H)150	**5,85**
429020	Bege	ø200x(H)200	**7,50**
429037	Cinzento-escuro	ø200x(H)200	**7,50**
429044	Bege	ø250x(H)160	**9,05**
429051	Cinzento-escuro	ø250x(H)160	**9,05**

CESTOS

- Polirrotim

CESTO PARA PÃO – OVAL

código	mm	€
426500	225x130x(H)55	**2,95**

CESTO PARA PÃO – RETANGULAR

código	mm	€
426807	225x150x(H)65	**3,25**

CESTO PARA PÃO – REDONDO

código	mm	€
426609	ø200x(H)65	**3,05**

CESTO PARA PÃO – OVAL

código	mm	€
426708	225x110x(H)60	**2,80**

CESTO PARA PÃO – OVAL

código	mm	€
426906	375x140x(H)70	**3,85**

CESTO PARA PÃO PITTA – REDONDO

- Não se destina ao contacto alimentar.
- Forre o cesto com as nossas folha de papel à prova de gordura quando o utilizar para servir alimentos.

código	mm	€
425701	ø150x(H)38	**1,50**
425800	ø200x(H)50	**2,55**

CESTO PARA PÃO PITTA – OVAL

- Não se destina ao contacto alimentar.
- Forre o cesto com as nossas folha de papel à prova de gordura quando o utilizar para servir alimentos.

código	mm	€
425503	195x140	**2,40**
425602	255x190	**3,25**

CESTO DE PÃO OVAL

código	cor	mm	€
426777	Preto	190x120x(H)60	**5,85**
426760	Cinzento-claro	190x120x(H)60	**5,85**
426623	Preto	250x190x(H)65	**7,75**
426616	Cinzento-claro	250x190x(H)65	**7,75**

CESTO DE PÃO

código	cor	mm	€
426784	Cinzento-claro	190x130x(H)60	**6,15**
426791	Preto	190x130x(H)60	**6,15**

CESTO VERTICAL

código	mm	€
426814	ø250x(H)180	**7,50**
426821	ø250x(H)265	**9,05**

CESTO DE PADARIA ANGULAR

código	cor	mm	€
426678	Preto	400x300x(H)120	**22,05**
426661	Cinzento-claro	400x300x(H)120	**22,05**

425879

CESTO EM ARME DECO OVAL

- Com aro decorativo.
- Acabamento com revestimento preto mate.

código	mm	€
425879	255x160x(H)80	10,70

427088 427095 427071

CESTO PARA FRUTA ANGULAR REDONDO PRETO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
427095	ø150x(H)80	7,50
427088	ø280x(H)130	17,90
427071	ø300x(H)205	19,45

JARRO DE VÁCUO

- Tampa hermética com botão de pressão para servir.
- Com parede dupla e garrafa de vidro no interior.

código	litros	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	**20,75**

449615

JARROS DE VÁCUO

- Com parede dupla em aço inoxidável.
- Estrutura sem uniões.
- Isolamento com vácuo.
- Tampa, alavanca, bico e pega em metal cromado.
- Elevado nível de isolamento.

445839

18/8 stainless steel

446706

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

446720

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

JARRO DE VÁCUO

código	litros	mm	€
445815	0,6	ø120x(H)168	**63,65**
445822	1	ø136x(H)188	**68,25**
445839	1,5	ø136x(H)258	**73,45**

JARRO DE VÁCUO

- Parede dupla em aço inoxidável.
- Tampa com botão preto.
- Topo e tampa em polipropileno.

código	litros	mm	€
446607	1,5	ø145x(H)230	**24,65**
446508	1	ø145x(H)205	**23,05**
446706	2	ø145x(H)260	**27,95**

JARRO DE VÁCUO

- Parede dupla em aço inoxidável.
- Tampa com botão amarelo.
- Topo e tampa em polipropileno.

código	litros	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	**23,05**
446621	1,5	ø145x(H)230	**24,65**
446720	2	ø145x(H)260	**27,95**

449608

PP polypropylene | wash

JARRO DE VÁCUO COM GARRAFA DE VIDRO NO INTERIOR

código	litros	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	**16,85**

448908

JARRO TÉRMICO

- Estrutura e parte de dentro em aço inoxidável.
- Tampa em polipropileno, abre até 125 graus para um enchimento e limpeza fáceis.
- Tampa com bomba de pressão para um serviço fácil de bebidas.
- Pega para um transporte conveniente.
- Capacidade: 2,2 L.

código	litros	mm	€
448908	2,2	ø150x(H)340	**38,95**

445877

JARRO TÉRMICO

- Caixa e interior em aço inoxidável.
- Tampa de polipropileno, abre a 125 graus para um enchimento e limpeza fáceis.
- Tampa equipada com uma bomba de alavanca para fácil distribuição de bebidas.
- Bomba de alavanca feita de liga de zinco – bastante duradouro.
- Numa base rotativa de polipropileno.
- Pega para um transporte conveniente.
- Capacidade: 3 L.

código	litros	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	**89,05**

18/8 stainless steel

451526

JARROS MULTIFUNÇÕES

código	litros	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**9,75**
451519	0,6	ø90x(H)112	**13,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**16,85**
451533	1,5	ø112x(H)161	**23,05**

18/8 stainless steel | wash

451045

JARRO DE LEITE – PRETO BAÇO

- Fabricado em aço inoxidável extra espesso, ajuda a manter o conteúdo quente.
- O bico em forma de V proporciona um controlo extra ao servir.

código	litros	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**24,65**

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel

451014

JARRO DE LEITE

- Feito em aço inoxidável extra espesso.
- Espessura de 1mm para manter a temperatura dos líquidos.
- Bico em formato de V que permite despejar o líquido de forma precisa.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
451038	0,35	ø65x(H)99	**14,95**
451021	0,45	ø75x(H)111	**16,55**
451014	0,7	ø84x(H)130	**19,45**

18/8 stainless steel | wash

458198

JARRO DE LEITE PRETO

- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente preto.

código	litros	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,90**

S.S. stainless steel

451106

JARRO DE LEITE

- Modelo reto.

código	litros	mm	€
451007	0,35	ø85x(H)110	**8,80**
451106	0,75	ø100x(H)120	**12,70**

18/8 stainless steel

451052

JARRO DE LEITE COM MEDIDA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Forma com bico de derrame fácil, concebido para um trabalho limpo e eficiente.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**14,25**

BULE COM TAMPA

- Tampa articulada.
- Modelo reto.

código	litros	mm	€
453001	0,2	ø74x(H)95	**9,45**
453100	0,3	ø74x(H)123	**11,65**
453209	0,6	ø97x(H)142	**16,55**
453308	0,9	ø120x(H)158	**22,45**
453407	1,4	ø126x(H)185	**29,25**

S.S. stainless steel

453209

INFUSOR PARA CHÁ – COM CABO ARTICULADO

- Para ervas e chá.
- Com cabo articulado.

código	mm	€
570807	ø45x165	**3,45**

INFUSOR PARA CHÁ E ERVAS

- Para ervas e chá.
- Com cabo em arame.

código	mm	€
638101	ø70x225	**4,15**

PINÇAS PARA CUBOS DE AÇÚCAR - 2 UNIDADES

código	mm	€
523629	(L)160	**6,45**

PRATO PARA AÇÚCAR/NATAS BATIDAS

código	embalado por	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	**6,05**
452325	4	ø100x(H)20	**7,50**

AÇUCAREIRO

- Com tampa articulada.

código	litros	mm	€
452103	0,3	ø85x(H)80	**6,95**

AÇUCAREIRO

- Sem tampa.

código	litros	mm	€
452202	0,3	ø85x(H)65	**6,15**

JARRO DE LEITE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Forma com bico de derrame fácil, concebido para um trabalho limpo e eficiente.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
450109	0,02	ø32x(H)24	**2,55**
450208	0,03	ø35x(H)35	**3,05**
450307	0,07	ø45x(H)45	**3,25**
450406	0,12	ø55x(H)55	**4,25**
450505	0,25	ø70x(H)70	**8,15**

TAÇA PARA GELADO

- Com base.

código	mm	€
441107	ø90x(H)50	**3,60**

440773

440780

440797

NEW

indoor

CAIXOTE DO LIXO DE MESA COM TAMPA OSCILANTE

- Feito de metal revestido a pó.
- Tampa de oscilação removível.
- Disponível em 3 cores.

código	cor	mm	€
440773	Preto	ø120x(H)165	**12,95**
440780	Verde	ø120x(H)165	**12,95**
440797	Bege	ø120x(H)165	**12,95**

440711

18/0 stainless steel

CAIXOTE DO LIXO PARA BANCADA

- Com parte superior em plástico e tampa basculante em aço inoxidável.

código	mm	€
440711	ø95x(H)130	**12,95**

pode usar-se como porta-talheres

421574

M melamine

CAIXA DE LIXO OU SUPORTE PARA TALHERES DE MESA

- Recipiente preto feito de melamine.

código	cor	mm	€
421574	Preto	ø130x(H)160	**12,70**

595008

CAMPAINHA PARA RECEÇÃO

- Cromada com base em metal.

código	mm	€
595008	ø85x(H)57	**8,45**

444023

CLIP PARA TOALHA DE MESA - 4 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	**3,70**

428528

SUPORTE PARA GUARDANAPOS

- Arame cromado.

código	mm	€
428528	190x190x(H)65	**10,35**

428511

SUPORTE PARA GUARDANAPOS

- Acabamento mate.

código	mm	€
428511	170x30x(H)70	**6,85**

BLOCO DE EMENTA

- Em MDF duradouro com mecanismo de aperto em metal.
- Disponível em vários tamanhos.

código	mm	€
664179	125x180	**2,55**
664162	185x245	**2,95**
664155	240x330	**3,25**

664179

664162

664155

663691

18/0 stainless steel | wash

SINAL DE MESA RESERVADA - 4 UNIDADES

código	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	**9,45**
663707	Reserviert	50x35x(H)40	**9,45**
663936	Réservé	50x35x(H)40	**9,45**
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	**9,45**

663462

PMMA plexiglas | wash

SINAL DE MESA RESERVADA

- Preto – branco.
- Impresso nos 2 lados.

código	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	**1,95**
663462	reserved	130x30x(H)38	**1,95**
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	**1,95**
663479	reserviert	130x30x(H)38	**1,95**

664308

wash

SINAL DE MESA RESERVADA

- Em madeira duradoura.
- Com ranhura para ementa.

código	-	mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	**3,60**

18/0 stainless steel

NÚMERO PARA MESA

– Conjunto com 12 números por conjunto.

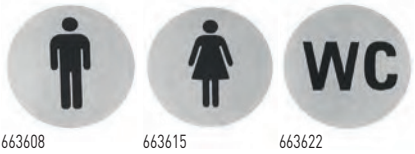
código	-	mm	€
663844	Números 1-12	50x35x(H)40	**17,95**
663851	Números 13-24	50x35x(H)40	**17,95**
663868	Números 25-36	50x35x(H)40	**19,20**
663875	Números 37-48	50x35x(H)40	**19,20**
663882	Números 49-60	50x35x(H)40	**19,45**
663899	Números 61-72	50x35x(H)40	**19,45**

S.S. stainless steel

SINALÉTICA PARA PORTAS

– Com tira autocolante.

código	-	mm	€
663608	homens	ø75	**2,55**
663615	senhoras	ø75	**2,55**
663622	casas de banho	ø75	**2,55**
663639	não fumadores	ø75	**2,55**
663646	cadeira de rodas	ø75	**2,55**



663608 663615 663622

663639 663646

S.S. stainless steel

SINALÉTICA PARA PAREDES REDONDA

– Com tira autocolante.

código	-	mm	€
663790	não fumadores	ø75	**2,95**

663790

18/0 stainless steel

SINAL DE MESA "NÃO FUMADORES"

– 2 lados impressos.

código	mm	€
663660	50x35x(H)40	**2,55**

663660

441466

S.S. stainless steel | stackable

COPO PARA OVO - 6 UNIDADES

- Modelo baixo.

código	embalado por	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	**14,25**

441367

S.S. stainless steel

COPO PARA OVO - 6 UNIDADES

- Com pé.

código	embalado por	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	**7,50**

441503

ABS plastic

COLHER PARA OVO - 6 UNIDADES

- ABS branco.

código	embalado por	€
441503	6	**3,60**

513729

S.S. stainless steel

PINO PARA PEDIDOS

código	mm	€
513729	ø80x(H)150	**4,60**

665510

SUPORTE DE EMENTA PARA MESA

código	mm	€
665503	ø75x(H)100	**6,15**
665510	ø75x(H)200	**7,50**

595305

MOLA PARA CARTÕES - 2 UNIDADES

S.S. stainless steel

- Com presilha.

código	embalado por	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	**12,05**

665251

SUPORTE DE EMENTA PARA MESA - 6 UNIDADES

S.S. stainless steel

- Fornecido sem ementa.

código	embalado por	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	**24,40**

595206

PRATO PARA CONTA - 3 UNIDADES

S.S. stainless steel

- Com presilha.

código	embalado por	mm	€
595206	3	152x110	**18,55**

664186

CAIXA DE TALHERES

- Fabricado em madeira resistente.
- Os talheres não estão incluídos.

código	mm	€
664186	80x80x(H)95	**8,15**

664315

ORGANIZADOR DE MESA

- Fabricado em madeira resistente.
- Com 2 compartimentos e uma pega.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

código	mm	€
664315	190x160x(H)200	**19,45**

664148

CAIXA PARA MENU E TALHERES

- Caixa de madeira com quadro de ardósia preto dois lados.
- Caixa com 4 compartimentos.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

código	mm	€
664148	210x150x(H)150	**27,25**

425787

SUPORTE PARA CONDIMENTOS REDONDO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
425787	ø165x(H)215	**8,45**

427170

SUPORTE PARA CONDIMENTOS PRETO

- Acabamento lacado em preto mate.

código	mm	€
427170	135x65x(H)200	**5,55**

ORGANIZADOR DE MESA

- Com uma pega de madeira.
- Revestimento a pó preto mate.
- Acessórios mostrados na fotografia não incluídos.

código	mm	€
427064	140x105x(H)190	**19,45**
427057	170x130x(H)160	**19,45**
427040	230x100x(H)240	**19,45**

427064

427057

427040

MOINHOS DE SAL E PIMENTA

MOINHO DE SAL DE MADEIRA

- Estrutura feita em madeira de borracha – leve e durável.
- Mecanismo de trituração cerâmica – não corrosivo (adequado para sal), manual e ajustável comajustável com um botão.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "S" impressa – para marcação de sal.
- Disponível em várias cores: madeira escura, madeira clara e madeira lacada a branco (acabamento brilhante).

código	cor	mm	€
469613	Branco	ø50x(H)113	**9,75**
469606	Branco	ø55x(H)215	**13,65**
469590	Branco	ø60x(H)315	**18,85**
469583	Branco	ø65x(H)415	**25,35**
469699	Madeira clara	ø50x(H)113	**8,45**
469712	Madeira clara	ø57x(H)165	**10,35**
469736	Madeira clara	ø57x(H)215	**11,65**
469750	Madeira clara	ø60x(H)315	**14,25**
469774	Madeira escura	ø50x(H)113	**9,05**
469798	Madeira escura	ø57x(H)165	**11,40**
469811	Madeira escura	ø57x(H)215	**12,05**
469835	Madeira escura	ø60x(H)315	**16,25**

MOINHO DE PIMENTA DE MADEIRA

- Estrutura feita em madeira de borracha – leve e durável.
- Mecanismo de moagem em aço inoxidável, manual e ajustável.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "P" impressa – para marcar a pimenta.
- Disponível em várias cores: madeira escura, madeira clara e madeira lacada a preto (acabamento brilhante).

código	cor	mm	€
469576	Preto	ø50x(H)113	**9,75**
469569	Preto	ø55x(H)215	**13,65**
469552	Preto	ø60x(H)315	**18,85**
469545	Preto	ø65x(H)415	**25,35**
469682	Madeira clara	ø50x(H)113	**8,45**
469705	Madeira clara	ø57x(H)165	**10,35**
469729	Madeira clara	ø57x(H)215	**11,65**
469743	Madeira clara	ø60x(H)315	**14,25**
469767	Madeira escura	ø50x(H)113	**9,05**
469781	Madeira escura	ø57x(H)165	**11,40**
469804	Madeira escura	ø57x(H)215	**12,05**
469828	Madeira escura	ø60x(H)315	**16,25**

Mecanismo de moagem de sal cerâmico

Mecanismo de moagem de pimenta em aço inoxidável

469682 469699 | 469705 469712 | 469729 469736 | 469743 469750 | 469767 469774 | 469781 469798 | 469804 469811 | 469828 469835

MOINHO DE PIMENTA ACRÍLICO

- Estrutura feita de vidro acrílico transparente (PMMA) - um substituto mais leve do vidro, mas mais resistente a riscos e a partir.
- Mecanismo de moagem em aço inoxidável, manual e ajustável.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com a letra "P" impressa – para marcar a pimenta.

código	mm	€
469620	ø50x(H)113	**7,75**
469644	ø50x(H)140	**8,45**
469668	ø60x(H)215	**11,65**

MOINHO DE SAL ACRÍLICO

- Estrutura feita de vidro acrílico transparente (PMMA) – um substituto mais leve do vidro, mas mais resistente a partir e a riscos.
- Mecanismo de moagem cerâmica – não corrosivo (adequado para sal), manual e ajustável com um botão.
- Tampa "anti-queda" com manípulo aparafusado.
- Botão com uma letra "S" impressa – para marcação de sal.

código	mm	€
469637	ø50x(H)113	**7,75**
469651	ø50x(H)140	**8,45**
469675	ø60x(H)215	**11,65**

786413

porcelain

SALEIRO E PIMENTEIRO

- Conjunto com 2 peças: sal, pimenta.

código	unidade de pedido	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	**9,75**

786420

porcelain

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E PALITOS

- Conjunto com 3 peças: sal, pimenta, suporte para palitos.

código	unidade de pedido	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	**12,70**

465363

18/0 stainless steel

GALHETEIRO

- 5 peças – sal, pimenta, azeite, vinagre, suporte para palitos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465363	130x110x(H)185	**16,85**

18/8 stainless steel

POLVILHADOR

código	-	mm	€
631102	polvilhador de parmesão	ø55x(H)75	**6,85**
631201	saleiro e pimenteiro	ø55x(H)75	**6,85**
631300	polvilhador com rede	ø55x(H)75	**7,75**

465387

S.S. stainless steel

SALEIRO E PIMENTEIRO

- Frasco em vidro.
- Tampa em aço inoxidável com S ou P desenhado com os orifícios.

código	mm	€
465387	ø40x(H)70	**2,95**

461167

461266

S.S. stainless steel

SALEIRO E PIMENTEIRO

- Pimenteiro feito em vidro.
- Tampa em aço inoxidável com abertura de distribuição em forma de P.

código	-	embalado por	mm	€
461167	Pimenteiro	6	ø40x(H)70	**12,05**
461266	Saleiro	6	ø40x(H)70	**12,05**

465301

18/0 stainless steel

SALEIRO E PIMENTEIRO

- 2 peças - sal, pimenta.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465301	85x55x(H)115	**5,85**

465349

18/0 stainless steel

GALHETEIRO

- 2 peças - azeite, vinagre.
- Acabamento mate.

código	litros	mm	€
465349	0,15	120x75x(H)185	**11,65**

465332

18/0 stainless steel

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E MOLHO

- 3 peças - sal, pimenta, mostarda.
- Com colher para mostarda em aço inoxidável.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465332	100x95x(H)115	**9,45**

465318

18/0 stainless steel

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E GUARDANAPOS

- 3 peças - sal, pimenta, suporte para guardanapos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465318	85x75x(H)115	**7,15**

465325

18/0 stainless steel

CONJUNTO PARA SAL, PIMENTA E PALITOS

- 3 peças - sal, pimenta, suporte para palitos.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465325	90x90x(H)115	**7,50**

465356

18/0 stainless steel

GALHETEIRO

- 4 peças - sal, pimenta, azeite, vinagre.
- Acabamento mate.

código	mm	€
465356	130x110x(H)185	**16,55**

18/8 stainless steel

462904

DISPENSADOR DE AZEITE

- Feito em aço inoxidável polido.
- Forma cónica que garante estabilidade.
- Tampa removível com bico.

código	litros	mm	€
462904	0,25	ø84x(H)158	**12,95**

460245

S.S. stainless steel

GALHETEIRO

- Suporte em ferro cromado.
- Duas garrafas de azeite/vinagre com doseador em aço inoxidável.

código	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**14,00**

TAMPA DOSEADORA - 3 UNIDADES

- Trabalha com base no princípio de fluxo livre - dispensa óleo sem esforço.
- Tampa equipada com um contrapeso, que abre e fecha a tampa dependendo do ângulo do frasco.
- Fabricado em aço inoxidável resistente.
- A tampa de borracha da garrafa proporciona uma vedação hermética.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5 a 1,5 litros, adapta-se a aberturas de garrafas com até 20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	**8,15**

18/8 stainless steel

599327

18/0 stainless steel

452400

AÇUCAREIRO

- Dispensador em vidro.
- Bico em aço inoxidável 18/0.

código	mm	€
452400	ø80x(H)140	**4,90**

S.S. stainless steel

452424

DISPENSADOR DE MEL

- Dispensador em vidro.
- Alavanca em aço inoxidável.

código	mm	€
452424	ø80x(H)115	**7,50**

18/0 stainless steel

465370

RECIPIENTE PARA AÇÚCAR/ QUEIJO

- Com taça em vidro Inclui colher em aço inoxidável.

código	mm	€
465370	ø130x(H)90	**12,95**

TALHERES DE MARISCO

403747

wash

QUEBRA-NOZES E MARISCO PRETO BAÇO

- Ideal para partir frutos secos e adequado para marisco.
- Acabamento com um revestimento em pó preto.
- A pega grande encaixa perfeitamente na mão e proporciona bastante aderência.
- As duas metades são ligadas por uma dobradiça duradoura, adequada para vários tamanhos de frutos secos.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
403747	155x35	**5,95**

403754

Al aluminium

wash

ALICATE DE LAGOSTA E CARANGUEJO

- Ideal para abrir lagosta dura e casca de caranguejo.
- Pega larga e com contornos adequados para uma utilização fácil e confortável.
- Construção robusta, revestida a pó – vermelho.
- Os braços das pinças estão ligados com uma dobradiça resistente.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
403754	140x62	**6,45**

403716

18/0 stainless steel

GARFOS PARA LAGOSTA - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
403716	6	(L)205	**14,25**

402221

18/0 stainless steel

GARFO PARA CARACÓIS - 6 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
402221	6	(L)130	**7,75**

402528

S.S. stainless steel

PINÇA PARA CARACÓIS - 2 UNIDADES

- Modelo de aperto.

código	embalado por	mm	€
402528	2	(L)170	**11,40**

QUADROS PRETOS

664025

664032

664049

664018 664001

QUADRO PRETO PARA PAREDE

- Preto, com moldura em madeira.
- Ganchos de montagem incluídos.

código	mm	€
664025	300x400	**12,95**
664032	400x600	**19,80**
664049	600x800	**36,35**

QUADRO CAVALETE PARA GIZ

- Preto, com moldura em madeira.

código	mm	€
664001	500x450x(H)850	**94,25**
664018	700x600x(H)1200	**207,35**

664100

664117

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

código	mm	€
664100	700x500x(H)1100	**161,85**

QUADRO PRETO CAVALETE

- Preto, com moldura em aço.

código	mm	€
664117	500x550x(H)850	**120,25**

QUADRO PRETO PARA MESA - 2 UNIDADES

- Preto, com suporte em madeira.

código	embalado por	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	**9,05**
664063	2	210x50x(H)320	**13,65**

664070

QUADRO PRETO COM CAVALETE

- Preto, com cavalete em madeira.

código	mm	€
664070	220x210x(H)360	**14,95**

664131 664124

QUADRO PRETO COM SUPORTE

- Quadro preto de grande formato com estrutura em madeira.
- Inclui um suporte prático.

código	mm	€
664124	300x400	**9,05**
664131	400x600	**15,30**

664209 664216

MARCADORES PARA QUADRO PRETO 6 MM

- Com ponta oblíqua, traço de 2 a 6 mm.

código	-	€
664216	Marcadores: 1 rosa, 1 verde, 1 azul e 2 brancos	**14,25**
664209	5 marcadores brancos	**14,25**

664223

MARCADORES PARA QUADRO PRETO 15 MM

- Com ponta plana larga, traço de 15 mm.

código	-	€
664223	3 marcadores brancos	**14,25**

664278

MARCADORES PARA QUADRO PRETO 3 MM

- 8 marcadores com ponta redonda, traço de 3 mm.

código	-	€
664278	Marcadores: 1 branco, 1 vermelho, 1 azul, 1 verde, 1 amarelo, 1 roxo, 1 laranja e 1 rosa	**14,25**

440605

S.S. stainless steel · in- & outdoor

CINZEIRO COM TABULEIRO INFERIOR

código	mm	€
440605	ø140x(H)40	**5,65**

569757

M melamine · in- & outdoor · wash

CINZEIRO

- Fabricado em melamina preta.

código	mm	€
569757	ø146x(H)60	**9,45**

440407

S.S. stainless steel

CINZEIRO COM TAMPA

código	embalado por	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	**4,55**
440490	3	ø90x(H)28	**11,65**

440803

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

CINZEIRO

código	mm	€
440803	ø80x(H)30	**5,15**
440858	ø100x(H)30	**7,15**

440001

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

CINZEIRO COM ARO

código	mm	€
440001	ø140x(H)30	**2,95**
440100	ø160x(H)30	**3,85**

440872

S.S. stainless steel · in- & outdoor · stackable

CINZEIRO

código	mm	€
440872	ø80x(H)30	**3,30**
440865	ø100x(H)30	**4,50**

440230

S.S. stainless steel

CINZEIRO REDONDO PRETO

- Aço inoxidável, exterior com revestimento preto mate.
- Com aro amovível.

código	mm	€
440230	ø105x(H)58	**7,75**

440209

Cr chrome plated · in- & outdoor · wash

CINZEIRO COM BOTÃO DE PRESSÃO

código	mm	€
440209	ø90x(H)45	**6,85**

S.S. stainless steel · wash

440506

DEPÓSITO PARA CIGARROS E CINZAS

- Com tampa articulada.
- Para um esvaziamento seguro de cinzeiros.
- Auto-extinguível.

código	mm	€
440506	202x170x(H)91	**28,30**

440216

CINZEIRO DE PAREDE

- Design muito robusto, fácil de montar em paredes e postes.
- Fácil de esvaziar, graças ao fundo que pode ser aberto e fechado com uma chave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	**107,25**

440223

CINZEIRO VERTICAL COM POSTE

- Design muito robusto, pode ser fixo ao chão ou manter-se móvel.
- Fácil de esvaziar, a parte superior pode ser aberta com uma chave e depois esvaziada.
- Base com ø170 mm, poste com ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	**172,25**

440117

CINZEIRO COM FUNIL

- 2 elementos separados:
  - corpo feito de vidro, resistente a altas temperaturas,
  - funil em aço inoxidável.
- Com 3 ranhuras para cigarros.
- O funil direciona a cinza para o cinzeiro e serve como tampa: quando utilizado no interior – reduz o cheiro a fumo, quando utilizado no exterior – evita que as cinzas voem.

código	mm	€
440117	ø98x(H)99	**6,45**

691380

691397

CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	**76,95**
691397	33	ø240x(H)660	**149,00**

11

Buffet presentation

Buffet reinvented

HENDI
HENDI

design by
Robert Bronwasser

reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented

- Design elegante e funcional pelo designer holandês Robert Bronwasser.
- Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável 18/8, colocado no recipiente de água para uma transferência de calor eficiente.
- Tampa de vidro temperado equipada com uma pega isolada, ranhura para a concha e dobradiça de alumínio.
- O design da tampa de duas partes, reduz a perda de calor quando aberta, mantendo assim as condições higiénicas e de temperatura ideais.
- Suporte para cartões integrado na tampa para identificação do produto.
- Painel de controlo digital com visor que mostra o tempo de trabalho, a temperatura definida e a temperatura real.
- A última definição de temperatura é guardada na memória e será selecionada sempre que for ligado.
- A temperatura pode ser definida entre os 35 e os 85 °C em incrementos de 1 °C.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.

Panela sopa elétrica UNIQ

- Recipiente de sopa de 8 litros removível fabricado em aço inoxidável AISI 304, fácil de limpar.
- O enchimento máximo (≈1,5 l) é indicado no recipiente de água, através de uma linha.

963388

Réchaud UNIQ

- Recipiente GN1/1 removível (A)100 mm fabricado em aço inoxidável AISI 304, fácil de limpar.
- O enchimento máximo é indicado no recipiente de água através de uma linha, indicando ≈4 l.

HENDI

design by
Robert Bronwasser

PANELA SOPA ELÉTRICA UNIQ

código	cor	V	W	mm	€	
860540	Verde	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860526	Preto	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860533	Branco	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860557	Bege	230	500	405x365x(H)325	194,35	
860571	Vermelho	230	500	405x365x(H)325	194,35	NEW
963388			Recipiente interior		70,95	NEW

RÉCHAUD UNIQ

código	cor	V	W	mm	€	
470435	Verde	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470411	Preto	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470428	Branco	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470442	Bege	230	700	607x402x(H)245	253,50	
470459	Vermelho	230	700	607x402x(H)245	253,50	NEW

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

EXPOSITOR ARREFECEDOR COM TAMPA BASCULANTE UNIQ

- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Complementa na perfeição a apresentação da comida nas linhas do buffet.
- Adequado para pratos que requerem temperaturas refrigeradas.
- Estruruta em polipropileno duradouro.
- Montagem e desmontagem rápidas e fáceis para uma manutenção simples da higiene.
- A tampa transparente em ABS permite a seleção de pratos sem levantar a tampa.
- Pega prática para abrir a tampa.
- A tampa basculante abre até 90 graus.
- Reposição de alimentos fácil do tabuleiros GN 1/1.
- O recorte na caixa permite uma fácil aderência ao remover o tabuleiro.
- Extremidades ergonómicas para um transporte fácil do expositor.
- Inclui um tabuleiro de aço inoxidável GN 1/1 e um elemento de refrigeração de gel.

código	871928	871904
cor	Verde	Preto
mm	593x389x(H)147	593x389x(H)147
€	**129,50**	**129,50**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

- Disponível em 4 cores, consistentes com outros elementos da coleção UNIQ: preto, verde, bege e branco.
- Acessório de refrigeração adicional disponível para compra, código: 424193.
- O expositor de refrigeração HENDI faz parte da premiada coleção UNIQ da linha Buffet Reinvented.

871911	871935
Branco	Bege
593x389x(H)147	593x389x(H)147
129,50	**129,50**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

HENDI

NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene in- & outdoor

EXPOSITORES REFRIGERADOS DUO UNIQ

- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Complementa perfeitamente a apresentação dos alimentos num buffet.
- Adequado para pratos que requerem temperatura mais baixa.
- Caixa fabricada em ABS.
- A montagem e desmontagem rápidas garantem uma fácil manutenção da higiene.
- A tampa transparente em PET permite selecionar os alimentos sem levantar a tampa.
- Pega prática para abrir a tampa.
- A tampa roll-top abre até 90 graus - fácil reabastecimento dos tabuleiros com 40x30cm com alimentos.
- O recorte na estrutura permite uma fácil pega ao remover o tabuleiro.
- Inclui tabuleiros de aço inoxidável (40x30 cm) e elementos de refrigeração cheios de gel.
- Disponível em 3 cores consistentes com outros elementos da coleção UNIQ: preto, verde, bege.
- O expositor refrigerado com tampa basculante HENDI Duo UNIQ faz parte da premiada coleção UNIQ da linha Buffet Reinvented.

EXPOSITOR REFRIGERADO DUO UNIQ

- Unidade única com 1 nível para apresentação de alimentos em buffet.
- Incluído no conjunto: 1 base, 1 tampa basculante, 1 tabuleiro em aço inoxidável com as dimensões 400 x 300 mm, 2 elementos de refrigeração.

código	871966	871805	871942
cor	Verde	Preto	Bege
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	**72,95**	**72,95**	**72,95**

EXPOSITOR REFRIGERADO COM DOIS NÍVEIS DUO UNIQ

- Unidade dupla com 2 níveis para apresentação de alimentos em buffet.
- Incluído no conjunto: 2 bases, 2 tampas basculantes, 2 tabuleiros em aço inoxidável, cada um com as dimensões 400 x 300 mm, 4 elementos de refrigeração.
- Estrutura de empilhamento em plástico para 2 unidades de exposição.

código	871973	871812	871959
cor	Verde	Preto	Bege
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	**129,50**	**129,50**	**129,50**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

NEW ABS plastic S.S. stainless steel PP polypropylene

DISPENSADORES DE SUMO UNIQ

- Estrutura fabricada em ABS resistente.
- Tabuleiro para gotas magnética com caixa na mesma cor, fácil de limpar, com inserção perfurada em aço inoxidável.
- Haste de refrigeração removível em aço inoxidável para gelo, ajuda a manter as bebidas frias.
- Montagem e desmontagem rápidas garantem facilidade na manutenção da higiene.
- Recipiente para bebidas concebido para minimizar os resíduos no fundo.
- Pegas de transporte práticas para facilitar o transporte do dispensador.
- Base colorida fabricada em polipropileno.
- Suporte para etiqueta para identificação da bebida.
- Torneira sem pingos posicionada 130 mm acima da base.
- Fácil distribuição de bebidas.
- Corpo transparente permite fácil monitorização do nível de líquido.
- Disponível em duas capacidades – 4 e 8 litros.
- Disponível em três cores que combinam com outros elementos da coleção UNIQ: preto, branco e amarelo.
- Design moderno de Robert Bronwasser.
- Paleta de cores intemporal, complementa na perfeição a apresentação de bebidas frias num buffet.
- O HENDI Juicer faz parte da premiada coleção UNIQ da linha Buffet Reinvented.

425015 425039 425053

código	425008	425015	425022	425039	425046	425053
cor	Preto	Preto	Amarelo	Amarelo	Branco	Branco
litros	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	**116,50**	**129,50**	**116,50**	**129,50**	**116,50**	**129,50**

UNIQ

Buffet reinvented

design by
Robert Bronwasser

PERCOLADORES – DESIGN BY BRONWASSER

código	cor	litros	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€	
211434	Prateado	7	230	1050	307x330x(H)450	52	129,35	
211441	Prateado	14	230	1750	354x418x(H)500	57	142,35	
211472	Preto	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	
211489	Preto	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	
211557	Off-white	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	NEW
211571	Off-white	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	NEW
211564	Bege	7	230	1050	307x330x(H)450	52	155,35	NEW
211588	Bege	14	230	1750	357x380x(H)502	57	174,85	NEW

FERVEDOR DE BEBIDAS QUENTES – DESIGN DE BRONWASSER

código	cor	litros	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€	
211410	Prateado	9	230	950	307x330x(H)450	58	116,35	
211427	Prateado	16	230	1650	352x357x(H)380	63	129,35	
211458	Preto	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	
211465	Preto	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	
211519	Off-white	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	NEW
211533	Off-white	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	NEW
211526	Bege	9	230	950	307x330x(H)450	58	142,35	NEW
211540	Bege	16	230	1650	357x380x(H)502	63	159,25	NEW

PANELAS DE SOPA ELÉTRICAS

Al aluminium · PP polypropylene · 18/8 stainless steel

Tampa com pega com isolamento térmico e encaixe para a concha

Suporte para cartão com nome da sopa na tampa

860502

NEW

926574

Painel tátil digital com visor que alterna entre a temperatura definida e a temperatura real da sopa

Termóstato ajustável de 65° a 95 °C em incrementos de 1 °C

Proteção contra sobreaquecimento – com alarme para nível de água baixo

PANELA TÉRMICA PARA SOPA, 8 L

- O isolamento térmico reduz o consumo energético e mantém a parte exterior fria.
- Redução do consumo energético em até 30%.
- Tampa removível em policarbonato transparente robusto.
- Recipiente de água em alumínio para uma transferência de calor eficiente.
- Caçarola em aço inoxidável 18/8.
- Estrutura em polipropileno.
- O aro permite remover de forma segura e fácil a caçarola de alimentos.
- Proteção contra sobreaquecimento - alarme para quando o nível da água está demasiado baixo.

código	litros	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	**120,25**

POTE PARA PANELA DE SOPA ELÉTRICA

18/8 stainless steel

- Fabricado em aço inoxidável.
- Para utilizar com a panela de sopa elétrica HENDI 860502.

código	mm	€
926574	ø280x(H)200	**35,75**

860083

PANELA DE SOPA ELÉTRICA, 8 L

- Recipiente para sopa e tampa em aço inoxidável AISI 201.
- Recipiente para água em aço inoxidável AISI 201.
- Panela de sopa elétrica em metal com revestimento em pó preto.
- Tampa com pega "cool-touch" e um entalhe para concha.
- Intervalo de temperatura: 30-85°C.
- Proteção contra sobreaquecimento a 105°C.
- Ajuste da temperatura com um botão rotativo – 5 níveis.
- Capacidade: 8 L.

código	litros	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	**103,35**

860564

AQUECE SEM ÁGUA

S.S. stainless steel | Fe carbon steel | wash | micro | NEW

PANELA DE SOPA ELÉTRICA SEM ÁGUA, 10L

- Corpo em aço carbono com acabamento em pintura a pó.
- Tampa e panela em aço inoxidável.
- Visor digital.
- Faixa de temperatura: de 40°C a 90°C.
- Panela elétrica para sopa sem água.
- Com pés de borracha.

código	litros	V	W	mm	€
860564	10	220-240	450	ø378x(H)398	**388,00**

O recipiente é adequado para fogões de indução, gás e eléctricos.

Aquecimento sem utilização de água.

Recipiente grande com 10 litros.

204900

S.S. stainless steel

RÉCHAUD ELÉTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura ajustável até 85°C.
- Com suporte para a tampa.
- Botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada.
- Inclui recipiente Gastronorm 1/1 com 65 mm de profundidade.
- Adequado para panelas com profundidade até 100 mm.

código	litros	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	**185,25**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor

204825

RÉCHAUD ELÉTRICO TELLANO

- Recipiente para água fabricado em polipropileno.
- Tampa em aço inoxidável com pega que não aquece
- Temperatura ajustável com um botão giratório no intervalo: de aproximadamente 30-85°C.
- Luz indicadora de aquecimento.
- Inclui uma forma GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	**142,35**

204832

PP polypropylene S.S. stainless steel

RÉCHAUD ELÉTRICO TESINO

- Recipiente de água em polipropileno resistente ao calor.
- Ajuste contínuo até 85°C.
- Extremamente silencioso durante o aquecimento.
- Interruptor de ligar/desligar, luz indicadora.
- Inclui panela com capacidade de 6,8 litros.

código	litros	V	W	mm	€
204832	6,8	230	500	ø405x(H)240	**128,05**

201749

S.S. stainless steel PP polypropylene indoor **NEW**

AQUECEDOR DE ALIMENTOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui 3 recipientes GN1/3 em aço inoxidável com 65 mm de altura e tampas.
- Intervalo de temperatura: 40-75°C.
- Também pode ser utilizado como buffet quente ou aquecedor de pratos sem os recipientes GN.

código	V	W	mm	€
201749	220-240	400	657x381x(H)161	**129,35**

475904

18/0 stainless steel

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1

- Modelo Economic.
- Tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Adequado para recipientes com até 65 mm profundidade.

código	embalado por	litros	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	**116,35**
475904	1	9	600x358x(H)295	**64,35**

18/0 stainless steel

475201

RÉCHAUD GASTRONORM 1/2

- Modelo Economic.
- Tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola em aço inoxidável de 65 mm de profundidade.
- Adequado para recipientes com profundidade até 65 mm.

código	litros	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	**64,35**

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

470619

RÉCHAUD – REDONDO

- Tampa em vidro.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola em aço inoxidável.

código	litros	mm	€
470619	3,5	ø390x(H)270	**68,25**

470367

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS REDONDO COM 5,6L PARA RÉCHAUD REDONDO

código	litros	mm	€
470367	5,6	ø390x(H)60	**44,85**

S.S. stainless steel

472507

RÉCHAUD PARA SOPA

- Modelo Economic.
- Inclui suporte de combustível para réchauds e caçarola para sopa em aço inoxidável com tampa.

código	litros	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	**81,25**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

471005

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1

- Modelo Fiora.
- Estrutura empilhável com tampa e suporte da tampa com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui dois suportes de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Adequado para panelas Gastronorm com profundidade até 100 mm.

código	litros	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	**87,75**

470190

S.S. stainless steel

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS GN 1/1 COM 2 COMPARTIMENTOS

- Este recipiente para alimentos para réchauds GN tem dois compartimentos de 3,75 litros cada.

código	litros	mm	€
470190	7,5	530x325x(H)65	**23,35**

RECIPIENTE PARA BANHO-MARIA

S.S. stainless steel

- Encaixa perfeitamente na base 2 caçarolas para banho-maria HENDI 470930.
- Também adequado para: Sistema térmico de Banho-maria (201107, 201206).
- Fabricado em aço inoxidável.
- Tampa equipada com uma pega confortável.

código	-	mm	€
470930	conversão	530x325x(H)30	**29,85**
470909	Recipiente para banho-maria	ø215x(H)177	**31,95**

471050

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

CONJUNTO DE RÉCHAUDS

- Adequado para: Réchaud "Fiora" 471005.
- 2 recipientes GN 1/2 extra com 65 mm de profundidade; 3 recipientes extra GN 1/3 com 65 mm de profundidade.

código	mm	€
471050	585x385x(H)315	**120,25**

238837

NEW

S.S. stainless steel | indoor

RÉCHAUD – CONJUNTO DE 4

- Estrutura em aço inoxidável.
- Necessita ser montado.
- Adequado para GN 1/1 - 65 mm de profundidade (incluído).
- Inclui um suporte para o recipiente de combustível.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
238837	7,5	600x355x(H)305	**188,50**

198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

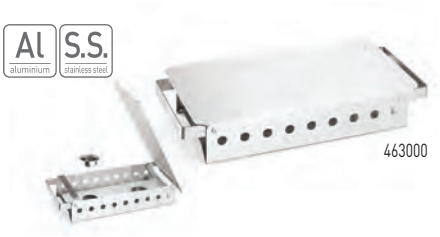
- Recarregável.
- Fornecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	**10,35**

AQUECEDOR DE LOIÇA COM 2 SUPORTES DE VELA

- Com estrutura e punhos em aço inoxidável.
- Inclui 2 suportes para velas.
- Tamanho/espessura da placa de aquecimento: 330 x 180 x 4 mm.

código	mm	€
463000	330x180x(H)65	**50,05**



463000

AQUECEDOR DE LOIÇA COM 3 SUPORTES DE VELA

- Com estrutura e punhos em aço inoxidável.
- Incluindo 3 suportes para velas.
- Tamanho/espessura da placa de aquecimento: 450 x 180 x 4 mm.

código	mm	€
463109	450x180x(H)65	**57,85**

463109

AQUECEDOR PARA RÉCHAUD

- Alternativa ao suporte de combustível convencional.
- Adequado apenas para réchauds com fundo plano.
- Especialmente adequado para réchauds sem preparação para elementos elétricos.
- Especialmente adequado para os réchauds HENDI com as referências: 470008, 475201, 470206 e 471005.

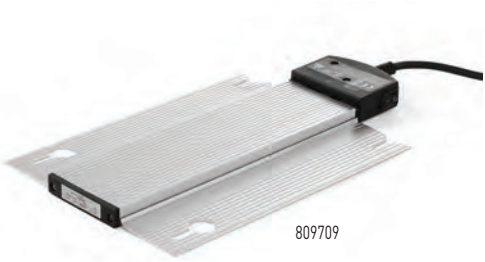
código	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	**68,25**

809600

AQUECEDOR DE RÉCHAUDS

- O aquecedor possui uma saída de nível de potência única e estável (não tem uma função de regulação de temperatura).
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Também adequado para Réchaud Gastronorm 1/1 com tampa basculante (código: 470206) e quaisquer outros Réchauds GN 1/1 caso o recipiente de água estiver equipado com parafusos.

código	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	**83,85**


809709

RÉCHAUDS PROFI LINE

- Ideal para buffets e catering.
- Ao serem utilizados materiais de alta qualidade e um acabamento elegante, estes réchauds conferem um toque especial a cada prato apresentado.
- Os réchauds e os acessórios são fabricados integralmente em aço inoxidável duradouro.

470251

RÉCHAUD GN 1/1 ACABAMENTO ACETINADO

- A tampa é equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com um recipiente para água removível, um recipiente GN 1/1 com 65mm de profundidade e 2 suportes para latas de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	**181,35**

470275

RÉCHAUD GN 2/3 ACABAMENTO ACETINADO

- A tampa é equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com um recipiente para água removível, um recipiente GN 2/3 com 65mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	**159,25**

470268

RÉCHAUD GN 1/2 ACABAMENTO ACETINADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água amovível, recipiente para alimentos GN 1/2 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

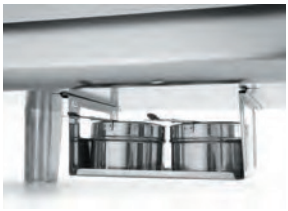
código	litros	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	**139,75**

470282

RÉCHAUD REDONDO COM ACABAMENTO ACETINADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente para alimentos com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	**162,50**



RÉCHAUDS PROFI LINE

- Ideal para buffets e catering.
- Ao serem utilizados materiais de alta qualidade e um acabamento elegante, estes réchauds conferem um toque especial a cada prato apresentado.
- Os réchauds e os acessórios são fabricados integralmente em aço inoxidável duradouro.

470213

RÉCHAUD GN 1/1 ACABAMENTO ESPELHADO

- Tampa equipada com um travão de fricção para se manter na posição em que é deixada.
- A tampa pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente para alimentos GN 1/1 com 65 mm de profundidade 2 suportes para latas de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	**207,35**

470244

RÉCHAUD PARA SOPA COM ACABAMENTO ESPELHADO

- O recipiente redondo para sopa é colocado sobre um recipiente de água grande que fornece calor suficiente para manter a sopa quente com facilidade.
- Recipiente para sopa equipado com duas pegas.
- A tampa tem um encaixe para a colher.
- Fornecido com recipiente para água removível, recipiente redondo para sopa e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	**185,25**

18/0
stainless steel

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1 COM TAMPA BASCULANTE

- Modelo Rental-Top.
- Base sólida com tampa basculante em aço inoxidável 18/0 com acabamento polido de alto brilho.
- Inclui dois suportes de combustível para réchauds e recipiente em aço inoxidável com 65 mm de profundidade.
- Parte inferior com parafusos de aperto para elemento de aquecimento elétrico (código 809709).
- Adequado para panelas Gastronorm com profundidade de até 100 mm.

código	litros	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	**181,50**

470206

S.S.
stainless steel

RÉCHAUD GASTRONORM 1/1 COM TAMPA BASCULANTE

- Réchaud elegante para buffet.
- Mecanismo de abertura patenteado extremamente silencioso.
- Tampa basculante retrátil até 180°.
- Instalação opcional de elemento de aquecimento elétrico.
- Aço inoxidável de alto brilho.
- Estrutura em aço com 2,3 mm, tampa com 1,2 mm.
- O conjunto inclui dois suportes para latas de combustível e um recipiente GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

código	litros	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	**233,35**

470305

S.S.
stainless steel

RÉCHAUD COM TAMPA BASCULANTE – REDONDO

- Réchaud elegante para buffet.
- Mecanismo de abertura patenteado extremamente silencioso.
- Tampa basculante retrátil 180°.
- O conjunto inclui um suporte para lata de combustível e caçarola (ø390 x (A) 60 mm).
- Aço inoxidável de alto brilho.
- Estrutura em aço com 2,3 mm, tampa com espessura com 1,2 mm.

código	litros	mm	€
470312	5,6	510x540x(H)480	**181,35**

470312

COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- O combustível para réchauds é feito de álcool etanol natural, misturado com água e com um agente especial para o tornar sólido ou em gel.
- O combustível para réchauds HENDI é artificialmente feito para ter um sabor tão amargo que o torna impossível de ser ingerido. Para aquecer réchauds de forma segura e eficiente, aconselhamos vivamente a que coloque a lata de combustível nos suportes de combustível indicados.
- A capacidade de aquecimento é igual em toda a gama, enquanto que a taxa de aquecimento depende do tamanho da chama, determinada pela distância a que a tampa do suporte da lata de combustível do réchaud é mantida aberta.
- Todo o combustível para réchauds HENDI queima fuligem e é inodoro.
- Os cartuchos e latas a arder sem o suporte para lata de combustível para réchaud, ficam muito quentes durante a utilização, criando um risco significativo de queimaduras se não forem colocadas dentro do suporte para lata combustível para réchaud. Perigo de queimaduras!
- Estes suportes de latas de combustível para réchauds vêm incluídos com os réchauds HENDI e estão também disponíveis em separado.
- Leia sempre as instruções do produto antes de o utilizar.
- Certifique-se de que não existem chamas acesas ou objetos quentes nas proximidades quando trabalhar com combustível.
- O vapor inflamável escapa facilmente do recipiente.
- Certifique-se de que não pinga água (condensação) para o combustível em combustão. Pode provocar a pulverização perigosa e salpicos de combustível.
- Acenda o combustível apenas depois de colocar o suporte da lata de combustível no sítio indicado.
- As chamas são quase totalmente azuis, tornando-as muito difíceis de ver à luz. Recomenda-se precaução.
- Extinga o combustível apenas fechando a tampa do suporte da lata de combustível.
- Reabastecimento: Certifique-se sempre de que a lata e o respetivo suporte arrefeceram completamente.
- Retire a lata do suporte de latas de combustível para réchaud para reabastecer a lata.
- Armazenamento: Armazene-o sempre em recipientes fechados num local escuro e bem ventilado, abaixo de 20°C.
- Para armazenar grandes quantidades de combustível, consulte os regulamentos locais.
- Se as instruções acima forem seguidas, o risco de acidentes será mínimo.
- Em caso de incêndio inicial/pequeno: use uma manta de incêndio (ou uma manta grande e molhada) para cobrir as chamas e privá-las de oxigénio.
- Em caso de incêndio na roupa/corpo: use uma manta de incêndio ou um extintor de pó/CO_2.
- Nunca tente extinguir o fogo com uma toalha pequena, pois isso só espalhará o combustível e as chamas!
- Depois de extinguir o incêndio, mantenha o corpo arrefecido durante 15 minutos ou aguarde até que chegue assistência médica.
- Deixe a roupa no lugar.
- Procure sempre assistência médica imediatamente.

Benefícios:

+ Não contém metanol tóxico.
+ Seguro para utilização em interiores.
+ Sem fumos tóxicos ou maus odores.

NÃO CONTÉM METANOL TÓXICO

TEM O MAIOR TEOR DE ETANOL

LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Embalagem de 200 gramas para réchaud.
- Tempo de queima: ≈ 3 horas.

código	embalado por	€
194362	12	22,45
194300	24	38,95
194355	72	115,40

COMBUSTÍVEL LÍQUIDO COM PAVIO

- Queima sem resíduos nem odores.
- Combustível fabricado em etilenoglicol (DEG) puro, que também é utilizado como anticongelante em radiadores.
- Com a utilização de um pavio, o DEG pode ser vaporizado e queimado apesar do seu ponto de chama relativamente elevado de 143 °C.
- Latas de combustível em metal, vendidas fechadas e não recarregáveis com 145 ou 200 gramas.
- O tempo de queima de uma lata é inversamente proporcional à intensidade da chama, que pode ser ajustada alterando a altura do pavio exposto.
- Utilização: coloque a lata diretamente por baixo de um réchaud ou outros utensílios de aquecimento adequados para a utilização com chamas abertas de combustíveis líquidos.
- Tempo de queima: ± 4 horas para latas com 145 gramas, ± 6 horas para latas com 198 e 200 gramas.
- Saída de calor: cerca de 50% de gel à base de etanol.
- Vantagens face a um gel combustível:
  - Utilização mais segura.
  - Sem os perigos do processo de recarga.
  - A chama é mais visível e previsível.
  - As latas mantêm-se frias o suficiente para poderem ser tocadas em segurança.
  - Pode ser usado sem recipiente para combustível.
  - Mais seguro em caso de acidentes.
  - Qualquer derrame será mínimo e difícil de iniciar chama.
  - Reutilizável e possível resselar.
  - Fácil de apagar, soprando ou substituindo a tampa.
  - Custo por hora de queima comparável a um gel combustível à base de etanol.
  - Chama menos intensa. Reduz a probabilidade de a água dos réchauds evaporar.

CUIDADO:

- o etilenoglicol é um irritante perigoso. Lave sempre as mãos após o contacto do líquido com a pele. Preferencialmente, use luvas de látex para ajustar a altura do pavio. Disponível uma ficha de segurança de materiais (MSDS) no site da HENDI. Recomendamos que a imprima e a conserve perto.

O pavio especial proporciona a temperatura e o tempo de combustão adequados. A lata é reutilizável.

A lata não sobreaquece, não é necessário suporte para combustível.

queima 4 horas

queima 6 horas

código	-	embalado por	peso (kg)	unidade de pedido	€
193761	queima ± 4 horas	6	0,145	4	**14,25**
193952	queima ± 4 horas	24	0,145	1	**53,25**
193716	queima ± 6 horas	6	0,2	4	**15,55**
193938	queima ± 6 horas	24	0,2	1	**57,15**

BALDE DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Balde de 4 quilogramas.

código	unidade de pedido	€
190401	3	**24,05**

BIDÃO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Bidão de 5 litros.

código	unidade de pedido	€
195505	4	**24,05**

FRASCO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Garrafa de 1 litro.

código	unidade de pedido	€
195109	12	**5,55**

SUPORTE PARA LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS – 2 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	**14,95**

DOSEADOR DE COMBUSTÍVEL

- Adequado para latas de combustível para réchauds, como a lata com o n.º de produto 195505

código	mm	€
195604	(L)280	**28,95**

COMBUSTÍVEL PARA BICOS DE FONDUE - 3 UNIDADES

- Para gourmet, fondue, réchauds e grelhadores de pedra.
- Embalagens de 80 gramas. Tempo de combustão: ≈ 2 horas.
- Para utilizar com 111420.

código	embalado por	€
190036	3	**5,55**

BICO DE FONDUE - 2 UNIDADES

- Adequado para combustível para bicos de fondue.

código	embalado por	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	**12,95**

Em pasta ou em combustível?

PASTA	COMBUSTÍVEL
Gel à base de etanol 96% da mais alta qualidade. A pasta HENDI contém 70% de etanol.	Líquido – dietilenoglicol.
A combustão ocorre dentro da lata.	A combustão ocorre na parte superior da lata por meio de um pavio. A altura do pavio pode ser ajustada para regular o tamanho da chama.
Durante a combustão, a intensidade da chama é reduzida.	Queima consistente e constante com uma chama intensa até que o combustível seja totalmente utilizado.
A eficiência do aquecimento reduz ao longo da combustão.	Queima eficiente até ao fim, em 100%.
A lata aquece	A lata não aquece. **Não é necessário utilizar um suporte para latas de combustível.**
Possibilidade de reabastecer a lata.	Possibilidade de fechar a lata com uma tampa para que o combustível possa ser reutilizado.
A lata pode ser reutilizável.	A lata não pode ser reutilizada após o combustível ter sido completamente utilizado.
Tempo de combustão: 200 g – 3 h.	Tempo de combustão: 200 g – 6 h.
Não emite toxinas. Não deixa fuligem nos utensílios de cozinha.	
Para espaços fechados. Para eventos ao ar livre.	

CONCHA DE SOPA

código	litros	mm	€
529089	0,05	270x69	**11,05**
529096	0,09	308x85	**13,65**

COLHER DE SERVIR

código	mm	€
529058	305x60	**9,75**
529065	321x71	**10,10**

COLHER COM RANHURAS

código	mm	€
529072	321x71	**10,35**

CONCHAS E COLHERES DE SERVIR PARA RÉCHAUDS

– Com cabo em polipropileno

PP polypropylene S.S. stainless steel

CONCHA DE SOPA

código	litros	mm	€
529003	0,09	335x90	**10,35**
529010	0,11	300x80	**10,10**

ESCUMADEIRA

código	mm	€
529201	345x75	**9,45**

COLHER DE SERVIR

código	mm	€
529300	350x75	**9,45**

ESCUMADEIRA, REDONDA

código	mm	€
529041	370x105	**10,10**

GARFO DE TALHAR

código	mm	€
529102	345x32	**8,45**

ESPÁTULA COM RANHURAS

código	mm	€
529409	355x80	**9,95**

S.S. stainless steel

POUSA-COLHERES

código	mm	€
722107	115x270x(H)45	**10,35**

CONCHAS E COLHERES DE SERVIR, RESISTENTES AO CALOR

PBT heat-resistant | micro

563908 564004 563502 563557 563700 563755

COLHER PARA SALADA

código	mm	€
563908	(L)305	**4,55**

GARFO PARA SALADA

código	mm	€
564004	305x65	**4,55**

COLHER PARA MOLHO

código	cor	litros	mm	€
563502	Branco	0,07	235x75	**4,30**
563557	Preto	0,07	235x75	**4,30**
563700	Branco	0,14	300x93	**4,55**
563755	Preto	0,14	300x93	**4,55**

SAN plastic | -80°C temp

564158 564202 564103 564455 564400

563649 563632

CONCHA PARA MOLHO

código	cor	litros	mm	€
563649	Preto	0,03	180x70	**2,00**
563632	Marfim	0,03	180x70	**2,00**

COLHER PARA SALADA

código	cor	mm	€
564158	Preto	235x55	**1,90**
564202	Transparente	235x55	**1,90**
564103	Branco	235x55	**1,90**

COLHER PARA SALADA

código	cor	mm	€
564400	Branco	335x70	**3,05**
564455	Preto	335x70	**3,05**

SAN plastic

425138

JARRO PARA SUMO

- Modelo reto em plástico resistente a riscos e com tampa.

código	litros	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	**20,75**

SAN plastic wash

425107

JARRO COM TUBO PARA CUBOS DE GELO

- Modelo com formato de pera em plástico SAN transparente resistente a riscos e com tampa.
- Com tubo para cubos de gelo.

código	litros	mm	€
425107	2,2	ø150x(H)260	**24,05**
425121	3	ø170x(H)285	**29,85**

PC polycarbonate

567906

JARRO

- Extremamente resistente.

código	litros	mm	€
567906	1,8	ø125x(H)210	**11,65**

SAN plastic

425763

GARRAFA

- Tampa com doseador.

código	litros	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	**11,05**

NEW

424490

CANECA DE VIDRO

- Fabricado em vidro resistente.
- Adequado para bebidas quentes e frias
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
424490	0,24	ø73x(H)88	**10,95**

NEW

424469

424476

424483

JARRO DE VIDRO

código	litros	mm	€
424469	0,5	ø77x(H)141	**4,95**
424476	1	ø100x(H)198	**6,95**
424483	1,3	ø103x(H)210	**7,95**

DISPENSADORES E JARROS

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

425299

425411

DISPENSADOR DE SUMO

- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Tabuleiro escorredor fácil de limpar.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira anti-pingos.

código	litros	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	**128,05**
425411	16	560x350x(H)580	**258,05**

425428

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel

425435

DISPENSADOR DE SUMO

- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Tabuleiro escorredor fácil de limpar.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira antigotas.

código	litros	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	**113,75**
425435	6	415x315x(H)490	**220,35**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

DISPENSADOR DE SUMO

- Com refrigeração por cubos de gelo.
- Recipiente para sumo em policarbonato transparente.
- Com torneira anti-pingos.

código	litros	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	**135,85**

425190

S.S. stainless steel | cooling

DISPENSADOR DE LEITE – 10,5 L

- Estrutura em aço inoxidável.
- Refrigeração através de cilindro de gelo.
- Recipiente amovível com torneira anti-pingos.
- Placa inferior estável com tabuleiro escorredor.

código	litros	mm	€
425343	10,5	260x360x(H)536	**311,35**

425343

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DISPENSADOR MULTIUSOS

- Adequado apenas para alimentos secos.
- Suporte em aço inoxidável.
- Dispensador em policarbonato.
- Tampa hermética para preservar a frescura do ingredientes mais tempo.
- O doseamento higiénico e controlado evita derrames.
- Pode ser montado numa mesa ou parede.

código	litros	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	**116,70**

557402

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

424186

EXPOSITOR REFRIGERADO COM TAMPA – GASTRONORM 1/1

- Refrigera por meio da embalagem de gelo incluída para atingir temperaturas inferiores a 0°C.
- Tabuleiro para servir Gastronorm 1/1 em aço inoxidável.
- Com tampa transparente em policarbonato.
- Estrutura em ABS.

código	-	mm	€
424186	conjunto	555x357x(H)175	**162,50**
424193	Placa acumuladora de frio	430x280x(H)30	**28,55**

424193

TABULEIRO DE EXPOSIÇÃO COM TAMPA E PLACAS DE REFRIGERAÇÃO

S.S. stainless steel

- Conjunto de 5 peças:
- Base feita em poliestireno.
- Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
- Tampa transparente feita em poliestireno.
- 2 acumuladores de gelo.
- NOTA: Antes de congelar, encha o elemento de refrigeração com água até 90% do seu volume.
- O tabuleiro é também vendido em separado (código: 871829).

código	mm	€
424155	430x290x(H)150	**46,15**

424155

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE

- Fabricado em polipropileno com um encaixe em aço inoxidável.
- Tampa Rolltop transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Duas funções: expositor de arrefecimento ou de aquecimento.
- Elementos de refrigeração/ aquecimento colocados sob a inserção do tabuleiro em aço inoxidável para manter a temperatura no compartimento, conservando os alimentos frescos e com um aspeto bonito durante mais tempo.
- Fácil de limpar.
- Concebido e produzido 100% em Itália.
- O conjunto inclui 2 inserções de gel para arrefecer ou aquecer os alimentos colocados na vitrina.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
871775	465x315x(H)195	**94,25**

871775

871706

871713

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE ROLL TOP

- Tampa basculante transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Fácil de limpar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
871706	465x310x(H)190	**48,05**

EXPOSITOR COM TAMPA BASCULANTE COM DOIS NÍVEIS

- Tampa basculante transparente em poliestireno.
- Acesso cómodo aos alimentos servidos a partir de ambos os lados da vitrina.
- Fácil de limpar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
871768	380x260x(H)355	**51,35**
871713	465x310x(H)410	**85,15**

424001

980101

SAN plastic | S.S. stainless steel

S.S. stainless steel

TABULEIRO DE EXPOSIÇÃO REDONDO COM TAMPA

- Tabuleiro em aço inoxidável, com rebordo perfilado.
- Tampa em SAN, com um puxador cromado, abre unilateralmente até 90° (incluída no conjunto).
- O tabuleiro pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- A tampa também é vendida em separado (código: 427514).

código	mm	€
424001	ø380x(H)240	**68,25**
427514	Expositor redondo com tampa	**42,25**

TABULEIRO REDONDO COM TAMPA

- Tabuleiro em aço inoxidável, com pegas.
- Tampa feita de SAN, com pega.
- Ambos os elementos do conjunto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
980101	ø300x(H)110	**16,95**

427507

866009

PC polycarbonate | wash

PC polycarbonate | wash

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO BASCULANTE

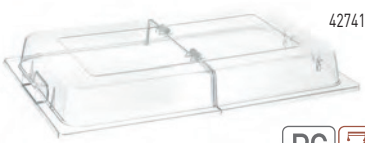
- Policarbonato transparente.

código	mm	€
427507	540x330x(H)180	**44,85**

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

- Feito de policarbonato.

código	mm	€
866009	545x335x(H)95	**70,85**



427415

TAMPA PARA APRESENTAÇÃO GN 1/1

código	mm	€
427415	530x325x(H)76	**27,25**

523834

523827

PRATO GIRATÓRIO PARA BOLOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Rotação da base sem esforço em ambas as direções, facilitando a decoração e o corte de bolos.
- Pé estável com base antiderrapante.
- A tampa também é vendida em separado (código: 523834).

código		mm	€
523827		ø300x(H)90	**81,25**
523834	Tampa para prato giratório para bolos	ø300x(H)110	**7,15**

NEW

639214

COBERTURA DE PROTEÇÃO PARA ALIMENTOS

- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
639214	ø255x(H)135	**10,70**
639221	ø305x(H)170	**14,65**

523902

523957

ESPÁTULA PARA BOLO

- Com cabo em polipropileno.

código	mm	€
523902	260x55	**6,05**

ESPÁTULA/ FACA PARA BOLO

- Cabo em polipropileno preto.
- Graças aos seus lados afiados, pode ser utilizada como faca.

código	mm	€
523957	296x75	**9,05**

SERVINDO STANDS

425473

EXPOSITOR DE SERVIR PARA PRATOS

código	pratos máx.	mm	€
425473	Ø 275 mm	290x290x(H)440	**31,15**

480519

EXPOSITOR COM TABULEIROS PARA MARISCO

- Com dois tabuleiros para servir.

código	-	mm	€
480519		ø400x(H)200	**42,70**
480502	Apenas suporte	ø250x(H)190	**11,65**

429914

EXPOSITOR COM VÁRIOS NÍVEIS

- Com 3 níveis.

código	mm	€
429914	ø268x(H)320	**49,35**

SUPORTE PARA BOLOS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Base larga.
- Parafuso de montagem incluído.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	ø	comprimento (mm)	€
523858	322	ø322x(H)175	**21,95**

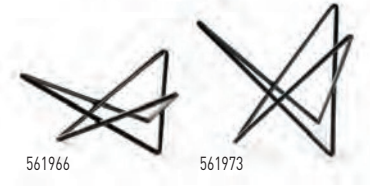
523858

NEW

EXPOSITORES ANTIDERRAPANTES

- Estrutura em aço com revestimento em PVC.
- Compatível com vários tabuleiros e taças de apresentação.

código	mm	€
561973	265x230x(H)200	**16,85**
561966	260x230x(H)100	**11,05**



561966 561973

MELAMINA

- Higiénico e resistente a choques.
- Leve.

PRATO, RETANGULAR

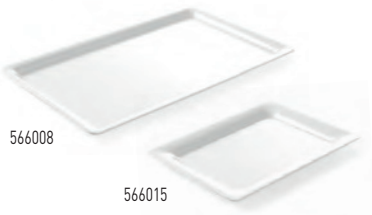
- Feito de composto de moldagem de melamina.

código	mm	€
561508	360x205x(H)38	**19,45**
561515	495x270x(H)56	**36,35**

TABULEIRO GN 1/1

- Feito de composto de moldagem de melamina.

código	mm	€
561607	530x325x(H)20	**28,55**



TABULEIROS GASTRONORM COM BORDA FINA

- Feito de composto de moldagem de melamina.

código		mm	€
566046	GN 1/4	265x162x(H)20	**7,50**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**11,40**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**12,40**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**16,25**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**18,55**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**24,65**

TAÇA QUADRADA

- Feito de melamina.
- Resistência ao calor: de -20 °C a 70 °C.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Não é seguro para micro-ondas.

código	cor	mm	€
561560	Branco	130x130x(H)65	**5,55**
561577	Branco	190x190x(H)100	**12,95**
561584	Branco	270x270x(H)105	**24,65**

PORCELANA

- Tipo de porcelana especial, do mais resistente possível.
- Resistente a choques térmicos, capaz de aguentar alterações de temperatura extremas.
- Relativamente leve, altamente resistente ao impacto e desgaste.
- Branco puro e brilhante.

783009

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/1

código	mm	€
783009	530x325x(H)65	**90,35**

783016

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/2

código	mm	€
783016	325x265x(H)65	**35,45**

783023

TRAVESSA GASTRONORM GN 1/3

código	mm	€
783023	325x176x(H)65	**21,80**

785010

BOIÃO PARA MOLHOS

código	litros	€
785010	1	**11,65**

428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel

EXPOSITOR DE BUFFET

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, polido.
- 3 níveis, para produtos pré-embalados e condimentos.
- 3 recipientes de 1 litro , removíveis, feitos de SAN.
- Os recipientes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

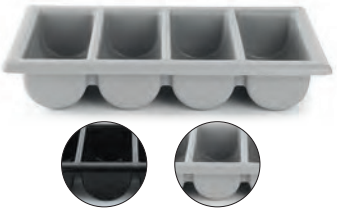
código	mm	€
428245	190x240x(H)410	**84,15**

PP
polypropylene

TABULEIRO PARA TALHERES

- 4 compartimentos GN 1/1.

código	cor	mm	€
552315	Preto	530x325x(H)100	**9,75**
552308	Cinzento-claro	530x325x(H)100	**9,75**



PP
polypropylene

TABULEIRO PARA TALHERES

- 6 compartimentos.
- Adequado para colheres de café, colheres de chá e garfos para bolo GN 1/1.

código	cor	mm	€
552353	Cinzento-claro	530x325x(H)105	**9,75**
552360	Preto	530x325x(H)105	**9,75**

S.S.
stainless steel

SUPORTE DE CESTO PARA TALHERES

- Para 4 cestos.
- Cestos não incluídos.

código	mm	€
552407	255x295x(H)215	**57,15**

CESTO PARA TALHERES

PP
polypropylene

código	mm	€
871201	ø97x(H)137	**2,65**

CESTO PARA TALHERES

S.S.
stainless steel

código	mm	€
552490	ø97x(H)137	**6,15**

SUPORTE PARA TALHERES

S.S.
stainless steel

- Feito em aço inoxidável com um acabamento acetinado.
- Design perfurado para uma melhor circulação do ar.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
552483	ø110x(H)130	**5,85**

436103

S.S. stainless steel

TABULEIRO PARA SERVIR GN 1/1

- Espelhado com borda mate.

código	mm	€
436103	530x325x(H)13	**24,05**

807705

18/10 stainless steel

TABULEIRO DE BANQUETES GN 1/1 COM REBORDO LISO

- Fabricado em aço inoxidável com acabamento polido.
- Aro com acabamento mate.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para o tabuleiro de refrigeração HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807705	530x325x(H)10	**32,45**

410110

S.S. stainless steel | stackable

TABULEIRO PARA SERVIR GN 1/1

- Com aro grande.

código	mm	€
410110	530x325x(H)20	**11,65**

809181

S.S. stainless steel

TABULEIRO DE SERVIR RETANGULAR

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui pegas.

código	mm	€
809181	530x325x(H)70	**63,95**

405000

S.S. stainless steel | stackable

TABULEIRO PARA CAFÉ OVAL

- Acabamento acetinado.

código	mm	€
405000	200x140	**2,95**
405208	265x195	**4,25**
405307	285x220	**5,55**

480106

S.S. stainless steel | stackable

TABULEIRO DE CERVEJA

- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
480106	ø315x(H)45	**14,95**

480205

TABULEIRO PARA SERVIR, REDONDO

S.S. stainless steel

- Padrão decorativo.
- Feito em aço inoxidável.

código	mm	€
480205	ø300x(H)17	10,35
480410	ø360x(H)24	13,95 N
480403	ø400x(H)19	20,75

807804

18/0 stainless steel

TABULEIRO DE BANQUETE GN 1/1, COM REBORDO DECORATIVO

- Feito em aço inoxidável com um acabamento polido.
- Rebordo decorado com padrões em relevo.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para o tabuleiro de refrigeração HENDI (código: 424186).

código	mm	€
807804	530x325	29,85

871829

S.S. stainless steel

TABULEIRO EXPOSITOR DE REFRIGERAÇÃO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com uma borda perfilada que mantém a tampa no lugar.
- Adapta-se ao conjunto: tabuleiro de refrigeração HENDI com tampa (código: 424155).

código	mm	€
871829	395x283	17,25

404300

S.S. stainless steel

PRATO DE SERVIR

- Oval.
- Fabricado em aço inoxidável.

código	mm	€
404003	190x140	3,40
404102	245x170	4,55
404201	300x220	6,15
404300	350x240	7,75
404409	400x260	10,35
404508	450x290	12,95
404607	500x350	16,25

400203

18/0 stainless steel

PRATO DE SERVIR

código	mm	€
400203	205x155	4,95

FIBRA DE VIDRO

- Poliéster reforçado com fibra de vidro.
- Ideal para uma utilização intensiva.
- Superfície em borracha antiderrapante, eficaz tanto húmido como seco.
- Antichoque, resistente a quebras.
- Pode ser lavado em máquinas de lavar a loiça profissionais em programas curtos. Não pode ser lavado em máquinas de lavar a loiça de utilização doméstica,

508657

TABULEIRO PARA SERVIR RETANGULAR

- Preto

código	-	mm	€
508657		200x280	**9,05**
508626		325x530	**16,25**
508619	Euronorm	370x530	**19,80**

508817

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO

- Preto

código	mm	€
508824	ø280x(H)22	**8,15**
508817	ø350x(H)22	**10,10**
508800	ø400x(H)22	**13,65**
508794	ø460x(H)22	**21,15**
508787	ø500x(H)22	**22,75**

508718

TABULEIRO PARA SERVIR ANTIDERRAPANTE, OVAL

- Preto

código	mm	€
508718	160x230	**4,60**
508725	200x265	**5,65**
508732	210x290	**7,15**

508831

TABULEIRO PARA SERVIR OVAL XL

- Preto.

código	mm	€
508831	735x600	**54,55**

S.S. stainless steel

810507

SUPORTE DOBRÁVEL PARA TABULEIRO

- Materiais de alta qualidade, construção robusta.
- Equipado com cintas pretas, fácil de montar.

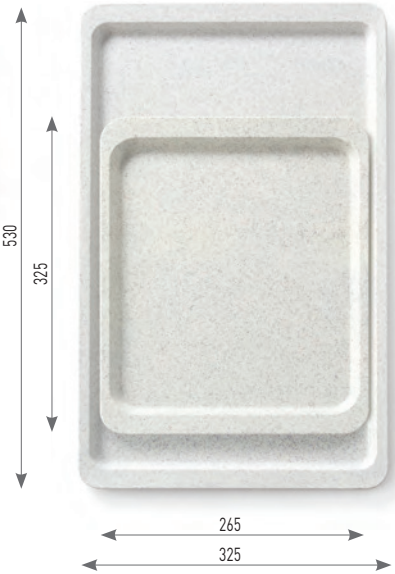
código	mm	€
810507	520x410x(H)800	**77,35**

876619

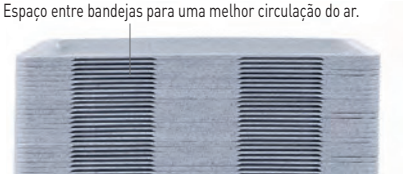
TABULEIRO DE POLIÉSTER PARA RESTAURANTES SELF-SERVICE

- Fabricado em poliéster laminado (fibra de vidro, resina).
- Cor e padrão granito.
- Empilhável, com espaço entre tabuleiros para manter a circulação de ar.
- Resistência à temperatura: -10-120°C.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	cor	mm	€
876602	Grafite	325x265	**11,05**
876619	Granito	530x325	**18,85**



Espaço entre bandejas para uma melhor circulação do ar.



POLIPROPILENO EURONORM

878101 878125 878606

TABULEIRO PARA SERVIR RETANGULAR

código	mm	€
878118	255x355	**5,15**
878101	530x325	**9,45**

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO

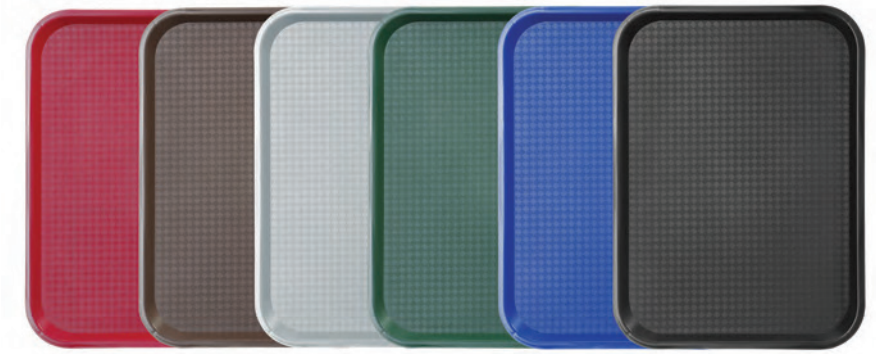
código	mm	€
878125	ø280x(H)20	**5,90**
878132	ø360x(H)20	**6,85**
878149	ø410x(H)20	**7,75**

TABULEIRO PARA SERVIR REDONDO COM ARO ALTO

código	mm	€
878606	ø320x(H)37	**9,45**
878408	ø360x(H)39	**10,35**

TABULEIROS PARA FAST-FOOD

- Fabricado em polipropileno.
- Resistente e adequado para utilização diária.
- Empilhável.
- O espaçamento entre tabuleiros empilhados garante uma circulação de ar adequada e facilita a secagem.
- Resistente a temperaturas até 80°C.



878910 878941 878903 878934 878927 878958

NEW

TABULEIRO GN 1/1 PARA FAST FOOD EM POLIPROPILENO

código	cor	mm	€
878545	Vermelho	530x325x(H)20	**6,90**
878583	Castanho	530x325x(H)20	**6,90**
878538	Cinzento-claro	530x325x(H)20	**6,90**
878576	Verde	530x325x(H)20	**6,90**
878569	Azul	530x325x(H)20	**6,90**
878590	Preto	530x325x(H)20	**6,90**

TABULEIROS PARA FAST-FOOD GRANDES

código	cor	mm	€
878811	Vermelho	350x450x(H)20	**6,05**
878842	Castanho	350x450x(H)20	**6,05**
878804	Cinzento-claro	350x450x(H)20	**6,05**
878835	Verde	350x450x(H)20	**6,05**
878828	Azul	350x450x(H)20	**6,05**
878859	Preto	350x450x(H)20	**6,05**

TABULEIROS PARA FAST-FOOD MÉDIOS

código	cor	mm	€
878910	Vermelho	305x415x(H)20	**4,75**
878941	Castanho	305x415x(H)20	**4,75**
878903	Cinzento-claro	305x415x(H)20	**4,75**
878934	Verde	305x415x(H)20	**4,75**
878927	Azul	305x415x(H)20	**4,75**
878958	Preto	305x415x(H)20	**4,75**

TABULEIROS PARA FAST-FOOD PEQUENOS

código	cor	mm	€
878712	Vermelho	265x345x(H)20	**4,50**
878743	Castanho	265x345x(H)20	**4,50**
878705	Cinzento-claro	265x345x(H)20	**4,50**
878736	Verde	265x345x(H)20	**4,50**
878729	Azul	265x345x(H)20	**4,50**
878750	Preto	265x345x(H)20	**4,50**

878552

TABULEIRO DE COMIDA RÁPIDA EM POLIPROPILENO, OVAL

- Oval, com borda baixa.
- Fabricado em polipropileno.

código	cor	mm	€
878552	Preto	265x195x(H)15	**3,25**

TABULEIRO EM MADEIRA

- Bandejas laminadas com revestimento antiderrapante de borracha.
- Resistente a produtos químicos, manchas e arranhões.

507216

507933

TABULEIRO DE SERVIR, RETANGULAR, ANTIDERRAPANTE, LAMINADO

código	mm	€
507216	325x530	20,95
507469	330x430	18,85
507117	370x530	21,95
507018	430x610	28,55
507025	460x360	19,95 NEW

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

código	mm	€
507964	230x160	9,95
507568	200x265	9,95
507933	290x210	11,70

TABULEIRO DE SERVIR EM MADEIRA

código	mm	€
507711	ø320x(H)35	23,95
507766	ø360x(H)30	28,95
507773	ø420x(H)30	35,95

507711

TABULEIRO PARA SERVIR EM MELAMINA COM PADRÃO DE MADEIRA

- Em melamina com padrão de madeira impresso.
- Excelente resistência a químicos, manchas e riscos.
- Disponível em 3 elegantes cores diferentes.

código	cor	mm	€
508909	Madeira clara	240x340	12,95
508916	Madeira	240x340	12,95
508923	Madeira escura	240x340	12,95
508862	Madeira clara	330x430	18,95
508879	Madeira	330x430	18,95
508930	Madeira clara	370x530	22,95
508947	Madeira	370x530	22,95
508954	Madeira escura	370x530	22,95

HENDI

201633

3 modos de notificação:

ABS plastic PC polycarbonate

som

luz LED

vibração

SISTEMA DE CHAMADAS PARA RESTAURAÇÃO

- Os pagers possuem visores digitais para marcação do número do pedido/número da mesa (números programáveis de 001 a 998).
- Transmissor com teclado tátil.
- Antena integrada no transmissor garantindo que não há interferência de sinal provocado por outros dispositivos.
- 3 tipos de notificação: vibração, som, luz LED.
- É possível combinar os 3 tipos de notificações – todos desligados com um só clique.
- Carregamento economizador de espaço: os pagers são empilhados numa estação de carregamento.
- Alcance: 500 m. Dimensões do Pager: 65x65x15 mm.
- Máx. de pagers programáveis em 1 transmissor: 998.
- Incluído no conjunto: 1 transmissor, 10 pagers, estação de carregamento, carregador.
- Os Pagers também são vendidos separadamente – conjuntos de 10 unidades (código: 201640).

código	mm	€
201633	210x130x(H)40	**422,50**

PAGERS PARA RESTAURANTES – CONJUNTO DE 10 UNIDADES

- Os pagers possuem ecrãs digitais para marcação do número do pedido/ número da mesa (números programáveis de 001 a 998).
- 3 tipos de notificações: vibração, som, luz LED.
- Combina modos de notificação – todos desligados com um só clique.
- Carregamento economizador de espaço: os pagers são empilhados na estação de carregamento.
- Alcance: 500 m.
- Dimensões do Pager: 65x65x15 mm.
- Incluído no conjunto: 10 pagers, estação de carregamento, cabo USB-C.
- Os pagers funcionam apenas com o transmoissor do sistema de chamadas para restaurantes HENDI – vendido em separado (código: 201633).

código	mm	€
201640	80x80x(H)100	**318,50**

MOBILIÁRIO DOBRÁVEL PARA CATERING

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Mobiliário dobrável fácil de armazenar e transportar, para utilização no exterior e no interior.
- Ideal para feiras, eventos, catering, aluguer, etc.
- Fácil de limpar e resistente à sujidade.

MESA DE BUFFET DOBRÁVEL

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armaa zenar com facilidade.

código	mm	€
810927	1520x700x(H)740	**103,35**
810910	1830x750x(H)740	**116,35**

BANCO

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armaa zenar com facilidade.

código	mm	€
811191	1830x300x(H)430	**68,25**

HDPE polyethylene | in- & outdoor

MESA DE BAR

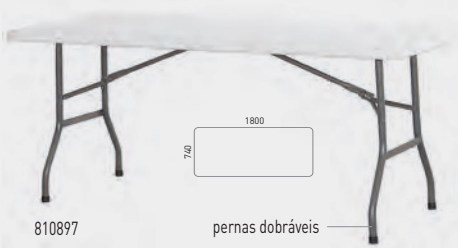
- Tampo da mesa em polietileno PEAD.
- Estrutura metálica revestida a pó.
- Mesa multifuncional dobrável para utilização interior e exterior.
- Superfície fácil de limpar e resistente a manchas.
- Fácil de transportar e armazenar.

código	cor	mm	€
811047	Preto	ø800x(H)1100	**90,35**
810958	Branco	ø800x(H)1100	**90,35**

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

810934



810897

MESA DE BUFFET

- Carga máx. até 130 kg com distribuição uniforme da carga.

código	mm	€
810934	1220x610x(H)740	**77,35**

MESA DE BUFFET

- Carga máx. até 150 kg com distribuição uniforme da carga.

código	mm	€
810347	870x870x(H)740	**77,35**
810897	1800x740x(H)740	**116,35**

NEW

COBERTURA PARA MESA

wash

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de buffet retangulares.

código	cor	-	mm	€
814369	Branco	810934	1200x760x(H)730	**25,35**
814376	Preto	810934	1200x760x(H)730	**25,35**
814390	Branco	810927	1500x760x(H)730	**41,55**
814406	Preto	810927	1500x760x(H)730	**41,55**
814420	Branco	810910 + 810897	1830x760x(H)730	**44,85**
814437	Preto	810910 + 810897	1830x760x(H)730	**44,85**

814420

814437

813157

813164

COBERTURA PARA MESA DE BAR Ø80-85 CM

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de bar com uma superfície entre os 80 e 85 cm de diâmetro.

código	cor	-	mm	€
813157	Branco	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**
813164	Preto	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**

813829

813836

COBERTURA PARA MESA DE BAR

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Compatível com mesas de bar com uma superfície com ø de 70 cm.

código	cor	-	mm	€
813829	Branco	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**
813836	Preto	811047, 810958	ø850x(H)1150	**27,25**

HDPE polyethylene

MESA DE BUFFET REDONDA DOBRÁVEL

- Modelo dobrável em formato de mala para transportar e armaa zenar com facilidade.

código	mm	€
810996	ø1500x(H)740	**204,75**

CARRINHO PARA MESAS

- Facilita o transporte de mesas redondas e quadradas.
- Tem capacidade para 10 mesas redondas na vertical ou 20+ mesas retangulares empilhadas.
- Carga máxima: 500kg

código	mm	€
811221	1800x850x(H)990	**350,35**

COBERTURA PARA MESA REDONDA

- Tecido: Malha simples 160 g/m².
- 90% poliéster / 10% elastano.
- Não é necessário engomar.
- Adapta-se a mesas de buffet redondas.

código	cor	-	mm	€
814468	Preto	810941	ø1800x(H)760	**38,35**
814451	Branco	810941	ø1800x(H)760	**38,35**
814512	Branco	810996	ø1500x(H)760	**37,05**
814529	Preto	810996	ø1500x(H)760	**37,05**

NEW

CADEIRA DE CATERING

- Carga máx. até 180 kg com distribuição uniforme da carga

código	mm	€
810965	540x440x(H)840	**47,45**

CADEIRA DE CATERING - PRETA

- Carga máx. até 180 kg com distribuição uniforme da carga.

código	mm	€
810989	540x440x(H)840	**47,45**

COBERTURA PARA CADEIRA DOBRÁVEL

- Tecido: Malha simples 160 g/m^2.
- 90% poliéster/10% elastano.
- Não é necessário engomar.

código	cor	mm	€
816363	Branco	540x440x(H)840	**14,95**
816370	Preto	540x440x(H)840	**14,95**

NEW

CARRINHO PARA CADEIRAS

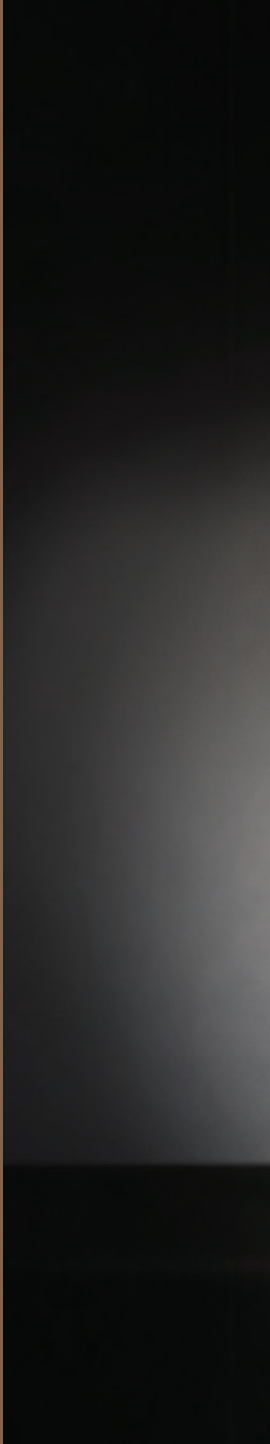
- Alojamento feito de aço carbono revestido a pó.
- 2 rodas fixas e 2 giratórias com travões.
- Para transporte, armazenamento e proteção de cadeiras.
- Carregando até 25 cadeiras.

código	mm	€
811054	1140x492x(H)1895	**253,50**

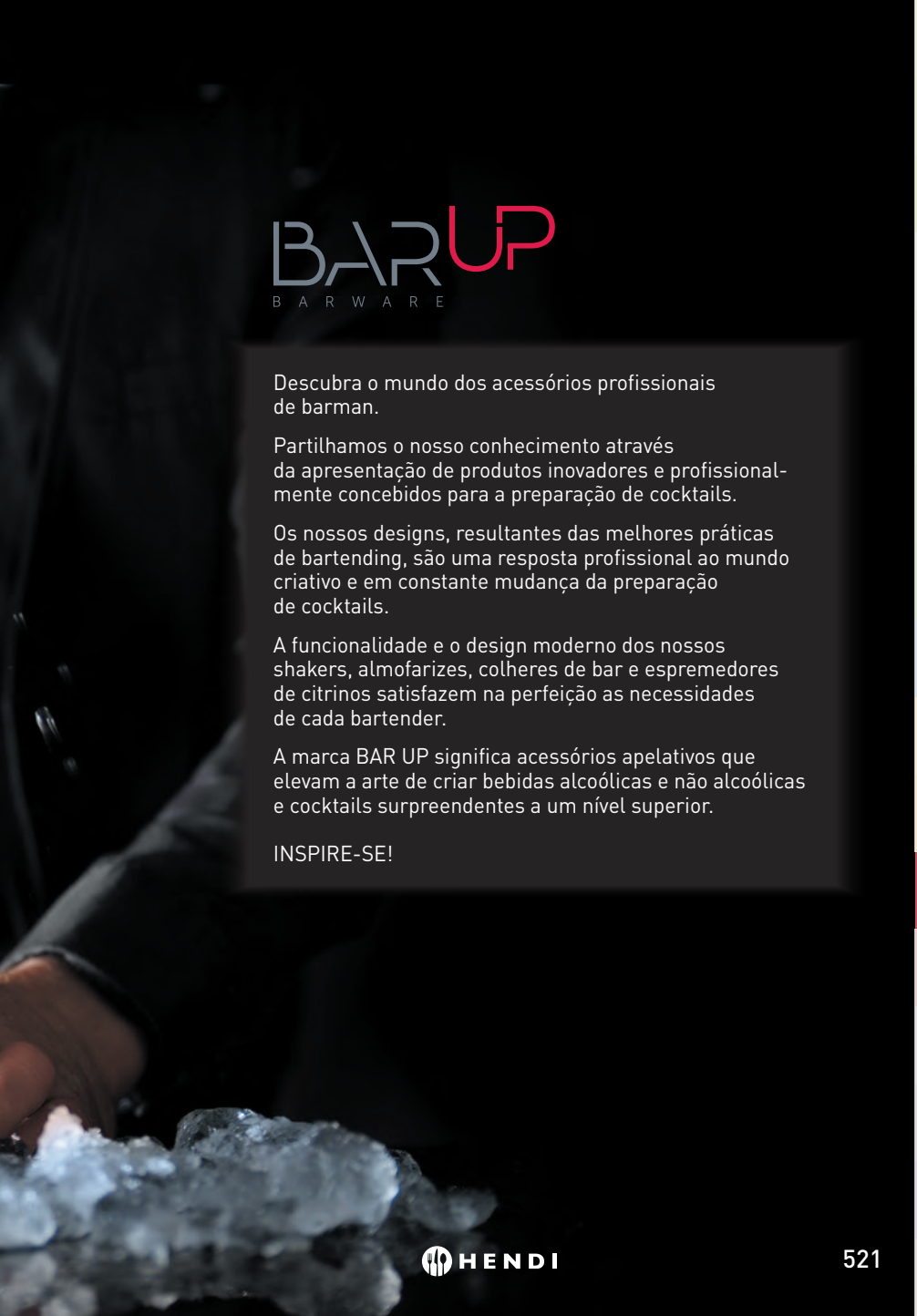
12

Bar

Raise the bar



BARUP
25ml
50ml



BAR UP

BARWARE

Descubra o mundo dos acessórios profissionais de barman.

Partilhamos o nosso conhecimento através da apresentação de produtos inovadores e profissionalmente concebidos para a preparação de cocktails.

Os nossos designs, resultantes das melhores práticas de bartending, são uma resposta profissional ao mundo criativo e em constante mudança da preparação de cocktails.

A funcionalidade e o design moderno dos nossos shakers, almofarizes, colheres de bar e espremedores de citrinos satisfazem na perfeição as necessidades de cada bartender.

A marca BAR UP significa acessórios apelativos que elevam a arte de criar bebidas alcoólicas e não alcoólicas e cocktails surpreendentes a um nível superior.

INSPIRE-SE!

596746

S.S. stainless steel

ABRE-CARICAS

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,55

596388

S.S. stainless steel — wash

ABRE-CARICAS

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596388	180x40	3,20

596371

S.S. stainless steel — wash

ABRE-CARICAS

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596371	180x40x(H)2	4,50

S.S. stainless steel — wash

ABRE-CARICAS

- Com um cabo de silicone antiderrapante.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596661	180x40	5,15

Ver vídeo

643914

ABRE-CARICAS COM CAIXA

PP polypropylene

- Este abre-caricas tem se ser montado na parede.
- A caixa pode ser facilmente removida para facilitar o esvaziamento.
- Fornecido com dois parafusos e buchas.

código	mm	€
643914	135x70x(H)295	15,30

S.S. stainless steel

596883

ABRE-CARICAS PARA PAREDE

código	€
596883	2,95

NEW

18/0 stainless steel · wash

597033

SACA-ROLHAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Inclui uma lâmina para cortar a folha de alumínio.
- 4 funções: lâmina de corte, um saca-rolhas clássico e abre-garrafas.

código	mm	€
597033	(L)142	**4,60**

Cr chrome plated

SACA-ROLHAS

- Modelo de alavanca.
- Cromado.
- Com abre-cápsulas.

código	mm	€
597507	(L)170	**5,85**

597507

BARUP BARWARE

Ver vídeo

NEW

18/0 stainless steel · wash

597040

SACA-ROLHAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- 3 funções: lâmina para cortar alumínio, um saca-rolhas clássico e um abre-garrafas
- Com uma pega.

código	mm	€
597040	(L)120	**11,95**

S.S. stainless steel

597316

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Com pega em metal.
- 3 funções.
- Com dobra adicional na alavanca para rolhas compridas.

código	mm	€
597316	(L)120	**10,35**

Ni nickel plated · wash

594025

SACA-ROLHAS SIMPLES

- Cabo em liga de zinco cromado duradouro.
- Parafuso em aço carbono niquelado.
- Alta qualidade garantida sem o risco de dobrar ou partir.
- A espiral afiada tem um diâmetro maior do que os saca-rolhas normais, reduzindo o risco de esmagar ou partir a rolha ao retirá-la.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
594025	105x85x(H)10	**4,50**

596807

Cr chrome plated

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Cromado, com pega em ABS.
- 4 funções.
- Com abre-caricas em separado.

código	mm	€
596807	(L)140	**2,55**

597200

S.S. stainless steel

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Modelo curvo com 3 funções.

código	mm	€
597200	(L)110	**4,05**

597323

ABS plastic · S.S. stainless steel

SACA-ROLHAS DE BOLSO

- Em aço inoxidável com pega em ABS.
- 3 funções.
- Alavanca patenteada, espiral para rolhas compridas e cortador de papel de alumínio das garrafas.

código	mm	€
597323	37x130x(H)14	**10,35**

18/8 stainless steel

ROLHA DE FLUXO LIVRE COM TAMPA

- Para utilização em bares, pubs e restaurantes.
- Facilita a dosagem exata.
- Feito em aço inoxidável com rolha em borracha.
- Adequado para garrafas standard entre 0.5 e 1.5 litros com gargalos com até ø20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
599334	6	ø30x120	**9,05**

599334

599372

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

código	embalado por	€
599372	6	**6,85**

599488 599464 599471

18/8 stainless steel

ROLHA DE FLUXO LIVRE

código	-	embalado por	€
599488	Fluxo rápido	6	**8,80**
599464	Fluxo lento	6	**8,15**
599471	Com tampa fliptop	6	**9,05**

NEW

590140

VERTEDOR DE FLUXO LIVRE LONGO

S.S. stainless steel

- Com tampa de plástico.

código	€
590140	**2,55**

599327

18/8 stainless steel

TAMPA DOSEADORA - 3 UNIDADES

- Trabalha com base no princípio de fluxo livre - dispensa óleo sem esforço.
- Tampa equipada com um contrapeso, que abre e fecha a tampa dependendo do ângulo do frasco.
- Fabricado em aço inoxidável resistente.
- A tampa de borracha da garrafa proporciona uma vedação hermética.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5 a 1,5 litros, adapta-se a aberturas de garrafas com até 20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
599327	3	ø30x120	**8,15**

Preços sem IVA e não vinculativos

599440 599457

599426

DOSEADOR

- Fabricado em material EVA.

código	-	embalado por	€
599440	2 pretos, 2 brancos, 2 vermelhos	6	**2,25**
599457	2 azuis, 2 vermelhos , 2 verdes	6	**2,25**

DOSEADOR

- Em plástico EVA.

código	-	embalado por	€
599426	Transparente	4	**6,15**

ABS plastic

598719 montagem em estante

598818 montagem na parede

SUPORTE PARA GARRAFAS

- Altura das garrafas: 240-350 mm.

código	-	€
598818	montagem na parede	**10,60**
598719	montagem em estante	**12,40**

ABS plastic S.S. stainless steel

VERTEDOR ANTI-PINGOS

- Feito de plástico duradouro com elementos de aço inoxidável.
- Adequado para garrafas padrão de 0,5–1,5 litros.
- Adapta-se a aberturas de garrafas até 20 mm de diâmetro.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.
- Disponível em vários tamanhos de porção, vendido separadamente.

código	litros	€
598016	0,02	**16,55**
598214	0,035	**16,55**
598313	0,04	**16,55**
598412	0,05	**16,55**

DOSEADOR

código	embalado por	litros	€
599013	2	0,02	**9,75**
599112	2	0,035	**9,75**
599198	2	0,04	**9,75**
599211	2	0,05	**9,75**

552049

TAMPA HERMÉTICA PARA GARRAFA

ABS plastic | PA polyamide

- Evita derrames e fugas.
- A vedação hermética prolonga a vida útil do líquido restante no frasco aberto.
- Feito de nylon com a alavanca em plástico ABS muito duradouro.
- O anel de borracha extensível integrado fecha o frasco hermeticamente quando a alavanca é pressionada.
- Adequado para garrafas entre 0,5 e 1,5 litros, adapta-se a aberturas de gargalo até ø 20 mm.
- Conjunto com 3 cores: verde, branco e vermelho.

código	embalado por	mm	€
552049	3	ø36x81	**6,45**

595558

TAMPA

- Para utilização em bares, pubs e restaurantes.
- Fabricado em EVA preto rígido e flexível.
- Protege contra o derrame de garrafas abertas.
- Fecho selado para prolongar a vida útil do produto.
- Adequado para garrafas normais de 0,5 - 1,5 litros com orifícios até ø20 mm de diâmetro.

código	embalado por	mm	€
595558	6	ø31x31	**3,70**

595589

S.S. stainless steel | SIL silicone

TAMPA PARA GARRAFA DE CHAMPANHE

- Para armazenar garrafas abertas.
- Com junta em silicone.

código	€
595589	**5,15**

595565

ROLHA COM TAMPA – 6 UNIDADES

- A vedação evita fugas e derrames e prolonga a vida útil em comparação com garrafas abertas.
- Fabricado em plástico EVA.
- Adequado para garrafas de 0,5 - 1,5 litros, adapta-se a aberturas de gargalo até ø 20 mm.

código	embalado por	€
595565	6	**5,15**

PP polypropylene

557600

GARRAFA PARA ARMAZENAR E SERVIR

- Destina-se a armazenar e servir sumos e pré-misturas.
- Fornecido em 5 cores: vermelho, azul, verde, laranja, amarelo.
- Fabricado em polipropileno e poliestireno.
- Completamente desmontável, todas as peças têm um encaixe seguro.
- O bico proporciona um fluxo uniforme graças ao orifício de ar.
- Vem com um parafuso na tampa para guardar.
- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
557600	0,8	ø90x(H)300	**7,75**

Al aluminium | wash | micro

588598

588420

SIFÃO PARA NATAS PRETO KITCHEN LINE

- Cabeça e garrafa em alumínio revestido a preto mate.
- Com 3 bocais diferentes, suporte para carregador e escova de limpeza.
- Não adequado para molhos quentes.
- Necessita de um carregador de creme (N_2O) para funcionar; não incluído.

código	litros	mm	€
588420	0,5	ø80x(H)260	**41,55**
588598	0,95	ø95x(H)320	**45,45**

CARREGADORES DE SIFÕES DE CHANTILLY

- Universal para "Liss", "Kidde", "Kaiser", "ISI" etc. Adequado para dispensadores de creme disponíveis comercialmente.
- N_2O.
- Deve ser utilizado o prazo de 5 anos após a data de produção.

código	embalado por	€
588208	10	**6,05**
588215	24	**13,65**
586907	50	**26,65**

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | PP polypropylene | PBT heat-resistant | wash

588574

SIFÃO DE SODA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Adequado para utilização com os carregadores HENDI Soda 588406.
- Fornecido com tampa de gás e gancho.

código	litros	mm	€
588574	1	ø95x(H)310	**97,50**

Al aluminium

588406

CARREGADORES PARA SIFÃO DE SODA

- Contém 7,8 gramas de CO_2, para encher um sifão de soda de 1 L.

código	embalado por	€
588406	10	**7,50**

CAIXAS PARA INGREDIENTES

- Suporte HIPS preto com tampa ABS transparente.
- Os recipientes podem ser facilmente retirados do suporte.
- Podem ir à máquina de lavar loiça.

552018

552025

552131

552032

CAIXA PARA INGREDIENTES - 3 COMPARTIMENTOS

- Inclui 3 recipientes de armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552018	480x150 x(H)100	**28,55**

CAIXA PARA INGREDIENTES - 4 COMPARTIMENTOS

- Inclui 5 recipientes d e armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552025	480x150 x(H)100	**29,85**

CAIXA PARA CONDIMENTOS - 5 COMPARTIMENTOS

- Com 5 recipientes de armazenamento de polipropileno.

código	mm	€
552131	480x150 x(H)100	**31,15**

CAIXA PARA INGREDIENTES - 6 COMPARTIMENTOS

- Inclui 6 recipientes de armazenamento em polipropileno.

código	mm	€
552032	480x150 x(H)100	**32,45**

552100

CAIXA PARA INGREDIENTES

- Feito de materiais de alta qualidade.
- Aço inoxidável com tampa de polipropileno transparente para proteger os alimentos de contaminação ou insectos.
- Recipientes de armazenamento em polipropileno para uma armazenagem separada de aditivos ou especiarias. Os recipientes podem ser facilmente retirados do suporte.
- Os recipientes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	-	mm	€
552100	5 recipientes	375x140x(H)90	**34,45**

BARUP BARWARE

596760

ABS plastic

ORGANIZADOR DE BAR

- 6 compartimentos para palhinhas, guardanapos, misturadores, etc.
- Recipiente de guardanapos com 130 x 130 mm.

código	mm	€
596760	240x145x(H)105	**9,05**

826348

826485

HDPE polyethylene

wash

TÁBUA DE CORTE COM PEGA

- Em polietileno de alta densidade (PEAD).
- Os dois lados são adequados para cortar.

código	cor	mm	espessura (mm)	€
826348	Branco	250x150	10	**4,25**
826478	Preto	250x150	10	**4,25**
826355	Branco	300x200	10	**6,85**
826485	Preto	300x200	10	**6,85**

596777

ABS plastic

DECORADOR DE ARO DE COPOS - 3 NÍVEIS

- Para decorar os aros dos copos.
- Três níveis com indicação de sumo de lima, sal e açúcar.
- Esponja para o sumo de lima para evitar derrames.
  Feito de plástico ABS.

código	mm	€
596777	200x160x(H)75	**11,05**

596685 596524 596531 596753 596456 596463

COADOR JULEP
- Máquina de lavar louça segura.

código	mm	€
596685	160x75	**3,85**

COADOR JULEP
- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596524	160x75	**6,45**

COADOR JULEP
- Revestimento em pó preto. Não pode ser lavado na lava-louças.

código	mm	€
596531	160x76	**4,55**

COADOR HAWTHORNE
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596753	160x75x(H)15	**5,15**

COADOR HAWTHORNE
- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596456	160x75x(H)15	**6,85**

COADOR HAWTHORNE
- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596463	160x75x(H)15	**4,55**

596449

COADOR TRIANGULAR PARA COCKTAIL
- Fabricado em aço inoxidável.
- Mola removível para facilitar a limpeza.
- A mola também pode ser utilizada como um batedor para o método "dry shake".
- Com um orifício na pega.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596449	97x105	**6,85**

NEW

596692

COADOR HAWTHORNE
- Fabricado em aço inoxidável.
- Disco plano com 4 dentes.
- Mola removível.
- Retém no coador pedaços grandes de gelo, ervas e frutas (incluindo sementes).
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596692	150x115x(H)18	**3,60**

596968 596555 596562 593097 596579 596586

COLHER DE BAR

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596968	385x35	10,35

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593097	280x35	8,45

COLHER DE BAR

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596555	385x35	10,35

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596579	280x35	7,75

COLHER DE BAR

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596562	385x35	7,75

COLHER DE BAR COM EXTREMIDADE PLANA

- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596586	280x35	6,45

635612 638118 638132 638170 638163

COADOR – CONJUNTO DE 3 UNIDADES

- Fabricado em aço inoxidável revestido a pó.
- Com um pequeno suporte para colocar o coador numa panela ou tigela, ou para pendurá-la.
- Dimensões:
  - coador preto: ø74 mm, (C)215 mm, (A)25 mm,
  - coador prateado: ø105 mm, (C)245 mm, (A)30 mm,
  - coador cor de cobre: ø144 mm, (L)337 mm, (A)45 mm.
- Comprimento da pega:
  - coador preto: 115 mm,
  - coador prateado: 120 mm,
  - coador cor de cobre: 165 mm.
- Tamanho da malha:
  - coador preto: 1×1 mm,
  - coador prateado: 1×1 mm,
  - coador cor de cobre: 1,5×1,5 mm.
- Não pode ir à máquina de lavar loiça.

código	€
635612	15,55

COADOR PARA BAR

- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638118	ø65x220	2,55

COADOR PARA BAR

- Aço inoxidável com acabamento PVD preto exclusivo.
- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638132	ø65x220	3,85
638149	ø75x220	5,15

COADOR CÓNICO PARA BAR

- Acabamento em aço inoxidável com um revestimento exclusivo em PVD preto.
- Peneira de malha fina com cabo de aço.

código	mm	€
638170	ø75x220	5,15

COADOR CÓNICO PARA BAR

- Peneira de rede fina com pega de arame.

código	mm	€
638163	ø75x220	3,85

NEW

BARUP BARWARE

596838 596852 596845

ALMOFARIZ

ABS plastic | S.S. stainless steel

- Parte que esmaga feita de ABS.
- Corpo em aço inoxidável.
- Para moer e esmagar ingredientes de bebidas, por exemplo framboesas, limas, hortelã, etc.

código	cor	mm	€
596838	Prateado	ø30x210	**8,95**
596852	Preto	ø30x210	**9,95**
596845	Cobre	ø30x210	**9,95**

ALMOFARIZ

ABS plastic

- Fabricado em ABS.
- Para moer e esmagar ingredientes de bebidas, por exemplo framboesas, limas, hortelã, etc.

código	-	mm	€
596739	perfilado, grelha	ø34x207	**5,15**
596951	formato de estrela	ø34x207	**5,15**

596999 593004 596425 596432 596401 593318 596418

SHAKER COBBLER
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
596999	0,5	ø79x(H)199	**11,65**

SHAKER COBBLER
- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596432	ø85x(H)240	**12,95**

SHAKER COBBLER
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
593004	0,75	ø80x(H)240	**16,85**

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
596401	0,8	ø90x(H)303	**11,65**

SHAKER COBBLER
- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596425	ø85x(H)240	**20,75**

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN
- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593318	ø90	**31,85**

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN
- Revestido com pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596418	ø90	**14,25**

596982 596975

CANECA PARA COCKTAIL

code	liters	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	**9,05**
596982	0.4	ø85x(H)105	**7,75**

SHAKER COBBLER

código	litros	mm	€
593035	0,75	ø90x(H)255	**11,40**

COPO PARA SHAKER BOSTON

- Feito de vidro temperado.
- Capacidade: 0,45 L
- O copo misturador boston, em aço inoxidável, pode ser adquirido separadamente (códigos: 593042, 596678).

código	litros	€
593066	0,45	**3,85**

SHAKER BOSTON

código	-	litros	mm	€
593042	misturador	0,8	ø90x(H)175	**6,85**

SHAKER BOSTON

- Cobre banhado com acabamento polido.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596395	ø90	**14,25**

SHAKER BOSTON

- Revestido de pó preto.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	litros	€
596678	0,8	**7,75**

BOLSA BARTENDER

- Fabricado em algodão grosso com tecido liso. A bolsa tem um aro com costuras para reforço e um acabamento elegante.
- Fivelas e apliques em aço inoxidável com acabamento em dourado.
- Correias em couro natural castanho (camurça).
- Alça de ombro de algodão, preta, ajustável em comprimento e removível.
- Fixação segura com fivelas e correias de pele.
- Disposição:
  - 8 bolsos (por exemplo, para colheres de barman, pinças),
  - 8 compartimentos abertos, com elásticos (por exemplo, para jiggers),
  - 3 abas fixas com velcro,
  - compartimento com fecho para shaker/ shaker boston em vidro, com as medidas: 37x15 cm.
- Dimensões da parte interna (com as abas fechadas): 37x33,5 cm.
- Ferramentas de bartender não estão incluídas.

código	mm	€
700259	210x370x(H)70	**55,25**

700259

50 ml

25 ml

596920

50 ml

25 ml

593332

50 ml

25 ml

596654

50 ml

25 ml

596722

50 ml

25 ml

596548

50 ml

25 ml

596647

35 ml

25 ml

596715

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com anel extra para peso e estabilidade.
- Dupla, 25 ml e 50 ml.

código	mm	€
596920	ø44x(H)110	**6,45**

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596548	ø42x(H)86	**6,45**

MEDIDOR 30/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Acabamento polido.
- Com um anel à volta para uma maior aderência.
- Capacidades: 30/50 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
593332	ø45x(H)114	**9,05**

MEDIDOR 25/35 ML

- Fabricado em aço inoxidável com revestimento em pó preto e acabamento mate.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596630	ø40x(H)75	**6,15**
596647	ø45x(H)86	**6,15**

MEDIDOR 25/50 ML

- Fabricado em aço inoxidável com anel extra para peso e estabilidade.
- Para completar, tem um elegante revestimento preto.
- Dupla, 25 ml e 50 ml.

código	mm	€
596654	ø44x(H)110	**7,75**

MEDIDOR 25/50 ML

- Feito em aço inoxidável com acabamento mate.
- Capacidades: 25/50 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596722	ø43x(H)85	**5,15**

MEDIDOR 25/35 ML

- Fabricado em aço inoxidável.
- Capacidades: 25/35 ml.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596715	ø40x(H)73	**5,15**

KIT DE BAR EM TUBO

- A ponta do almofariz é fabricada em polipropileno (PP).
- Tubo feito de cartão espesso.
- Shaker Boston Tin-on-Tin: 2 copos com bases ponderadas, com capacidades de 500 ml e 800 ml.
- Medidor clássico com capacidades de 50 ml e 25 ml.
- Coador Hawthorne: com pega ergonómica e mola removível (para uma limpeza fácil, também pode ser utilizado como um "agitador"). Adapta-se perfeitamente a shakers, coa perfeitamente pedaços de gelo, fruta e ervas aromáticas.
- Almofariz: com ponta texturizada para esmagar rapidamente pedaços de fruta e ervas aromáticas.
- Colher de bar em espiral com 27 cm de comprimento e 5 ml de capacidade, com um almofariz (ponta em forma de disco): para misturar rapidamente bebidas geladas sem as diluir, servir refrigerantes sem efervescer e criar com precisão cocktails em camadas. A ponta em disco também pode ser usada como almofariz para esmagar fruta e ervas aromáticas.
- O conjunto vem num elegante tubo de cartão.

596616

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

KIT DE BAR EM TUBO

- Consiste em 5 elementos, fabricados em aço inoxidável AISI 201.
- Todos os elementos do conjunto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596616	ø120x(H)320	42,25

596623

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

KIT DE BAR EM TUBO

- Fabricado em aço inoxidável, revestido a cobre.
- Os elementos do conjunto não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596623	ø120x(H)320	42,25

596609

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash | NEW

KIT DE BAR EM TUBO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Os elementos do conjunto não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596609	ø120x(H)320	42,25

471500

FRAPÉ PARA CHAMPANHE

código	litros	mm	€
471500	13,5	ø370x(H)230	**77,35**

471524

FRAPÉ PARA CHAMPANHE

código	litros	mm	€
471524	9,5	ø350x(H)230	**25,95**

471548

NEW

TAÇA PARA CHAMPANHE

- Fabricado em aço inoxidável.

código	litros	mm	€
471548	13	ø393x(H)214	**44,95**

471531

NEW

TAÇA PARA CHAMPANHE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com revestimento em pó preto.

código	litros	mm	€
471531	13	ø393x(H)214	**64,95**

593103

REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em forma de tulipa.

código	litros	mm	€
593103	3,5	ø210x(H)210	**14,25**

593202

NEW

594049

REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Com pegas em anel.

código	cor	litros	mm	€
593202	Prateado	3,3	ø220x(H)190	**14,00**
594049	Preto	3,3	ø220x(H)190	**22,75**

593165

593158

BALDE ARREFECEDOR DE GARRAFAS

SAN plastic

- Transparente e oval.

código	mm	€
593165	470x290x(H)230	**32,45**

REFRIGERADOR DE VINHO

SAN plastic

- Transparente.

código	litros	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	**19,45**

NEW

521496

BALDE PARA GARRAFAS VINHO E CHAMPANHE

SAN plastic

- Fabricado em SAN.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
521496	300x240x(H)260	**22,95**

593608

S.S. stainless steel — user assembly

SUPORTE PARA REFRIGERADOR DE VINHO

- Embalagem muito compacta de 4 peças.

código	mm	€
593608	ø185x(H)750	**103,35**

593905

Cr chrome plated

SUPORTE PARA MESA PARA REFRIGERADOR DE VINHO

- Aro com 185 mm de ø - por isso, a maioria dos refrigeradores de vinho caberão.
- As hastes de montagem têm as extremidades em borracha para evitar danos.
- Refrigerador de vinho não incluído.

código	mm	€
593905	ø195x(H)510	**16,85**

639207

Cr chrome plated

SUPORTE PARA REFRIGERADOR DE CHAMPANHE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Concebido para uma montagem fácil na mesa.
- Equipado com elementos de borracha para evitar riscos no tampo da mesa.
- Compatível com refrigeradores com até 180 mm de diâmetro

código	mm	€
639207	ø210x(H)210	**13,65**

NEW

594766

BALDE DE GELO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Parede dupla para manter a temperatura.
- Com tampa e pega.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
594766	2	ø153x(H)165	**31,95**

594742

BALDE PARA GELO

- Cilindro de gelo com fundo perfurado, tampa preta com pega.
- Feito de poliestireno.

código	litros	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	**19,20**
594759	10	ø292x(H)220	**41,55**

Para utilização sem cubos de gelo.

593806

REFRIGERADOR DE VINHO

- Com parede dupla em aço inoxidável.
- Para utilizar sem cubos de gelo.

código	mm	€
593806	ø120x(H)180	**15,55**

594704

BALDE DE GELO COM PAREDE DUPLA

código	litros	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	**99,45**

521410

PÁ PARA GELO

código	litros	mm	€
521410	0,35	220x80	**6,15**

521434

PÁ PARA GELO COM RANHURA

código	litros	mm	€
521434	0,35	220x80	**7,35**

NEW

521489

PÁ DOSEADORA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Manuseie com gancho.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
521441	0,11	235x70	**8,95**
521458	0,19	263x80	**10,95**
521465	0,36	335x100	**17,95**
521472	0,54	360x117	**20,95**
521489	0,92	432x140	**27,95**

523520

PINÇAS PARA CUBOS DE GELO

código	mm	€
523520	(L)180	**5,85**

679012

SIL silicone

CUVETE PARA GELO EM FORMA DE GEMA

- Ideal para cocktails e indispensável para os profissionais de bar.
- Cria 6 cubos de gelo em forma de pedras preciosas.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679012	190x105x(H)30	**10,10**

679043

BARUP BARWARE

SIL silicone

CUVETE DE GELO CUBOS PEQUENOS

- Ideal para bebidas geladas e indispensável para os profissionais de bar.
- Cria 15 cubos (≈ 3 x 3 x 3 cm).
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679043	190x120x(H)35	**8,80**

679036

SIL silicone

CUVETE XL

- 6 cubos de gelo grandes (≈ 5 x 5 x 5 cm) de derretimento lento.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679036	170x110x(H)52	**8,80**

679029

SIL silicone

CUVETE PARA GELO EM FORMA DE ESFERA

- Ideal para uísque e indispensável para os profissionais de bar.
- 6 cubos de gelo grandes (≈ ø 4,5 cm) em formato de esfera de derretimento lento.
- Composto por 2 peças com aro de bloqueio para produzir as esferas sem derrame.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679029	180x125x(H)50	**14,65**

679067

SIL silicone

MOLDE DE GELO EM COPO DE SHOT

- Ideal para servir shots e indispensável para os profissionais de bar.
- 4 cubos de gelo em forma de copo de shot.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679067	122x122x(H)60	**11,05**

679050

SIL silicone

MOLDE DE GELO EM COPO DE SHOT

- Ideal para servir shots e indispensável para os profissionais de bar.
- 6 cubos de gelo em forma de copo de shot.
- Em silicone duradouro adequado para alimentos.

código	mm	€
679050	125x190x(H)60	**21,45**

679074

NEW

PP polypropylene

SIL silicone

MOLDE DE CUBOS DE GELO COM TAMPA

- Feito de silicone.
- Tampa de polipropileno.
- Para preparar 18 cubos de gelo pequenos (≈2.6x2.6x2.6 cm).

código	mm	€
679074	217x114x(H)30	**9,95**

679005

Borracha macia na pega

CUVETE COM TAMPA

- Profissional.
- Recipiente feito em borracha macia.
- Capacidade para 32 cubos de gelo.

código	mm	€
679005	337x170	**23,35**

HENDI
OFF
ON

425206

NEW MODEL

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

DISPENSADOR DE SUMO 2 X 12 L

- Dois recipientes de 12 litros com torneira de abertura rápida.
- Com controlador de temperatura, pode ajustar-se a temperatura entre 0°C e 10°C.
- Os recipientes podem ser removidos para facilitar a limpeza.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Tabuleiro escorredor incluído.

código	litros	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	**1 298,05**

MÁQUINA DE GRANIZADOS PROFI LINE

S.S. stainless steel | PC polycarbonate

- Controlador digital da temperatura para os modos de bebidas frias e granizados.
- Compressor eficiente. - no modo de granizados, a temperatura varia entre -10°C e -2°C.
- Os recipientes podem ser removidos para facilitar a limpeza.
- Modo dia e noite.
- Refrigerante: R290.
- Tabuleiro de pingos incluído.

274255

274224

MÁQUINA DE GRANIZADOS PROFI LINE

- Recipiente de 12 litros com torneira de distribuição rápida, as tampas são iluminadas.

código	litros	V	W	mm	€
274255	12	230	380	270x422x(H)815	**1 944,00**

MÁQUINA DE GRANIZADOS 2 X 12 L PROFI LINE

- Dois recipientes de 12 litros com torneira de abertura rápida e tampas iluminadas.

código	litros	V	W	mm	€
274224	24	230	710	470x515x(H)780	**2 594,00**

MÁQUINAS PARA GRANIZADOS KITCHEN LINE

NEW S.S. stainless steel

- Design topo de gama.
- Capacidade de cada recipiente: 12 L.
- Controlador digital da temperatura para os modos de bebidas frias e granizados.
- Compressor eficiente, em modo granizados, a temperatura varia entre -10 °C e - 2°C.
- Pega metálica de alta qualidade.
- Depósito e pega removíveis para limpeza fácil.
- Iluminação LED.
- Tabuleiro de recolha de gotas com indicador flutuante incluído.
- Refrigerante: R290.

274354

274361

274378

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 1X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274354	12	230	380	210x510x(H)810	**1 684,00**

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 2X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274361	24	230	710	420x510x(H)810	**2 269,00**

MÁQUINA PARA GRANIZADOS 3X12 L KITCHEN LINE

código	litros	V	W	mm	€
274378	36	230	1080	610x490x(H)775	**3 094,00**

CONJUNTO BOMBA DE VÁCUO

- Pode ser usado com qualquer tipo de vinho (com e sem gás) e qualquer garrafa de vinho: tamanho padrão – 750 ml e maior – 1000 ml.
- Bomba e rolhas feitas de ABS e TPE.
- A bomba remove rapidamente o ar da garrafa, criando o vácuo ideal e a vedação hermética para preservar o sabor e o aroma até 7 dias (quando refrigerado).
- 2 rolhas incluídas no conjunto.
- Rolhas equipadas com um botão de libertação de vácuo – extracção fácil da rolha.
- A bomba e as rolhas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
595541	140x65x(H)50	**12,95**

595541

594534

TAMPAS ADICIONAIS PARA CONJUNTO BOMBA DE VÁCUO

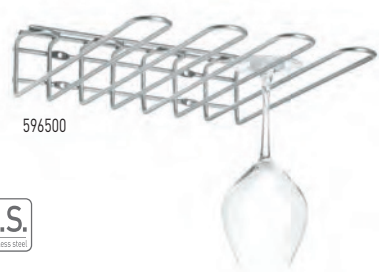
código	embalado por	mm	€
595534	2	ø40x(H)40	**9,75**

596517

PORTA-COPOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Passível de ser colocado por baixo de uma prateleira.
- 1 fila para colocar copos.
- Fornecido com parafusos e buchas.

código	mm	€
596517	408x115x(H)30	**6,85**


596500

SUPORTE PARA PENDURAR COPOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Passível de ser pendurado na parede.
- 3 filas para colocar copos.
- Fornecido com parafusos e buchas.

código	mm	€
596500	350x293x(H)50	**34,45**

696064

LAVA COPOS AUTOMÁTICO

- Para auto-montagem, destina-se à colocação no lavatório.
- Adequado para copos com diâmetro entre 50-140mm e altura máxima de 240mm, incluindo copos de cerveja tipo Stein (com pega) ou copos de cerveja tipo Pint.
- Caixa em ABS, cerdas da escova em polipropileno.
- A escova do meio é removível.
- Equipado com um sistema de enxaguamento no interior de um dos recipientes – com jatos para enxaguar copos, pulveriza o interior e exterior dos copos ao mesmo tempo.
- Com ligação direta à água – lave os copos de forma eficiente em água fria (abaixo dos 30°C).
- Com um rebordo – útil quando o excesso de água atinge as escovas.
- Equipado com 4 pés de sucção em PVC, garantindo estabilidade.
- Incluído no conjunto: mangueira de abastecimento de água de 3/8" com 70cm de comprimento.

código	mm	€
696064	370x200x(H)360	**194,35**

696002

PP polypropylene

ESCOVAS PARA COPOS

- Em polipropileno com 3 escovas em nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.

código	mm	€
696002	190x100x(H)180	**11,65**

696040

PP polypropylene

ESCOVAS PARA COPOS

- Em polipropileno com 3 escovas em nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.

código	mm	€
696040	190x100x(H)250	**12,95**

552681

Al aluminium

wash

ESCOVAS PARA COPOS

- Em alumínio com escova de nylon.
- Base equipada com 4 ventosas.

código	mm	€
552681	ø150x(H)190	**22,75**

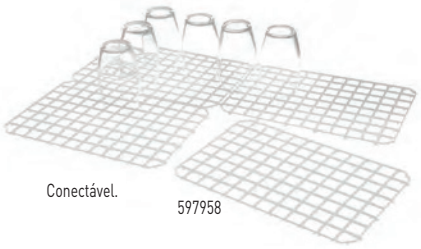
597972

597965

TAPETE DE BAR

- Perfeito para usar em bares e pubs
- Feita de borracha preta.
- Elevado nível de higiene para secar e armazenar copos.

código	mm	€
597989	300x150x(H)9	**7,15**
597965	610x85x(H)15	**9,05**
597972	453x305x(H)15	**16,25**



Conectável.

597958

REDE ESCORREDORA - 5 UNIDADES

PP polypropylene

- Fabricado em polipropileno branco.
- Conectável.
- Compatível com HACCP.

código	embalado por	mm	€
597958	5	313x209	**10,35**

NEW MODEL

695906

Cr chrome plated S.S. stainless steel

ESPREMEDOR DE CITRINOS MANUAL

- Estrutura em ferro fundido.
- Copo de prensa em liga de alumínio.
- Copo de sumo e filtro em aço inoxidável 18/8.
- Acabamento com revestimento em pó epóxi
- O copo de pressão, o copo de sumo e o coador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
695906	225x180x(H)510	**90,35**

596470

ESPREMEDOR DE CITRINOS

- Multifuncional: para limões, limas, tangerinas e laranjas pequenas.
- Fabricado em aço inoxidável.
- As pegas compridas facilitam o processo de espremer.
- Dobradiça forte e duradoura, não se parte com facilidade.
- Diâmetro da taça: ø 75 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
596470	215x70x(H)55	31,85

592076

ESPREMEDOR DE CITRINOS

- Feito em liga de alumínio espessa, revestida a pó.
- Design de taça dupla (para citrinos maiores e mais pequenos): ø30 mm e ø70 mm.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	mm	€
592076	225x80x(H)55	18,85

592069

592052

592045

ESPREMEDORES DE CITRINOS

- Liga de alumínio com revestimento lacado.

código	-	mm	€
592045	verde (para limas)	203x60x(H)40	10,35
592052	amarelo (para limões)	223x75x(H)45	11,65
592069	laranja (laranjas)	232x91x(H)60	12,95

ESPREMEDORES ELÉTRICOS DE SUMO

- Estrutura, taça, recipiente para a polpa e disco cortador em aço inoxidável.
- Abertura da calha de alimentação e empurrador em plástico ABS.
- Recipiente para a polpa e tampa em polipropileno.
- Diâmetro interno da calha de alimentação: 80 mm.
- Para garantir a segurança, o funcionamento só é possível quando a tampa e o braço de segurança estão bem fechados.
- Adequado para a preparação de sumos de fruta e legumes duros; não adequado para gelo ou ingredientes congelados.

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

EFICIÊNCIA 120 kg/h

221105

EXTRATOR DE SUMO TITAN

- Velocidade: 3000 RPM.
- Capacidade de produção de aproximadamente 120 kg/h.
- Capacidade do recipiente para polpa: 7 L.

código	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	**968,50**

ESPREMEDORES ELÉTRICOS DE SUMO

- Estrutura, taça, recipiente para a polpa e disco cortador em aço inoxidável.
- Abertura da calha de alimentação e empurrador em plástico ABS.
- Recipiente para a polpa e tampa em polipropileno.
- Diâmetro interno da calha de alimentação: 80 mm.
- Para garantir a segurança, o funcionamento só é possível quando a tampa e o braço de segurança estão bem fechados.
- Adequado para a preparação de sumos de fruta e legumes duros; não adequado para gelo ou ingredientes congelados.

ABS plastic | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | indoor | wash | micro

NEW

220238

EFICIÊNCIA 100 kg/h

ESPREMEDOR DE SUMO COMPACT

- Velocidade: 2800 RPM.
- Capacidade de produção de aproximadamente 100 kg/h.
- Capacidade do recipiente para polpa: 4,4 L.

código	V	W	mm	€
220238	230	500	233x416x(H)493	**648,00**

LIQUIDIFICADORAS DE BAR

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Estrutura em ABS.
- Jarro de policarbonato transparente com tampa PP firme e pequena tampa de policarbonato.
- Lâminas de aço inoxidável substituíveis com revestimento de titânio.
- Interruptor de impulso para função de mistura.
- O jarro removível e resistente a quebras suporta temperaturas entre -40°C e 90°C.
- Capacidade do jarro: 2,5 L.
- Sobreaquecimento e proteção contra sobrecorrente.
- Esta liquidificadora tritura: fruta, vegetais, cocktails, smoothies, sobremesas e até gelo.

230688

SUPER SILENCE

Ver vídeo

A tampa antirruído reduz significativamente o som

Base antiderrapante

230695

LIQUIDIFICADORA COM COBERTURA

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo manual.
- Com controlo de velocidade contínuo.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).

código		V	W	mm	€	
230688		230	1680	250x300x(H)540	**451,75**	
230602	BPA free	230	1680	250x300x(H)540	**475,15**	N

LIQUIDIFICADORA DIGITAL COM CAIXA DE SOM

- Cobertura feita de policarbonato.
- Sistema de bloqueio de segurança para evitar a ativação acidental da liquidificadora se o jarro não estiver colocado ou se a caixa de som não estiver totalmente fechada.
- Painel de controlo digital do ecrã táctil.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 8350 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- 3 níveis de velocidade: BAIXA ca. 8350 RPM, MÉDIA ca. 13500 RPM, ALTA ca. 24800 RPM (sem carga).
- 3 configurações de temporizador: 30, 45, 90 segundos.

código		V	W	mm	€	
230695		230	1680	250x300x(H)546	**503,75**	
230664	BPA free	230	1680	250x300x(H)546	**527,15**	N

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

230718

Muito potente, consegue até picar gelo

Fornecido com um jarro de 2,5 litros resistente a quebras, acessório para empurrar e tampa firme

238097

LIQUIDIFICADORA

- Sistema de bloqueio de segurança que evita a ativação acidental da liquidificadora sem o jarro.
- Painel de controlo manual.
- Com um botão de controlo de potência de 10 passos.
- Motor de alta velocidade com velocidade variável da lâmina de 16000 RPM até 24800 RPM (sem carga).
- Inclui um empurrador de polipropileno para ingredientes mais espessos.

código		V	W	mm	€	
230718		230	1680	320x250x(H)532	**273,00**	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	**292,50**	N

LIQUIDIFICADOR DE BAR, DIGITAL

- Painel de controlo com ecrã tátil digital LED.
- 3 níveis de velocidade: BAIXA aprox. 8350 RPM, MÉDIA aprox. 13.500 RPM, ALTA aprox. 24.800 RPM (sem carga).
- 3 definições de tempo: 30, 45, 90 segundos.
- Incluído no conjunto: acessório empurrador de polipropileno.

código		V	W	mm	€	
238097		230	1680	220x240x(H)535	**279,50**	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	**299,00**	N

ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR SEM BPA

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/230695/ 230688/230213/230602/230664.
- Jarro com 2,5L em Tritan (sem BPA), tampa firme feita de polipropileno e uma pequena tampa de Tritan (sem BPA).
- Equipado com lâminas de aço inoxidável com revestimento de titânio.

código	mm	€
933688	200x170x(H)360	**142,35**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

JARRO PARA LIQUIDIFICADOR

- Jarro de substituição para os liquidificadores 230718/ 230695/ 230688/ 230213/ 230602/ 230664.
- Jarro em policarbonato resistente a quebras de 2,5 L, tampa firme em PBT e tampa pequena em policarbonato.
- Jarro equipado com lâminas em aço inoxidável com revestimento em titânio.

código	mm	€
943489	200x170x(H)360	**116,35**

221228

221204

221099

Al aluminium | PC polycarbonate | 18/10 stainless steel

ESPREMEDOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304, alumínio, PC (policarbonato).
- Inclui 3 cones de pressão: pequeno, médio, grande (o médio é o padrão).
- Possibilidade de funcionamento contínuo até 10 minutos.
- O bico é colocado a uma altura de 250 mm, oferecendo a possibilidade de colocar copos altos ou um jarro diretamente por baixo.
- Com proteção contra sobreaquecimento.
- Classificação à prova de água: IPX1.
- NOTA: sem tabuleiro de recolha.

código	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	**220,35**

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

ESPREMEDOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- Material resistente à oxidação.
- Taça para o sumo em aço inoxidável.
- Inclui 3 cones em ABS alternativos para citrinos pequenos e grandes.
- Coador em ABS.
- Velocidade 1500 RPM.
- Operação manual por meio de interruptor de ligar/desligar.
- Inclui proteção antisalpicos em policarbonato.
- Todos os elementos, exceto a estrutura, são laváveis na máquina.

código	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	**224,25**

Al aluminium | S.S. stainless steel

ESPREMEDOR DE CITRINOS ELÉTRICO

- A parte superior com alavanca permite uma utilização fácil e segura.
- Taça e cone removíveis em aço inoxidável.
- Proteção antisalpicos.
- RPM: 980/min.

código	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	**422,50**

3 cones para diferentes tamanhos de fruta

Painel antissalpicos
Taça em aço inoxidável

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

ABS
plastic

SUPORTE PARA COPOS DE CERVEJA

- Fabricado em ABS.
- Para 12 copos.
- Diâmetro do orifício: 55 mm.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	cor	mm	€	
696200	Laranja	ø315x(H)35	7,95	
696217	Preto	ø315x(H)35	7,95	NEW

696200

696217

wash food contact

BALDE PARA CERVEJA

- Com abre-cápsulas integrado na pega.

código	mm	€
516751	ø230x(H)180	12,70

516751

SAN
plastic

ESPÁTULA PARA ESPUMA DE CERVEJA - 6 UNIDADES

- Branco.

código	mm	€
565360	235x26	5,15

565360

ABS
plastic

FICHAS DE CONSUMO - 100 UNIDADES

código	embalado por	cor	mm	€
665145	100	Vermelho	ø25	6,45
665138	100	Verde	ø25	6,45
665121	100	Azul	ø25	6,45
665152	100	Branco	ø25	6,45
665169	100	Preto	ø25	6,45
665381	100	Amarelo	ø25	6,45

S.S. stainless steel

Ver vídeo

695708

PICADOR DE GELO

- Liga de zinco cromado com lâminas em aço inoxidável.
- Inclui pá para gelo.
- Com recipiente removível.

código	mm	€
695708	160x140x(H)270	**58,45**

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

271520

PICADOR DE GELO

- Rampa de entrada de gelo grande em plástico ABS e estrutura em aço inoxidável escovado.
- Lâminas em aço inoxidável e mecanismo de moagem duradouro.
- Recipiente transparente e resistente a quebras com capacidade para 12 chávenas de gelo picado.
- Pica até 12 kg de gelo por hora.
- Não deve ser utilizado continuamente.

código	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	**102,05**

SENSOR DE SEGURANÇA
Impossibilita o arranque num espaço de processamento aberto.

DISJUNTOR HORIZONTAL.
Lâminas de aço inoxidável colocadas em placas de transmissão horizontais – processamento rápido e eficaz até 120 kg/h.

271599

LONGA VIDA ÚTIL DA UNIDADE DE ACCIONAMENTO.
A ventoinha utiliza a energia de rotação do eixo de esmagamento enquanto arrefece o motor.

BASE COM AMORTECEDOR DE CHOQUE.
Elimina vibrações e impede o movimento espontâneo do dispositivo.

18/8 stainless steel

TRITURADOR DE GELO

- Copo e lâminas fabricados em aço inoxidável.
- Caixa do motor feita em alumínio fundido.
- Motor ventilado poderoso – consegue manusear um copo cheio de gelo sem sobreaquecer.
- Tampa articulada, equipada com um microinterruptor de segurança.
- Capacidade do copo: 3 L.
- Espessura da parede do copo: 0,8 mm.
- Velocidade da lâmina: 1000 RPM.
- Tritura um copo cheio de gelo em ≈35 s.
- Saída: 160 kg/h.
- Classificação de proteção contra água: IP23.

código	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	**474,50**

arktic

ABS plastic | S.S. stainless steel | indoor

271292

MÁQUINA DE GELO EM FORMA DE BALA

- Fabricado em aço inoxidável e ABS.
- Produz gelo em forma de bala (gelo oco por dentro).
- Refrigeração estática com um compressor.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Duração do ciclo: ≈ 8-13 min.
- Capacidade do recipiente de gelo: 0,7 kg.
- Capacidade de produção: 12 kg / 24 h.
- Pá para gelo incluída no conjunto.
- Refrigerante: R600a.

code	V	W	mm	€
271292	220-240	100	242x358x(H)328	**220,35**

271353

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar – arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores para: nível baixo de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação e limpeza automáticas.
- Capacidade do recipiente de gelo: 6kg.
- Capacidade de produção: 22kg/ 24h.
- Refrigerante: R290.

código	V	W	mm	€
271353	220-240	385	380x520x(H)637	**1 137,50**

271360

S.S. stainless steel | indoor

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Produz cubos de gelo transparentes que derretem mais lentamente do que outros tipos de gelo.
- Arrefecido a ar – arrefecimento estático assistido por ventilador.
- Indicadores de baixo nível de água e recipiente de gelo cheio.
- Funções de descongelação automática e limpeza automática.
- Capacidade do recipiente de gelo: 45 kg.
- Capacidade de produção: 80 kg/24 h.
- Refrigerante: R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	**2 535,00**

ABS plastic

18/0 stainless steel

271568

3 tamanhos de cubos de gelo possíveis

R600a R290 COOLANT

271551

3 tamanhos de cubos de gelo possíveis

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura totalmente em ABS.
- Capacidade de 12 kg por 24 horas, depósito de reserva de 3,2 kg - 9 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R600A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 100 cubos de gelo.

código	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	**292,50**

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Modelo para bancada.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Capacidade de 15 kg por 24 horas, depósito de reserva de 4,5 kg - 12 cubos por ciclo.
- Sem ligação de água fixa - líquido refrigerador: R134A.
- 3 tamanhos de cubos de gelo à escolha, os cubos são formados em volta de varas congelantes.
- Armazena 150 cubos de gelo.

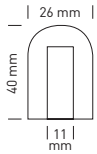
código	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	**396,50**

Recipiente para gelo.

Cubos feitos com o método de despejo.

Compressor de arrefecimento (271551).

Controlo eletrónico



Cubos de gelo em formato de bala

271773

S.S. stainless steel

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO EM FORMA DE BALA

- Produz cubos de gelo em forma de bala parcialmente ocos.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Capacidade de armazenamento de até 7 kg de gelo.
- Inclui mangueiras de entrada e saída e pá para gelo.
- Classe climática: ST.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Equipado com luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271773	aprox. 26 kg/dia	230	241	400x600x(H)675	**890,50**
271780	aprox. 50 kg/dia	230	293	400x600x(H)675	**1 053,00**

271797

S.S. stainless steel

MÁQUINA DE GELO EM FLOCOS

- Produz lascas de gelo ideais para cocktails.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Capacidade de armazenamento de até 20 kg de gelo.
- Inclui mangueiras de entrada e saída e pá para gelo.
- Classe climática: ST.
- Líquido de refrigeração: R290.
- Equipado com luz LED azul.

código	-	V	W	mm	€
271797	aprox. 85 kg/dia	230	430	548x612x(H)820	**2 697,50**

Os cubos precisam de ser separados uns dos outros.

PP polypropylene

MÁQUINA DE CUBOS DE GELO

- Estrutura em aço inoxidável adequada para instalação por baixo do balcão.
- Produz até 35 kg de gelo por dia e tem um depósito de reserva de 15 kg.
- Produz 45 cubos de gelo quadrados por ciclo de 13-16 minutos.
- É necessário separar os cubos uns dos outros.
- Fornecida com mangueira de abastecimento e pá para gelo.
- Sistema de injeção refrigerado a ar, líquido refrigerante R290.

código	V	W	mm	€
271575	230	280	448x400x(H)795	**877,50**

271575

13

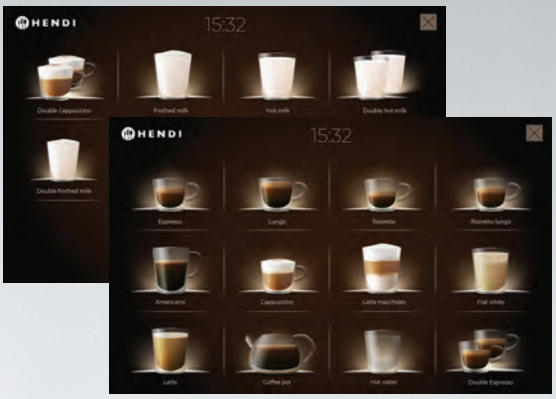
Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks without compromise

HENDI

NEW

ABS plastic indoor



Espresso	Latte Macchiato	Cappuccino duplo
Longo	Flat White	Leite com espuma
Ristretto	Leite	Leite quente
Ristretto Longo	Cafeteira	Leite com espuma dupla
Americano	Água quente	Leite com espuma dupla
Cappuccino	Espresso duplo	

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

- Caixa em ABS.
- Até mais de 20 bebidas programáveis.
- Depósito de água de 6L ou ligação direta à rede de abastecimento de água.
- Moinho cónico, 9 níveis de moagem, velocidade de moagem de 1,9 g/s.
- Leite quente e leite com espuma quente com 2 níveis de temperatura.
- Recipiente de grãos de café de 1 kg.
- Quantidades estimadas por hora, por chávena - expresso 105, água quente: 75, cappucino 105.
- Capacidade de produção: 80-100 chávenas.
- Recipiente para café moído: até 30 porções.
- Dispensador de café móvel, altura ajustável entre 80-160 mm.
- Ligação USB.
- Pressão da bomba de água: 19 bar.

Acessórios incluídos:
- 1 mangueira de leite, 50 cm.
- 1 chave universal.
- 1 mangueira de escoamento de água com adaptador, 100 cm.
- 1 mangueira de abastecimento de água, 150 cm.
- 1 conector de filtro.

Funcionalidades ajustáveis:
- Níveis do triturador ajustáveis: 5-9 níveis.
- Potência do café: escolha entre 7g e 16g por chávena.
- Volume de café.
- Temperatura do café.
- Opção "PRE-BREW".
- Quantidade de água quente, temperatura e tempo de dispensação.
- Tempo de distribuição de leite gelado.
- Café preparado.

- A máquina de café automática HENDI é uma máquina moderna e totalmente automatizada, ideal para cafés de tamanho médio, hotéis, motéis, hostels, postos de combustível, escritórios, cantinas e ambientes de catering que procuram café delicioso e de preparação rápida.
- O seu painel de seleção fácil de ler e fácil de utilizar e a mistura com um toque tornam-na perfeita para o self-service. A máquina possui um grande ecrã tátil a cores de 10 polegadas e controlos digitais para um funcionamento intuitivo.
- Com até 17 bebidas programáveis, incluindo expresso, lungo, ristretto, americano, cappuccino, latte macchiato, café branco, cafeteira, água quente e várias opções de dose dupla e à base de leite, os utilizadores podem desfrutar de uma grande variedade de bebidas. Cada bebida pode ser ajustada individualmente para se adequar a preferências específicas.
- Um condensador metálico direciona o vapor para o tabuleiro de recolha de gotas, mantendo a limpeza e a segurança durante o funcionamento. A capacidade de preparar duas chávenas ao mesmo tempo aumenta a eficiência, enquanto o dispensador de café ajustável acomoda chávenas até 165 mm de altura.
- A máquina inclui enxaguamento automático para a unidade de infusão e para o sistema de leite. Estas características são retiradas do depósito de água, pelo que é necessário reabastecer regularmente, a menos que a unidade esteja ligada a um abastecimento de água direto para um funcionamento ininterrupto.
- Uma bomba de vibração de 19 bar garante uma pressão de mistura ideal. O recipiente para café moído tem capacidade para até 35 porções (dependendo do tipo de café) e o tabuleiro de recolha de gotas de 2 litros recolhe águas residuais de forma eficiente. Também está incluído um adaptador de filtro de água para instalação no depósito de água.

código	V	W	mm	€
209950	230	3000	390x544x(H)578	**3 894,00**

Al aluminium | 18/8 stainless steel

207390

NIVELADOR DE CAFÉ

- Nivelador fabricado em aço inoxidável compatível com todos os porta-filtros com 58 mm de diâmetro.
- Pega em alumínio preto.
- Com 3 declives na parte superior para distribuir uniformemente o café moído num porta-filtro.

código	mm	€
207390	ø64x(H)35	**35,95**

Al aluminium | 18/8 stainless steel | wash

208625

CALCADEIRA DE CAFÉ COM MOLA

- Utilizada para compactar café, compatível com a maioria dos porta-filtros.
- Calcadeira em aço inoxidável com mola.
- Pega em alumínio preto.

código	mm	€
208625	ø58x(H)100	**33,95**

18/8 stainless steel | wash

208731

CALCADEIRA DE CAFÉ

- Utilizada para compactar café, adequada para a maioria das máquinas de café expresso.
- Calcadeira em aço inoxidável.
- Cabo em madeira pintada.
- Peso: 380 g.

código	mm	€
208731	ø58x(H)95	**25,95**

SIL silicone

208670

TAPETE PARA CALCADEIRA

- Em silicone, com encaixe para colocar um porta-filtros para calcar o café.
- Com um encaixe para colocar a calcadeira.

código	mm	€
208670	125x140x(H)30	**11,05**

SIL silicone

208649

TAPETE PARA CALCADEIRA DUPLO

- Em silicone, com encaixe para colocar 2 porta-filtros para calcar o café.
- Com dois encaixes para colocar as calcadeiras.

código	mm	€
208649	205x150x(H)45	**16,95**

208687

SIL silicone

SUPORTE PARA CALCADEIRA

- Com encaixe para colocar um porta-filtros para calcar o café.
- Com um encaixe para colocar a calcadeira.

código	mm	€
208687	93x142x(H)60	**21,95**

208724

PA polyamide

ESCOVA DE LIMPEZA PARA MÁQUINA DE CAFÉ - 2 UNIDADES

- Limpa facilmente resíduos de café da cabeça do manípulo e do porta-filtros das máquinas de café.
- Escova resistente em nylon.
- Colher de medida para agentes de limpeza.
- Conjunto com 2 unidades.

código	mm	€
208724	(L)225	**9,75**

S.S. stainless steel

208618

CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Em aço inoxidável.
- Equipada com barra de batente removível.

código	mm	€
208618	153x185x(H)165	**47,95**

208694

GAVETA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Modelo de gaveta em aço de carbono.
- Equipado com barra de batente removível e parte superior perfurada.

código	mm	€
208694	350x250x(H)90	**102,05**

208335

CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Em aço inoxidável.
- Barra de batente removível, equipada com manga de silicone.

código	mm	€
208342	265x162x(H)100	**31,15**
208335	176x162x(H)100	**25,95**

208380

CAIXA PARA BORRAS DE CAFÉ

- Estrutura em madeira escura, com caixa de batente GN 1/4 em aço inoxidável.
- Barra de batente removível equipada com manga de silicone.

código	mm	€
208380	275x175x(H)110	**48,95**

271247

TERMÓMETRO PARA ESPUMA DE LEITE

- Com clipe para prender o termómetro ao jarro de leite.
- A marca verde indica a temperatura ideal do leite para cappuccino, etc.
- Intervalo de temperaturas entre -10 e +110°C.
- Escala de 1°C.
- Sonda em aço inoxidável com tampa de proteção.
- Leitura fácil.

código	alcance	mm	€
271247	-10/110°	ø44x(H)140	**6,85**

458198

JARRO DE LEITE PRETO

- Em aço inoxidável com revestimento antiaderente preto.

código	litros	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	**17,90**

451045

JARRO DE LEITE – PRETO BAÇO

- Fabricado em aço inoxidável extra espesso, ajuda a manter o conteúdo quente.
- O bico em forma de V proporciona um controlo extra ao servir.

código	litros	mm	€
451045	0,7	ø84x(H)130	**24,65**

451052

JARRO DE LEITE COM MEDIDA

código	litros	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	**14,25**

451533

JARROS MULTIFUNÇÕES

código	litros	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	**9,75**
451519	0,6	ø90x(H)112	**13,35**
451526	0,9	ø102x(H)125	**16,85**
451533	1,5	ø112x(H)161	**23,05**

MÁQUINAS DE CAFÉ DE FILTRO

208533

208304

MÁQUINA DE CAFÉ GOTA A GOTA

- Prepara um jarro de café em cerca de 6 minutos.
- Estrutura elegante em polipropileno com revestimento em borracha preta.
- Com decantador em vidro de 1,8 litros, suporte de filtro e tampa em polipropileno.
- Com 2 placas de aquecimento de funcionamento independente.
- Com luz indicadora que avisa quando o café está pronto.
- Compatível com filtros 110/250.

código	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	**207,35**

MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

- 2 placas de aquecimento em aço inoxidável (superior e inferior), para manter o café quente após a preparação. 2 interruptores separados, um para a placa de aquecimento superior e outro para a placa de aquecimento inferior/fervura da água.
- Depósito de água: 1,8 L. Incluído no conjunto: 2 jarros com 1,8 L e 100 unidades de filtros de papel.
- Os jarros não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	V	W	mm	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	**337,35**

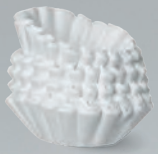
S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

211052

MÁQUINA DE CAFÉ DE FILTRO

- Depósito de água: 2 L. Incluído no conjunto: Jarro de vácuo com 2 L e 100 unidades de filtros de papel.

código	litros	V	W	mm	€
211052	2	220-240	1400	215x410x(H)520	**357,50**



208656

FILTROS DE PAPEL PARA MÁQUINAS DE CAFÉ DE FILTRO

- Conjunto de 1000 filtros para máquinas de café de filtro.
- Filtro feito de papel branqueado.
- Diâmetro superior: 245 mm.
- Diâmetro inferior: aprox. 133 mm.
- Adequado para máquinas de café de filtro comerciais.

código	embalado por	mm	€
208656	1000	ø245x(H)62	**45,45**

445907

PP polypropylene

JARRO PARA CAFÉ

- Adequado para a máquina de café de filtro HENDI (código: 208304).
- Jarro em vidro com pega e tampa em polipropileno.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
445907	1,8	200x185x(H)170	**20,75**

448526

18/8 stainless steel | PP polypropylene

JARRO DE VÁCUO

- Adequado para a máquina de café de filtro HENDI (código: 211052).
- Jarro em aço inoxidável com pega e tampa em polipropileno.
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
448526	2	150x180x(H)265	**25,35**

Ver vídeo

209998

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- O elemento de aquecimento oculto está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura em seco.

código	litros	V	W	mm	€
209998	4,2	230	2000	341x226x(H)305	**55,25**

209936

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Perfeito para uso intensivo.
- Com mecanismo de fervura rápida.
- Base de potência separada para facilitar o manuseamento da chaleira, permitindo uma rotação total de 360°.
- Equipada com cabo ergonómico de polipropileno.
- Com indicador luminoso de aquecimento.
- Aquecedor colocado debaixo do fundo, protegido contra o calcário.
- Desligamento automático quando a água ferve.
- Com protecção contra a fervura a seco, não funciona sem água.
- Caixa e fundo em aço inoxidável AISI 304.
- Peso: 1,12 kg.

código	litros	V	W	mm	€
209936	2,5	230	2200	242x172x(H)294	**37,65**

624302

CHALEIRA

- Concebido para utilização em fogões a gás.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Com uma tampa e uma pega confortável para fácil transporte.
- Capacidade: 6 Litros
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	**48,05**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Ver vídeo

209981

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS

- Estrutura e elemento de aquecimento em aço inoxidável 304.
- Pega, tampa e base em polipropileno.
- Base rotativa a 360 graus.
- O elemento de aquecimento está protegido contra a calcificação, o que prolonga a vida útil do aquecedor e de toda a chaleira.
- A luz indicadora informa que o aquecedor está ligado.
- Indicador do nível de água no exterior.
- Indicador do nível máximo de água no interior.
- Desliga-se automaticamente após a fervura.
- Proteção dupla contra fervura sem água.
- Adequada apenas para ferver água.
- A fervura de outros líquidos danifica o equipamento.

código	litros	V	W	mm	€
209981	1,8	230	2150	226x165x(H)310	**31,15**

18/8 stainless steel | PP polypropylene

209943

CHALEIRA ELÉTRICA SEM FIOS COM CONTROLO DE TEMPERATURA

- Adequado para preparação de bebidas com condições de fermentação indicadas tais como: chá verde, chá branco, ou erva-mate.
- Caixa e aquecedor em aço inoxidável AISI304.
- Cabo, tampa e base em polipropileno.
- Regulação e manutenção da temperatura - a água pode ser aquecida às seguintes temperaturas: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C.
- Aquecedor colocado no fundo, protegido contra incrustações.
- Painel de controlo com ecrã digital.
- Luz indicadora de termóstato.
- Indicador interno do nível máximo de água.
- Desliga-se automaticamente após a fervura da água.
- Dupla protecção contra fervura sem água.
- Base rotativa a 360°.
- CUIDADO: destinado apenas a ferver água. Ferver outros líquidos pode danificar a chaleira.

código	litros	V	W	mm	€
209943	1,8	230	1800	230x165x(H)255	**46,75**

456514

CAIXA PARA CHÁ

- Caixa feita em madeira com um tom natural claro.
- Tampa: estrutura de madeira com janelas em acrílico, com dobradiças. A tampa abre para cima.
- 12 divisórias na caixa, cada divisória pode guardar até 12 saquetas de chá.

código	mm	€
456514	300x280x(H)90	**48,05**

240700

PP polypropylene S.S. stainless steel

FERVEDOR DE BEBIDAS

- Recipiente em aço inoxidável.
- Equipado com pegas com isolamento térmico e torneira antigotas.
- Termóstato ajustável até 110°C.
- Ideal para vinho quente ou água quente.
- Tempo necessário para atingir a fervura ≈ 75 min.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426 x(H)491	**146,25**

240601

PP polypropylene S.S. stainless steel

FERVEDOR DE BEBIDAS

- Recipiente revestido a aço inoxidável.
- Equipado com pegas com isolamento térmico e torneira anti-pingos.
- Termóstato ajustável até 110°C.
- Ideal para vinho quente ou água quente.
- Tempo necessário para atingir a fervura: ≈ 75 min.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	litros	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441 x(H)500	**142,35**

S.S. stainless steel

DISPENSADOR DE BEBIDAS

- Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 410, interior fabricado em aço inoxidável AISI 304, com isolamento em PU (espuma de poliuretano).
- Adequado para bebidas quentes e frias.
- Não adequado para chocolate quente ou vinho quente.
- Resistente a temperaturas entre os -10 e 100°C.
- Com torneira anti-pingos.
- Capacidade: 9 Litros.

código	litros	mm	€
425336	9	ø226x(H)360	**60,45**

425336

Ver vídeo

PC polycarbonate S.S. stainless steel

DISPENSADOR DE CHOCOLATE QUENTE

- O sistema de aquecimento em banho-maria evita que o chocolate quente queime no fundo.
- Fundo do recipiente em aço inoxidável.
- Paredes laterais em policarbonato.
- Tabuleiro escorredor com aviso indicador flutuante quando está cheio.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- O movimento contínuo garante a homogeneidade da consistência do chocolate.
- Torneira antigotas especial.
- Intervalo de temperaturas: 65 a 85°C.
- Temperatura ambiente necessária: 10 a 32°C.

código	litros	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	**583,05**
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	**648,05**

O sistema de aquecimento em banho-maria evita que o chocolate quente queime no fundo

274125

274149

FERVEDOR DE BEBIDAS DE PARede DUPLA

- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Funciona de forma automática e mantém as bebidas à temperatura ideal para servir.
- A perda de calor e o consumo de energia são reduzidos graças à caixa isolada de parede dupla em aço inoxidável polido.
- Tampa com sistema "Twist-lock".
- Elemento de aquecimento protegido por balança sob o tanque com proteção contra sobreaquecimento.
- Equipado com pegas "cool-touch", pega da tampa e bico antipingos, todos em polipropileno.
- Indicador de nível em litros.
- Altura máxima do copo: 130 mm (sem tabuleiro de pingos).
- Com interruptor e luzes indicadoras para aquecimento e resolução de problemas.
- A temperatura pode ser definida entre os 30°C e os 100°C.
- Tabuleiro de pingos incluído.
- Prepara ± 60 xícaras em 40 min.
- Não adequado para leite de chocolate.

PODE POUPAR ATÉ 20% EM ENERGIA

Bandeja coletora incluída

211168

211175

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**123,50**
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	**155,50**

Parede dupla - reduz o consumo de energia em até 20%.

Elemento de aquecimento sob o tanque sem necessidade de manutenção.

Tampa com sistema seguro «Twist-lock» equipada com pegas em polipropileno que não aquecem.

FERVEDOR DE BEBIDAS DE PARED ÚNICA

- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Funciona de forma automática e mantém as bebidas à temperatura ideal para servir.
- Estrutura em aço inoxidável escovado de parede única com tampa com sistema seguro de "twist-lock".
- Elemento de aquecimento anti-calcário sob o depósito com proteção contra sobreaquecimento.
- Equipado com pegas "cool-touch", pega da tampa e bico antipingos, todos em polipropileno.
- Indicador do nível de água em litros.
- Altura máxima do copo: 130 mm (sem tabuleiro de pingos).
- Com um interruptor e luzes indicadoras para aquecimento e resolução de problemas.
- A temperatura pode ser definida entre os 30°C e os 100°C.
- Prepara ± 65 chávenas em 40 minutos.
- Não adequado para leite com chocolate.

211137

211144

211151

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	**108,00**
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	**140,50**
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	**184,50**
211298	Tabuleiro anti-pingos					**11,95**

Bandeja coletora como opção

211298

Indicador interno do nível máximo de água

Torneira anti-pingos

Tampa com sistema seguro «Twist-lock» equipada com pegas em polipropileno que não aquecem.

UNIQ

Buffet reinvented

211434

211472

PERCOLADORES – DESIGN BY BRONWASSER

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Concebido pelo designer de renome holandês Robert Bronwasser.
- O seu design único e atenção ao detalhe fazem com que se destaquem em qualquer buffet.
- Construção de parede única em aço inoxidável.
- Pegas elegantes em polipropileno.
- Torneira anti-pingos.
- Indicador do nível de água em vidro.
- Tabuleiro de recolha de pingos fixo com um íman, fácil de limpar.

Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado

Tabuleiro de recolha magnético

A bandeja possui filtro embutido para café moído grosso, não é necessário papel de filtro

design by
Robert Bronwasser

211557

211564

- Cesto de filtragem para café moído, grosso.
- Indicador de nível máximo de líquido no interior.
- Luz indicadora de quando está pronto.
- Luz indicadora em caso de sobreaquecimento ou necessidade de descalcificação.
- Altura máxima dos copos ou canecas: 100 mm.
- Os percoladores retêm automaticamente o calor após a preparação.

código	cor	litros	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€	
211434	Aço	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**129,35**	
211441	Aço	14	230	1750	354x418x(H)500	57	**142,35**	
211472	Preto	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	
211489	Preto	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	
211557	Cinza claro	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211571	Cinza claro	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW
211564	Bege	7	230	1050	307x330x(H)450	52	**155,35**	NEW
211588	Bege	14	230	1750	357x380x(H)502	57	**174,85**	NEW

UNIQ
Buffet reinvented

211410

211458

FERVEDOR DE BEBIDAS QUENTES – DESIGN DE BRONWASSER

S.S. stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp

- Concebido pelo designer de renome holandês Robert Bronwasser. A sua construção única e atenção ao detalhe tornam o aparelho um complemento apelativo em qualquer buffet.
- Caixa de parede única em aço inoxidável.
- Pegas elegantes em polipropileno.
- Torneira anti-pingos.
- Indicador de nível de água em vidro.
- Tabuleiro de recolha de pingos fixo com um íman, fácil de limpar.

Torneira anti-gota de design exclusivo com vidro graduado integrado

Tabuleiro de recolha magnético

O fervedor mantém a bebida à temperatura de serviço após o aquecimento

design by
Robert Bronwasser

211519

211526

- Indicador do termóstato.
- Indicador de nível máximo de líquido localizado no interior do dispositivo.
- A temperatura pode ser definida no intervalo de 30°C a 100°C.
- Altura máx. do copo: 100 mm.
- Botão de reiniciar – para utilização em caso de sobreaquecimento.
- Luz de aviso para sobreaquecimento ou quando é necessário descalcificar.
- Apenas para ferver água ou aquecer vinho – não adequado para outros líquidos, como leite ou chocolate quente.

código	cor	litros	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€	
211410	Aço	9	230	950	307x330x(H)450	58	**116,35**	
211427	Aço	16	230	1650	352x357x(H)380	63	**129,35**	
211458	Preto	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	
211465	Preto	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	
211519	Cinza claro	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	NEW
211533	Cinza claro	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	NEW
211526	Bege	9	230	950	307x330x(H)450	58	**142,35**	NEW
211540	Bege	16	230	1650	357x380x(H)502	63	**159,25**	NEW

S.S. stainless steel

208007

209882

PERCOLADOR DE PAREDE ÚNICA

- Estrutura em aço inoxidável de parede única.
- A panela de filtro tem um filtro integrado para café com moagem grossa, não necessita de filtro de papel.
- O percolador mantém o café à temperatura de servir após a confeção.
- Com vidro graduado, torneira anti-pingos e reinício automático.
- A luz indicadora assinala o fim do processo de confeção e indica se é necessário efetuar descalcificação.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	**129,35**
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	**181,35**
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	**194,35**

FERVEDOR DE BEBIDAS

- Parede única.
- Ideal para vinho quente e água a ferver para chá.
- Tempo necessário para atingir a fervura ≈ 50 min.
- Temperatura máxima entre os 94 e os 99°C.
- Proteção contra fervura em seco.
- Não adequado para chocolate quente.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	**168,35**
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	**126,75**
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	**220,35**

S.S. stainless steel

PODE POUPAR ATÉ 20% EM ENERGIA

211205

211403

PERCOLADOR DE PAREDE DUPLA

- A estrutura em aço inoxidável polido com parede dupla isolante reduz a perda de calor pela condução, convecção e radiação.
- Redução do consumo energético em até 20%, em comparação com percoladores semelhantes, de parede única.
- Estrutura e reservatório em aço inoxidável.
- Pega soldada em aço inoxidável com silicone antiderrapante.
- Torneira anti-pingos.
- Vidro graduado.
- Indicador de descalcificação.
- Tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	**168,35**
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	**217,75**
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	**233,35**

FERVEDOR DE BEBIDAS COM PAREDE DUPLA

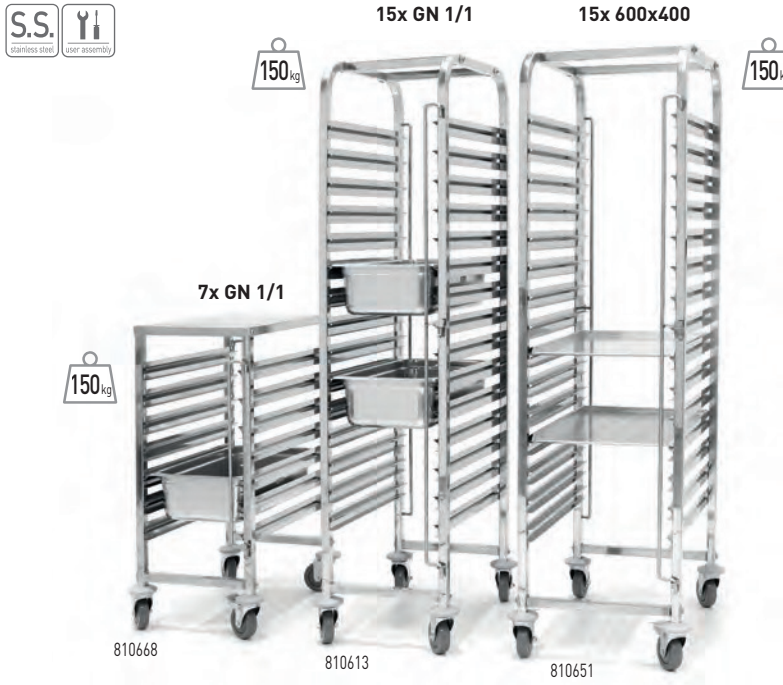
- A estrutura em aço inoxidável polido com parede dupla isolante reduz a perda de calor pela condução, convecção e radiação.
- Controlo de temperatura por termóstato ajustável até 110°C.
- Consumo energético até 20% mais reduzido em comparação com fervedores semelhantes com parede simples.
- Estrutura e reservatório em aço inoxidável.
- Elemento de aquecimento por baixo do reservatório sem necessidade de manutenção.
- As peças são facilmente desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Pega soldada em aço inoxidável com silicone antiderrapante.
- Torneira antigotas. Vidro graduado Indicador de descalcificação.
- Tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.
- Não adequado para leite com chocolate.

código	capacidade utilizável (l)	V	W	mm	tempo total de fervura (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	**159,25**
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	**207,35**

14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality, wherever you are



Duas rodas com travões

Equipado com um sistema de bloqueio simples

CARRINHO PARA TABULEIROS – 7 X GN 1/1

- Concebido para tabuleiros/recipientes GN 1/1 – espaçamento de 80 mm.
- Com superfície de trabalho.
- O tabuleiro fica bloqueado em qualquer um dos lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- GN 1/1 – 530 x 325.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810668	445x615x(H)945	**220,35**

CARRINHO PARA TABULEIROS – 15 X GN 1/1

- GN 1/1 com 15 níveis – espaçamento de 80 mm.
- O tabuleiro fica bloqueado em qualquer um dos lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810613	440x610x(H)1710	**295,75**

CARRINHO PARA TABULEIROS 15 – 600 X 400

- 600x400 mm 15 níveis - espaçados em 80 mm.
- Possibilidade de trancar os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Carga máxima distribuída de 150 kg.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810651	515x680x(H)1710	**341,25**

CARRINHO PARA TABULEIROS, 15X GN 1/1

- Estrutura em aço inoxidável.
- As guias são colocadas a 80 mm de distância.
- Compatível com tabuleiros GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Equipado com 4 rodas de borracha grandes (ø100 mm).
- Inclui 4 para-choques de borracha.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidade máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Vem embalado de forma plana.
- Dimensões do guia de tabuleiro: 600 x 400 mm.

código	mm	€
813270	380x550x(H)1705	**207,50**

CARRINHO PARA TABULEIROS, 15X 600X400MM

- Estrutura em aço inoxidável.
- Os guias são colocados com 80 mm de distância.
- Compatível com tabuleiros GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Equipado com 4 rodas de borracha grandes (ø100 mm).
- Inclui 4 para-choques de borracha.
- Carga máxima: 100 kg.
- Capacidade máxima: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Vem embalado.
- Dimensões do guia de tabuleiro: 600 x 400 mm.

código	mm	€
813287	470x620x(H)1735	**240,50**

CARRINHO MÓVEL DUPLO - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 com 12 níveis - espaçados a 80 mm.
- Travão para os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Carga admissível do carrinho 150 kg com um peso uniformemente distribuído.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810569	810x610x(H)960	**292,50**

BARUP
BARWARE
BARUP

150kg

30x GN 1/1

810576

CARRINHO DUPLO - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 com 30 níveis - espaçados a 80mm.
- Travão para os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com 4 rodas, duas delas com travões.
- Entrega em embalagem plana.
- Capacidade de carga admissível do carrinho com distribuição uniforme do peso - 150 kg.

código	mm	€
810576	798x610x(H)1710	**467,35**

S.S. stainless steel | user assembly

150kg

15x GN 1/1

810606

É possível enchaixar os carrinhos durante o armazenamento

CARRINHO PARA TABULEIROS COM ARMAZENAMENTO COMPACTO – 15 X GN 1/1

- Os carrinhos podem ser empurrados uns para os outros para poupar espaço durante o armazenamento.
- GN 1/1 com 15 níveis - espaçados em 80 mm.
- Possibilidade de trancar os tabuleiros em ambos os lados.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões.
- Entregue em embalagem plana.
- Carga máxima distribuída de 150 kg.

código	mm	€
810606	445x610x(H)1710	**363,35**

810101

CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- 3 prateleiras com material para reduzir o ruído na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Inclui 4 rodas, duas delas com travões, equipadas com proteção nos cantos.
- Distância de 270 mm entre tabuleiros.
- Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810101	905x585x(H)945	**168,35**

811320

CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- 3 prateleiras com material para reduzir o ruído na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Inclui 4 rodas, duas delas com travões e equipadas com proteção nos cantos.
- Distância de 270 mm entre tabuleiros.
- Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
811320	905x585x(H)945	**258,05**

810002

CARRINHO DE SERVIÇO

- Em aço inoxidável.
- Equipado com 2 prateleiras e material de isolamento acústico na parte inferior.
- Carga máxima de 50 kg por tabuleiro.
- Equipado com quatro rodas, duas delas com travões, com proteção nos cantos.
- Distância de 550 mm entre tabuleiros.
- Tampo 830 x 510 mm.
- Fornecido em embalagem plana.

código	mm	€
810002	905x585x(H)945	**142,35**

810118

810125

CARRINHO DE SERVIÇO COM 4 PRATELEIRAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 4 prateleiras.
- Inclui 4 rodas, das quais 2 com travões, equipadas com protecção de cantos.
- Entrega em embalagem plana.

código	mm	€
810118	905x585x(H)1245	**243,75**

CARRINHO DE SERVIÇO COM 5 PRATELEIRAS

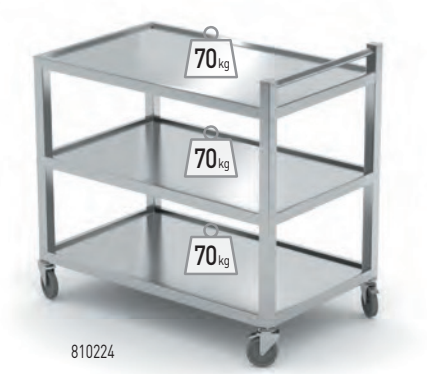
- Fabricado em aço inoxidável.
- Equipado com 5 prateleiras.
- Inclui 4 rodas, 2 delas com travões, equipadas com protecção de cantos.
- Entregue em embalagem plana.

código	mm	€
810125	905x585x(H)1545	**324,35**

CARRINHO DE SERVIÇO DE 3 PRATELEIRAS – SOLDADO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante alta resistência e estabilidade.
- 2 prateleiras com rebordo de 10 mm para evitar que a loiça caia.
- Tamanho total da prateleira: 700 x 500 mm.
- Dimensões da prateleira sem rebordo: 650 x 450 mm.
- Distância entre prateleiras: aprox. 312 mm.
- Carga admissível aproximada por prateleira: 70 kg/m^2.
- Pega lateral em aço inoxidável de 100 mm.
- 4 rodas giratórias com ø100 mm com pára-choques, incluindo 2 rodas com travões.

código	mm	€
810224	800x500x(H)950	**643,50**



810224

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS

- Pode ser utilizado como carrinho, adequado também para armazenar.
- Pode ser facilmente movido sobre superfícies irregulares, em elevadores ou corredores.
- Prateleira superior colocada a uma altura ergonómica para maior conforto.
- Carga máxima por prateleira (distribuída uniformemente): 50 kg.
- Equipado com 4 rodas giratórias, 2 com travões.
- Cantos arredondados.

NEW

816264

NEW

816271

810200

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS, GRANDE

- Dimensões das prateleiras: 842 x 486 mm.
- Espaçamento entre as prateleiras: 308 mm.

código	mm	€
816264	1010x500x(H)960	**129,50**

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS E PAINEL LATERAL, GRANDE

- Dimensões das prateleiras: 842 x 486 mm.
- Espaçamento entre as prateleiras: 308 mm.
- Inclui painéis laterais.

código	mm	€
816271	1010x500x(H)960	**206,00**

CARRINHO DE SERVIÇO EM POLIPROPILENO COM 3 PRATELEIRAS, PEQUENO

- Espaçamento entre prateleiras: 293 mm.
- Dimensões das prateleiras: 625 x 400 mm.

código	mm	€
810200	800x420x(H)945	**87,95**

PP polypropylene

NEW

RECIPIENTE PARA CARRINHO DE SERVIÇO

- Dimensões inferiores: 238 x 173 mm.
- Compatível com os artigos: 810200, 816264, 816271

código	mm	€
816288	325x240x(H)447	**15,95**

816288

PP polypropylene

NEW

RECIPIENTE PARA CARRINHO DE SERVIÇO

- Dimensões inferiores: 294 x 185 mm.
- Compatível com os artigos: 810200, 816264, 816271.

código	mm	€
816295	325x240x(H)180	**7,95**

816295

tabuleiro escorredor

2 rodas giratórias com travões

torneira

colher

RECIPIENTE PARA GELO COM ISOLAMENTO – 110 L

- Ideal para transportar gelo/ cubos de gelo a longas distâncias.
- Estrutura robusta em polietileno resistente a choques e impactos.
- Espuma de isolamento espessa para manter a temperatura do gelo o máximo de tempo possível.
- Paredes internas resistentes a riscos e manchas.
- A tampa hermética deslizante, permite retirar gelo facilmente.
- Pega ergonómica integrada na estrutura.
- Duas rodas grandes resistentes a pisos irregulares e duas rodas giratórias mais pequenas, com travão.
- Elemento de drenagem perfilado para o gelo derretido na câmara, com torneira.
- Fornecido pronto a usar, não necessita de montagem.
- 4 rodas, 2 com travões (grandes ø20 mm, pequenas ø10 mm).
- Torneira, pá e tabuleiro escorredor incluído.

código	litros	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	**1 023,75**

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

código	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

AMER★BOX

PC polycarbonate PP polypropylene

CARRINHO PARA INGREDIENTES

- Útil em qualquer cozinha grande para armazenar, transportar e medir rapidamente as quantidades de alimentos secos, tais como: farinha, açúcar, sal, passas, arroz.
- Estrutura de peça única, sólida e robusta em polipropileno.
- Os cantos arredondados e as paredes interiores suaves são ideais para uma limpeza fácil.
- Os guias localizados na parte superior interna do carrinho permitem o encaixe confortável da colher.
- Tampa transparente em policarbonato para fácil identificação ou tipo e quantidade de produto.
- Quatro rodas largas de borracha com Ø 75 mm, incluindo dois rodízios com travões para um transporte mais fácil.
- Altura ergonómica de 71 cm ideal para colocar sob uma mesa de trabalho.

código	litros	mm	€
877210	62	345x720x(H)570	**129,50** N
877913	82	355x720x(H)600	**175,00**
877920	102	600x720x(H)700	**194,50**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

CARRINHO PARA PRATOS

- Garante o transporte seguro de loiça.
- As proteções móveis em polietileno permitem transportar pratos de diferentes tamanhos.
- O design extremamente robusto concebido em polietileno protege a louça de lascas e quebras.
- Número de pilhas de pratos: 6.
- Número de pratos por pilha: 50.
- Rodas resistentes a pisos irregulares, não deixam rasto mesmo com a carga completa.
- Duas rodas giratórias de ø10 mm com travões, rodas grandes de ø20 mm.
- Resistente a choques e impactos.
- Incluída capa em vinil para cumprir as exigentes normas sanitárias.
- Diâmetro dos pratos: ø115 até ø330 mm.

código	mm	€
877906	930x720x(H)785	**1 026,35**

LDPE polyethylene

Cada carrinho inclui capa em vinil para um armazenamento higiénico

até 50 pratos numa pilha

rodas dianteiras com travões

Exemplos

4 colunas - pratos de ø225-330 mm

6 colunas - pratos de ø140-225 mm

4 colunas - pratos de ø115 mm
2 colunas - pratos de ø140-175 mm
2 colunas - pratos de ø175-225 mm

5 colunas - pratos de ø115 mm
3 colunas - pratos de ø175-225 mm

ventilação

Porta com vedante.

AMER★BOX

RECIPIENTE TÉRMICO PARA CATERING 2 X GN 1/1 200

- Parede dupla com isolamento em polietileno de baixa densidade (LDPE).
- Mantém quente e frio.
- Com 2 pegas de transporte robustas.
- Calhas formadas por pressão encastradas na estrutura da câmara.
- Dimensões interiores: 335 x 533 x (A) 590 mm.
- Compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1:
  - 12 tabuleiros GN - 10 mm de profundidade;
  - 6 tabuleiros GN - 65 mm de profundidade;
  - 4 tabuleiros GB - 100 mm de profundidade;
  - 3 tabuleiros GN - 150 mm de profundidade;
  - 2 tabuleiros GN - 200 mm de profundidade.

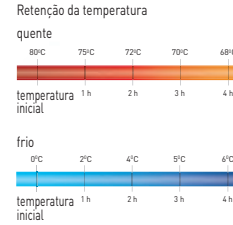
código	mm int.	mm	€
877814	477x680x(H)620	877814	**428,35**

877814

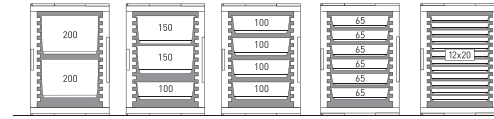
877821

2 rodas com travões

Retenção da temperatura



Exemplos



877821

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

código	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

NEW

707692

RECIPIENTE COM ISOLAMENTO TÉRMICO COM FUNÇÃO DE AQUECIMENTO

- Paredes isolantes duplas resistentes ao impacto de PEAD.
- Possibilidade de definir a temperatura de aquecimento da câmara após a ligação à fonte de alimentação.
- Duas pegas ergonómicas grandes.
- Visor LED grande e fácil de ler que indica a temperatura na câmara.
- Mantém uma temperatura de conteúdo alta e baixa.
- Calhas perfuradas no compartimento da câmara.
- Dimensões exteriores: 335x533x(A)590 mm.
- Adequado para recipientes 1/1 GN:
  - GN 1/1 (H) 20 mm: 12 pcs;
  - GN 1/1 (H) 65 mm: 6 pcs;
  - GN 1/1 (H) 100 mm: 4 pcs;
  - GN 1/1 (H) 150 mm: 3 pcs;
  - GN 1/1 (H) 200 mm: 2 pcs;
  - GN 1/2 (H) 150 mm: 6 pcs.
- Temperatura máx.: 68°C.
- Classe de resistência à água: IPX3.

código	mm	€
707692	477x680x(H)620	**1 034,00**

CARRINHO PARA RECIPIENTE TÉRMICO

código	mm	€
877821	530x710x(H)230	**181,35**

877821

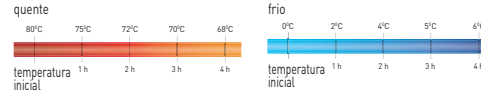
AMER★BOX

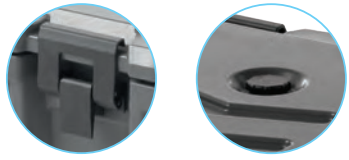
DISPENSADOR DE BEBIDAS COM ISOLAMENTO E TORNEIRA

- Ideal para o armazenamento, transporte e serviço de bebidas quentes e frias.
- Estrutura em polietileno de baixa densidade (PEBD) robusto.
- Bom isolamento em espuma de poliuretano.
- 4 grampos robustos, com 25 mm de largura, em ambos os lados do dispensador, para abrir e fechar de forma rápida e fácil.
- Pegas de transporte confortáveis.
- Distância da torneira ao solo: 95 mm.
- Torneira encastrada – proteção contra danos durante o transporte.
- Fornecido com autocolantes para uma rápida identificação das bebidas.
- Ventilação para facilitar a abertura da tampa.
- Resistente a choques e impactos.
- Câmara arredondadas com ranhuras na direção da torneira.

código	litros	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	**207,35**
877876	18	230x420x(H)620	**258,05**

Retenção da temperatura



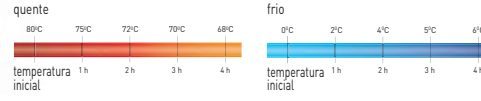


RECIPIENTE DE CATERING COM ISOLAMENTO GN 1/1, CARREGAMENTO PELA PARTE SUPERIOR

- Em polietileno de alta densidade (PEAD).
- As paredes duplas preenchidas com espuma de poliuretano de elevada qualidade garantem um isolamento perfeito e uma longa manutenção da temperatura dos alimentos.
- Tampa hermética com 4 grampos fabricada em nylon duro.

código	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	**259,35**

Retenção da temperatura



Exemplos

1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

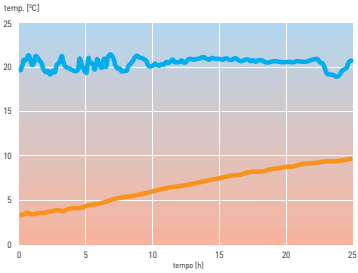
stackable

NEW

CAIXA TÉRMICA 9X 600X400MM

- Caixa fabricada em EPP.
- Ultraleve, com fecho frontal e uma tampa separada.
- Resistente a altas temperaturas.
- Adequado para transportar e armazenar alimentos quentes e frios.
- Empilhável.
- Cantos arredondados.
- 9 calhas para tabuleiros de 600 x 400 mm (tabuleiros não incluídos).
- Distância entre calhas: 50 mm.

código	litros	mm int.	€
707685	128	540x700x(H)640	**448,50**



Diminuição da temperatura no recipiente térmico, com carga total
temperatura inicial 20°C
temperatura ambiente 2,30°C

CAIXAS TÉRMICAS COM ABERTURA FRONTAL

EPP polypropylene · stackable

5x GN 1/1

707661

CAIXA TÉRMICA PARA CATERING

- Recipiente ultraleve e duradouro com tampa que sela na perfeição.
- Porta removível – mesmo com as caixas empilhadas.
- 5 ranhuras com espaçamento de 65 mm entre si para deslizar recipientes, é compatível com recipientes GN1/1.
- Os encaixes empilhamento altos com perfil de bloqueio garantem um empilhamento estável sem deslizar.
- Encaixe perfeito com Europaletes – quatro caixas por nível.

código	litros	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**188,50**

Exemplo

Cabe perfeitamente em Europaletes - 4 caixas por camada.

HDPE polyethylene · micro

ELEMENTO DE AQUECIMENTO

- Pode ser aquecido até 90°C.
- Para utilizar com os modelos: 707814, 707999, 707661.
- Para aquecer o elemento, coloque-o num recipiente em aço inoxidável e leve-o a um forno de convecção, a um máximo de 90°C durante, no máximo, 40 minutos.
- Contém cera de parafina.

código	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**31,15**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**55,25**

HDPE polyethylene · micro

ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO

- Para utilizar em caixas térmicas, mantém a temperatura entre os -12 e os -10°C, durante 3 a 4 horas graças à placa eutética.
- Antes de utilizar: congelar a -18°C durante 24 horas ou até ficar totalmente congelado.
- Para verificar se está pronto, abane o elemento e quando deixar de sentir e ouvir algo a mover-se no interior, estão está pronto.
- Contém água e poliacrilato de sódio.

código	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**36,35**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**22,05**

CAIXA TÉRMICA PARA CATERING

- Recipiente ultraleve e duradouro com tampa que sela na perfeição.
- Adequada para recipientes Gastronorm 1/1.
- 8 ranhuras com espaçamento de 61 mm entre si para fazer deslizar os recipientes GN.
- Os encaixes de empilhamento altos com perfil de bloqueio garantem um empilhamento estável sem cair.

código	litros	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**357,50**

707999

Exemplo

ELEMENTO DE REFRIGERAÇÃO

- Para utilizar em caixas térmicas.
- Mantém a temperatura entre os 0 e os 5°C durante 3/4 horas graças à placa eutética.
- Antes de utilizar: congelar a -18°C durante 24 horas ou até ficar totalmente congelada.
- Para verificar se está pronto, abane o elemento e quando deixar de sentir, ou ouvir, algo a mover-se no interior, é sinal de que está pronto a ser usado.
- Para utilizar com: 707814, 707999, 707661.

código	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**21,15**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**32,45**

Com pegas de transporte ergonómicas.

707968

stackable

CAIXA TÉRMICA PROFI LINE

- Perfeita para transportar produtos quentes ou frios.
- Oferece elevados níveis de isolamento.
- Aguenta temperaturas entre os -20°C e os +110°C.
- Com pegas encastradas de lado.

código	litros	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**48,45**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**61,75**
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**77,35**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**80,95**

EPP polypropylene stackable

707814

ADAPTADOR DE REFRIGERAÇÃO GN 1/1

- Colocar o adaptador com elemento de refrigeração na parte superior da caixa térmica GN 1/1, para que os produtos se mantenham frios durante períodos mais longos.
- Elemento de refrigeração não incluídos.
- Compatível com os modelos 707906 e 707968.

código	mm	€
707814	600x400x(H)85	**33,50**

EPP polypropylene

707975

CAIXAS TÉRMICAS PARA PIZA PROFI LINE

- Fabricado em polipropileno.
- Pegas integradas para um transporte mais fácil.
- Perfil especial no interior para facilitar a descarga.
- Estrutura robusta e estável concebida para uma utilização a longo prazo.
- Ultraleve, fechado a partir de cima com uma tampa separada.
- Empilhável graças às ranhuras na caixa.

código	litros	mm	mm int.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	**51,35**

707982

Estrutura muito resistente e elástica.

Com pegas de transporte ergonómicas.

Estrutura com pega com cova para fácil abertura.

CAIXA TÉRMICA PROFI LINE

- Perfeita para transportar produtos quentes ou frios.
- O revestimento interior especialmente selado a quente fornece reforço, facilita a limpeza e melhora substancialmente a vida útil.
- A caixa térmica é compatível com recipientes com tamanhos até Gastronorm 1/1.
- As caixas possuem uma estrutura selada que garante um isolamento excecional, até 50% melhor do que as restantes caixas térmicas HENDI.
- Resistente a temperaturas entre os -20°C e os 110°C.
- As práticas pegas integradas permitem um transporte confortável.
- As caixas térmicas são empilháveis tanto com tampas, como sem.

código	litros	mm	mm int.	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	**120,25**

Superfície interna extremamente lisa.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

CAIXA TÉRMICA DE ALIMENTOS KITCHEN LINE

NEW MODEL

708071

708088

708095

S.S. stainless steel

wash

- Concebido para estabelecimentos de catering para manter alimentos e bebidas quentes durante o transporte.
- O espaço entre as paredes é preenchido com um material isolante especial, que garante que a temperatura seja mantida durante várias horas.
- Caixa térmica e tampa feitas de aço inoxidável com acabamento acetinado AISI 201.
- Interior fabricado em aço inoxidável AISI 201, espessura de 0,5 mm.
- Duas pegas ergonómicas para um manuseamento seguro.
- Tampa isolada com pega para abertura fácil.
- Junta de perfil, removível para limpeza fácil.
- Tampa com 3 fechos de encaixe.
- Não empilhado.
- Não adequado para a máquina de lavar loiça.

código	litros	mm	€	
708071	11	ø300x(H)345	**63,95**	
708088	19	ø350x(H)400	**76,95**	
708095	31	ø400x(H)445	**103,50**	
710241	23	ø350x(H)440	**89,95**	N
710258	36	ø400x(H)500	**110,00**	N

6 fechos - ideal para o transporte de refeições líquidas

710203

O facto de terem o mesmo diâmetro facilita o seu empilhamento e transporte

O espaço entre as paredes é preenchido com material isolante especial que mantém a temperatura dos alimentos quente ou fria até entre 6 e 8 horas

710326

710234

710227

710333

710135

710128

710203

710227

- Exterior do recipiente e da tampa em aço inoxidável com acabamento acetinado com 0,7 mm de espessura.
- Interior do recipiente e da tampa em aço inoxidável 18/8 polido de alto brilho com 0,7 mm de espessura.
- Equipado com 2 pegas ergonómicas herméticas, cada uma fixa com 7 soldaduras.
- A tampa hermética está equipada com uma pega e uma válvula de libertação de ar para facilitar a abertura.
- A vedação da tampa é perfilada e removível para facilitar a limpeza.
- A tampa fecha-se com segurança com 6 fechos.
- A parte inferior está equipada com uma borda de borracha preta, que protege o recipiente e permite empilhar vários recipientes uns sobre os outros.
- Concebido para empresas de catering para manter alimentos e líquidos quentes.
- Mantém a temperatura do conteúdo durante até 6 horas.
- Empilhável.

NEW

RECIPIENTE TÉRMICO PORTÁTIL PROFI LINE

código	litros	mm	€	
710104	10	ø330x(H)220	**211,25**	
710111	15	ø330x(H)280	**168,50**	N
710203	20	ø330x(H)360	**292,50**	
710210	25	ø330x(H)430	**188,50**	N
710302	35	ø330x(H)570	**370,50**	
710319	50	ø480x(H)380	**246,50**	N

RECIPIENTE PORTÁTIL ISOLADO – COM UMA TORNEIRA PROFI LINE

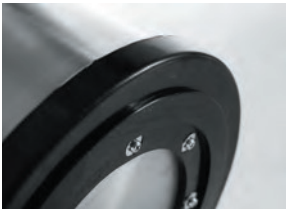
- Torneira em aço inoxidável.
- Bico colocado a aproximadamente 45 mm.

código	litros	mm	€
710128	10	ø330x(H)220	**181,50**
710135	15	ø330x(H)280	**188,50**
710227	20	ø330x(H)360	**198,50**
710234	25	ø330x(H)430	**211,50**
710326	35	ø330x(H)570	**233,50**
710333	50	ø480x(H)380	**272,50**

Pegas ergonómicas

Válvula de ar

Tampa dupla com vedante e equipado com 6 trincos



O material flexível protege o recipiente e o chão contra danos

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

812266

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO EM ALUMÍNIO PARA RECIPIENTES GN

- Os recipientes GN 1/1 encaixam diretamente entre os suportes de alumínio.
- Estrutura em alumínio anodizado.
- Com prateleiras em polipropileno laváveis na máquina.
- Facilmente expansível.
- Capacidade de transporte de 150 kg, distribuídos por toda a superfície.

código	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	**337,35**
812372	Gancho de ligação	15x42x(H)42	**5,95**

812273

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO EM ALUMÍNIO

- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão.
- Com 4 prateleiras, cada prateleira consiste em 3 elementos de polipropileno removíveis, que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Pés ajustáveis para garantir uma colocação nivelada.
- Conecte as prateleiras umas às outras ou crie prateleiras de canto com o gancho de extensão disponível na gama (código: 812280).
- Capacidade máx. de carga distribuída por prateleira: 150 kg.

código	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	**388,05**
812280	Gancho de extensão	15x42x(H)42	**4,50**
812341	Prateleira para estante		**13,00**

Facilmente expansível

Os recipientes GN 1/1 cabem entre os suportes de alumínio.

Prateleiras em plástico laváveis na máquina

HENDI

812259

812204

instruções de montagem

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO ROBUSTA

- 4 prateleiras ajustáveis.
- Carga máxima de 125 kg por prateleira.
- Equipada com pés ajustáveis.
- Ferro cromado.

código	mm	€
812259	910x455x(H)1830	**174,85**

ESTANTE DE ARMAZENAMENTO COM 5 PRATELEIRAS

- Fabricado em aço.
- Disponível com acabamento cromado ou em acabamento revestido a pó preto.
- Fácil de montar, a altura da prateleira é facilmente definida.
- Inclui 5 prateleiras em grelha.
- Capacidade de carga distribuída por prateleira: 80 kg.
- Equipado com pés ajustáveis.

código	cor	mm	€
812990	Preto	910x455x(H)1830	**168,35**
812204	Cromo	910x455x(H)1830	**162,50**

PP
polypropylene
user assembly

CARRINHO COM PLATAFORMA

- Dobrável para minimizar as dimensões de transporte.
- Dimensões antes de dobrado: 742 x 480 x 235 mm.
- Carga máxima: 200 kg.

código	mm	€
810514	742x480x(H)845	**129,50**

Desmontável para minimizar as dimensões durante o transporte

810514

15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology

HENDI

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50 - CONTROLO ELETRÓNICO

- Extremamente fácil de utilizar, limpar e manter.
- Ideal para lavar pratos, talheres, chávenas, copos e tabuleiros.
- Controlo eletrónico, controlo tátil, painel eletrónico.
- Dispensadores de detergente, abrilhantador e bomba de série.
- Caixa em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de lavagem de plástico; braços de enxaguamento em aço inoxidável, rotativos e separados na parte inferior.
- Na parte superior: braços de lavagem de plástico fixos, braços de enxaguamento em aço inoxidável rotativos.
- Porta robusta de revestimento duplo com micro-interrutor para funcionamento na abertura.
- Altura máxima de copos: 325 mm.
- Altura máxima de pratos: 335 mm.
- Temperatura da água de lavagem: 60°C.
- Temperatura da água de lavagem: 85°C.
- Caldeira (capacidade/potência): 6 l / 6 kW.
- Banho (capacidade/potência): 35 l / 2,8 kW.
- Bomba de lavagem: 0,75 kM.
- Termóstato de segurança para caldeira/banho: até 105°C / 99°C.
- Termómetro eletrónico para a água da caldeira e do banho.
- Estancamento da bomba: IP 44
- Pés reguláveis verticalmente, com ±10 mm e ø40 mm.
- Peso: 55 kg.

FUNÇÕES:
- Três programas de lavagem: 60, 120, 180 s. (O programa de lavagem pode ser automaticamente prolongadona altura do aquecimento da água de enxaguamento a +85°C).
- Programa de lavagem do compartimento da máquina de lavar loiça
- Pode ser lavado com água fria especialmente adequado para a lavagem de vidros.
- Sistema "THERMO-PROTECTOR" para evitar a lavagem com água fria garante o início do enxaguamento à temp. 85°.
- O sistema "SOFT START" inicia a bomba de água a um nível de pressão mais baixo e um aumento gradual da pressão para proteger os recipientes delicados.
- Sistema de auto-diagnóstico de 8 níveis.
- Sistema ECO para reduzir o consumo de energia.

EQUIPAMENTO:
- 1 cesto de vidro universal 500×500x(H)105 mm.
- 1 cesto com pinos para pratos fundos e rasos com 5×8 peças, 500×500x(H)105 mm
- 1 cesto para talheres 110×110x(H)130 mm.
- Dispensador elétrico de detergente e abrilhantador.
- Mangueira de água com 1.5 m de comprimento, com ligação fêmea de ¾.
- Bomba de drenagem.
- Mangueira de drenagem.
- Cabo elétrico sem ficha.

max H
335 mm

Máquina de lavar loiça 50x50 - controlo eletrónico

Suporte de chão

Unidade de pré-lavagem com braço único
Mesa de descarga para máquinas de lavar loiça
Mesa de carga com lavatório para maquinas de lavar loiça
Caixote do lixo redondo
Carrinho para cestos de máquina de lavar loiça
Cesto para copos para máquina de lavar loiça
DISPENSADOR E BOMBA DE DRENAGEM INCLUÍDOS

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PARA VIDRO 40X40

max H
290 mm

controlo eletromecânico

controlo eletrónico

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no topo

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no fundo

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50

max H
335 mm

controlo eletromecânico

controlo eletrónico

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no topo

Braços de lavagem e enxaguamento separados, em aço inoxidável, no fundo

código	tipo de controlo	tamanho do cesto	voltagem (V)	dispensador de abrilhantador	dispensador de deteregente	bomba de drenagem	€
230299	eletromecânico	40x40	230	SIM			**1 852,50**
233009	eletromecânico	40x40	230	SIM	SIM		**1 943,50**
233016	eletromecânico	40x40	230	SIM		SIM	**1 943,50**
233023	eletromecânico	40x40	230	SIM	SIM	SIM	**2 073,50**
230268	eletrónico	40x40	230	SIM	SIM	SIM	**2 405,00**
230305	eletromecânico	50x50	400	SIM			**2 372,50**
233030	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM		**2 437,50**
233047	eletromecânico	50x50	400	SIM		SIM	**2 437,50**
233054	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	**2 567,50**
231753	eletrónico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	**2 957,50**
237540	eletrónico	50x50	230	SIM	SIM	SIM	**2 957,50**

		MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PARA VIDRO 40X40		MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X50	
CONTROLO		eletromecânico	eletrónico	eletromecânico	eletrónico
INTENÇÃO DE USO		canecas, chávenas, copos, talheres, pratos		pratos, talheres, copos, canecas, tabuleiros	
PARÂMETROS DE LAVAGEM					
Ciclos de lavagem/duração	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Capacidade	cestos/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Altura máxima	mm	prato 290 / copo 295		prato 325 / copo 335	
Consumo de água por ciclo	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura da água de lavagem	°C	62		62	
Temp. da água de enxaguamento	°C	85		85	
Caldeira (capacidade/potência)	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) ou 6/3 (230 V)	6/6
Tanque (capacidade/potência)	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) ou 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termóstato de segurança para caldeira	°C	105		105	
Termóstato de segurança para o tanque	°C	99		99	
EQUIPAMENTO STANDARD					
Termómetro de água na caldeira			eletrónico	analog	eletrónico
Braços de lavagem/ enxaguamento separados		braços de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável		braços de lavagem de plástico, braços de enxaguamento em aço inoxidável	
Dispensador de abrilhantador		SIM		SIM	
Dispensador de deteregente		OPÇÃO	SIM	OPÇÃO	SIM
Bomba de drenagem		OPÇÃO	SIM	OPÇÃO	SIM
Equipamento		1x cesto universal 400x400x(H)150 mm para copos 1x cesto com pinos 400x400x(H)110 mm para pratos 1x cesto para talheres 110x110x(H)130 mm mangueira de abastecimento de água com 1,5 m de comprimento com ligação 3/4" de rosca interior comprimento da mangueira de drenagem 2 m, Ø25 mm		1x cesto universal 500x500x(H)105 mm para copos 1x cesto com pinos 500x500x(H)105 mm para pratos 1x cesto de talheres 110x110x(H)130 mm mangueira de abastecimento de água com 1,5 m de comprimento, com ligação 3/4" de rosca interior comprimento da mangueira de drenagem 2 m, Ø25 mm	
PARÂMETROS TÉCNICOS					
Dimensões	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Potência	kW	2,8		6 (400 V) ou 3,6 (230 V)	6,6
Potência da bomba	KM	0,1	0,3	0,75	
Taxa de fuga da bomba		IP 44		IP 44	
Voltagem	V	230		400 ou 230	400
Peso	kg	39		57	55
FUNÇÕES					
Programa de auto-lavagem			SIM		SIM
Sistema "SOFT START" [2]			SIM		SIM
Sistema "THERMO-PROTECTOR" [3]			SIM		SIM
Sistema de auto-diagnóstico [4]			SIM		SIM, 8-pontos
Sistema ECO					SIM
CONSTRUÇÃO					
Estrutura feita em aço AISI 304		SIM		SIM	
Portas com isolamento de dupla camada		SIM		SIM	
Pés ajustáveis verticalmente ø40 mm	mm	±10		±10	
SUPORTE DE CHÃO		222980		231050	
Dimensões	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacidade		Para 2 cestos 400x400x(H)150 mm		Para 2 cestos 500x500x(H)105 mm	
€		**292,50**		**292,50**	

[1] O tempo indicado pode ser prolongado até que a água na caldeira atinja os 85°C.

FUNÇÕES DA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

[2] "SOFT START" – ativa a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumenta gradualmente a pressão para evitar danificar pratos delicados.

[3] SISTEMA "THERMO-PROTECTOR" – impede o enxaguamento com água fria - garante que o enxaguamento começa nos 85°C.

[4] Sistema de auto-diagnóstico para uma verificação rápida do estado da máquina de lavar loiça.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ - CONTROLADOR ELECTRÓNICO

- Extremamente fácil de usar, limpar e servir.
- Ideal para lavar pratos, talheres, copos, chávenas, bandejas, recipientes GN 1/1.
- Controlo electrónico.
- Distribuidores de detergente e de abrilhantador e bomba de drenagem padrão.
- Altura máxima dos pratos a limpar: 400 mm.
- Altura máxima dos copos a limpar: 395 mm.
- Painel de controlo electrónico táctil.
- Caixa de aço inoxidável AISI 304.
- Braços superiores e inferiores de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.
- Levantamento da capota facilitado por molas embutidas.
- Temperatura da água de lavagem: 60°C.
- Temperatura da água de enxaguamento e escaldamento: 85°C.
- Capacidade e potência da caldeira 13,5 l / 7,5 kW.
- Capacidade e potência do tanque 68 l / 6.0 kW.
- Potência da bomba de limpeza 1,5 kM.
- Termómetros electrónicos de água para a caldeira e o tanque separados.
- Termóstato de segurança para caldeira/banheira até 105°C / 99°C.
- Factor de selagem da bomba: IP 44.
- Possibilidade de instalação de máquina de lavar loiça em canto.
- Ligação de água: ¾".
- Peso: 131,5 kg.
- Pés ajustáveis em aço inoxidável entre 100 e 150 mm.

FUNÇÕES:

- Três programas de lavagem: 60, 120, 240s.
- Programa de lavagem do compartimento da máquina de lavar loiça.
- Possibilidade de uma lavagem final com água fria - especialmente útil na lavagem de vidro.
- Sistema "THERMO-PROTECTOR" para evitar o enxaguamento com água fria.
- Sistema de auto-diagnóstico de 8 pontos.
- Função "SOFT START" para ligar a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumentá-la gradualmente de modo a não danificar pratos delicados.
- Porta com microinterruptor para funcionamento quando a capota é levantada.
- Função ECO - reduz o consumo de energia quando o dispositivo não é utilizado durante mais de 15 minutos.

EQUIPAMENTOS:

- 1 cesto para copos universal 500x500x(H)105 mm.
- 1 cesto com pinos para placas profundas e pouco profundas com 5x8 pcs, 500x500x(H)105 mm.
- 1 cesto de talheres 110x110x(H)130 mm.
- Detergente de enxaguamento e doseador de detergente.
- Bomba de drenagem.
- Mangueira de água com 1,5 m de comprimento, com ligação de rosca ¾" fêmea.
- Mangueira de drenagem.
- Cabo eléctrico sem ficha.

DISPENSADOR E BOMBA DE DRENAGEM INCLUÍDOS
Unidade de pré-lavagem com braço único
Mesa de carga com lavatório para máquina de lavar loiça
Caixote do lixo redondo

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ 50X50

230312

max H
400 mm

231340

Braços de lavagem e enxaguamento separados,
em aço inoxidável, no topo

Braços de lavagem e enxaguamento separados,
em aço inoxidável, no fundo

código	tipo de controlo	tamanho do cesto	voltagem (V)	dispensador de abrilhantador	dispensador de deteregente	bomba de drenagem	€
230312	eletromecânico	50x50	400	SIM			**4 777,50**
233061	eletromecânico	50x50	400	SIM	SIM		**4 803,50**
231340	eletrónico	50x50	400	SIM	SIM	SIM	**5 037,50**

		MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA COM CAPÔ 50X50	
CONTROLO		eletromecânico	eletrónico
INTENÇÃO DE USO		pratos, talheres, copos, canecas, tabuleiros, recipientes GN	
PARÂMETROS DE LAVAGEM			
Ciclos de lavagem/duração	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Capacidade	baskets/h	30	60/30/15
Altura máxima	mm	glass 395 / plate 400	
Consumo de água por ciclo	l	2-2,5	1,7
Temperatura da água da lavagem	°C	62	
Temperatura da água de enxaguamento	°C	85	
Caldeira (capacidade/potência)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Tanque (capacidade/potência)	l / kW	68/6	
Termóstato de segurança para caldeira	°C	105	
Termóstato de segurança para o tanque	°C	99	
EQUIPAMENTO STANDARD			
Painel de controlo electrónico tátil			SIM
Termómetro de água na caldeira e na bacia		analógico	eletrónico
Braços de lavagem/enxaguamento separados		braços de lavagem e enxaguamento de aço inoxidável na parte inferior e superior	
Dispensador de abrilhantador		SIM	
Dispensador de deteregente		OPÇÃO	SIM
Equipamento		1x cesto universal 500x500x(H)105 mm para copos 1x cesto com pinos 500x500x(H)105 mm para pratos 1x cesto de talheres 110x110x(H)130 mm	
Filtros de superfície acima do nível da água da pia		4 uni	
Ecrã extra em frente à entrada da bomba		SIM	
Mangueira de abastecimento de água, comprimento 1,5 m, com rosca fêmea de 3/4"		SIM	
Cabo de energia sem ficha		SIM	
PARÂMETROS TÉCNICOS			
Dimensões	mm	750x880x(H)1390/1830	
Potência	kW	8,6	
Potência da bomba	kW	1,5	
Taxa de fuga da bomba		IP 44	
Voltagem	V	400	
Peso	kg	111	131,5
FUNÇÕES			
Programa de auto-lavagem			SIM
Sistema "SOFT START" [2]			SIM
Sistema "THERMO-PROTECTOR" [3]			SIM
Sistema de auto-diagnóstico [4]			SIM, 8-pontos
Sistema ECO			SIM
Porta com microinterruptor para funcionamento com o capô levantado			SIM
CONSTRUÇÃO			
Estrutura feita em aço AISI 304		SIM	
Portas com isolamento de dupla camada		SIM	
Pés ajustáveis verticalmente	mm	Desde 100 até 150 mm	

[1] O tempo indicado pode ser prolongado até que a água na caldeira atinja os 85°C.

FUNÇÕES DA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

[2] "SOFT START" – ativa a bomba de água a uma pressão mais baixa e aumenta gradualmente a pressão para evitar danificar pratos delicados.
[3] SISTEMA "THERMO-PROTECTOR" – impede o enxaguamento com água fria - garante que o enxaguamento começa nos 85°C.
[4] Sistema de auto-diagnóstico para uma verificação rápida do estado da máquina de lavar loiça.

MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA 50X60 PARA TABULEIROS E PANELAS – CONTROLADA ELETRONICAMENTE, COM SISTEMA DE DOSAGEM DE DETERGENTE E BOMBA DE ESCOAMENTO

236574

- Máquina de lavar loiça especializada, perfeita para lavar e escaldar panelas, recipientes GN, tabuleiros de confeitaria com 600x400 mm, frascos, tabuleiros ou talheres.
- 3 ciclos de lavagem controlados eletronicamente: 120s, 180s, 240s.
- Temperatura de escaldagem: 82°C.
- Temperatura de lavagem: 60°C.
- Capacidade/ potência da caldeira: 7,4 L/6 kW.
- Capacidade/ potência do lavatório: 58 L/6 kW.
- Painel táctil eletrónico.
- Sistema de limpeza automática.
- Coeficiente de estanquicidade da bomba: IP 44.
- Cesto grande: 500x600 mm.
- Caixa de duas camadas em aço inoxidável AISI 304.
- Braços de lavagem e de enxaguamento em aço inoxidável.
- Peso: 57 kg.

EQUIPAMENTO:
- Dispensador de detergente.
- Dispensador de abrilhantador.
- Termómetro eletrónico na caldeira.
- Termómetro eletrónico no lavatório.
- Bomba de lavagem de 1,2 kW.
- Bomba de drenagem.
- Cesto para pratos 500x600x(H)105 mm.
- Cesto universal 500x600x(H)105 mm.
- - Cesto para talheres 110x110x(H)130 mm.

código	V	W	mm	potência/capacidade da caldeira	capacidade/potência do tanque	€
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**6 233,50**

970515

user assembly

TORNEIRA COM UNIDADE DE PRÉ-LAVAGEM DE PUXAR

- Torneira de pilar com orifício único.
- Mangueira de enxaguamento resistente a caudal de água de alta pressão.
- Estrutura do manípulo em plástico.
- Suporte em coluna ajustável.
- Montagem na parede (redução opcional).
- Mangueiras de ligação: 1/2".
- Orifício na bancada necessário: Ø 30 mm.
- Alcance do jato 280 mm.

código	€
970515	**386,75**

NEW
810293

TORNEIRA PRÉ-LAVAGEM DE MONTAGEM NA PAREDE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão.
- Ligação de parede tradicional em separado para água fria e quente, bico rotativo.
- Protecção de plástico.
- Pega montada na parede que pode ser encurtada.
- Altura da torneira: 1010 mm.

código	€
810293	**507,00**

NEW
810279

TORNEIRA PRÉ-LAVAGEM

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão
- Torneira de orifício único, bico rotativo
- Protecção de plástico
- Pega montada na parede que pode ser encurtada
- Abertura da mesa necessária: 32,5 mm
- Mangueiras do conector: 3/8", comprimento: 400 mm
- Altura da torneira: 1060 mm

código	€
810279	**663,00**

NEW
810262

TORNEIRA DE PRÉ-LAVAGEM

- Fabricado em aço inoxidável.
- Chuveiro resistente ao fluxo de água de alta pressão.
- Protecção de plástico.
- Pega montada na parede que pode ser encurtada.
- Abertura da mesa necessária: 27 mm.
- Mangueiras do conector: 1/2", comprimento: 400 mm.
- Altura da torneira: 1030 mm.

código	€
810262	**429,00**

TORNEIRA DE LAVA-LOIÇAS

- Manípulos separados, com orifício único, para calor e frio.
- Mangueiras de ligação: 1/2".
- Orifício de montagem necessário: ø30 mm.
- Bico giratório, raio de 250 mm.

código	€
970508	**116,35**

TORNEIRA DE LAVA-LOIÇAS COM ALAVANCA LONGA

- Alavanca longa para misturar água quente e fria.
- Mangueiras de ligação: 3/8".
- Orifício de montagem necessário: ø35 mm.
- Bico giratório, raio de 215 mm.

código	€
970522	**146,25**

UNIDADE DE PRÉ-LAVAGEM COM BRAÇO ÚNICO

- Torneira de coluna de pedestal único.
- Enxaguador resistente ao caudal de água a alta pressão.
- Caudal máximo de água: 17 L/min., a uma pressão de 4 bar.
- Pega de plástico para enxaguamento.
- Suporte de coluna regulável.
- Suporte de parede (encurtamento opcional).
- Mangueiras de ligação: 1/2", 400 mm de comprimento cada.
- Furo necessário na mesa: Ø 27 mm.

código	€
970300	**269,75**

S.S. stainless steel

MANGUEIRA COM CABEÇA DE ENXAGUAMENTO PARA ELETRODOMÉSTICOS

- Ideal para os chefs manterem os seus utensílios imaculados.
- Adequado para limpar qualquer quantidade de peças e superfícies de utensílios impermeáveis.
- A mangueira com 2 metros permite alcançar vários objetos.
- A pega ergonómica com alavanca de válvula tem uma preensão confortável.
- Fornecida com um suporte específico que pode ser colocado na estrutura do forno (conforme as indicações do técnico) ou na parede com 3 parafusos.
- O jato divide-se em vários jatos mais pequenos através de uma peneira, o que aumenta o alcance da área de limpeza.
- Temperatura de água ideal a ser utilizada: dos 5°C aos 85°C.
- Fluxo máximo de água até 11 L/m com 3 bar de pressão.

- Pressão recomendada da água: 3 bar.
- Pressão de funcionamento da água: de 0,5 até 7 bar.
- Estrutura em nylon PA66, peças metálicas fabricadas em aço cromado.
- Ligação da alimentação de água: ½" de diâmetro interior.

código	mm	€
810323	56x42x(H)2000	**74,75**

810170

NEW

TORNEIRA DE ENXAGUAMENTO, EXTENSÍVEL

- Caixa em aço inoxidável polido.
- Orifício único, bico rotativo.
- Controlo de fluxo.
- Abertura da mesa necessária: 30 mm.
- Mangueiras do conector: 3/8", comprimento: 350 mm.
- Altura da torneira: 445 mm.

código	€
810170	**565,50**

810255

TORNEIRA PARA LAVATÓRIO

- Fabricado em aço inoxidável.
- Furo único, bico rotativo.
- Controlo do fluxo.
- Comprimento da mangueira da torneira: 120 cm.
- Abertura necessária da mesa: 32 mm.
- Mangueiras de ligação: 3/8", comprimento: 350 mm.
- Alcance da ponta: 230 mm.
- Altura da torneira: 230 mm.

código	€
810255	**266,50**

S.S. stainless steel

FILTRO PARA LAVA-LOIÇAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Filtra eficazmente os resíduos de alimentos para evitar obstruções nos ralos.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
639245	ø110x(H)35	**2,95**

NEW

639245

PMMA plexiglas S.S. stainless steel

ESTERILIZADOR UV

- Perfeito para esterilizar facas, com capacidade para 14 facas.
- Em aço inoxidável com porta em plexiglas.
- Equipado com suporte para facas em aço inoxidável.
- Esteriliza através de luz ultravioleta bactericida.
- Equipado com um pequeno interruptor para impedir o funcionamento quando a porta está aberta.
- Temporizador integrado ajustável até 60 minutos.

código	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	**292,50**

281246

RETENTOR DE GORDURA

- Evita que os esgotos fiquem obstruídos com gordura.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Cobertura com o vedante fechado com 4 fechos.
- Ligações de entrada e saída: ø50 mm.
- 2 compartimentos internos verticais para separar gordura e lodo.
- Equipado com uma válvula esférica para esvaziar o compartimento de gordura.

código	-	litros	mm	€
975718	300l/h	30	650x346x(H)308	**578,50**
975725	600l/h	60	728x416x(H)398	**747,50**
979945	1800l/h	180	903x548x(H)629	**1 202,50**

975725

SECADOR DE MÃOS

- Ativação elétrica por detetor de movimento.
- Equipado com cabo e ficha.
- Caixa metálica resistente a choques, com acabamento em epóxi branco.

código	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208x(H)265	**162,50**

221808

810316

S.S. stainless steel

LAVATÓRIO ACIONADO COM O JOELHO

- Totalmente fabricado em aço inoxidável. Botão feito de plástico cromado e a válvula de cobre.
- O lavatório tem um diâmetro de 350 mm e uma profundidade de 123 mm.
- Fácil de ligar com um joelho.
- Materiais de ligação incluídos.

código	mm	€
810316	400x400x(H)450	**269,75**

18/10 stainless steel

Com torneira accionada por joelho.

810309

LAVATÓRIO DE COZINHA

- Com dispensador de sabonete e torneira acionada com o joelho.
- Ligação de água de 1/2".
- Lavatório e painel em aço inoxidável 18/10.

código	mm	€
810309	400x335x(H)570	**308,75**

PP polypropylene

877197

CARRINHO COM PEGA PARA CESTOS DE MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- 4 rodas, 2 delas giratórias com travões e 2 fixas.
- Pega em aço inoxidável.

código	mm	€
877197	575x545x(H)920	**178,75**

PP polypropylene

877173

CARRINHO PARA CESTOS DE MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- 4 rodas, 2 rotativas com travões e 2 fixas.

código	mm	€
877173	575x545x(H)210	**110,50**

PP polypropylene

877180

TAMPA PARA CESTOS

código	mm	€
877180	500x500	**16,25**

S.S. stainless steel

user assembly

CARRINHO MÓVEL PARA CESTOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA - 7 X 500 X 500 MM

- Para cestos de máquina de lavar loiça de 500 x 500 mm.
- Mantenha a área de trabalho à volta da máquina de lavar loiça organizada.
- 7 níveis - suportes para cestos espaçados em 200 mm.
- Equipado com travões para os tabuleiros em ambos os lados.
- Inclui quatro rodas, das quais 2 têm travões.
- Entregue em pacote plano.
- Capacidade de carga admissível do carrinho com distribuição uniforme do peso - 100 kg.

código	mm	€
810583	615x560x(H)1710	**308,75**

810583

PP polypropylene

AMER★BOX®

877807

CARRINHO PARA CESTOS UNIVERSAIS DE 500×500 MM

- Fabricado em polipropileno.
- 4 rodas giratórios.
- Concebido para transportar cestos universais de 500×500 mm.

código	mm	€
877807	500x500x(H)180	**87,95**

CESTOS E COMPLEMENTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA PROFI LINE

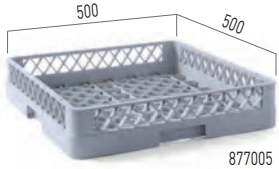
PP polypropylene

CESTO PARA COPOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

código	compartimentos	mm	€
877050	9	500x500x(H)104	**24,05**
877043	16	500x500x(H)104	**25,70**
877036	25	500x500x(H)104	**25,70**
877029	36	500x500x(H)104	**28,55**
877012	49	500x500x(H)104	**29,95**

EXTENSOR DE CESTO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

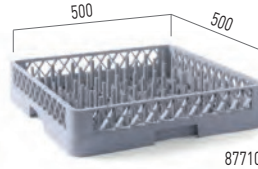
código	compartimentos	mm	€
877500	49 – 62x62mm	500x500x(H)45	**11,65**
877517	36 – 73x73 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877524	25 – 88x88 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877531	16 – 112x112 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877548	9 – 150x150 mm	500x500x(H)45	**11,05**
877302	1	500x500x(H)45	**10,35**



CESTO UNIVERSAL PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

- Adequado para copos, caçarolas, taças, etc.
- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre as peças e em todas as direções.
- Fundo em rede grossa.

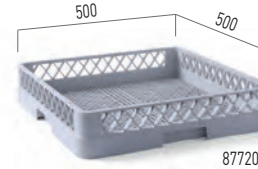
código	mm	€
877005	500x500x(H)100	**21,45**



CESTO PARA PRATOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre as peças e em todas as direções.
- Com pinos predefinidos.
- Os espaços entre os separadores permitem a inclinação ideal dos pratos para uma lavagem eficiente.

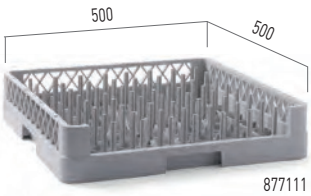
código	mm	€
877104	500x500x(H)100	**21,45**



CESTO PARA TALHERES PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

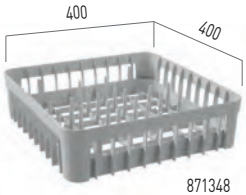
- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre peças e em todas as direções.
- O fundo em rede fina evita que os talheres caiam.

código	mm	€
877203	500x500x(H)100	**21,15**



877111

871331



871348

CESTO DE TABULEIROS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre os tabuleiros e em todas as direções.
- Com pinos predefinidos.
- Com uma face aberta para tabuleiros e outros itens compridos.

código	mm	€
877111	500x500x(H)100	**22,60**

CESTO DE COPOS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

- A estrutura permite que a loiça receba o máximo fluxo de água entre os copos e em todas as direções.

código	-	mm	€
871331		400x400x(H)150	**20,75**
871348	com 20 pinos de suporte	400x400x(H)110	**20,75**

871324

871300

871102

CESTO PARA TALHERES

código	mm	€
871324	125x84x(H)135	**4,90**

CESTO PARA TALHERES

código	mm	€
871300	110x110x(H)140	**3,05**

CESTO PARA TALHERES

- 8 compartimentos, com pega.

código	mm	€
871102	425x205x(H)150	**18,85**

552001

560044

CAIXA EMPILHÁVEL

- Cinzenta, com pegas

código	mm	€
552001	555x410x(H)130	**12,95**

CHAPÉU DE CHEF – 10 UNIDADES

- Material PP plissado não tecido.
- Coroa perfurada.
- Tamanho ajustável.

código	mm	€
560044	ø300x(H)230	**6,45**

SIFÃO PARA NATAS

página 160

Al aluminium S.S. stainless steel

POLIDOR DE COPOS

- Estrutura em aço inoxidável.
- Escovas feitas de alumínio e POM, cerdas feitas de microfibra.
- Faz o polimento de até 330 copos por hora, faz o polimento e seca ao mesmo tempo.
- Incluído: 4 escovas com 220 mm de comprimento e 1 escova com 190 mm de comprimento.
- As escovas não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
236666	305x330x(H)504	**1 163,50**

236666

230138

ESCOVAS PARA POLIDOR DE COPOS – 2 UNIDADES

- Destina-se a ser utilizado com o polidor de copos HENDI (código: 236666).
- Cerdas em microfibra.
- Hastes feitas de alumínio e POM (polyoxymethylene).
- Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

código	-	mm	€
230138	Médio	205x55	**96,85**
230145	Grande	235x55	**102,05**

AMACIADORES DE ÁGUA (SEMI) AUTOMÁTICOS

NEW MODEL

- A utilização de amaciadores de água ajuda a aumentar a vida útil do equipamento de catering.
- Os amaciadores baseiam-se num processo de permuta iónica, através do qual os iões de cálcio e magnésio que provocam a dureza da água são capturados por permuta iónica pela resina no interior do amaciador.
- Ajuda a reduzir os custos de manutenção, graças à prevenção eficaz de depósitos de calcário.
- O dispositivo está equipado com uma cabeça de controlo que possibilita a configuração dos parâmetros de trabalho do sistema de amaciamento da água de consoante as necessidades.
- Os elementos no interior da cabeça são fabricados em cerâmica de alta qualidade, resistentes à abrasão, corrosão e à acumulação de impurezas (p. ex., ferro).
- Esta tecnologia garante uma vedação perfeita no interior do controlador, assegurando assim um funcionamento duradouro e sem problemas.
- Estrutura em azul-marinho.
- Diâmetro da ligação de água: 3/4".
- Pressão de funcionamento: 1,5-6,0 bar.
- Temperatura ambiente de funcionamento: 5 – 38 °C.
- Temperatura máx. da água de alimentação: 38 °C.
- Tempo de regeneração: 37 min.
- Saída para 10°dH – 1200 L.
- Base de resina com 4,0 L.
- Reservatório de regeneração: 8 kg.
- Fluxo máximo de água: 5 L/min.
- Consumo de sal de regeneração por 1 ciclo: 0,5 kg.

230442

230459

AMACIADOR DE ÁGUA, SEMIAUTOMÁTICO

- O processo de regeneração semiautomática com base de resina e utilizando água salgada é iniciado manualmente.
- Peso: 8 kg.

código	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	**370,50**

AMACIADOR DE ÁGUA, AUTOMÁTICO

- O processo de regeneração automática com base de resina e utilizando água salgada é iniciado automaticamente.
- É possível configurar o tempo de funcionamento, o tempo de regeneração e a quantidade de água a tratar através do painel de controlo.
- O bloqueio automático previne acessos não autorizados.
- Peso: 7,7 kg.

código	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	**474,50**

AMACIADORES DE ÁGUA MANUAIS

- A água dura contém minerais dissolvidos – compostos por cálcio, magnésio, entre outros.
- Os iões de cálcio e magnésio provocam a acumulação de calcário, que representa um risco para os objetos e ferramentas que entrarem em contacto com a água ou vapor.
- O amaciar da água é um processo que remove todos os compostos de cálcio e magnésio que provocam a dureza da água.
- Ao passarem pela coluna de resina, os iões de cálcio e magnésio são absorvidos pelas partículas de resina.
- Quando a capacidade de permuta iónica da resina perde eficácia, deve ser restaurada através de um processo de regeneração apropriado com a utilização de uma solução salina.
- O amaciador de água pode ser instalado sempre que a temperatura da água for inferior a 45 °C e a pressão de entrada da água não exceder os 2 bar.
- Regeneração: apenas sal não ionizado.
- Apenas para água potável.
- Adequado para amaciar água para máquinas de café, fornos a vapor combinados, máquinas de lavar louça e máquinas de gelo.
- Graças às dimensões reduzidas, é ideal para bares e restaurantes.
- Graças à elevada qualidade dos componentes utilizados, o dispositivo mantém-se sem avarias e a funcionar durante muitos anos.
- Pressão ideal da água em funcionamento: 1-2 bar.

AMACIADOR DE ÁGUA

- Durante a regeneração do amaciador, a máquina conectada não pode ser usada.
- Pressão da água máxima/mínima: de 1 a 8 bar.
- Fluxo nominal: 1000 L/h.
- Temperatura ambiente: de 4°C a 35°C.
- Temperatura da água de alimentação: de 4°C a 25°C.
- Tamanho da ligação: 3/8".

código	capacidade do filtro (20°dH/30°dH/40°dH)	litros	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	**145,50**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**168,35**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**209,50**

231234 231227 231210

PASTILHAS DE SAL PARA AMACIAR A ÁGUA

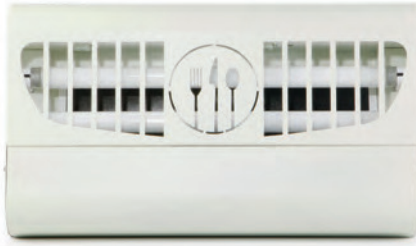
- Feito de sal comprimido – a composição da matéria-prima é apenas cloreto de sódio NaCl.
- Forma da pastilha: o sal dissolve-se uniformemente sem grumos.
- Destina-se a:
  - suavizar a água e prevenir o calcário,
  - desinfeção de água,
  - prolongamento da vida útil dos aparelhos.
- Excelente para aparelhos de serviço alimentar, lavagens automóveis, plantas aquáticas e muitos outros fins. Pode ser utilizado em todos os tipos de descalcificadores de água.

código	peso (kg)	€
231265	25	**25,35**
237984	10	**12,35**

231265

237984

MATA INSETOS PARA USO NA COZINHA & RESTAURANTE



270080

MATA INSETOS COM PLACA ADESIVA PARA 100 M²

- Adequado para utilização em áreas de preparação e serviço de alimentos.
- Estrutura em metal com suporte para a parede.
- 2 tubos UV-A fluorescentes à prova de quebra de 15 W.
- Placa adesiva na parte traseira para apanhar os insetos.
- Alcance máximo aproximado de 100 m².
- Placa adesiva incluída.

código	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)92	**139,75**
270028	230	2x 15W	2 lâmpadas electrocutaa doras de substituição	**45,95**

MATA INSETOS PARA USO INTERIOR

270097

MATA INSETOS COM ALCANCE DE 300 M²

- Utiliza iluminação LED UV-A duradoura, com uma vida útil média de 20 000 horas.
- Estrutura em ABS resistente ao fogo para elevada segurança.
- Os insetos são eletrocutados com 4000 V.
- Tabuleiro de recolha amovível, fácil de limpar.
- Pode ser instalado no teto por meio de uma corrente ou pode ser utilizado sem fixação.

código	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)265	**94,25**

270172

270165

270158

MATA INSETOS DE ALTA VOLTAGEM

- Para utilização em interiores.
- Estrutura fabricada em alumínio com tratamento especial e materiais em ABS resistentes ao fogo para uma elevada segurança.
- 2 tubos UV-A.
- Os insetos são eletrocutados com 2000 – 2500 V.
- Tabuleiro de recolha removível, fácil de limpar.

código	V	W	mm	€
270158	230	26	379x103x(H)265	**58,50**
270165	230	40	515x104x(H)315	**77,95**
270172	230	45	655x90x(H)360	**90,35**

Corrente incluída

Tabuleiro de recolha removível

ABS plastic

MATA INSETOS COM PLACA ADESIVA PARA 120 M²

- Adequado para utilização em áreas de preparação e serviço de alimentos.
- Estrutura em ABS resistente ao fogo, painel traseiro em metal, adequada para montagem na parede.
- 1 tubo UV-A fluorescente à prova de quebra com 36 W.
- Placa adesiva na parte traseira para apanhar os insetos.
- Lâmpada e a placa adesiva fáceis de substituir.
- Alcance máximo aproximado de 120 m².
- Placa adesiva (390 x 270 mm) incluída.

código	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	**84,50**
270233	Placa adesiva para mata insetos x10		390x270	**38,95**
270240	Lâmpada de substituição			**35,75**

270196

ABS plastic | in- & outdoor

MATA INSETOS PARA USO EXTERIOR

270066

MATA INSETOS RESISTENTE À ÁGUA

- Material em ABS à prova de fogo para uma elevada segurança.
- 2 x tubos UV-A.
- Os insetos são eletrocutados com 2000 V.
- Resistência à água IPX4, pode ser usado em interiores e exteriores.
- Tabuleiro de recolha removível, fácil de limpar.
- Instalação por corrente.

código	-	V	W	mm	€
270066	100 m²	230	40	510x135x(H)305	**113,75**
270141	150 m²	230	45	680x140x(H)305	**126,75**

Corrente incluída

Tabuleiro de recolha removível

LÂMPADA DE SUBSTITUIÇÃO PARA MATA-MOSCAS

- Tubo UV-A fluorescente.

código	para	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	**11,05**
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	**14,95**
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	**20,75**

934159

976739

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINAS DE CAFÉ AUTOMÁTICAS, 120 PASTILHAS

- O produto de limpeza é adequado para utilização regular em máquinas de café, expresso e chá.
- Remove depósitos difíceis, como café ou óleo de chá.
- Também pode ser utilizado para limpar frascos térmicos.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	peso (kg)	€
976739	12	0,24	**22,45**

976777

DESCALCIFICADOR EM PÓ

- Agente descalcificador concentrado e profissional.
- Remove depósitos de calcário em máquinas de lavar loiça comerciais, aparelhos de água quente, máquinas de café e máquinas de lavar roupa (programa de lavagem a 40 °C).
- Também pode ser utilizado para limpar superfícies de aço inoxidável.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	peso (kg)	€
976777	12	1	**16,85**

976753

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINA DE CAFÉ

- O produto de limpeza para máquinas de café é adequado para utilização regular em máquinas de café, expresso e chá.
- Remove depósitos difíceis, como café ou óleo de chá.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	peso (kg)	€
976753	12	1	**15,55**

976760

CONCENTRADO DE DESCALCIFICADOR

- Altamente concentrado, baseado em ácido cítrico para a descalcificação eficaz de aparelhos de água quente, máquinas de café e de lavar, caldeiras, tachos e azulejos de aço inoxidável.
- Garrafa de 1 litro, dose de 100-200 ml por cada 1 litro de água fria.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	litros	€
976760	12	1	**10,70**

HENDI

Preços sem IVA e não vinculativos

PRODUTO DE LIMPEZA PARA MÁQUINAS DE NATAS E CHANTILLY

- Produto de limpeza para todas as máquinas de cremes e gelados comuns.
- Dissolve os resíduos de gordura e proteínas.
- Também pode ser utilizado nas superfícies exteriores do aparelho.
- Utilize regularmente para manter os seus aparelhos em perfeitas condições e evitar custos de substituição.

código	unidade de pedido	litros	€
976746	12	1	**9,75**

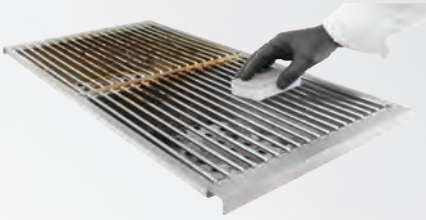
976746

PRODUTO DE LIMPEZA PARA AÇO INOXIDÁVEL

- Limpa todos os tipos de superfícies de aço inoxidável e alumínio.
- Pronto a usar: basta pulverizar e limpar.
- Vem numa embalagem pulverizadora de 500 ml.
- Remove impressões digitais e tem um efeito antiestático.
- Após a utilização, as superfícies tratadas, repelem a sujidade e a água.

código	unidade de pedido	litros	€
976784	12	0,5	**11,40**

976784



ESPUMA DESENGORDURANTE

- Remove completamente todas as gorduras, óleos e sujidade dos grelhadores, fritadeiras, fornos, exaustores e azulejos.
- A espuma pode ser utilizada em todas as superfícies laváveis e resistentes a álcalis.
- Não adequado para superfícies de alumínio ou pintadas.
- A espuma espessa é ideal para superfícies verticais.

código	litros	€
976791	1	**9,75**

976791

975039

PRODUTO DE LIMPEZA PROFISSIONAL PARA GRELHADORES E FORNOS

- Produto altamente alcalino pronto a usar para remoção diária de depósitos oleosos e de alcatrão, gordura queimada e descolorações orgânicas.
- Limpa e desengordura.
- Recomendado para a lavagem diária de grelhadores, fornos e exaustores.
- Ajuda a manter o brilho natural da superfície.
- Sem fragrância. pH 14.

código	litros	€
975039	1	**7,75**

809952

NEW

S.S. stainless steel

DISPENSADOR DE PAPEL PARA MONTAGEM NA PAREDE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Limitador serrilhado para rasgar facilmente uma única folha de papel toalha.
- Largura máxima de um rolo de toalhas de papel: 297 mm.
- Parafusos para montagem na parede incluídos.

código	mm	€
809952	395x290x(H)260	45,50

809914

NEW

S.S. stainless steel

SUPORTE DE CHÃO PARA PAPEL DE COZINHA

- Fabricado em aço inoxidável.
- Limitador serrilhado para rasgar folhas de papel com facilidade.
- Largura máxima para o rolo de papel de cozinha: 430 mm.

código	mm	€
809914	540x395x(H)975	97,50

PP polypropylene

663950

SINAL DE PISO MOLHADO

- Aviso em 5 línguas.

código	mm	€
663950	300x460x(H)615	15,55

691083

S.S. stainless steel

CARRINHO DE ROUPA SUJA

- Estrutura em aço inoxidável com saco removível para roupa suja.
- O saco para roupa suja é fabricado em tecido Oxford e é lavável.
- 4 rodas, 2 delas giratórias.

código	mm	€
691083	900x650x(H)850	220,35

SACO DE ROUPA PARA CARRINHO DE ROUPA SUJA

código		
691090		37,95

NEW

873397

BALDE DE ESFREGONA

- Feito de plástico.
- Inclui um espremedor grande.
- 4 rodas.
- Inclui pega.
- Capacidade: 16L.

código	litros	€
873397	16	27,95

873458

PP polypropylene stackable **NEW**

RECIPIENTE PARA LIXO

- Feito de polipropileno.
- Funcionamento com pedal.
- Inclui pega e rodas.
- Tampas vendidas separadamente em 6 cores.

código	litros	mm	€
873458	120	510x425x(H)875	**87,95**

PP polypropylene **NEW**

TAMPA PARA RECIPIENTE DE LIXO

- Tampa para recipiente de lixo, código 873458.

código	cor	€
873465	Verde	**18,95**
873472	Preto	**18,95**
873489	Amarelo	**18,95**
873496	Vermelho	**18,95**
873502	Azul	**18,95**
873519	Castanho	**18,95**

873465 873472 873489 873496 873502 873519

AMER★BOX®

691045

TAMPA PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

PP polypropylene

código	adapta-se a-	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	**20,75**
691410	691403	ø505x(H)35	**16,85**

691052

TAMPA ABERTA PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a-	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	**29,85**
691427	691403	ø510x(H)120	**27,25**

691069

TAMPA BASCULANTE PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a-	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	**42,85**
691434	691403	ø505x(H)190	**28,55**

691038

691076

SUPORTE COM RODAS PARA CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	adapta-se a-	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	**46,75**
691441	691403	ø400x(H)165	**36,35**

CAIXOTE DO LIXO REDONDO

código	litros	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	**128,05**
691403	80	ø490x(H)620	**77,35**

AMER★BOX®

PP
polypropylene

691151

691137

CAIXOTE DO LIXO COM PEDAL

código	litros	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	**81,25**
691168	87	500x410x(H)815	**99,45**

CAIXOTE DE LIXO ESTREITO

código	litros	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	**45,45**

S.S.
stainless steel

SUPORTE PARA SACO DO LIXO

- Moldura em aço inoxidável.
- Destinado a sacos de lixo de 60x90 cm, 70/80L.
- Mecanismo de aperto com os pés que mantém o saco fechado.
- 2 rodas giratórias com travões.

código	mm	€
691021	420x580x(H)960	**185,25**

O sistema de aperto com os pés mantém o saco fechado.

691021

BANDA DE BORRACHA PARA SUPORTE DE SACOS DE LIXO

- Para suporte de sacos de lixo HENDI 691021.

código	litros	€
944660	120	**9,10**

S.S. stainless steel

NEW

CAIXOTE DO LIXO REDONDO COM RECIPIENTE INTERIOR E PEDAL

- Corpo em aço inoxidável.
- Acabamento de superfície polido.
- Abertura confortável e higiénica.
- Pedal antiderrapante e sistema inovador "click-lock" que bloqueia a tampa após a abertura.
- Caixote do lixo interior em polipropileno com uma pega dupla para manter o revestimento do caixote do lixo no lugar.

código	litros	mm	€
691311	5	ø210x(H)280	**32,95**
691335	20	ø300x(H)440	**67,95**
691342	30	ø300x(H)650	**89,95**

691342

691380

in- & outdoor

CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	**76,95**

691397

in- & outdoor

CAIXOTE DO LIXO VERTICAL COM CINZEIRO

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície com acabamento polido.
- Cinzeiro removível posicionado por cima do caixote de lixo, para limpar e esvaziar o caixote facilmente.
- Abertura da tampa com ø 135 mm.
- Fundo em borracha antiderrapante para melhorar a estabilidade do caixote e proteger o chão contra riscos.

código	litros	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	**149,00**

440216

18/8 stainless steel | outdoor

CINZEIRO DE PAREDE

- Design muito robusto, fácil de montar em paredes e postes.
- Fácil de esvaziar, graças ao fundo que pode ser aberto e fechado com uma chave.

código	mm	€
440216	ø75x(H)460	**107,25**

440223

18/8 stainless steel

CINZEIRO VERTICAL COM POSTE

- Design muito robusto, pode ser fixo ao chão ou manter-se móvel.
- Fácil de esvaziar, a parte superior pode ser aberta com uma chave e depois esvaziada.
- Base com ø170 mm, poste com ø75 mm.

código	mm	€
440223	ø170x(H)920	**172,25**

16

Furniture

Durability you can rely on

Mobília em aço inoxidável para auto-montagem
Montagem rápida e fácil.
Embalagem compacta – baixos custos de transporte.

MOBÍLIA DESMONTADA,
ENTREGUE NUMA
EMBALAGEM COMPACTA.

1

TODOS OS ELEMENTOS
ESTÃO PRONTOS A MONTAR.
PARAFUSOS E CHAVE SEXTAVADA INCLUÍDOS.

2

MONTAGEM RÁPIDA
DAS PERNAS, USANDO
A CHAVE SEXTAVADA
E PARAFUSOS.

3

MODELO SÓLIDO
PRONTO A USAR
EM 5 MINUTOS.

4

CHAVE SEXTAVADA DE AJUSTE
PARA UMA MONTAGEM RÁPIDA

MONTAGEM SÓLIDA DAS PERNAS
UTILIZANDO DOIS PARAFUSOS

NÍVELAÇÃO ESTÁVEL E ALTURA
AJUSTÁVEL

812457

817568

MESA DE TRABALHO BUDGET LINE

- Superfície de trabalho e prateleira em aço inoxidável, prateleira ligada às pernas, de aço inoxidável com um colarinho de alumínio.
- Pernas ajustáveis em altura.
- Construção robusta.
- Superfície de trabalho (tampo) e prateleira, ambos com uma capacidade de carga máxima distribuída de 130 kg.

código	mm	€
812457	1200x600x(H)850	**302,25**
812440	1000x600x(H)850	**276,25**
812464	1400x600x(H)850	**347,75**
812471	1600x600x(H)850	**388,05**
812488	1800x600x(H)850	**448,50**

MESA DE TRABALHO COM BACKSPLASH BUDGET LINE

- Bancada e prateleira em aço inoxidável.
- Prateleira ligada às pernas com colarinho de alumínio.
- Pernas com altura ajustável.
- Com folga.
- Capacidade de carga: 130 g.

código	mm	€
817568	1000x600x(H)950	**253,50**
817575	1200x600x(H)950	**279,50**
817582	1400x600x(H)950	**312,00**
817599	1600x600x(H)950	**338,00**
817605	1800x600x(H)950	**370,50**

LAVA-LOIÇAS

- Lava-loiças em aço inoxidável 18/8, resistente a ácidos.
- Para ser montado na parede.
- Dimensões internas: 350x250x(A) 103mm.
- Abertura com ø35mm para a torneira HENDI 970522.
- Dreno com ø51mm compatível com sifões padrão.

código	mm	€
811818	400x290x(H)145	**136,50**

811818

MESAS CENTRAIS E DE PAREDE – KITCHEN LINE, APARAFUSADAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- A bancada é preenchida com uma tábua de reforço e insonorização laminada e impermeável.
- Carga permissível aproximada na bancada: 70 kg/m^2.
- Pernas feitas de perfis de 40 x 40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

811511

811467

MESA CENTRAL COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Prateleira não ajustável – a distância do chão à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.
- Acesso ao espaço de trabalho a partir de todos os lados.
- Carga permissível aproximada por prateleira: 70 kg/m^2.

código	mm	€
COM PRATELEIRA, PROFUNDIDADE 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	**406,25**
811535	1400x600x(H)850	**436,15**
811542	1600x600x(H)850	**468,00**
811559	1800x600x(H)850	**513,50**
811528	1200x600x(H)850	**565,50**
COM PRATELEIRA, PROFUNDIDADE 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	**503,75**
810712	1200x700x(H)850	**552,50**
810729	1400x700x(H)850	**591,50**
810736	1600x700x(H)850	**635,05**
810743	1800x700x(H)850	**682,50**

MESA DE PAREDE COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Backsplash com 40 mm de altura, protegendo a parede contra manchas.
- Prateleira não ajustável – a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.
- Carga admissível aproximada da prateleira: 70 kg/m^2.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 600 MM		
811467	1000x600x(H)850	**409,50**
811474	1200x600x(H)850	**435,50**
811481	1400x600x(H)850	**474,50**
811498	1600x600x(H)850	**552,50**
811504	1800x600x(H)850	**581,75**
811450	800x600x(H)850	**617,50**
PROFUNDIDADE 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**533,00**
812723	1000x700x(H)850	**565,50**
812730	1200x700x(H)850	**598,00**
812747	1400x700x(H)850	**630,50**
812754	1600x700x(H)850	**663,00**
812761	1800x700x(H)850	**695,50**

MESAS DE LAVA-LOIÇAS APARAFUSADAS - PROFI LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- A câmara é soldada perfeitamente na bancada, pressionada a partir de uma folha de aço inoxidável.
- Dimensões do lava-loiça: 400x400x(A)250 mm.
- Gravação padrão na parte inferior do sifão: ø50 mm.
- Orifício de roscagem: ø30 mm.
- Gravação de 10 mm da bancada para evitar o derrame de água.
- A carga permissível aproximada na bancada é de 70 kg/m².
- Ressalto com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- As pernas traseiras da mesa são afastadas da parede em 50 mm para facilitar a instalação na parede.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

NEW

811849

811870

LAVATÓRIO – SOLDADO, PROFUNDIDADE 600 MM

- Com uma viga a ligar as pernas traseiras para estabilização.

código	mm	localização da pia	€
PROFUNDIDADE 600 MM			
811849	600x600x(H)850	no meio	**513,50**

811887

MESA COM 2 LAVATÓRIOS E PRATELEIRA – APARAFUSADA

- Prateleira sem enchimento, não ajustável – a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	**858,00**
PROFUNDIDADE 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	**936,00**

MESA LAVA-LOIÇAS COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Prateleira sem enchimento, não ajustável – a distância do chão até à extremidade inferior da prateleira é de 160 mm.

código	mm	localização da pia	€	
PROFUNDIDADE 600 MM				
811856	600x600x(H)850	no meio	**585,00**	N
811863	800x600x(H)850	a direita	**650,00**	
812495	800x600x(H)850	à esquerda	**663,00**	
811870	1000x600x(H)850	a direita	**734,50**	N
812631	1000x600x(H)850	à esquerda	**741,00**	N
PROFUNDIDADE 700 MM				
812938	1000x700x(H)850	a direita	**767,00**	
812945	1000x700x(H)850	à esquerda	**767,00**	

MESAS CENTRAIS E DE PAREDE – APARAFUSADAS BUDGET LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- A bancada é reforçada com um perfil longitudinal na parte inferior.
- Carga permissível aproximada na bancada: 70 kg/m^2.
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas. Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

817162

817278

MESA CENTRAL – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

código	mm	€
817094	600x600x(H)850	**344,50**
817100	800x600x(H)850	**370,50**
817162	1000x600x(H)850	**403,00**
817179	1200x600x(H)850	**435,50**

MESA DE PAREDE COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

código	mm	€
817223	600x600x(H)850	**357,50**
817261	800x600x(H)850	**388,70**
817278	1000x600x(H)850	**422,50**
817285	1200x600x(H)850	**448,50**

MESAS DE LAVATÓRIOS – APARAFUSADAS, BUDGET LINE

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Dimensões do lava-loiças 400x400x(A)250 mm.
- Orifício padrão no fundo para o sifão: ø50 mm.
- Espaço para montagem da bateria: ø30 mm.
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- Carga permissível aproximada no tampo da mesa e na prateleira: 70 kg/m^2.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

NEW

816790

817025

MESA LAVA-LOIÇAS – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

código	mm	localização da pia	€
816752	600x600x(H)850	no meio	**494,00**
816769	800x600x(H)850	a direita	**520,00**
816776	800x600x(H)850	à esquerda	**520,00**
816783	1000x600x(H)850	a direita	**546,00**
816790	1000x600x(H)850	à esquerda	**546,00**

MESA LAVA-LOIÇAS COM PRATELEIRA – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

código	mm	localização da pia	€	
816806	600x600x(H)850	no meio	**546,00**	N
816998	800x600x(H)850	a direita	**591,50**	
817001	800x600x(H)850	à esquerda	**591,50**	
817018	1000x600x(H)850	a direita	**643,50**	N
817025	1000x600x(H)850	à esquerda	**643,50**	N

NEW

817049

817032

MESA COM 2 LAVATÓRIOS – APARAFUSADOS

código	mm	€
817049	1000x600x(H)850	**689,00**

MESA COM 2 LAVATÓRIOS E PRATELEIRA – APARAFUSADA

código	mm	€
817032	1000x600x(H)850	**786,50**

MESA COM 2 LAVATÓRIOS – SOLDADOS

- Construção soldada para maior resistência.
- A pia mede 400x400x (H) 250 mm, prensada a partir de uma única chapa de aço e soldada na bancada.
- Abertura de escoamento pré-perfurada com ø50 mm, compatível com sifões standard.
- Abertura de instalação da torneira pré-perfurada com ø30 mm.
- Tampo de trabalho equipado com uma barreira antisalpicos com 40 mm e bordo de água de 10 mm.
- Pés colocados a 50 mm do bordo para facilitar a instalação na parede.
- Pés reguláveis: +25/-5 mm.

815007

código	mm	€
815007	1000x600x(H)850	**858,00**

ARMÁRIOS DE MESA DE TRABALHO DE PARede – SOLDADOS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Pegas de porta feitas de material sintético.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Bancada preenchida com uma tábua laminada à prova de água, fortalecendo e insonorizando o mobiliário.
- Prateleira removível no armário, não ajustável.
- A carga permissível aproximada no tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m².
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra salpicos.
- Armário afastado da parede em 100 mm para facilitar a instalação na parede.

811658

ARMÁRIO COM BANCADA, DE PAREDE COM PORTAS DESLIZANTES – SOLDADAS

código	mm	€
811641	800x600x(H)850	**819,00**
811658	1000x600x(H)850	**903,50**
811665	1200x600x(H)850	**1 066,00**
811672	1400x600x(H)850	**1 103,05**
811689	1600x600x(H)850	**1 203,00**

ARMÁRIOS SUSPENSOS – SOLDADOS, COM PORTAS DESLIZANTES PROFI LINE

- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Portas deslizantes em unidades em funcionamento.
- Pegas de porta feitas de material sintético.
- Carga de prateleira permissível aproximada: 70 kg/m².
- O conjunto inclui cabides para pendurar na parede.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 300 MM		
814154	800x300x(H)600	**533,00**
811207	1000x300x(H)600	**617,50**
PROFUNDIDADE 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**591,50**
814185	1000x400x(H)600	**656,50**
811214	1200x400x(H)600	**692,25**

811207

MESAS DE LAVA-LOIÇAS, ARMÁRIOS – PROFI LINE, SOLDADAS

- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- A câmara é soldada perfeitamente na bancada, pressionada a partir de uma folha de aço inoxidável.
- Puxadores das portas do armário feitos de material sintético.
- Dimensões do lava-loiça: 400x400x(A)250 mm.
- Orifício padrão na parte inferior do sifão: Ø50 mm.
- Diâmetro do orifício da torneira: Ø30 mm.
- A carga permissível aproximada do tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m^2.
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas. O corpo do armário é afastado da parede em 100 mm e não tem uma parede traseira para fornecer acesso a água e esgoto.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Altura da perna: 160 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

813546

813690

MESA LAVA-LOIÇAS, ARMÁRIO – SOLDADO, COM PORTAS ARTICULADAS

- Armário com portas articuladas, com dobradiças à esquerda.
- Fechos magnéticos.

código	mm	€
1 PIA, PROFUNDIDADE 600 MM		
813522	600x600x(H)850	**884,00**
1 PIA, PROFUNDIDADE 700 MM		
813546	600x700x(H)850	**929,50**

MESA COM 2 LAVATÓRIOS, ARMÁRIO – SOLDADO, COM PORTAS DESLIZANTES

- Armário com portas deslizantes.

código	mm	€
813690	1000x600x(H)850	**1 384,50**

811832

811009

MESAS COM BACIAS DE LAVAGEM – SOLDADAS, PROFI LINE

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- Gravação no fundo da calha - o chamado "envelope" para drenar completamente a água.
- Gravação padrão na parte inferior do sifão: Ø50 mm.
- Orifício da torneira: Ø30 mm.
- Com uma tampa frontal.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Carga permissível aproximada na bancada: 70 kg/m^2.
- Backsplash com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.Pernas traseiras afastadas 100 mm da parede para facilitar a instalação na parede.
- Altura da perna: 160 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

código	mm	tamanho da bacia (mm)	€
BACIA ÚNICA, PROFUNDIDADE 600 MM, ALTURA 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**596,05**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**663,00**
BACIA ÚNICA, PROFUNDIDADE 700 MM, ALTURA 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**715,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**773,50**

PIA, SEM SPLASHBACK – APARAFUSADA, PROFUNDIDADE 600 MM

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis do mobiliário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Versão sem cobertura frontal e coberturas laterais.
- Relevo na câmara - uma inclinação em direção ao sifão, o chamado "envelope".
- Altura da câmara: 300 mm.
- Orifício padrão no fundo para o sifão: ø50 mm.
- Local de localização central para montagem da bateria: ø30 mm.
- Ressalto com 40 mm de altura para proteger a parede contra manchas.
- Distância da extremidade traseira à câmara: 100 mm.
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

código	mm	€
811009	800x600x(H)850	**630,50**
811023	1000x600x(H)850	**682,50**

NEW

811719

PRATELEIRA DE PAREDE AJUSTÁVEL, SIMPLES, COM 2 SUPORTES

- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- Possibilidade de desmontagem e uma superfície lisa garantem uma limpeza fácil.
- A carga permitida aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar na parede.

código	mm	€
811719	800x300x(H)600	**143,00**
811788	1000x300x(H)600	**136,50**
811795	1200x300x(H)600	**149,50**
811801	1400x300x(H)600	**159,50**

811726

PRATELEIRA DUPLA DE PAREDE, AJUSTÁVEL, COM 2 SUPORTES

- Fabricado em aço inoxidável.
- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- A carga admissível aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar na parede.

código	mm	€
PROFUNDIDADE 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**230,75**
811726	1000x300x(H)600	**251,55**
811733	1200x300x(H)600	**286,00**
811740	1400x300x(H)600	**292,50**
PROFUNDIDADE 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**367,25**

816486

PRATELEIRA DE PAREDE, COM 2 SUPORTES

- Fabricado em aço inoxidável.
- Backsplash com 30 mm de altura para proteger os produtos contra quedas.
- A carga admissível aproximada da prateleira é de 25 kg/m².
- O conjunto inclui 2 consolas para pendurar na parede.

código	mm	€
816486	800x300x(H)250	**125,45**
816493	1000x300x(H)250	**138,45**
816509	1200x300x(H)250	**149,50**
816516	1400x300x(H)250	**164,45**

812044

MESA DE SUPORTE PARA PANELAS

- Fabricado em aço inoxidável.
- Construção soldada que garante durabilidade e estabilidade.
- O tampo da mesa é reforçado na parte inferior com um perfil em aço.
- Carga uniforme permissível aproximada na bancada: 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 30x30 mm.
- Pés ajustáveis: +25/-5 mm.

código	mm	€
812044	550x550x(H)450	**247,00**

209950

ARMÁRIOS DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis.
- Fabricado em aço inoxidável.
- 2 prateleiras removíveis, não ajustáveis.
- 2 prateleiras não removíveis (prateleira inferior e central).
- Carga permissível aproximada do tampo da mesa e na prateleira: 70 kg/m².
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

811108

812402

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM DIVISÓRIA E PORTAS DESLIZANTES – APARAFUSADO

- 8 portas deslizantes com pegas de plástico verticais.

código	mm	€
811634	800x500x(H)1800	**1 996,00**
811108	1000x600x(H)1800	**2 203,50**

ARMÁRIO DE PASSAGEM COM PORTAS DESLIZANTES – APARAFUSADO

- 4 portas deslizantes com pegas verticais feitas de material sintético, todas em rolamentos de rolos de poliamida.

código	mm	€
812402	800x700x(H)1800	**1 891,50**

ESTANTE COM 4 PRATELEIRAS – APARAFUSADA

- Fabricado em aço inoxidável AISI 430.
- Pernas feitas de perfis de 30x30 mm.
- Carga permissível aproximada por prateleira: 70 kg/m².
- Pés ajustáveis no intervalo: +25/-5 mm.

código	mm	€
812501	600x400x(H)1800	**448,50**
812518	800x400x(H)1800	**507,00**
812525	1000x400x(H)1800	**546,00**
812532	1000x500x(H)1800	**604,50**
812556	1000x600x(H)1800	**624,00**
812549	1200x500x(H)1800	**624,00**
812563	1200x600x(H)1800	**695,50**

812525

S.S. stainless steel **NEW**

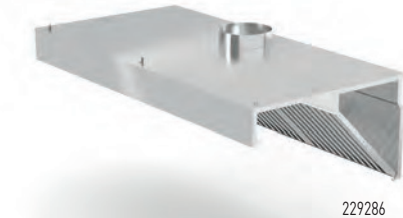
220986

EXAUSTOR MONTADO NA PAREDE - APARAFUSADO

- Fabricado em aço inoxidável 18/0.
- Construção aparafusada para automontagem.
- Com espigão para ligação à ventilação: 1x ø200 mm.
- Filtros em labirinto de aço inoxidável e laváveis na máquina de lavar loiça.
- Sujidade e gordura dos filtros de labirinto acumulam-se numa calha integrada.
- Sistema de furos e suspensões para montagem.
- Deve ser ligado ao ventilador ou sistema de ventilação no edifício.

código	-	mm	€
220986	sem iluminação	1005x1000x(H)450	**708,50**
220993	sem iluminação	1205x1000x(H)450	**747,50**

S.S. stainless steel



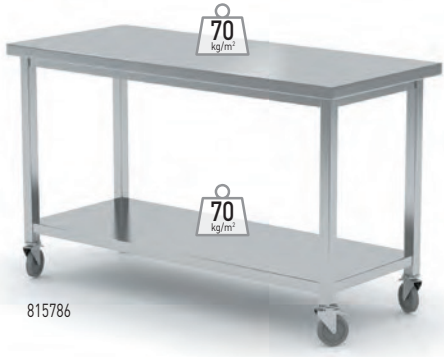
229286

EXAUSTOR MONTADO NA PAREDE, ANGULAR

- Fabricado em aço inoxidável.
- Com espigão para ligação à ventilação: 1x ø200 mm.
- Um conjunto de filtros de labirinto em aço inoxidável, laváveis na máquina de lavar loiça.
- A sujidade e a gordura depositadas nos filtros de labirinto fluem para uma calha especial.
- Sistema de furos e suspensões para montagem.
- Deve ser ligado ao ventilador ou sistema de ventilação no edifício.

código	-	mm	€
229286	sem iluminação	1000x700x(H)450	**942,50**
229293	sem iluminação	1200x700x(H)450	**1 007,50**
229309	com iluminação LED	1000x700x(H)450	**1 072,50**
229316	com iluminação LED	1200x700x(H)450	**1 137,50**

S.S. stainless steel | user assembly



815786

MESA MÓVEL, COM PRATELEIRA – APARAFUSADA

- Construção aparafusada para automontagem, permitindo um transporte e armazenamento fáceis do mobiliário.
- Fabricado em aço inoxidável.
- Bancada com com uma placa de insonorização laminada impermeável, colocada por baixo.
- Prateleira montada a uma altura de 200 mm, não ajustável.
- A carga permissível aproximada no tampo da mesa e na prateleira é de 70 kg/m².
- Pernas feitas de perfis de 40x40 mm.
- 4 rodas giratórios com diâmetro de 125 mm, 2 dos quais equipadas com travão.

código	mm	€
815786	1000x700x(H)850	**656,50**
815793	1200x600x(H)850	**663,00**

231791

MESA DE CARREGAMENTO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, 1 PIA

- Fabricado em aço inoxidável duradouro, com um guia de cesto de 510 mm de largura, lava-loiça integrados (400x400 mm) e suporte.
- Equipada com um fecho para conectar a mesa às máquinas de lavar loiça capote.
- Pernas ajustáveis em altura para garantir que ficam niveladas (+25/-5 mm).
- Entrega feita em embalagem plana, necessita de montagem.
- Versões disponíveis para instalação da máquina do lado esquerdo e direito.

código	-	mm	€
231777	lado esquerdo	1200x700x(H)850	**838,50**
231791	lado direito	1200x700x(H)850	**838,50**

231760

MESA DE DESCARGA PARA MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA

- Fabricado em aço inoxidável duradouro, com suporte e guia de cesto com 510 mm de largura e barreira "backsplash".
- Equipada com um fecho para conectar a mesa às máquinas de lavar loiça capote.
- Pernas ajustáveis em altura para garantir que ficam niveladas (+25/-5 mm).
- Entrega feita em embalagem plana, necessita de montagem.
- Versões disponíveis para instalação do lado esquerdo e direito.

código	-	mm	€
231760	lado esquerdo	1000x700x(H)850	**617,50**
231784	lado direito	1000x700x(H)850	**617,50**

MESA COM LAVATÓRIO, COM ESPAÇO PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA E PRATELEIRA

- Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade.
- Superfícies e juntas lisas e polidas para uma limpeza fácil e segura.
- Tampo de trabalho reforçado (18/0).
- Tampo de trabalho com uma borda traseira antisalpicos com 40 mm, que evita a acumulação de sujidade entre a mesa e a parede.
- O lava-loiças integrado (18/0) mede 400x400x(H)250 mm.
- Inclui um orifício de torneira pré-perfurado com ø 30 mm.
- A prateleira reforçada mede 575x585 mm e não é regulável.
- As pernas (18/0) são feitas de tubos com 40x40 mm e equipadas com pés reguláveis (+25 / -5 mm).
- Disponível com um lava-loiças do lado esquerdo (237519) ou do lado direito (237526).
- Capacidade de carga distribuída: ≈70 kg/m².
- Construção aparafusada para automontagem.
- Entrega em embalagem plana.

código	-	mm	€
237519	Esquerda	1200x700x(H)850	**773,50**
237526	Direita	1200x700x(H)850	**773,50**

237519

17

Barbecues

Grill masters experience

HENDI

18/0 stainless steel | outdoor

GRELHADORES GREEN FIRE

- Muito menos sensível ao vento, graças à alimentação de ar melhorada.
- Fácil de limpar, graças aos bicos totalmente removíveis e ao tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1.
- Os bicos melhorados fornecem 90% do calor útil da superfície.
- As peças técnicas estão montadas fora do campo de visão.
- Queima muito limpa, baixas emissões de monóxido de carbono.
- Pernas removíveis.

149508

GREEN FIRE COM 2 BICOS DE GÁS

- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

código	-	kW(HS)	mm	€
149621	2 grelhas para churrasco Gastronorm 1/1 em aço inoxidável	11,6	740x612 x(H)825	**1 034,00**
149508	Chapa e grelha Gastronorm 1/1 em ferro fundido esmaltado	11,6	740x615 x(H)825	**1 099,00**

149591

GREEN FIRE COM 3 BICOS DE GÁS

- Inclui uma chapa de grelhar em ferro fundido esmaltado e 2 grelhas Gastronorm 1/1.
- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

código	kW(HS)	mm	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	**1 684,00**

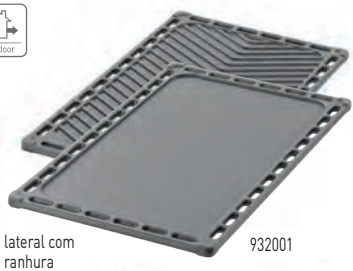
149614

GREEN FIRE COM 4 BICOS DE GÁS

- Inclui 2 chapas de grelhar em ferro fundido esmaltado e 2 grelhas Gastronorm 1/1.
- Fornecido com para-vento.
- Grelha em aço inoxidável elevada para manter molhos e pratos quentes.
- Mangueira de gás com encaixe de ligação rápida na churrasqueira.
- A mangueira de gás e o regulador encaixam na botija de gás - portabilidade melhorada.

código	-	kW[HS]	mm	€
149614	sobre base com rodas	22	1400x612x(H)825	**2 275,00**

outdoor



lateral canelado

lateral com ranhura

932001

932018

CHAPA DE GRELHAR EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.
- Os dois lados são utilizáveis, um lado liso, um lado canelado.

código	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	**74,75**

GRELHA EM FERRO FUNDIDO

- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**74,75**

18/0 stainless steel

170045

170120

18/0 stainless steel

170328

ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 24 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
170045	24	(L)210	**8,95**

ESPETOS PARA CHURRASQUEIRA - 6 UNIDADE

código	embalado por	mm	€
170120	6	(L)250	**5,85**
170328	6	(L)350	**8,15**

932094

MONTAGEM DA MANGUEIRA DE GÁS BARBECUES GREEN FIRE

- Para churrasqueiras HENDI Green Fire 149607 149614 149621 149508 149591.

código	€
932094	**41,95**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

939949

GRELHA

- Grelha cromada.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939949	325x530	**20,95**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

939956

ABAFADOR DE CHAMAS

- O abafador de chamas coloca-se sobre o elemento do bico para evitar que a gordura caia diretamente sobre o mesmo.
- Abafador de chamas em aço inoxidável.
- Adequado para todas as churrasqueiras Green Fire Profi Line.

código	mm	€
939956	650x530	**47,95**

152706

152805

152904

PEDRAS DE LAVA – PEQUENAS

- Adequado para vários tipos de churrasqueiras a gás.
- Pedras finas e relativamente pequenas.

código	-	peso (kg)	€
152706	caixa	3	**9,95**

PEDRAS DE LAVA – GRANDES

- Adequado para vários tipos de churrasqueiras a gás.
- Pedras grossas e relativamente grandes.

código	-	peso (kg)	€
152904	saco	9	**22,45**
152805	caixa	5	**17,25**

GRELHADORES A GÁS GRILL-MASTER PRO

- Disponível em 2 versões: independente ou de bancada.
- 2 queimadores de gás independentes com ignição piezoelétrica.
- 2 domadores de chamas em aço inoxidável AISI 430.
- 2 grelhas de aço cromado com 470x320 mm.
- Tabuleiro grande para recolha de gorduras que ajuda a reter o calor dentro do barbecue.
- Válvulas de cobre com sistema automático de corte de gás - param o fluxo de gás quando a chama é extinta.
- Inclui uma mangueira de gás com regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.

148822

148808

ROAST-MASTER PRO PRETO

- Caixa em aço inoxidável AISI 430 com acabamento em esmalte preto.
- Frente e 4 pernas em aço inoxidável AISI 201 com acabamento em revestimento em pó preto.

código	kW[HS]	mm	€
148822	11,6	790x560x(H)900	**455,00**

GRELHADOR A GÁS ROAST-MASTER PRO

- Caixa em aço inoxidável AISI 430.
- 4 pernas em aço inoxidável AISI 201.

código	kW[HS]	mm	€
148808	11,6	790x560x(H)900	**455,00**

BAKE- & GRILL-MASTER

154601

154618

BAKE-MASTER MINI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 290 x 480 mm.
- Ignição eletrónica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,215 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154601	5,8	340x540x(H)300	**220,35**

BAKE-MASTER MAXI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 590 x 480 mm.
- Ignição eletrónica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154618	11,6	650x540x(H)300	**350,35**

154700

Frigideira esmaltada incluída

154717

GRILL-MASTER MINI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com grelha cromada e frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 290 x 480 mm.
- Ignição eletrónica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,215 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154700	5,8	340x540x(H)840	**276,25**

GRILL-MASTER MAXI

- Estrutura em aço inoxidável 18/0.
- Com grelha cromada e frigideira esmaltada.
- Dimensões do interior da frigideira 590 x 480 mm.
- Ignição eletrónica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano e butano.
- Consumo 0,430 m³/h.

código	kW[HS]	mm	€
154717	11,6	650x540x(H)840	**438,75**

154878

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

ROAST-MASTER MAXI

- Com grelha cromada e abafador de chamas robusto.
- Estrutura e abafador de chamas em aço inoxidável 18/0.
- Ignição eletrónica e termopar.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Adequado para gás propano ou butano.
- Consumo: 0,430 m³/h.

código	kW(HS)	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	**388,05**
144923	Cobertura de proteção	720x560x(H)360	**21,80**

144923

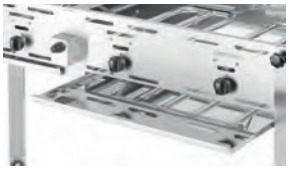
154540

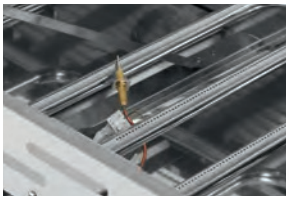
S.S. stainless steel | outdoor

GRELHADOR ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície dupla: metade grelha em aço inoxidável, metade tabuleiro de assar esmaltado.
- Dimensões do tabuleiro de assar: 603x360x(A)60 mm.
- Dimensões da superfície de cozedura do tabuleiro de assar: 290 x 480 mm.
- Ignição piezoelétrica.
- Adequado para utilização com propano e butano.
- Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos.

código	kW(HS)	mm	€
154540	11	850x675x(H)600	**410,15**





18/0 stainless steel

outdoor

154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Estrutura totalmente em aço inoxidável com 2 tabuleiros escorredores.
- Adequado para gás propano e butano e equipado com 4 bicos de gás que podem ser regulados de forma independente.
- Fornecido com 2 grelhas niqueladas e 1 grelha esmaltada (dimensões internas de 590 x 480 mm).
- Termopar e ignição eletrónica.
- Inclui mangueira de gás e regulador de pressão.
- Consumo 0,8 m³/h.
- Instalado numa base com prateleira inferior e 4 rodas para ser fácil de mover.

código	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	**773,50**

154656

FRIGIDEIRA ESMALTADA

outdoor

- Dimensões interiores: 590x480 mm.

código	mm	€
154656	590x480x(H)55	**116,35**

NEW

Fe carbon steel

FIESTA XL

- Estrutura em aço revestido a pó.
- Base em aço inoxidável e frigideira para paella em chapa de aço com Ø800 mm.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Com termopar e um queimador redondo.
- A unidade do queimador pode ser retirada para facilitar a limpeza.
- Graças ao suporte profundo da garrafa de gás, pode colocar a garrafa de gás em segurança debaixo do barbecue.
- Adequado para gás propano, consumo 489 g/h.

código	mm	€
146842	1180x810x(H)1000	**1 943,50**

146842

FIESTA

146002

A unidade do queimador pode ser removida para facilitar a limpeza.

146804

FIESTA 600

- Base em aço inoxidável e frigideira para paelha em aço laminado com ø 600 mm.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Termopar e bico a gás redondo.
- A unidade do bico a gás pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Espaço por baixo adequado para botijas de gás cilíndricas de 5 ou 6 kg.
- Adequado para gás propano, consumo de 334 g/h.

código	kW[HS]	mm	€
146002	4,8	600x600x(H)870	**1 099,00**

FIESTA 800

- Base em aço inoxidável e frigideira para paelha em aço laminado com ø 800 mm.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Com termopar e bico a gás redondo.
- A unidade do bico a gás pode ser removida para facilitar a limpeza.
- O espaço abaixo é adequado para botijas de gás cilíndricas de 5 ou 11 kg.
- Adequado para gás propano, consumo de 489 g/h.

código	kW[HS]	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	**1 359,00**

622407

FRIGIDEIRA PARA PAELLA

- Fabricado em aço carbono.
- Com 2 pegas.

código	adequado para o grelhador a gás Fiesta	mm	€	
622094		ø300x(H)110	**11,95**	
622100		ø340x(H)40	**14,95**	
622117		ø380x(H)120	**20,95**	N
622216		ø420x(H)120	**24,95**	N
622308		ø460x(H)40	**28,95**	
622353		ø550x(H)100	**51,95**	N
622407	146002	ø600x(H)40	**57,95**	
622605	146804	ø800x(H)50	**142,50**	

556696

AVENTAL PARA CHURRASCO

- Lona 280 g/m².
- Revestimento retardador de chama.

código	mm	€
556696	810x660	**19,45**

148624

148631

XANTOS CHURRASQUEIRA A GÁS

- Este grelhador elétrico em aço inoxidável tem 4 pernas removíveis que podem ser embaladas numa unidade compacta para transporte.
- Os queimadores desenvolvem uma temperatura elevada na unidade à prova de vento e, portanto, este grelhador é adequado para produção de alto volume.
- A unidade em si é fácil de limpar graças a estas temperaturas elevadas.
- Os dois queimadores podem ser operados independentemente.
- Equipado com um termopar e ignição eletrónica, mangueira de gás e regulador de pressão estão incluídos.
- Adequado para gás propano.
- Área de superfície da grelha 540x540 mm (2 grelhas de 540x270 mm).

código	kW(HS)	mm	€
148624	9,5	770x710x(H)870	**975,00**

XANTOS BLACK CHURRASQUEIRA A GÁS

- Este grelhador elétrico em aço inoxidável tem 4 pernas removíveis que podem ser embaladas numa unidade compacta para transporte.
- Os queimadores desenvolvem uma temperatura elevada na unidade à prova de vento e, portanto, este grelhador é adequado para produção de alto volume.
- A unidade em si é fácil de limpar graças a estas temperaturas elevadas.
- Os dois queimadores podem ser operados independentemente.
- Equipado com um termopar e ignição eletrónica, mangueira de gás e regulador de pressão estão incluídos.
- Adequado para gás propano.
- Área de superfície da grelha 540x540 mm (2 grelhas de 540x270 mm).
- A carcaça principal dos queimadores é esmaltada na cor preta.
- Painel frontal e pernas revestidos a pó preto.

código	kW(HS)	mm	€
148631	9,5	770x710x(H)870	**975,00**

S.S. stainless steel | user assembly | outdoor

700051

BARBECUE A GÁS EUROPA

- O Europa 3 tem excelentes propriedades de cozedura. A alta temperatura aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo quando esta não foi lubrificada.
- Os três queimadores longitudinalmente ajustáveis separadamente, têm segurança de termopar e ignição eletrónica.
- O Europa 3 tem uma estrutura totalmente revestida a epóxi preto com quatro rodas, duas das quais são rodas e um suporte seguro para botija de gás.
- A gordura que sai da carne durante a cozedura é conduzida através de um canal especial que recolhe a temperatura.
- Graças ao suporte profundo da botija de gás, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- O Europa 3 é fornecido completo com pedras de lava e um tabuleiro de assar.
- Superfície da grelha: 1100 x 500 mm.

código	kW(HS)	mm	€
700051	21,6	1260x580x(H)900	**4 355,00**

700105

BARBECUE A GÁS ATLANTA

- O Atlanta tem excelentes propriedades de cozedura devido à distribuição ideal de calor e circulação de ar quente no interior da caixa do queimador.
- A temperatura elevada aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo sem gordura.
- Os 3 queimadores transversais ajustáveis separadamente têm segurança de termopar e ignição eletrónica.
- O conjunto do queimador é totalmente fabricado em aço inoxidável e as grelhas são removíveis para uma limpeza fácil.
- Os três queimadores também permitem dividir a superfície em zonas de aquecimento separadas para cozinhar simultaneamente carne, legumes e peixe.
- O Atlanta tem uma estrutura revestida a epóxi totalmente preta com quatro rodas giratórias e um suporte seguro para botija de gás.
- Graças ao suporte da botija de gás profundo, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- Superfície da grelha: 1100 x 500 mm.

código	kW(HS)	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	**4 225,00**

BARBECUE A GÁS TAMPA

- O Tampa tem excelentes propriedades de cozedura devido à distribuição ideal de calor e circulação de ar quente no interior da caixa do queimador.
- A temperatura elevada aloura a carne de forma rápida e uniforme, reduzindo a aderência à grelha mesmo quando esta não foi lubrificada.
- O conjunto do queimador é totalmente fabricado em aço inoxidável e pode ser completamente desmontado para facilitar a limpeza.
- O único queimador longitudinal é ajustável, tem segurança de termopar e ignição piezoelétrica.
- O Tampa tem uma estrutura revestida a epóxi preta com quatro rodas, duas das quais são rodas e um suporte seguro para botija de gás.
- A gordura que é drenada da carne durante a cozedura é conduzida através de um canal especial para um colector de gordura.
- Graças ao suporte profundo da botija de gás, pode colocar a botija de gás em segurança sob o grelhador.
- Superfície da grelha: 1022 x 500 mm.

código	kW[HS]	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	**2 925,00**

700044

XENON PRO

- Esta potente churrasqueira em aço inoxidável é fácil de mover graças às rodas e pode ser dobrada numa unidade compacta para facilitar o seu armazenamento e transporte.
- Os bicos de gás atingem temperaturas elevadas na unidade resistente ao vento e, como tal, esta churrasqueira é adequada para volumes de produção elevados.
- A unidade é fácil de limpar graças às altas temperaturas.
- Equipada com termopar.
- Adequado para gás propano.
- Dimensões da superfície da grelha: 860 x 260 mm (2 grelhas de 430 x 260 mm).
- Base dobrável e móvel.
- Inclui mangueira de gás, ignição eletrónica e regulador de pressão.
- Consumo: 536 g/h.

código	kW[HS]	mm	€
148105	7,5	1120x410x(H)900	**773,50**

148105

CONJUNTO DE TUBO DE GÁS PARA CHURRASCOS XENON PRO E FIESTA

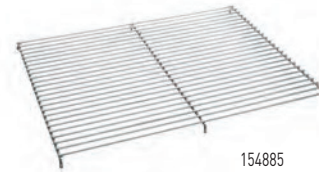
- Para HENDI Xenon Pro 148105.
- Para a linha HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

código	€
152171	**19,50**

152171

S.S.
stainless steel

155028



154885

GRELHA PARA ROAST MASTER MAXI 50/50

- Fabricado em aço cromado.

código	mm	€
155028	477x300	**24,95**

GRELHA SUPERIOR PARA ROAST-MASTER

- Para churrascos HENDI Roast-master 154878.

código	€
154885	**35,95**

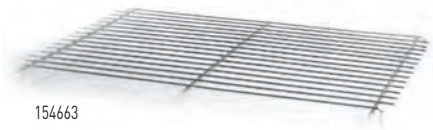
154632

GRELHA SUPERIOR PARA GRILL-MASTER

- Para churrascos HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

código	€
154632	**22,05**

S.S.
stainless steel



154663

GRELHA PARA GRILL-MASTER MINI

- Grelha feita de aço inoxidável para HENDI Grill-Master Mini 154700

código	mm	€
154663	540x340	**23,35**

148723

GRELHA SUPERIOR PARA CHURRASCO XANTOS

- Para churrasco HENDI Xantos 148624

código	€
148723	**89,95**

154687

TABULEIRO ESMALTADO PARA COZER E GRELHAR MINI

- Para mini grelhadores HENDI Bake- & Grill-master 154601 154700.

código	€
154687	**55,25**

145753

CONJUNTO DA MANGUEIRA DE GÁS BAKE, GRILL & ROAST-MASTER

- Para churrascos HENDI Bake-, Grill- & Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

código	€
145753	**25,95**

152157

REGULADOR DE PRESSÃO 50 MBAR

- Para churrascos a gás HENDI e Fogões.

código	€
152157	**24,65**

152188

REGULADOR DE PRESSÃO 37 MBAR

- Regulador de pressão 37 mBar uni com pilar e braçadeira para mangueira.
- Para utilização em churrasqueiras e aquecedores de pátio.

código	€
152188	**24,50**

VEDANTE DE BORRACHA PARA REGULADOR DE PRESSÃO

código	€
145678	**1,95**

145678

18/0 stainless steel | Cr chrome plated | outdoor

BARBECUES A CARVÃO

- Aço inoxidável 18/0 com pernas removíveis.

150603

BARBECUE A CARVÃO PATIO

- Modelo Patio.
- Equipado com 2 grelhas de 345 x 345 mm cada.

código	mm	€
150603	770x380x(H)760	**258,05**

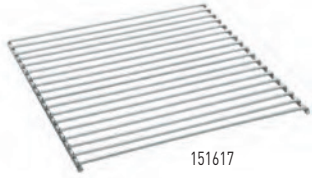
150801

BARBECUE A CARVÃO RESTO

- Equipado com 3 grelhas de 345 x 345 mm cada.
- Dimensões interiores: 710x350x(H) max 110 mm.
- Fundo duplo para recolha de cinzas.

código	mm	€
150801	1145x380x(H)770	**337,35**

Cr chrome plated



151617

GRELHA SUPERIOR PARA BARBECUES A CARVÃO

- Adapta-se a grelhadores de carvão HENDI 150603 150801.

código	€
151617	**35,95**

LUVAS DE FORNO

- As luvas de protecção HENDI são equipamentos de protecção pessoal certificados e cumprem os requisitos do REGULAMENTO (UE) 2016/425 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 9 de Março de 2016 relativo aos equipamentos de protecção pessoal e que revoga a Directiva 89/686/CEE do Conselho. O regulamento define as categorias de perigo I a III, e para cada categoria são especificados os métodos e os requisitos de certificação. As luvas de protecção HENDI são um equipamento de protecção de categoria II.
- Têm a marcação CE como equipamento de protecção pessoal certificado.
- Todas as nossas luvas cumprem os requisitos da norma geral EN 420.
- Luvas de protecção - Requisitos gerais e métodos de teste.
- Fornecem: protecção térmica de acordo com a norma EN 407 Luvas de protecção e outras protecções das mãos contra riscos térmicos (calor e/ou fogo)

Protecção contra riscos térmicos
Luvas que protegem contra riscos térmicos são marcadas com um pictograma e números que descrevem o grau de protecção fornecido, por exemplo:
O primeiro dígito indica o comportamento ao fogo, o segundo resistência ao calor de contacto, o terceiro resistência ao calor de convecção, o quarto resistência ao calor de radiação, o quinto resistência a pequenos salpicos de metal fundido, e o sexto resistência a grandes salpicos de metal fundido.

LUVAS DE CHURRASCO RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistente a temperaturas até 250°C durante 15 segundos.
- Utilização confortável. 2 unidades

código	embalado por	mm	€
556634	2	(L)300	**26,65**

LUVAS DE CHURRASCO EM PELE, RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistentes a temperaturas até 250°C, durante 10 segundos.
- Fabricado em pele de vaca.
- Extra longas para proteger o antebraço.

código	embalado por	mm	€
556689	2	(L)460	**33,95**

LUVAS DE CHURRASCO EM PELE, RESISTENTES A ALTAS TEMPERATURAS - 2 UNIDADES

- Resistentes a temperaturas até 250°C, durante 10 segundos.
- Fabricado em pele de vaca.
- Extra longas para proteger o antebraço.

código	embalado por	mm	€
556658	2	(L)460	**31,95**

CONJUNTO DE ESCOVAS DE ARAME ESTREITAS - 3 UNIDADES

- Conjunto com 3 escovas de arame estreitas diferentes.
- Composto por uma escova com filamentos em aço inoxidável, uma com filamentos em latão e uma com filamentos em nylon.

código	embalado por	mm	€
525524	3	(L)178	**4,25**
525531	3	(L)230	**4,75**

CONJUNTO DE ESCOVAS DE ARAME EM AÇO INOXIDÁVEL E LATÃO - 2 UNIDADES

- Conjunto com 2 escovas de arame diferentes com 4 linhas de 14 filamentos.
- Composto por uma escova com filamentos em aço inoxidável e uma com filamentos em latão.

código	embalado por	mm	€
525555	2	(L)290	**7,75**

ESCOVA DE ARAME

- Polipropileno com 8 linhas de 8 filamentos em aço inoxidável.
- Com raspador em aço e pega comprida.

código	mm	€
525548	70x310x(H)85	**4,90**

ESCOVA DE ARAME EM Y

- Filamentos em aço inoxidável, com pega confortável equipada com uma argola.

código	mm	€
525425	310x170	**4,90**
525432	520x170	**6,85**

CABEÇA DE ESCOVA DE ARAME

- Pega em plástico preto confortável com filamentos em aço.

código	mm	€
525562	150x55	**3,60**

ESCOVA DE ARAME

- Polipropileno com 8 linhas de 9 filamentos em aço inoxidável.
- Raspador em aço para grelhas.

código	mm	€
525418	70x200x(H)80	**4,25**

ESCOVA DE ARAME - 2 UNIDADES

- Em madeira com 4 linhas de 14 filamentos em aço.

código	embalado por	mm	€
525517	2	(L)290	**5,55**

RASPADOR PARA CHAPAS DE GRELHAR

código	mm	€
855201	100x320	**20,50**

Produto de poupança energética

Conforme HACCP

NEW Novo produto

Adequado para interior e exterior

Apenas para utilização em interiores

Apenas para utilização no exterior

Adequado para fogões a gás

Adequado apenas para fogões a gás

Adequado para fogões elétricos

Adequado para fogões de cerâmica

Adequado para fogões de indução

Não adequado para fogões de indução

Adequado para micro-ondas

Não adequado para micro-ondas

Adequado para a máquina de lavar loiça

Não adequado para máquinas de lavar loiça

Adequado para utilização em fornos

Empilhável

Compatível com o contacto com a comida

Não compatível com o contacto com a comida

Arrefecimento

Automontagem

Resistência da temperatura

Intervalo de resistência de temperatura

Alumínio

Alumínio fundido

Aço inoxidável

Aço inoxidável 18/0

Aço inoxidável 18/8

Aço inoxidável 18/10

Aço alemão X50CrMoV15

Aço ao carbono

Estanhado

Cromado

Niquelado

Polietileno

Polietileno de alta densidade

Polietileno de baixa densidade

Polipropileno

Polipropileno expandido

Policarbonato

Plástico ABS

Plástico POM

Poliamida

Plástico SAN

Polímero duro, resistente ao calor

Silicone

Plexiglas - acrílico

Sem BPA - sem Bisfenol A

Fibra de vidro

Melamina

Porcelana

Antiderrapante

Magnético

GENERAL INFORMATION

Este produto está protegido por direitos de autor. A utilização para atividades comerciais só é permitida se o contexto original for mantido intacto, a menos que o autor dê autorização explícita por escrito para a adaptação. Em todos os casos de reprodução (parcial), a HENDI BV deve ser claramente citada como fonte. Devido ao nosso empenho no desenvolvimento contínuo dos produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações, o preço e o aspeto de um produto sem aviso prévio. Reservamo-nos o direito a erros de impressão e tipografia. As cores impressas dos produtos deste catálogo podem ter um desvio limitado em relação ao produto físico.
Para mais informações, consulte **www.hendi.eu**.

ÍNDICE DE CÓDIGOS

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
1xxxxx		170045	658	199657	153	208625	564	211526	475, 577	221365	168	224830	355
111420	490	170120	658	199664	153	208649	564	211533	475, 577	221372	168	224847	355
144923	662	170328	658	199978	153	208656	567	211540	475, 577	221389	168	225165	314
145678	669	171028	126	199992	153	208670	564	211557	475, 575	221396	168	225264	283
145753	669	171127	126			208687	564	211564	475, 575	221419	219	225448	283
146002	664	171301	124	**2xxxxx**		208694	565	211571	475, 575	221433	376	225479	155
146804	664	171318	124	201107	263	208724	564	211588	475, 575	221495	168	225516	315
146842	663	171325	124	201206	263	208731	564	212028	189	221570	227	225523	315
147108	244	171349	124	201435	233	209066	271	212103	183	221600	168	225707	242
147139	245	171400	126	201442	233	209202	273	212127	183	221617	168	225806	242
147207	244	171417	126	201466	263	209301	273	212134	183	221624	168	225882	240
147276	244	171509	126	201473	265	209424	269	212165	185	221631	168	225899	241
147306	244	171516	126	201626	234	209431	271	212172	184	221648	168	225929	313
147801	244	171608	126	201633	513	209509	255	212189	185	221655	168	226001	352
148105	667	171615	127	201640	513	209882	578	212196	184	221761	248	226018	352
148624	665	171622	126	201718	189	209899	578	215012	275	221792	248	226094	241
148631	665	171707	124	201725	189	209905	578	215029	275	221808	620	226209	338
148723	668	171721	125	201732	189	209936	568	219744	328	222140	221	226308	338
148808	660	171738	125	201749	479	209943	569	219911	316	222157	217	226315	338
148822	660	171745	125	203125	276	209950	563	219928	318	222164	221	226339	338
149508	656	171752	125	203149	276	209981	569	219935	318	222225	220	226346	338
149591	656	171783	125	203156	276	209998	568	219942	317	222232	220	226353	338
149614	657	171790	125	203163	276	210000	211	219959	319	222249	220	226568	392
149621	656	171806	124	203170	276	210017	211	219966	319	222256	220	226599	336
150603	670	171837	125	203521	151	210031	210	219973	314	222263	220	226605	336
150801	670	171844	125	203538	151	210048	210	219980	314	222393	223	226612	336
151617	670	171851	125	203545	151	210086	212	219997	314	222546	285	226629	336
152157	245, 669	171875	125	204825	478	210215	213	220207	245	222553	119	226636	336
152171	667	171882	73, 125	204832	479	210222	213	220238	551	222560	119	226643	336
152188	669	171899	125	204900	478	210246	213	220245	370	222614	105	226681	335
152706	659	171905	124	204962	376	210802	201	220252	370	222652	104	226698	335
152805	659	171929	125	204979	377	210819	201	220283	334	222676	105	226797	335
152904	659	190036	490	204986	376	210864	202	220290	334	222805	202	226827	356
154540	662	190401	490	205808	274	211052	567	220306	295	222829	214	226957	335
154601	661	193716	489	205815	274	211106	579	220368	336	222836	214	226995	335
154618	661	193761	489	205822	274	211137	573	220795	318-319	222843	214	227060	310
154632	668	193938	489	205839	274	211144	573	220986	652	222867	339	227077	311
154656	663	193952	489	205846	274	211151	573	220993	652	222874	339	227107	335
154663	668	194300	488	205853	274	211168	572	221099	554	222898	339	227169	335
154687	669	194355	488	205914	188, 268	211175	572	221105	550	222980	611	227206	335
154700	661	194362	488	207208	273	211205	579	221129	286	223468	310-311	227381	240
154717	661	195109	490	207307	273	211298	573	221136	286	224052	215	227589	240
154878	662	195505	490	207369	272	211304	579	221143	287	224328	215	229026	267
154885	668	195604	490	207376	272	211403	579	221150	225	224335	215	229033	267
154908	663	195789	180	207390	564	211410	475, 577	221181	218	224342	215	229064	266
154922	277	196007	118	208007	578	211427	475, 577	221198	221	224359	215	229200	208
154939	277	198124	153, 245	208106	578	211434	475, 575	221204	554	224373	216	229217	208
154946	277	198209	187	208205	578	211441	475, 575	221228	554	224380	216	229224	208
154953	277	198223	187	208304	566	211458	475, 577	221280	107	224397	215	229286	652
154960	277	198247	186	208335	565	211465	475, 577	221297	107	224403	102	229293	652
154977	278	198254	186	208342	565	211472	475, 575	221327	221	224410	102	229309	652
154984	278	199039	186	208380	565	211489	475, 575	221334	221	224434	315	229316	652
154991	278	199046	187	208533	566	211502	579	221341	221	224670	314	229521	318-321
155028	668	199640	152	208618	564	211519	475, 577	221358	168	224823	313	229583	318, 320

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
229606	319, 321	232729	363	233702	383	237014	393	240502	296	271124	147	274088	382
229620	323	232736	363	233719	383	237069	367	240601	570	271148	144	274101	195
229637	323	232781	375	233726	259	237106	398	240700	570	271155	148	274125	571
229828	102	232798	375	233733	259	237113	398	250167	258	271162	145	274149	571
229835	93	232804	375	233740	260	237120	398	250174	258	271179	147	274156	195
229842	323	232811	375	233757	383	237137	398	261163	293	271186	147	274163	195
229873	309	232842	371	233764	367	237144	399	261187	292	271209	144	274224	544
229880	308	232859	372	233788	394	237151	308-309	261200	294	271216	146	274231	161
229903	105	232873	372	233795	394	237380	397	261309	294	271230	145	274255	544
230107	354	232880	375	233825	389	237397	243	261354	294	271247	146, 565	274354	545
230114	227	232897	375	233832	389	237519	653	262214	293	271254	144	274361	545
230121	227	232903	373	233856	380	237526	653	262801	293	271261	147	274378	545
230138	625	232910	373	233863	380	237540	610	263501	280	271292	557	280096	198
230145	625	232927	373	233900	392	237670	245	263594	279	271308	144	280102	198
230213	553	232965	373	233917	392	237687	243	263600	280	271315	146	280126	198
230268	610	232972	373	233924	392	237731	379	263617	281	271322	147	280201	198
230299	610	232989	373	233931	392	237922	104	263624	282	271339	146	280218	198
230305	610	232996	373	233948	373	237977	316-317	263655	281	271346	145	280225	198
230312	614	233009	610	233955	373	237984	627	263662	281	271353	401, 557	280294	198
230442	626	233016	610	233962	259	238097	553	263709	282	271360	401, 557	280300	198
230459	626	233023	610	233979	373	238103	553	263808	282	271384	146	280317	198
230602	552	233030	610	233986	373	238486	155	263907	282	271407	145	280416	198
230664	552	233047	610	233993	373	238837	482	264119	290	271520	556	280423	199
230688	552	233054	610	234730	198	238868	265	264126	290	271551	558	280621	199
230695	552	233061	614	234747	198	238899	356	264300	290	271568	558	280690	199
230718	553	233092	261	234754	199	238905	264	264331	291	271575	559	281246	619
231050	611	233108	361	234761	199	238912	264	264409	291	271599	556	281277	307
231210	627	233115	361	235829	392	238967	265	264607	292	271773	559	281352	299, 303
231227	627	233122	361	235836	392	239186	257	264706	292	271780	559	281369	301, 303
231234	627	233139	361	235904	380	239193	257	265000	296	271797	559	281376	302-303
231265	627	233146	362	235911	380	239209	255	265031	296	273739	246	281444	300, 303
231340	614	233238	386	236000	365	239230	255	265109	202	273746	246	281710	298, 303
231753	610	233269	387	236017	364	239322	253	267219	353	273753	246	282076	201
231760	653	233290	388	236024	365	239346	253	267240	353	273760	261	282090	207
231777	653	233306	390	236031	364	239384	251, 255	267257	353	273777	246	282113	203
231784	653	233320	390	236048	365	239391	250	267264	353	273784	247	282120	203
231791	653	233337	391	236055	364	239414	251	268636	297	273791	247	282151	207
231807	198	233344	368	236062	365	239421	250	268643	297	273821	247	282229	201
231852	199	233351	368	236079	364	239506	295	268650	297	273838	246	282236	201
232019	369	233375	391	236086	365	239551	257	268667	297	273845	246	282243	201
232026	369	233382	368	236093	364	239599	295	268674	297	273852	247	282250	201
232033	371	233399	368	236109	365	239605	295	270028	628	273869	246	282267	201
232040	366	233412	396	236116	364	239681	252	270066	629	273876	246	282359	201
232057	366	233443	390	236574	616	239698	252	270080	628	273883	247	282571	207
232064	366	233450	391	236666	625	239711	252	270097	628	273890	247	282588	207
232118	360	233467	391	236864	393	239766	252	270141	629	273906	247	282731	194
232125	360	233610	386	236871	393	239773	253	270158	628	273913	247	282748	190
232132	360	233627	386	236888	393	239780	253	270165	628	273920	246	282755	192, 194
232149	360	233634	386	236895	393	239889	254	270172	628	273937	246	282762	190
232170	378	233641	387	236901	393	239957	254	270196	629	273982	260	282779	193
232187	378	233658	387	236918	396	240403	288	270233	629	273999	260	282793	203
232194	378	233665	387	236925	396	240410	288	270240	629	274040	382	282809	194
232491	378	233672	385	236932	395	240441	289	270875	121	274057	381	282816	192
232514	363	233689	385	236949	395	240458	289	270882	121	274064	381	282823	193
232699	366	233696	388	236956	393	240496	357	271117	147	274071	382	282830	191

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
282847	201	424490	495	426371	432	429051	439	449608	444	469637	455	480410	507
282854	201	425008	473	426425	426	429211	439	449615	443	469644	455	480502	502
282861	201	425015	473	426432	426	429228	439	450109	447	469651	455	480519	502
282878	201	425022	473	426449	426	429419	403	450208	447	469668	455	499948	209
282885	201	425039	473	426456	426	429440	151, 403	450307	447	469675	455		
297414	237	425046	473	426463	432	429457	151, 403	450406	447	469682	454	**5xxxxx**	
297421	237	425053	473	426470	432	429914	502	450505	447	469699	454	500040	340
297438	237	425107	495	426487	432	430002	434	451007	446	469705	454	500057	340
297445	237	425121	495	426500	440	432006	423	451014	446	469712	454	505106	82
297452	237	425138	495	426517	438	432105	423	451021	446	469729	454	505205	82
297469	237	425190	497	426609	440	432129	423	451038	446	469736	454	505403	82
297476	237	425206	543	426616	441	432136	423	451045	446, 565	469743	454	505441	420
		425299	496	426623	441	432143	423	451052	446, 565	469750	454	505458	420
3xxxxx		425336	571	426661	441	434208	423	451106	446	469767	454	505465	420
330005	231	425343	497	426678	441	436103	506	451502	446, 565	469774	454	505472	420
		425411	496	426685	437	440001	462	451519	446, 565	469781	454	505489	420
4xxxxx		425428	496	426692	437	440100	462	451526	446, 565	469798	454	505502	83
400012	435	425435	496	426708	440	440117	463	451533	446, 565	469804	454	505533	340
400029	435	425473	502	426715	437	440209	462	452103	447	469811	454	505540	348
400036	435	425503	440	426722	437	440216	463, 637	452202	447	469828	454	505557	348
400043	435	425602	440	426746	437	440223	463, 637	452325	447	469835	454	505564	348
400074	96	425619	426	426753	437	440230	462	452400	458	470190	481	505571	348
400081	96	425626	426	426760	441	440407	462	452424	458	470206	487	505588	348
400098	181	425633	426	426777	441	440490	462	452714	447	470213	486	505656	113
400203	507	425657	426	426784	441	440506	462	453001	446	470244	486	505663	113
401002	434	425664	426	426791	441	440605	462	453100	446	470251	485	505670	113
401101	434	425671	427	426807	440	440711	448	453209	446	470268	485	505687	113
401200	434	425688	426	426814	441	440773	448	453308	446	470275	485	505724	83
402221	459	425695	427	426821	441	440780	448	453407	446	470282	485	505731	83
402528	459	425701	440	426890	439	440797	448	456514	569	470305	487	505748	83
403716	459	425718	432	426906	440	440803	462	458198	446, 565	470312	487	505755	83
403747	459	425725	432	426968	438	440858	462	460245	458	470367	480	505762	83
403754	459	425732	432	427040	453	440865	462	461167	456	470411	467	505779	83
404003	507	425763	495	427057	453	440872	462	461266	456	470428	467	506905	82
404102	507	425787	453	427064	453	441107	447	462904	458	470435	467	506912	82
404201	507	425800	440	427071	442	441367	452	463000	483	470442	467	507018	511
404300	507	425879	442	427088	442	441466	452	463109	483	470459	467	507025	511
404409	507	425909	434	427095	442	441503	452	465301	457	470527	490	507117	511
404508	507	425916	434	427125	436	443002	109	465318	457	470534	39	507216	511
404607	507	425923	434	427132	436	443026	109	465325	457	470619	480	507469	511
405000	506	425978	434	427149	436	443033	109	465332	457	470909	481	507568	511
405208	506	425985	434	427170	453	444023	449	465349	457	470930	481	507711	511
405307	506	425992	434	427231	437	445815	444	465356	457	471005	481	507766	511
407202	262, 403	426074	436	427248	437	445822	444	465363	456	471050	481	507773	511
407400	262, 403	426081	436	427415	501	445839	444	465370	458	471500	538	507933	511
408308	403	426098	436	427507	500	445877	445	465387	456	471524	538	507964	511
410110	506	426197	436	427514	500	445907	567	469545	454	471531	538	508107	403
421574	448	426210	436	428245	504	446508	444	469552	454	471548	538	508206	403
424001	500	426227	436	428511	449	446522	444	469569	454	472507	480	508503	37
424155	498	426234	436	428528	449	446607	444	469576	454	472613	480	508510	37
424186	498	426241	436	429006	439	446621	444	469583	454	475201	480	508527	37
424193	498	426258	436	429013	439	446706	444	469590	454	475904	480	508619	508
424469	495	426265	436	429020	439	446720	444	469606	454	480106	506	508626	508
424476	495	426319	439	429037	439	448526	567	469613	454	480205	507	508657	508
424483	495	426364	432	429044	439	448908	445	469620	455	480403	507	508718	508

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
508725	508	512302	174	517604	134	529058	492	550502	171	557907	150	564547	425
508732	508	512517	182	518700	118	529065	492	550526	171	557914	150	564554	425
508787	508	513002	114	521205	120	529072	492	551011	171	557921	150	564561	435
508794	508	513026	203	521304	120	529089	492	551110	171	557952	150	564578	435
508800	508	513033	205	521403	120	529096	492	551202	172	557969	151	564585	435
508817	508	513057	114	521410	540	529102	493	551400	171	557976	151	564592	435
508824	508	513118	114	521434	540	529201	493	551592	172	557983	151	565360	555
508831	508	513125	114	521441	120, 540	529300	493	551615	172	557990	150	565605	435
508862	511	513132	279	521458	120, 540	529409	493	551691	172	558003	150	565612	435
508879	511	513156	203	521465	120, 540	530108	134	551714	172	558010	150	565643	435
508909	511	513163	203	521472	120, 540	530207	134	551790	172	558027	150	565650	435
508916	511	513170	203	521489	120, 540	530306	134	551806	149	558058	150	566008	503
508923	511	513538	113	521496	539	530405	134	551813	149	558096	150	566015	503
508930	511	513545	113	521502	120	530504	134	551998	285, 287	559208	113	566022	503
508947	511	513569	113	521601	120	530603	134	552001	623	559222	113	566046	503
508954	511	513705	103	521809	120	530702	134	552018	528	559239	113	566053	503
509005	132	513712	103	523018	127	532003	133	552025	528	560044	623	566930	503
509104	132	513729	452	523216	127	532102	133	552032	528	561003	438	567104	120
509203	132	513736	103	523315	127	532201	133	552049	526	561102	438	567203	120
509302	132	513743	103	523520	127, 540	532300	133	552100	528	561201	438	567302	120
509401	132	513750	103	523629	127, 447	535103	139	552131	528	561492	435	567401	120
509418	133	515006	177	523827	501	535202	139	552308	505	561508	503	567500	120
509425	133	515013	177	523834	501	535219	139	552315	505	561515	503	567555	137
509432	133	515020	177	523858	502	535301	139	552353	505	561560	503	567562	134
509449	133	515037	179	523902	501	535400	139	552360	505	561577	503	567579	134
509456	133	515044	182	523957	501	535417	139	552407	505	561584	503	567616	118
509463	133	515105	136	523964	352	535424	139	552483	505	561607	503	567630	118
509470	132	515150	182	524008	124	535509	139	552490	505	561706	435	567654	118
509487	132	515167	177	525005	129	535516	139	552681	547	561713	435	567814	120
509494	132	515174	177	525142	128	535523	139	553404	173, 349	561720	435	567821	120
510001	132	515181	136	525159	128	540107	131	554166	173, 349	561966	502	567838	120
510100	132	515228	178	525197	189	540305	131	554364	173, 349	561973	502	567845	120
510209	132	515327	178	525418	672	540404	131	554432	173, 349	562000	120	567852	120
510308	132	515358	178	525425	672	540503	131	556603	325	562017	120, 190	567906	495
510407	132	515365	178	525432	672	540602	131	556610	325	562079	120	568101	402
511503	132	515389	178	525517	672	540701	131	556627	325	563007	129	568200	402
511701	132	515396	178	525524	672	541104	131	556634	671	563106	129	568309	402
511718	133	515501	135	525531	672	541203	131	556641	115	563205	129	568408	402
511725	133	516102	120	525548	672	541302	131	556658	671	563502	494	568507	402
511732	133	516201	120	525555	672	541500	131	556665	115	563557	494	568804	402
511749	133	516300	120	525562	672	542200	131	556672	115	563632	494	569009	402
511756	133	516683	119	525593	343	542507	131	556689	671	563649	494	569016	402
512074	278	516690	119	525630	343	542606	131	556696	664	563700	494	569108	402
512081	278	516706	119	526101	131	542705	131	556719	137	563755	494	569207	402
512098	278	516713	119	526118	131	547304	137	557105	170	563908	494	569757	462
512104	174	516720	119	526200	131	547502	137	557112	170	564004	494	570012	111
512135	174	516737	119	526309	131	550106	171	557150	170	564103	494	570104	111
512142	174	516744	119	527108	131	550113	175	557303	170	564158	494	570159	111
512159	174	516751	555	527207	131	550120	171	557402	497	564202	494	570715	93
512166	174	516768	119	527306	131	550205	171	557600	526	564400	494	570807	447
512173	174	517109	134	528105	131	550229	171	557808	150	564455	494	572016	164
512203	174	517123	248	528204	131	550304	171	557815	150	564509	425	572115	164
512210	174	517208	134	529003	493	550328	171	557822	150	564516	425	572214	164
512227	174	517307	134	529010	493	550403	171	557853	150	564523	425	572313	164
512234	174	517406	134	529041	493	550427	171	557891	150	564530	425	572412	164

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
572511	164	594766	540	596968	531	616932	348	621127	43	626887	38	629451	46
572610	164	595008	449	596975	534	616949	348	621134	43	626894	38	629468	46
572719	164	595206	452	596982	534	617007	101, 340	621158	43	627600	42	629475	46
580011	140	595305	452	596999	534	617014	101, 340	621202	430	627617	42	629482	46
580028	141	595534	546	597033	523	617069	348	621219	430	627624	42	629499	46
580035	140	595541	546	597040	523	617076	348	621226	430	627631	42	629505	41
580042	141	595558	526	597200	523	617083	348	621233	430	627648	42	629512	46
580226	140	595565	526	597316	523	617090	348	621240	430	627655	42	629529	46
580233	141	595589	526	597323	523	617106	348	621257	430	627662	42	629536	46
580462	140	596371	522	597507	523	617113	342	621264	430	627679	42	629604	41
582015	148	596388	522	597880	411	617120	342	621271	430	627686	42	629802	41
582022	148	596395	535	597897	411	617137	342	621288	430	627716	42	629925	48
582039	148	596401	534	597910	411	617144	342	621295	430	627730	42	629932	49
582046	148	596418	534	597927	411	617151	342	621301	430	627747	42	630006	116
586907	163, 527	596425	534	597934	411	617168	342	621318	430	627907	45	630105	117
588017	158	596432	534	597941	411	617175	343	621325	430	627914	44	630136	117
588024	158	596449	530	597958	547	617182	342	621332	430	627921	44	630204	117
588031	159	596456	530	597965	547	617199	342	622094	43, 664	627938	44	630235	117
588208	163, 527	596463	530	597972	547	617205	348	622100	43, 664	627945	44	630402	110
588215	163, 527	596470	549	597989	547	617304	348	622117	43, 664	627952	44	630419	110
588369	159	596487	135	598016	525	617403	348	622216	43, 664	627969	44	630716	202
588376	159	596494	135	598047	82	617410	348	622308	43, 664	627976	44	630808	116
588406	527	596500	546	598214	525	617427	348	622353	43, 664	627983	44	630907	427
588420	159, 527	596517	546	598313	525	617434	348	622407	43, 664	627990	45	630914	427
588574	527	596524	530	598412	525	617458	348	622513	51	628003	44	630938	427
588598	159, 527	596531	530	598719	525	617465	348	622520	51	628010	44	631102	456
588697	162	596548	536	598818	525	617472	348	622537	51	628027	44	631201	456
589007	159	596555	531	599013	525	617502	348	622544	51	628034	44	631300	456
589106	158	596562	531	599112	525	617519	348	622551	51	628041	44	632802	118
589205	158	596579	531	599198	525	617526	348	622605	43, 664	628058	44	632901	118
590140	524	596586	531	599211	525	617533	348	622704	51, 431	628614	47	635001	138
592045	549	596609	537	599327	458, 524	617540	348	622711	51, 431	628621	47	635155	138
592052	549	596616	537	599334	524	617557	348	622728	51, 431	628638	47	635209	138
592069	549	596623	537	599372	524	617564	348	622735	51, 431	628706	47	635308	138
592076	549	596630	536	599426	525	617571	348	622742	51, 431	628805	47	635407	138
593004	534	596647	536	599440	525	617588	348	622773	51, 431	629109	41	635605	138
593035	535	596654	536	599457	525	617595	348	622780	51, 431	629130	40	635612	532
593042	535	596661	522	599464	524	617700	340	622810	51, 431	629154	40	637104	138
593066	535	596678	535	599471	524	617724	342	622827	51, 431	629208	41	637203	138
593097	531	596685	530	599488	524	617731	340	622834	51, 431	629253	40	637302	138
593103	538	596692	530			617816	343	622841	51, 431	629291	49	637401	138
593158	539	596715	536	6xxxxx		617861	343	622858	51, 431	629307	41	637500	138
593165	539	596722	536	607015	433	618028	343	624302	568	629314	48	637609	138
593202	538	596739	533	607022	433	618035	341	625002	50	629321	48	637791	182
593318	534	596746	522	607039	433	618042	341	625057	50	629338	48	637807	182
593332	536	596753	530	607046	433	618059	341	625101	50	629345	40	637814	182
593608	539	596760	529	611012	39	618066	341	625705	50, 431	629352	41	637821	182
593806	540	596777	529	611029	39	618073	341	625804	50, 431	629369	49	637838	182
593905	539	596807	523	611036	39	618080	341	626504	244	629376	49	637845	182
594025	523	596838	533	611043	39	618097	341	626825	38	629383	49	637852	182
594032	179	596845	533	611050	205	618127	344	626832	38	629390	41	638101	447
594049	538	596852	533	611067	205	618196	343	626849	38	629413	41	638118	532
594704	540	596883	522	616901	348	618219	345	626856	38	629420	46	638132	532
594742	540	596920	536	616918	348	621103	43	626863	38	629437	46	638149	532
594759	540	596951	533	616925	348	621110	43	626870	38	629444	46	638163	532

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
638170	532	659465	130	665169	555	682302	174	707814	598	755358	165	769935	346
638309	138	659472	130	665251	452	682401	174	707821	597	755365	165	774830	347
638507	138	659502	128	665381	555	689608	174	707845	596	755372	165	774847	347
638705	138	659601	128	665503	452	689806	174	707906	598	755389	165	774854	347
638903	138	659700	129	665510	452	689851	328	707944	598	755396	165	774861	347
639009	138	659809	129	673416	175	689868	328	707951	598	755556	166	774878	347
639016	138	663462	450	674413	175	690000	112	707968	598	755563	166	774885	347
639023	138	663479	450	677216	176	691021	635	707975	598	755570	166	774892	347
639207	539	663486	450	677223	176	691038	634	707982	599	755730	161	777855	346
639214	501	663608	451	677230	176	691045	634	707999	597	755808	166	778906	347
639221	501	663615	451	677247	176	691052	634	708071	601	755815	166	778913	347
639238	138	663622	451	677254	176	691069	634	708088	601	755822	166	778920	347
639245	619	663639	451	677261	176	691076	634	708095	601	755839	166	778937	346
639252	138	663646	451	677810	175	691083	632	709801	351	759233	164	778944	346
639269	138	663660	451	677827	175	691090	632	709818	350	759240	164	781029	95
639276	138	663691	450	677834	175	691137	635	709825	350	759257	164	781302	85
639283	139	663707	450	678107	428	691151	635	709870	350	759264	164	781319	85
639290	139	663745	450	678114	429	691168	635	709900	340	759301	166	781326	85
639306	139	663790	451	678121	428	691311	636	710104	603	764015	409	781333	85
639313	182	663844	451	678138	429	691335	636	710111	603	764022	409	781340	85
639320	182	663851	451	678176	428	691342	636	710128	603	764039	409	781357	85
640104	116	663868	451	678244	428	691380	463, 636	710135	603	764077	409	781364	85
640203	116	663875	451	678251	428	691397	463, 636	710203	603	764084	409	781371	85
640401	116	663882	451	678268	428	691403	634	710210	603	764091	409	781388	85
640500	116	663899	451	678275	428	691410	634	710227	603	764138	409	781395	85
640609	116	663929	450	678282	428	691427	634	710234	603	764206	408	781401	85
640708	116	663936	450	679005	541	691434	634	710241	601	764213	408	781418	85, 88
640807	116	663950	632	679012	541	691441	634	710258	601	764220	408	781432	410
640913	116	664001	460	679029	541	693001	136	710302	603	764237	408	781449	410
640920	116	664018	460	679036	541	693100	136	710319	603	764244	408	781456	410
642504	116	664025	460	679043	541	693209	136	710326	603	764251	408	781913	97
642559	117	664032	460	679050	541	693216	136	710333	603	764268	408	781920	97
642566	117	664049	460	679067	541	693223	136	722107	493	764404	407	782590	92
642603	116	664056	461	679074	541	693254	136	755006	164	764411	407	783009	504
643914	522	664063	461	680018	122	693261	136	755013	164	764428	407	783016	504
646205	117	664070	461	680025	122	695708	556	755020	164	764435	407	783023	504
646304	117	664100	460	680032	122	695906	548	755037	164	764442	407	783078	410
647509	137	664117	460	680049	122	696002	547	755044	164	764459	407	783085	410
647516	137	664124	461	680056	122	696040	547	755051	164	764466	407	783153	187, 435
647554	137	664131	461	680063	122	696064	546	755068	164	764473	407	783160	187, 435
647561	137	664148	453	680070	122	696200	555	755075	164	764480	407	783177	187, 435
657607	125	664155	449	680087	122	696217	555	755082	164	764497	407	783627	187, 435
657621	125	664162	449	680094	122			755099	164	764503	407	784006	421
658000	128	664179	449	680100	123	**7xxxxx**		755105	164	764510	407	784013	421
658604	130	664186	453	680117	123	700044	667	755112	164	764527	407	784020	421
658703	130	664209	461	680124	122	700051	666	755143	164	768730	422	784327	424
658802	130	664216	461	680131	123	700105	666	755204	165	768747	422	784334	424
658901	130	664223	461	680148	123	700259	535	755211	165	768754	422	784365	424
659007	130	664278	461	680155	123	707661	596	755228	165	768761	346	784372	424
659014	130	664308	450	680162	122	707685	595	755259	165	768778	346	784389	424
659106	130	664315	453	680186	122	707692	593	755273	165	768785	347	784396	424
659205	130	665121	555	680193	122	707753	596	755303	205	768792	346	784419	424
659304	130	665138	555	680216	123	707760	596	755310	205	768808	347	784426	424
659403	130	665145	555	680223	111	707777	597	755334	165	768815	347	784433	424
659458	130	665152	555	682104	174	707784	596	755341	165	769911	347	784754	423

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
784761	423	794456	417	800324	60	801642	56	803400	57	806418	58	808108	59, 61
784778	423	794463	417	800331	60	801659	56	803509	57	806425	58	808153	59, 61
785010	504	794470	417	800348	60	801666	55	804100	57	806432	58	808207	328
785324	424	794487	417	800355	60	801703	56	804117	57	806449	58	808214	328
785546	423	794500	413	800409	60	801710	56	804124	57	806456	58	808221	328
785553	423	794517	417	800416	60	801727	56	804131	57	806494	59, 61	808238	328
785560	423	794524	417	800423	60	801734	56	804148	57	806524	58	808269	403
785577	423	794531	417	800430	60	801826	56	804155	57	806531	58	808276	349
785904	421	795101	413	800447	60	801833	56	804162	57	806548	58	808306	328
786239	423	795309	413	800454	60	801840	55	804179	57	806555	58	808313	328
786307	421	795507	413	800522	60	801857	55	804209	57, 59	806593	59, 61	808337	328
786321	421	795705	413	800539	60	801864	55	804223	57, 59	806623	58	808344	328
786338	421	795903	413	800546	60	801871	55	804230	57, 59	806630	58	808351	328
786352	421	796306	413	800553	60	801888	360, 363	804322	57, 59, 61	806647	58	808405	328
786369	421	796405	413	800621	60	801901	330	804339	57, 59, 61	806654	58	808412	328
786376	421	796603	413	800638	60	801918	330	805107	57	806692	59, 61	808429	328
786383	421	796702	413	800645	60	801925	330	805114	57	806722	58	808467	262, 402
786413	456	798010	413	800652	60	801932	330	805121	57	806739	58	808504	262, 402
786420	456	798034	413	800720	60	801949	330	805138	57	806746	58	808511	262, 402
786437	423	798164	413	800737	60	801963	330	805145	57	806814	59, 61	808528	402
786499	423	798171	413	800744	60	801970	310-311	805152	57	806821	59, 61	808535	402
787007	415	798249	413	801109	55	802007	161	805534	329	806838	59, 61	808542	402
787014	415	798805	413	801116	55	802014	161	805541	329	806845	59, 61	808559	262, 402
787021	415	798904	413	801123	55	802038	167	805558	329	806852	59, 61	808566	262, 402
787038	415	799130	419	801130	55	802045	167	805572	231	806869	59, 61	808573	262, 402
787045	415	799147	419	801147	55	802052	167	805589	231	806876	59, 61	808818	327
787052	415	799154	419	801154	55	802076	167	805596	231	806913	59, 61	808825	327
787069	415	799161	419	801208	55	802083	167	805619	231	806920	59, 61	808832	327
787076	415	799178	419	801215	55	802168	56	805626	231	806937	59, 61	808849	327
787083	415	799383	419	801222	55	802205	56	805633	231	806944	59, 61	808856	327
787090	415	799390	419	801239	55	802212	56	805640	231	806951	59, 61	808863	327
787113	415	799406	419	801246	55	802229	56	805657	231	806968	59, 61	809150	330
787120	415	799413	419	801253	55	802236	56	805664	231	806975	59, 61	809181	506
787144	415	799420	419	801307	55	802243	56	806104	58	807002	167	809242	330
787151	415	799437	419	801314	55	802328	56	806111	58	807019	167	809259	330
787175	415	799444	419	801321	55	802335	56	806128	58	807026	166	809600	483
787182	415	799451	419	801338	55	802342	56	806135	58	807033	166	809709	483
787267	415	799468	419	801345	55	802427	56	806142	58	807057	166	809914	632
794050	419	799475	419	801352	55	802434	56	806159	58	807071	166	809952	632
794067	419	799482	419	801406	55	802441	56	806197	59, 61	807088	166	810002	586
794074	419			801413	55	802502	56	806203	58	807095	166	810101	586
794081	419	8xxxxx		801420	55	802519	56	806210	58	807118	59	810118	587
794098	419	800102	60	801437	55	802526	56	806227	58	807125	59	810125	587
794319	417	800119	60	801444	55	802533	56	806234	58	807132	59	810170	619
794326	417	800126	60	801451	55	802540	56	806241	58	807224	59	810200	588
794333	417	800133	60	801505	55	802601	57	806258	58	807323	59	810224	587
794340	417	800140	60	801512	55	802618	57	806296	59, 61	807330	59	810255	619
794357	417	800157	60	801529	55	802625	57	806302	58	807606	59, 61	810262	617
794364	417	800164	329	801536	55	802632	57	806319	58	807613	59, 61	810279	617
794395	417	800218	60	801543	55	802649	57	806326	58	807620	59, 61	810293	617
794401	417	800225	60	801550	55	802656	57	806333	58	807637	59, 61	810309	620
794418	417	800232	60	801604	56	803202	57	806340	58	807644	59, 61	810316	620
794425	417	800249	60	801611	56	803240	57	806357	58	807651	59, 61	810323	618
794432	417	800300	60	801628	56	803257	57	806395	59, 61	807705	506	810347	515
794449	417	800317	60	801635	56	803264	57	806401	58	807804	507	810361	349

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
810507	508	811795	649	814178	646	817599	641	826676	79	831007	30-31	836521	36
810514	605	811801	649	814185	646	817605	641	826805	80	831205	31	837108	34
810569	583	811818	641	814369	515	817810	61	826812	80	831403	31	837115	35
810576	585	811825	648	814376	515	817834	61	826829	80	831502	31	837122	35
810583	621	811832	648	814390	515	817841	61	826836	80	831601	31	837139	34
810606	585	811849	643	814406	515	820032	75	826843	80	831700	31	837146	34
810613	582	811856	643	814420	515	820049	75	826850	80	832004	30-31	837153	35
810651	582	811863	643	814437	515	820209	97	826904	80	832202	31	837207	34
810668	582	811870	643	814451	516	820308	97	826911	80	832400	31	837306	34
810705	642	811887	643	814468	516	820407	97	826928	80	832509	31	837405	34
810712	642	812044	649	814512	516	820605	102	826935	80	832608	31	837603	34
810729	642	812204	605	814529	516	820612	102	826942	80	832707	31	837641	35
810736	642	812259	605	815007	646	820667	103	826959	80	832806	31	837658	35
810743	642	812266	604	815786	652	820674	103	827000	80	832820	36	837665	35
810897	515	812273	604	815793	652	825518	78	827017	80	832837	36	837672	35
810910	514	812280	604	816264	588	825525	78	827024	80	832844	36	837689	35
810927	514	812341	604	816271	588	825532	78	827031	80	832851	36	837696	35
810934	515	812372	604	816288	588	825549	78	827048	80	832882	36	837719	35
810958	514	812402	651	816295	588	825556	78	827055	80	832899	36	837726	35
810965	517	812440	641	816363	517	825563	78	827109	80	832929	31	837733	35
810989	517	812457	641	816370	517	825570	73, 78	827116	80	833032	37, 178	837740	35
810996	516	812464	641	816486	649	825600	78	827123	80	833100	37	837757	35
811009	648	812471	641	816493	649	825617	78	827130	80	833506	37	837764	35
811023	648	812488	641	816509	649	825624	78	827147	80	833919	32	837771	35
811047	514	812495	643	816516	649	825631	78	827154	80	833926	32	837788	35
811054	517	812501	651	816592	649	825648	78	830000	31	833933	32	837795	35
811108	651	812518	651	816752	645	825655	78	830048	33	833940	32	837818	35
811191	514	812525	651	816769	645	825662	73, 78	830055	30, 33	833957	32	837825	35
811207	646	812532	651	816776	645	825686	80	830130	32	833964	32	837832	35
811214	646	812549	651	816783	645	825693	83	830147	32	833971	32	837849	35
811221	516	812556	651	816790	645	826003	79	830154	33	833988	32	837856	35
811320	586	812563	651	816806	645	826010	79	830161	32	834206	36	837863	35
811450	642	812631	643	816998	645	826027	79	830178	32	834404	36	837870	35
811467	642	812716	642	817001	645	826034	79	830185	32	834701	36	838105	35
811474	642	812723	642	817018	645	826041	79	830208	31	834909	36	838204	35
811481	642	812730	642	817025	645	826058	79	830253	33	835104	36	838303	35
811498	642	812747	642	817032	645	826065	73, 79	830307	32	835401	33	838501	35
811504	642	812754	642	817049	645	826102	79	830314	32	835432	33	838600	35
811511	642	812761	642	817094	644	826119	79	830321	32	835449	33	838617	35
811528	642	812853	648	817100	644	826126	79	830338	32	835456	33	839003	50
811535	642	812860	648	817148	61	826133	79	830345	32	835500	33	839010	41
811542	642	812938	643	817155	61	826140	79	830352	33	835531	33	839300	34
811559	642	812945	643	817162	644	826157	79	830376	33	835609	33	839409	34
811634	651	812969	643	817179	644	826164	73, 79	830390	32	835630	33	839997	33, 242
811641	646	812990	605	817223	644	826171	79	830406	31	836002	34	841020	89
811658	646	813157	515	817261	644	826201	83	830505	31	836019	34	841105	90
811665	646	813164	515	817278	644	826300	81	830529	32	836026	34	841112	90
811672	646	813270	583	817285	644	826348	81, 529	830536	32	836033	34	841129	90
811689	646	813287	583	817346	61	826355	81, 529	830543	32	836040	34	841136	90
811719	649	813522	647	817353	61	826362	81	830567	32	836101	34	841228	91
811726	649	813546	647	817445	61	826379	81	830574	32	836200	34	841235	91
811733	649	813690	647	817452	61	826386	81	830581	32	836309	34	841471	91
811740	649	813829	515	817568	641	826393	81	830604	31	836408	34	841488	91
811771	649	813836	515	817575	641	826478	81, 529	830628	32	836507	34	841495	91
811788	649	814154	646	817582	641	826485	81, 529	830635	32	836514	36	841501	91

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
841518	91	843109	88	855676	129	860526	467	862766	63	871829	507	877180	621
841525	91	843154	87	855683	179	860533	467	862773	63	871904	468	877197	621
841532	90	843383	113	855690	179	860540	467	862780	63	871911	468	877203	622
841549	90	843390	113	855706	179	860557	467	862827	62	871928	468	877210	590
841556	90	843451	115	855713	128	860564	477	862902	62	871935	468	877302	622
841563	90	844205	84	855720	129	860571	467	862919	63	871942	471	877500	622
841570	90	844212	84	855737	129	861196	64	862926	62	871959	471	877517	622
841587	90	844229	84	855744	179	861202	64	862933	62	871966	471	877524	622
841594	90	844236	84	855751	173, 349	861219	64	862940	62	871973	471	877531	622
841600	90	844250	84	855768	100	861226	64	862957	62	873120	69	877548	622
841617	90	844267	84	855775	179	861233	64	862964	63	873137	69	877807	621
841624	90	844274	84	855782	179	861400	64	862971	63	873144	69	877814	592
841631	90	844281	84	855799	129	861417	64	862988	63	873151	69	877821	592-593
842003	89	844298	84	856000	100	861424	64	862995	63	873168	69	877852	594
842010	89	844304	84	856024	100	861431	64	864098	64	873175	69	877869	594
842102	88	844311	84	856031	100	861509	64	864104	64	873182	69	877876	594
842119	87	844328	84	856048	100	861516	64	864128	64	873199	69	877883	589
842201	88	844335	84	856055	100	861523	64	864135	64	873212	69	877906	591
842218	87	844359	108	856062	101	861530	64	864142	64	873229	69	877913	590
842256	87	844366	108	856079	100	861608	64	864159	64	873236	69	877920	590
842317	87	844403	84	856086	100	861615	64	864166	64	873243	69	878101	509
842355	87	844410	88	856109	132	861622	64	864203	64, 286	873250	69	878118	509
842409	88	844427	88	856116	112	861639	64	864210	64, 286	873267	69	878125	509
842423	86	844434	88	856123	93	861707	64	864227	286	873274	69	878132	509
842447	89	844441	88	856147	136	861714	64	864234	286	873281	69	878149	509
842454	89	845028	99	856154	100	861721	64	866009	500	873298	68	878408	509
842461	89	845035	99	856161	112	861738	64	868522	64	873311	68	878538	510
842485	89	845042	99	856178	101	861820	64	868546	64	873328	68	878545	510
842492	89	845059	99	856185	100	861837	64	868553	64	873335	68	878552	510
842522	86	845097	99	856192	100	862209	62	868577	64	873342	68	878569	510
842539	86	845127	99	856208	101	862216	62	870785	71	873359	68	878576	510
842546	86	850695	74	856215	101	862223	62	870792	71	873366	68	878583	510
842553	87	850701	74	856222	101	862285	63	870907	70	873397	632	878590	510
842607	88	850718	74	856239	101	862407	62	870914	70	873410	75	878606	509
842614	87	850725	74	856246	101	862414	62	870921	70	873427	75	878705	510
842621	86	850732	74	856253	101	862421	62	870938	70	873434	75	878712	510
842638	86	850749	74	856260	93	862438	62	870945	70	873441	75	878729	510
842645	86	850756	74	856277	97	862476	63	870952	70	873458	633	878736	510
842652	87	850763	74	856284	92	862483	63	870969	70	873465	633	878743	510
842669	86	850770	74	856291	96	862506	62	870976	70	873472	633	878750	510
842676	73, 87	850787	74	856307	92	862513	62	870983	70	873489	633	878804	510
842683	95	850794	74	856314	92	862520	62	870990	70	873496	633	878811	510
842706	88	855119	128	856321	108	862537	62	871102	623	873502	633	878828	510
842713	87	855201	276, 672	856338	108	862568	63	871201	505	873519	633	878835	510
842720	86	855218	276	856345	108	862575	63	871300	623	876602	509	878842	510
842737	86	855492	341	856352	108	862582	63	871324	623	876619	509	878859	510
842744	86	855508	128	856369	108	862612	62	871331	623	877005	622	878903	510
842751	87	855539	341	856376	108	862629	62	871348	623	877012	622	878910	510
842775	73, 87	855577	345	856383	97	862636	62	871546	69	877029	622	878927	510
842799	86	855607	128	856406	91	862674	63	871706	499	877036	622	878934	510
842904	88	855621	345	856413	89	862681	63	871713	499	877043	622	878941	510
842928	86	855638	345	856420	92	862704	62	871768	499	877050	622	878958	510
842966	86	855645	345	856437	93	862711	62	871775	499	877104	622	880005	65
843000	88	855652	129	860083	476	862728	62	871805	471	877111	623	880012	65
843055	87	855669	129	860502	476	862735	62	871812	471	877173	621	880029	65

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
880036	66, 72	880425	65	881705	73	930632	269	943380	310-311	970614	237	975718	620
880050	66, 72	880456	67, 72	881712	73	930656	269	943489	553	970621	237	975725	620
880067	66, 72	880463	67, 72	881729	73	930830	288	944387	269	970638	235	975732	211
880074	66, 72	880470	67, 72	881736	73	931257	201	944660	635	970652	237	975749	211
880104	65	880487	67, 72	881743	73	931561	369, 372	946190	267	970669	237	975756	211
880111	65	880524	65	881750	73	932001	329, 658	946268	267	970676	237	975770	94
880128	65	880555	67, 72	881804	65	932018	329, 658	949276	368	970683	237	975800	211
880159	66, 72	880562	67, 72	881811	65	932094	658	954775	368	970690	237	975855	160
880166	66, 72	880609	65, 67	881828	65	932902	110	956113	368	970720	231	975862	160
880173	66, 72	880616	65, 67	881835	65	932919	110	956403	372, 375	971017	237, 283	975879	160
880203	65	880623	65, 67	881842	65	932926	110	957066	169	971024	237, 283	975886	160
880210	65	880630	65, 67	881859	65	932933	110	961117	169	971031	237, 283	975893	160
880227	65	880647	65, 67	890233	326	933367	201	961124	169	971048	237, 283	976739	630
880258	67, 72	880654	65, 67	890240	326	933664	269	961131	169	971055	237, 283	976746	631
880265	67, 72	880661	67	890257	326	933688	553	961247	269	971062	237	976753	630
880272	67, 72	880678	67	890349	326	934029	215	963234	227	971079	237	976760	630
880289	67, 72	880685	67	890356	326	934159	629	963388	467	975039	331, 631	976777	630
880302	65	880692	67	890387	326	934166	629	970294	212	975251	232	976784	631
880319	65	880869	67			935286	629	970300	618	975268	232	976791	631
880326	65	880906	337	**9xxxxx**		936191	360	970362	235	975275	232	979945	620
880357	67, 72	880913	337	918500	198	936801	233	970386	237	975305	204	980101	500
880364	67, 72	880920	337	919200	247	939949	329, 659	970393	237	975312	204		
880371	67, 72	880968	337	919217	247	939956	329, 659	970508	618	975329	204		
880388	67, 72	880975	337	921500	293	941058	366	970515	617	975350	234		
880401	65	880982	337	926574	476	941072	361	970522	618	975374	235		
880418	65	880999	337, 356	930618	269	941461	266	970607	237	975398	232		

HENDI

Tools for Chefs

portugal@hendi.eu

www.hendi.eu