



198209



198223



199046

MAÇARICO DE COZINHA

- Agás, recarregável - ignição automática.
- Oqueimador é fornecido vazio.
- Fomecido com base.

código	mm	€
198209	145x70x(H)190	

MAÇARICO DE COZINHA

- Agás, recarregável.
- Ignição automática.
- Oqueimador é fornecido vazio.
- Fomecido com base.

código	mm	€
198223	115x50x(H)155	

CARTUCHO DE GÁS

- Com vários bocais de enchimento.

código	embalado por	litros	€
199046	4	0.2	



i8usa

RAMEQUIM

- Estriado.

código	unidade de pedido	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	
783160	6	ø90x(H)48	
783627	6	ø100x(H)25	
783177	6	ø120x(H)55	





design by
Robert Bronwasser

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

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



CONTROLO PRECISO DA CHAMA

Ideal para dourar: açúcares, proteínas, queijos, frutas, legumes e carnes

CONTROLO SUAVE DO COMPRIMENTO DA CHAMA DE 15 A 150 MM

BICO MAIS COMPRIDO 100 MM

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

INSTALAÇÃO RÁPIDA

O indicador na tampa de segurança permite-lhe instalar rapidamente o recipiente. Um dique e o recipiente é substituído em **SEGURANÇA**.

QUANDO O TEMPO É ESSENCIAL - PODE TER A CERTEZA DE QUE FOI INSTALADO CORRECTAMENTE

MAÇARICO DE COZINHA HENDI JET

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



198254

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



TRABALHO VERTICAL - Gen 2.0

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

CONCEBIDO PARA SER FÁCIL DE LOCALIZAR
As cores contrastantes permitem-lhe localizar imediatamente o aparelho entre os seus utensílios de cozinha.

COBERTURA DE GÁS

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

SEGURANÇA

FIÁVEL

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

CONCEBIDO PARA RESPONDER ÀS NECESSIDADES CULINÁRIAS

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



199039

CARTUCHO DE GÁS GPL

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

código	embalado por	€
199039	4	



VNB



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 desidratados - 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-injeção 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 pinga e um cabo de carregamento USB.
- Madeira ou ervas para defumar não incluídas.



code	mm	€
199640	215x70x(H)160	



N



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-secação 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	



Infusor de fumo com abertura

199664

199657

CAMPÂNULA DEFUMADORA EM VIDRO, COM VÁLVULA PARA ENTRADA DE FUMO

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

código		mm	€
199664	Cúpula para pratos	ø260x(H)174	
199657	Cúpula para cocktails	ø130x(H)282	

Preços sem IVA e não vinculativos.



199978

CÚPULA EM VIDRO

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

código	mm	€
199978	ø275x(H)140	



198124

ISQUEIRO A GÁS - 2 UNIDADES

- Recarregável.
- Fomecido vazio.

código	embalado por	mm	€
198124	2	(L)230	





558102

RECIPIENTE PARA MOLHOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM DISPENSADOR

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

código	litros	mm	€
558102	4,5	ø180x(H)420	



558119

CONJUNTO DE 2 RECIPIENTES PARA MOLHOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM DISPENSADOR

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

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



558140

TAMPA COM DISPENSADOR PARA MOLHOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM RECIPIENTES GN

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

código	GN	mm	€
558133	GN1/6	180x165	
558140	GN1/4	270x165	
558157	GN1/3	330x180	

DISPENSADOR DE MOLHO EM BANHO-MARIA

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

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



90 °C

558126

SIFÕES PARA NATAS



I

SIFÃO PARA NATAS PROFÍ 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&O) para funcionar, não incluído.

código	litros	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	
588024	1	ø98x(H)330	

NBt

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&O) para funcionar, não incluído.

código	litros	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	
588369	0.5	ø80x(H)260	
588376	0.95	ø95x(H)320	



NBt

SIFÃO PARA NATAS KITCHEN LINE PRETO

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

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

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

código		mm	€
589205	Profí Line	120x30x(H)240	



589205

CONJUNTO DE PEÇAS SOBRESSELENTES

código		mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	



589007



para natas para líquidos para decorar

PONTAS PARA DECORAÇÃO E INJEÇÃO

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

código	€
589106	



975855

975893

975886

975879

975862

N **NEW**

SIFÃO PARA NATAS

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

código	cor	litros	mm	€
975855	Amarelo pastel	0.5	ø80x(H)260	
975893	Taupe	0.5	ø80x(H)260	
975886	Rosa pastel	0.5	ø80x(H)260	
975862	Azul pastel	0.5	ø80x(H)260	
975879	Verde pastel	0.5	ø80x(H)260	





UNIVERSAL
PARA TODOS
OS SIFÕES
DE NATAS

588208



588215



586907

CARREGADORES DE SIFÕES DE CHANTILLY

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

código	embalado por	€
588208	10	
588215	24	
586907	50	

