

FORNO COMPACTO PARA PIZAS

- Ideal para fazer pizzas, pão, lasanha, etc.
- As dimensões compactas tornam-no perfeito para cozinhas pequenas ou mesmo para roulotes de comida.
- A utilização de materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil do aparelho.
- Caixa em aço inoxidável de alta qualidade AISI 430, fácil de limpar e manter.
- A câmara do forno mede 410x420(H)x120 mm para pizzas ou outros pratos.
- Base do interior do forno forrada com pedra de chamotte - uma vez que acumulam o calor, resulta em bases de pizza estaladiças.

I7w

- Cada elemento de aquecimento tem 1000W e pode ser regulado independentemente entre os 50°C e os 350°C.
- A porta com janela e a iluminação dentro do forno, permitem que seja possível acompanhar o processo de cozedura.
- A porta pode ser aberta sem parar o processo de aquecimento.
- Opera em modo contínuo ou com temporizador.
- O temporizador pode ser ajustado até 120 minutos e, quando os tempos terminam, o forno para de aquecer.
- Equipado com cabo eléctrico de +/- 1,7 m de comprimento com ficha de ligação à terra.



FORNO DE PIZZA 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	

FORNO DE PIZZA 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	

Fundo da câmara forrado com pedra de chamotte.



As portas abrem para a frente.



O temporizador pode ser regulado até 120 min.



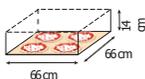
FORNO PARA PIZA BASIC

- 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.

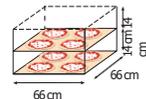
- Cada câmara do forno está equipada com tijolos refratários, um termómetro e uma luz.
- Os modelos com 2 câmaras têm painéis de controlo totalmente separados para cada câmara do forno.
- Intervalo de temperaturas: entre 50 °C e 500 °C.



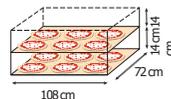
226698



4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

modelo	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
código	226681	226698	226995
número de câmaras	1	2	2
dimensões	975x814x(H)113 mm	975x814x(H)1745 mm	1360x814x(H)1745 mm
dimensões da câmara	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(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
potência/tensão	4,7 kW/400V	9,4 kW/400V	18 kW/400V
peso	75 kg	122 kg	176 kg

€

SUPORTE PARA FORNO

código	226797	227107	227107
dimensões	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm

€



ENROLADORES DE MASSA ELÉTRICOS

- Perfeito para enrolar massa de pizza fria, massa de pasta e massa de dumplings/ravioli.
- Os dois conjuntos de rolos ajustáveis transformam a massa num disco de espessura consistente.

- As proteções separadas dos rolos garantem um funcionamento fácil e seguro.
- Diâmetro do disco de massa enrolada: 14 a 30 cm
- Espessura: entre 1 e 4 mm.

WI



Com pedal elétrico



Ver vídeo



código	226612	226629	226636
número de pares de rolos	1	2	2
peso da porção de massa	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diâmetro do disco de massa laminada	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensões	650x345x(H)490 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
potência	250 W	250 W	250 W
voltagem	230 V	230 V	230 V
peso	27 kg	28 kg	37 kg
	1 293,50	1 462,50	1 625,00



Rofo em aço inoxidável



226827

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 ø110x60 mm.
- Peso 8 kg.

código	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	





IK

MISTURADORES EM ESPIRAL

- Para uso profissional.
- Ideal para pizzas, padarias, pastelaria, bares de dumplings ou bijas 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 de proteção de segurança facilita a adição de ingredientes durante o processo.
- Com o microinterruptor, a operação para quando a proteção de segurança é levantada.
- A transmissão por corrente garante um funcionamento eficiente.
- Trabalho silencioso garantido graças ao banho de óleo do motor do equipamento.

- O design em espiral garante a homogeneidade e o arejamento perfeitos da massa.
- O misturador não aquece a massa durante o funcionamento.
- Com temporizador de 30 minutos incorporado.
- Equipado com 4 rodas das quais 2 com travões que garantem um transporte confortável e uma utilização fácil na cozinha.



226209

Equipado com rodízios



226346

Com temporizador integrado

Taça removível

BATEDEIRA PLANETÁRIA COM TAÇA FIXA

código	mm	capacidade da taça (l)	capacidade máxima de massa (kg)	capacidade (kg/h)	dimensões da taça (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	

BATEDEIRA PLANETÁRIA COM 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	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	



224830

NI

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	

I

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	



Ver vídeo



224847



NB

PÁ PARA PIZZA, REDONDA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.
- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizzas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617151		230x1200	
617168	perfurado	230x1200	

I

PÁ PARA PIZZA, REDONDA

- Cabo com punho que desliza facilmente, permitindo remover as pizzas do forno sem esforço.

código	-	mm	€
617182		230x1200	
617199	perfurado	230x1200	



617724

NB

PÁ PARA PIZZA, REDONDA, PERFURADA

- Fabricada em alumínio anodizado rígido, tornando-a mais resistente ao desgaste, à abrasão e à corrosão.
- Com pega deslizante, que funciona como isolamento térmico.

código	-	mm	€
618103	perfurado	230x1200	

NB

PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

- Leve e robusta, em alumínio anodizado.

código	-	mm	€
617113		305x1320	
617120		405x1320	
617137	perfurado	305x1320	
617144	perfurado	405x1320	

PÁ PARA PIZZA

- Pode ser utilizada para remover a pizza diretamente do forno, ou mesmo para a servir.
- Feito em madeira duradoura, resistente a altas temperaturas.

código	mm	€
617724	535x305x(H)10	



I

PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

código	mm	€
617175	305x1320	

NB

PÁ PARA PIZZA, QUADRADA

- Pega de madeira.
- Alâmina é muito resistente ao calor.

código	mm	€
617816	305x1320	
618028	355x1320	
617861	405x1320	

N

ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZZA

- Escova em cobre com cabo em alumínio.

código	mm	€
525593	(L)1320	

ESCOVA DE LIMPEZA DE FORNO DE PIZZA

- Escova em arame de latão.
- Pega de madeira amovível com parafuso na ponta.
- Raspador em aço.

código	mm	€
525630	930x260	

NJ NEW

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 armazenação.
- Pode ir à máquina de lavar loiça.

código	mm	€
618196	1320x215	



NB

PÁ PARA PIZZA 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	
618066	350x710	

NB

PÁ PARA PIZZA 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	
618097	300x660	

NB

PÁ PARA PIZZA 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	
618042	355x710	
618059	405x760	

I



617700

PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de pizza.

código	mm	€
617700	(L)190	

617731



NB

PINÇA PARA TABULEIRO

- Adequada para todos os tipos de tabuleiros de pizza.

código	mm	€
617731	(L)200	



I

FORNO DE PIZA

- Grelha adequada para pizzas até Ø 30 cm.
- Temporizador ajustável até 15 minutos.
- Com elementos de aquecimento superior e inferior e tabuleiro para migalhas.
- Adequado para pizzas congeladas.

código	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	



220306

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	
500040	Ø356x(H)6	
500057	Ø406x(H)6	

7nt



505533

P

ESPAÇADOR PARA CAIXA DE PIZA - 500 UNIDADES

- Altura do espaçador para caixa de pizza: 35mm.

código	embalado por	€
709900	500	



709900

NEW MODEL



J P



617014

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo em polipropileno.

código	Ø	comprimento (mm)	€
617014	Ø100	(L)230	

J P



617007

CORTADOR DE PIZA

- Lâmina de aço inoxidável, cabo de polipropileno.

código	Ø	comprimento (mm)	€
617007	Ø100	(L)230	



NEW KPn

CORTA PIZZA HENDI PIZZER, UTILIZAÇÃO INTENSIVA

- O HENDI PIZZER é uma ferramenta profissional, altamente resistente, concebida pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser - funcional, ergonómica e elegante.
- O PIZZER possui uma lâmina grande, espessa e de alta qualidade que permite um corte suave de qualquer tipo de pizza. Quer se trate de uma massa fina clássica ou massa pan, o HENDI PIZZER garante um corte rápido e sem esforço.
- O produto pesa uns consideráveis 325 gramas, o que indica a sua firmeza e elevada qualidade.
- O cabo é feito em polipropileno, enquanto a lâmina e outros componentes são feitos de aço inoxidável AISI 304ável - juntos formam uma construção sólida com uma lâmina extremamente eficaz, capaz de suportar uma utilização intensiva.
- A lâmina é fixada com rebites planos e resistentes - ao contrário dos parafusos tradicionais, os rebites proporcionam um padrão de higiene mais elevado, uma vez que não acumulam resíduos dos produtos cortados.
- O cortador é ligeiramente curvo e perfeitamente equilibrado, resultando numa operação mais ergonómica.
- A pega tem um orifício para que possa ser pendurada de forma conveniente na parede.
- Pode ir à máquina de lavar loiça - garantindo uma limpeza fácil.

código	mm	g	€
618127	ø97x130	325	



855621

NEW

KPn

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	



855638

NEW

LPn

ESPÁTULA DE PIZA HEAVY-DUTY

- Para levantar e remover facilmente a massa de pizza 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	



855645

NEW

Ign

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	

NEW



855492

Kn

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	
855492	280x65	

**B**

617069

n u B t

616918

N B

617533

FORMA DE PIZA

- Em aço azul.
- Ideal para a distribuição de calor uniforme durante a confeção.

código	fundo (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	
617076	ø199	ø229x(H)24	
617083	ø221	ø251x(H)24	
617090	ø239	ø269x(H)22	
617106	ø260	ø290x(H)24	
617205	ø280	ø310x(H)23	
617304	ø298	ø328x(H)23	
617403	ø337	ø367x(H)21	
617410	ø373	ø403x(H)26	
617427	ø425	ø450x(H)27	
617434	ø475	ø510x(H)30	

TABULEIRO DE PIZA PERFURADO

- Adequado para restaurantes, cantinas e hotéis que servem pizza.
- O tabuleiro de pizza é feito em aço de carbono coberto com óxido de ferro, o que garante uma excelente proteção contra a corrosão.
- Cozedura uniforme graças à perfuração do tabuleiro.
- Os orifícios medem: Ø3 mm.
- Resistência ao calor até: 420°C.
- Contacto seguro com os alimentos.
- Adequado para utilização no forno.
- ATENÇÃO: Não pode ir à máquina de lavar loiça nem ao micro-ondas.

código	fundo (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	
616901	ø240	ø270x(H)25	
616925	ø281	ø311x(H)23	
616932	ø324	ø352x(H)23	
616949	ø381	ø411x(H)23	

REDE DE PIZA

- Ideal para cozinhar pizzas uniformemente.
- Fabricado em alumínio.

código	mm	€
617502	ø230	
617519	ø250	
617526	ø280	
617533	ø300	
617540	ø330	
617557	ø360	
617458	ø380	
617564	ø400	
617465	ø430	
617571	ø450	
617588	ø508	
617595	ø600	



505540

Os modelos de $\varnothing 500$ e 600 mm têm um fundo reforçado

TÁBUA PARA PIZZA

- Em madeira de faia natural.
- Com ranhuras para auxiliar o corte em 6 partes iguais.

código	mm	€
505540	$\varnothing 300$	
505557	$\varnothing 350$	
505564	$\varnothing 400$	
505571	$\varnothing 450$	
505588	$\varnothing 500$	

B



810361

SUPORE PARA REDES/FORMAS DE PIZZA 14 NÍVEIS

- Capacidade para até 14 redes/formas de pizza.

código	mm	€
810361	300x305x(H)680	

COZEDOR DE MASSAS E DUMPLINGS

- Para cozer massa, dumplings e vegetais.
- Parte de cima da estrutura fabricada em aço inoxidável AISI 304.
- Outras partes da estrutura em aço inoxidável AISI 430.
- Recipiente em aço inoxidável AISI 316, com capacidade para 10 L.
- Elemento de aquecimento localizado no fundo do recipiente.
- Ligação direta à água.
- Mostrador da válvula, para água, no painel de controlo frontal.
- Ajuste da temperatura com botão rotativo entre 30°C e 120°C.
- Luz indicativa de quando a temperatura determinada foi atingida.
- Bocal removível para água usada.
- Suporte para cestos com função de 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.

código	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	



238899

Inclui 2 cestos e uma tampa

JKv



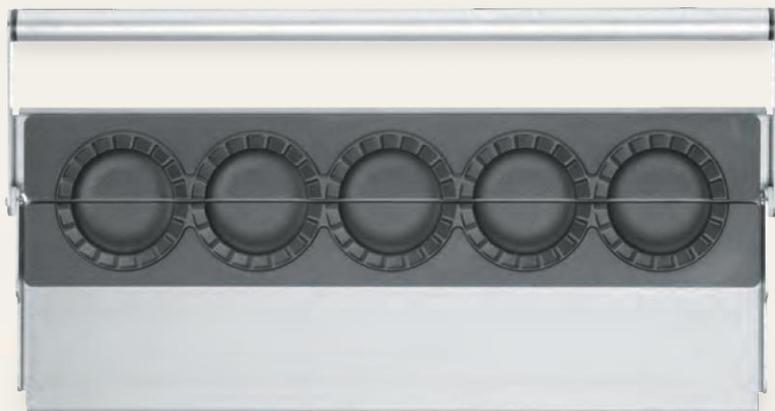
NInB **NEW**

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 antiderapantes de borracha.
- Espessura e diâmetro máximos de um dumpling: 21 mm, ø80 mm.

- Largura do "reborço" de um dumpling: 8 mm.
- Dimensões da máquina de dumplings aberta: 470x245x80 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	





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.

insm

NEW



77855

PRATO DE PIZA BAROCCO

código	mm	€
777855	ø330	
768792	ø310	

778937



PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, PRETO

código	mm	€
778937	ø330	
768761	ø310	

NEW



778944

PRATO DE PIZA COLEÇÃO RECIPE, VERMELHO TÍJOLO

código	mm	€
778944	ø330	
768778	ø310	

NEW



774885

PRATO DE PIZA GRANITE

código	mm	€
774885	ø330	
768815	ø310	

NEW



778906

COLEÇÃO DE PRATOS DE PIZA DROPS

código	mm	€
778913	ø330	
778906	ø310	

NEW



778920

PRATOS DE MASSA COLEÇÃO DROPS

código	mm	€
778920	ø275	



769911

PRATO DE PIZA CRETE

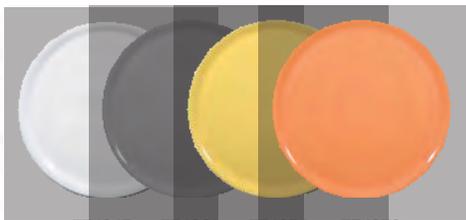
código	mm	€
769911	ø330	
768785	ø310	



774892

PRATO DE PIZA TRADICIONAL

código	mm	€
774892	ø330	
768808	ø310	



774847

774861

774854

774878

PRATO DE PIZA SPECIALE

código	cor	mm	€
774830	Branco	ø280	
774847	Branco	ø330	
774854	Cinzentos-escuro	ø330	
774861	Amarelo	ø330	
774878	Laranja	ø330	



709818

SACO PARA DISTRIBUIÇÃO DE PIZZA

- Abertura apertada, fácil de ajustar.
- Em material robusto e fácil de limpar.
- Bolso superior transparente para recibos.

código	capacidade	mm
709825	4 caixas	360x360x(H)200
709818	4 caixas	460x460x(H)210



709870

SACO PARA ENTREGA DE PIZZA, 45 CM, KITCHEN LINE

- Fabricado em poliéster duradouro e fácil de limpar.
- Exterior fabricado em poliéster 600D e interior fabricado em poliéster 210D.
- O interior é almofadado com espuma de 5 mm de espessura.
- Fechado com velcro, fácil de ajustar.
- A pega grande toma o transporte confortável.
- Equipado com um bolso superior transparente para notas.

código	mm	€
709870	470x470x(H)210	



NSP

REVESTIMENTO IMPERMEÁVEL

A mochila é feita de material de alta qualidade que protege o seu conteúdo contra a água e o vento. ENTREGA FÁCIL, MESMO QUANDO CHOVE OU NEVA.



INTERIOR ESPAÇOSO

A mochila tem uma capacidade de 72 litros: 10 caixas de pizza* ou 8 saladas* +6 pratos principais* +6 sopas*
ALTA CAPACIDADE = ALTO DESEMPENHO = MENOR CUSTO DE ENTREGA = MAIOR LUCRO

* foi utilizada para a medição, uma embalagem padrão de entrega.

PRATELEIRA ISOLADA AJUSTÁVEL

Uma prateleira que divide o compartimento em duas partes. Escolha um local para saladas, coleslaws e cuboqe os pratos quentes num compartimento separado. FRIO NA PARTE INFERIOR, QUENTE NA PARTE SUPERIOR.

SEPARADORES

Osaco térmico tem 5 separadores semicirculares na condra inferior. Fornecem isolamento térmico do compartimento e evitam que o tecido exterior se desgaste. E 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 - acolhimento 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 acolhoadas e encosto acolhoado 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	