

PI

RÉCHAUD ELÉTRICO TELLANO

- Gastronorm 1/1.
- Recipiente de água em polipropileno resistente ao calor.
- Ajustes contínuos até 85°C.
- Interruptor de ligar/desligar, luz indicadora.
- Extremamente silencioso durante o aquecimento.
- Caçarola GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

código	litros	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x347x(H)286	



204825

PI

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	



204832

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	



204900





475904



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	
475904	1	9	600x358x(H)295	

NEW

Iwn

RÉCHAUD - CONJUNTO DE 4

- Necessita ser montado.
- Adequado para GN 1/1 - 65 mm de profundidade (incluído).
- GN 1/1, depósito de água (555x350 mm), base para a estrutura e tampa em aço inoxidável AISI 201.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 401.
- Pega da tampa em polipropileno.
- Suporte para colocar o combustível não incluído.
- Não tem como função cozinhar, mas manter quente.
- Todos os elementos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

código	mm	€
238837	575x352x(H)296	

238837



IJ

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	



IJ

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	





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	



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	



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	



470367

RECIPIENTE PARA ALIMENTOS REDONDO

COM 5,6L PARA RÉCHAUD REDONDO

código	litros	mm	€
470367	5.6	ø390x(H)60	

NEW



470930

RECIPIENTE PARA BANHO-MARIA

- 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	
470909	recipiente para banho-maria ø220x(H)190	

390



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.



ARTIGOS PARA
BUFFET





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.
- Fomecido com um recipiente para água removível, um recipiente GN 1/1 com 65mm de profundidade e 2 suportes para lats de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	



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.
- Fomecido 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	



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.
- Fomecido 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	



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.
- Fomecido 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	



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	



470237

RÉCHAUD GN 2/3 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 2/3 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	



470220

RÉCHAUD GN 1/2 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 1/2 com 65 mm de profundidade e suporte para lata de combustível para réchauds.

código	litros	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	



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	





J

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	



470206

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	



470305

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	



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.
- Toda 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/CO₂.
- 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.

LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

- Embalagem de 200 gramas para réchaud.
- Tempo de queima: ≈ 3 horas.

código	embalado por	€
194362	12	
194300	24	
194355	72	



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.

queima
4 horas



queima
6 horas



código		embalado por	peso (kg)	unidade de pedido	€
193761	queima ± 4 horas	6	0.145	4	
193952	queima ± 4 horas	24	0.145	1	
193716	queima ± 6 horas	6	0.2	4	
193938	queima ± 6 horas	24	0.2	1	
193679	queima ± 8 horas	24	0.25	1	



190029

BALDE DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

– Balde de 4 quilogramas.

código	unidade de pedido	€
190401	3	



195505

BIDÃO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

– Bidão de 5 litros.

código	unidade de pedido	€
195505	4	



195109

FRASCO DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS

– Garrafa de 1 litro.

código	unidade de pedido	€
195109	12	



470527

SUPORTE PARA LATA DE COMBUSTÍVEL PARA RÉCHAUDS - 2 UNIDADES

código	embalado por	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	



195604

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	



190036

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	



111420

BICO DE FONDUE - 2 UNIDADES

– Adequado para combustível para bicos de fondue.

código	embalado por	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	

