



HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



GARNKI
I POJEMNIKI GN



DESKI, NOŻE,
PRZYBORY



CUKIERNIA,
PIEKARNIA,
KAWIARNIA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



PAKOWANIE
PRÓŻNIOWE



URZĄDZENIA
GRZEWcze



PIECE
KONWEKCYJNO-
-PAROWE



PIZZA,
MAKARON,
KEBAB



CHŁODNICTWO



SZKŁO,
SZTUCCZE,
ART. STOŁOWE



PODGRZEWACZE,
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA



TERMOBOXY,
REGAŁY,
WÓZKI



ZMYWARKI
I HIGIENA



MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ



GRILLE



tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality,
wherever you are







15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Błat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 70 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	691,00

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15x GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	799,00

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	849,00

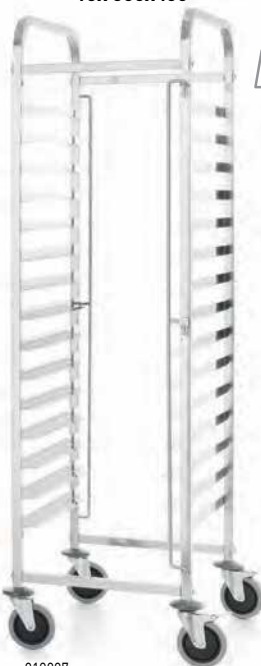


15x GN 1/1

15x 600x400



813270



813287



WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15x GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	789,00

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkami
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	849,00

150kg

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30xGN 1/1

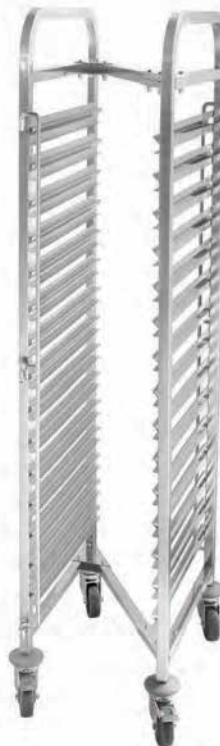
- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skretne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	798x610x(H)1710	1322,00



150kg

15x GN 1/1



810606



Wsuniecie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15xGN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsuniecie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skretne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	929,00

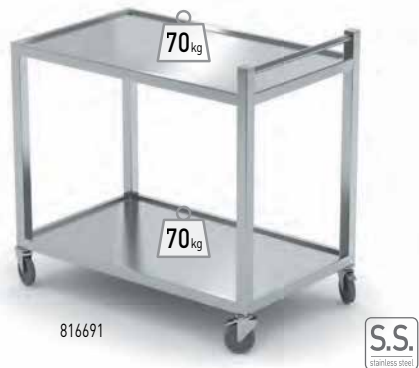
WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12xGN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	810x610x(H)960	884,00



810569



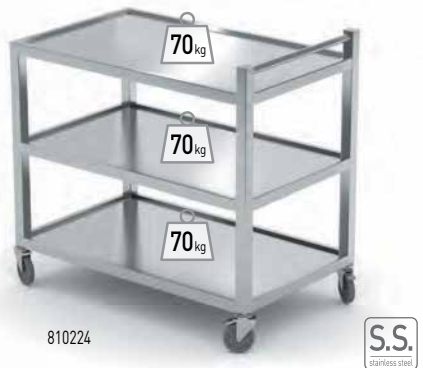
816691

S.S.
stainless steel

WÓZEK KELNERSKI 2-PÓŁKOWY – SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- 2 półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem.
- Wymiar całkowity półki: 800x500 mm.
- Wymiar półki bez przetłoczenia: 750x450 mm.
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 615 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne równomierne obciążenie półki: 70 kg/m².
- Pionowy uchwył ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm.
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojniki, w tym 2 z hamulcami.

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)950	1059,00



810224

S.S.
stainless steel

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY – SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność.
- 3 półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem.
- Wymiar całkowity półki: 800x500 mm.
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 750x450 mm.
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 292 mm.
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki: 70 kg/m².
- Pionowy uchwył ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm.
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojniki, w tym 2 kółka z hamulcami.

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)950	1269,00





810101

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochotnym
- Odległość między półkami: 270 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	469,00



811320

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym, matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochotnym
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	905x585x(H)945	691,00



810002



WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochotnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	399,00



810118

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	699,00



810125

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	889,00



WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania.
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach.
- Górna półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy.



- Maksymalne obciążenie na półkę (równomiernie rozłożone): 50 kg.
- Wyposażony w 4 obrotowe kółka, 2 z hamulcami.
- Zaokrąglone kąrawędzie.

NEW



816264

NEW



816271

810200



WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, DUŻY

- Wymiary półki: 842x486 mm.
- Odległość między półkami: 308 mm.

kod	mm	PLN
816264	1010x500x(H)960	343,00

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU, Z PANELEM BOCZNYM, DUŻY

- Wymiary półki: 842x486 mm.
- Odległość między półkami: 308 mm.
- Zawiera boczne panele.

kod	mm	PLN
816271	1010x500x(H)960	525,00

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odległość między półkami: 340 mm

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	271,00

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

PP NEW

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 238x173 mm.
- Pasuje do: 810200, 816264, 816271

kod	mm	PLN
816288	325x240x(H)447	45,00



816288

PP NEW

POJEMNIK DO WÓZKA KELNERSKIEGO

- Wymiary dna: 294x185 mm.
- Pasuje do produktów: 810200, 816264, 816271.

kod	mm	PLN
816295	325x240x(H)180	21,00



816295



MAX.
110 L



kratka ociekowa 2 kółka skrętne z hamulcem kranik szufelka

877883

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową

- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	1999,00

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.



kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	540,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



877913



877920



NEW

877210



MAX.
102 L



WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż.
- Jednoczęściowa, solidna i wytrzymała konstrukcja z polipropylenu.
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości.
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki.
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu.
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrzętne i z hamulcem dla łatwego transportu.
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego.

877913



szufelka



przezroczysta
pokrywa



4 kółka skrzętne

kod	litry	mm	PLN
877210	62	345x720x(H)570	599,00 N
877913	82	355x720x(H)600	639,00
877920	102	600x720x(H)700	699,00



mąka



cukier



sól



kasza



ryż





LDPE
polietylen

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie - gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem $\phi 10$ mm, 2 duże kółka $\phi 20$ mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: $\phi 115-330$ mm



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych

do 50 talerzy w jednym stosie

2 przednie kółka z hamulcem

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	2399,00

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze $\phi 225-330$ mm



6 kolumn talerze $\phi 140-225$ mm



4 kolumny - talerze $\phi 115$ mm
2 kolumny - talerze $\phi 140-175$ mm
2 kolumny - $\phi 175-225$ mm



5 kolumn - talerze $\phi 115$ mm
3 kolumny - talerze $\phi 175-225$ mm



do cen należy doliczyć VAT 23%



755



Zawór odpowietrzający



Drzwi z uszczelką



AMER★BOX



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2XGN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE.
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości.
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika.
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu.
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory.
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN (H) 20 mm: 12 szt.
 - GN (H) 65 mm: 6 szt.
 - GN (H) 100 mm: 4 szt.
 - GN (H) 150 mm: 3 szt.
 - GN (H) 200 mm: 2 szt.

877814



877821

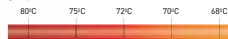


2 kółka z hamulcami

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	477x680x(H)620	877814	1226,00

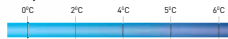
Utrzymanie temperatury

gorący



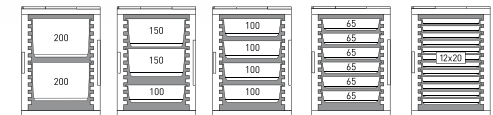
Początkowa temperatura

zimny



Początkowa temperatura

Przykładowe konfiguracje



WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termoizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.



pas mocujący w zestawie

877821

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	540,00

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



NEW



707692

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm

- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
 - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
 - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
 - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
 - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.
 - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3



kod	mm	PLN
707692	477x680x(H)620	3087,00

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

- Wózek do pojemnika termooizolacyjnego Amer Box to akcesorium zapewniające bezpieczny przewóz żywności w pojemniku termicznym Amer Box o kodzie 877814.
- Platforma transportowa jest wykonana z LDPE.
- Umożliwia bezpieczny przewóz zawartości pojemnika termicznego dzięki hamulcom zamontowanym przy 2 kółkach.



pas mocujący w zestawie

877821

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	540,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



4 klamry
zamykające

miejsce na naklejke



877869

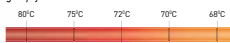
TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu - ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę

kod	litry	mm	PLN
877869	9,4	230x420x(H)470	658,00
877876	18	230x420x(H)620	789,00

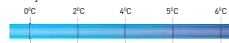
Utrzymanie temperatury

gorący



Początkowa temperatura

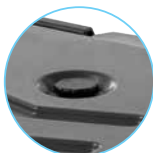
zimny



Początkowa temperatura



4 klamry
zamykające



zawór
odpowietrzający



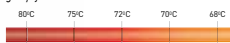
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm	PLN
877852	630x460x(H)305	877852	789,00

Utrzymanie temperatury

gorący



Początkowa temperatura

zimny



Początkowa temperatura

możliwość
piętrowania



Przykładowe konfiguracje



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



9x 600x400



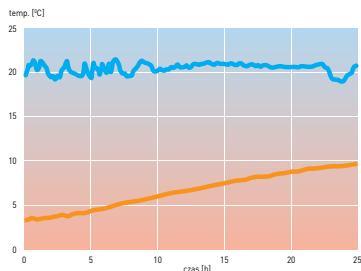
707685



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 9X 600X400MM

- Pojemnik wykonany z EPP.
- Ultra-lekkie, przednie zamykanie z oddzielną pokrywą.
- Wysoka odporność na temperaturę
- Idealny do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Możliwość piętrowania.
- Zaokrąglone rogi.
- 9 prowadnic do tac 600x400 mm (tace nie są dołączone).
- Odległość między prowadnicami: 50 mm.
- Mycie w zmywarkach do 80°C.

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707685	128	540x700x(H)640	707685	1127,00



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termooizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
— temp. otoczenia 20°C
— temp. początkowa 2,3°C





5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5xGN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 przewodnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	600x400x(H)490	707661	610,00

Idealnie pasuje na jedną europaletę
- 4 pudła na jedną warstwę

Przykładowe konfiguracje



ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych.
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968.
- Może być podgrzany do 90°C.
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min.
- Zawiera wosk parafinowy.

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	107,00
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	170,00



ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płytce eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszysz się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz
- Zawiera wodę i poliakrylan sodu.

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	111,00
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	66,00

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



Posiada
ergonomiczne
uchwyty transportowe



707968



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przeniesienia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od -20° do $+110^{\circ}$ C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	600x400x(H)285	707906	109,00
707968	46	600x400x(H)320	707968	166,00
707951	53	685x485x(H)260	707951	244,00
707944	80	685x485x(H)360	707944	227,00



707814



ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	128,00



707821

707814

707029

707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości



707029



RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707029	600x400x(H)180	74,00





707982



Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od -20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	324,00



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

do cen należy doliczyć VAT 23%



763

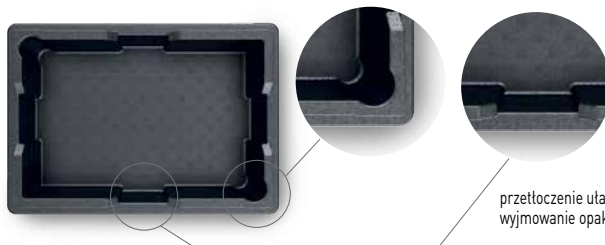
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	440x310x(H)160	707043	79,00
707050	15,6	440x310x(H)230	707050	89,00



707043



przetłoczenie ułatwiające
wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5,5	410x410x(H)100	707067	49,00
707074	9,8	410x410x(H)135	707074	59,00



707067



707074



707067 + 707074



podwójne zastosowanie
pojemnika - po odwróceniu
o 180° służy jako pokrywa





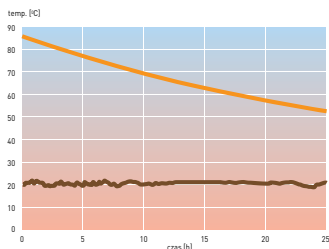
707975



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniu w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm	mm wew.	PLN
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	166,00
707098	21	480x480x(H)165	420x420x(H)117	99,00



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



707098 3x pizza ø40 cm



707975 5x pizza ø32 cm





707746

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocielanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywkę do nabycia także oddzielnie: 707548 do pojemnika 707746 i 707425 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	600x400x(H)283	707746	109,00
707425	46	600x400x(H)320	707425	119,00
707432	53	685x485x(H)260	707432	159,00
707456	80	685x485x(H)360	707456	174,00



707586

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCIELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocielanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707579	13	400x300x(H)173	40,00
707586	20	500x300x(H)213	60,00
707593	47	600x400x(H)296	94,00



stackable



TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

**NEW
MODEL**



708071

708088

708095



- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury przez kilka godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali nierdzewnej AISI 201, satynowanej
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,5 mm
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wymiowana dla łatwego mycia
- Pokrywa z dwoma zatrzaskami i jednym zawiasem
- Termos nie nadaje się do piętrowania

- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

- Waga netto:
708071 3,2 kg
708088 4,5 kg
710241 4,85 kg
708095 6 kg
710258 6,2 kg

kod	litry	mm	PLN
708071	11	ø300x(H)345	200,00
708088	19	ø350x(H)400	250,00
708095	31	ø400x(H)445	317,00
710241	23	ø350x(H)440	270,00
710258	36	ø400x(H)500	339,00



TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE



Zobacz film

6 zatrzasków – idealne do transportu płynnych posiłków.



710203

Te same średnice ułatwiają układanie i transportowanie



Przestrzeń między ścianami wypełniona jest specjalnym materiałem izolacyjnym, który utrzymuje gorącą lub zimną temperaturę żywności nawet przez 6-8 godzin



Zobacz film



Kran ze stali nierdzewnej

768

 HENDI





710203

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Utrzymuje temperaturę nawet do 6 godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia



710227

- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Uszczelka profilowana, wymiowana dla łatwego mycia
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWIŃCÍ PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	515,00
710111	15	ø330x(H)280	541,00
710203	20	ø330x(H)360	579,00
710210	25	ø330x(H)430	607,00
710302	35	ø330x(H)570	699,00
710319	50	ø480x(H)380	789,00

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWIŃCÍ - Z KRANEM PROFI LINE

- Kran wykonany ze stali nierdzewnej.
- Wylewka umieszczona na wysokości około 45 mm.

kod	litry	mm	PLN
710128	10	ø330x(H)220	582,00
710135	15	ø330x(H)280	609,00
710227	20	ø330x(H)360	637,00
710234	25	ø330x(H)430	674,00
710326	35	ø330x(H)570	740,00
710333	50	ø480x(H)380	857,00

Ergonomiczne uchwyty.



Zawór powietrza



Podwójna pokrywa zabezpieczona plombą i wyposażona w 6 zatrzasków



Elastyczny materiał chroni pojemnik i podłogę przed uszkodzeniem



812266

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	1074,00
812372	Hak do rozbudowy	15x42x(H)42	18,00



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium odpornego na korozję.
- 4 półki wykonane z polipropylenu, każda składa się z 3 demontowanych elementów polipropylenu, które są przystosowane do mycia w zmywarce.
- Regulowane nóżki zapewniające stabilność na nierównych podłożach.
- Możliwość łączenia regałów i tworzenia regałów narożnych z zastosowaniem haków dostępnych w ofercie (kod: 812280).
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg.

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	1246,00
812280	Hak do rozbudowy	15x42x(H)42	16,00

TERMBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Pojemniki GN 1/1 pasują bezpośrednio między wsporniki aluminiowe

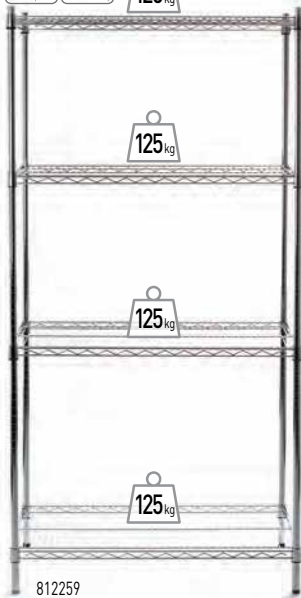


Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce





125 kg



812259

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	379,00

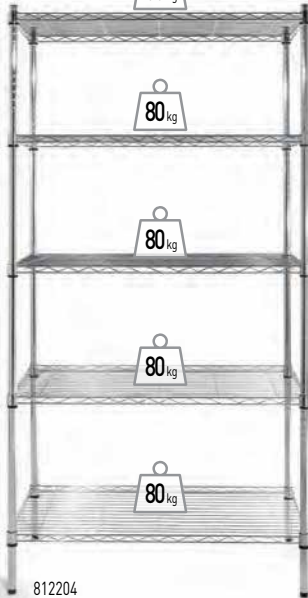


WÓZEK PLATFORMOWY

- Składany w celu zminimalizowania wymiarów transportu.
- Wymiary przed złożeniem: 742x480x(H)235 mm.
- Maksymalne obciążenie: 200 kg.

kod	mm	PLN
810514	742x480x(H)845	268,00

80 kg



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 5 PÓŁKAMI

- Wykonany ze stali.
- Dostępny w wykończeniu chromowanym lub malowanym proszkowo na czarno.
- Łatwy montaż, łatwo do ustawienia wysokość półki.
- Zawiera 5 drucianych półek.
- Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę: 80 kg.
- Regulowane nóżki.

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	349,00
812204	chromo- wany	910x455x(H)1830	339,00



Składany, łatwy transport



810514

Instrukcja montażu

