

PEC NA PIZZU

- Je určena jako vybavení velkých kuchyní, bister, restaurací a food trucků
- Opláštění z nerezové oceli AISI 18/0 zaručuje dlouhou životnost pece
- Nerezová komora s rozměry: 410x420x(H)120 mm, pojme 1 velkou pizzu nebo spoustu menších pokrmů
- Šamotové obložení spodní části komory lépe udržuje teplo, díky čemuž budou vaše pokrmy krásně křupavé
- Jednotlivá topná tělesa mají samostatné elektromechanické ovládání a výkon až 1000 W



- Nastavení teploty v rozmezí od 50°C do 350°C
- Pec je vybavena osvětlením
- Dvířka s ergonomickou rukojetí a průzorem pro sledování procesu pečení
- Časovač s možností nastavení pracovní doby až 120 min
- Dodáváno s cca 1,7 m dlouhým napájecím kabelem s uzemněnou zástrčkou



JEDNOKOMOROVÁ PEC NA PIZZU 2000 W

- Komora je vyhřívána 2 výkonnými topnými tělesy: jedním nad a jedním pod komorou.

kód	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	309,00

DVOUKOMOROVÁ PEC NA PIZZU 3000 W

- 2 komory vytápěné 3 výkonnými topnými tělesy: horním, dolním a středovým (společným pro obě komory).

kód	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	412,00

Dno komory
vložené šamotem



Dvířka otevíraná dopředu



Časovač s možností nastavení
času práce do 120 min.



PECE NA PIZZU PRISMAFOOD

- Přední panel z nerezové oceli a lakované ocelové tělo.
- Izolace z minerální vlny.
- Žárovzdorné cihly ve varné komoře.

- Zahřívací elementy v komoře (horní a dolní).
- Oddělený termostat pro každý zahřívací element.

* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří

prismafood
solutions



226674



1 (ø45 cm)

1+1 (ø45 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1+1 (ø45 cm)

název	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kód	1F010026	1F010036	226674	201046
počet komor	1	2	2	3
vnější rozměry	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x428x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
vnitřní rozměry	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
rozsah teploty	45°C - 455°C	45°C - 455°C	50°C - 320°C	50°C - 455°C
výkon/napětí	4 kW/230 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
€	695,00	1050,00	695,00	1390,00
STOJAN PRO TROUBU	224816	224816		
rozměry	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm		
€	279,00	279,00		

PEC NA PIZZU BASIC XXL PRISMAFOOD

- Přední část z nerezové oceli
- Pouzdro z oceli
- Izolace z minerální vlny
- Mechanické ovládání
- Osvětlení komory

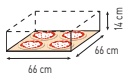
prismafood
solutions

- Dno komory vložené šamotem
- Topná tělesa v každé komoře (nahore a dole)
- Nastavení topných těles pomocí nezávislých termostatů
- Samostatný teploměr pro každou komoru.

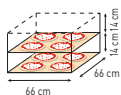
* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří



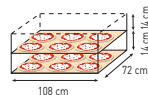
1F010050



4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

název	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
kód	1F010055	1F010050	226995
počet komor	1	2	2
vnější rozměry	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1365x968x(H)745* mm
vnitřní rozměry	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
rozsah teploty	45°C - 455°C	45°C - 455°C	45°C - 455°C
výkon/napětí	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
hmotnost	75 kg	122 kg	176 kg
€	850,00	1380,00	2380,00
STOJAN PRO TROUBU			
	226797	227107	227206
rozměry	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	256,00	249,00	251,00

Ceny bez DPH

HENDI

427



PIZZA TROUBA BASIC XL PRISMAFOOD

prismafood
solutions

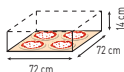
- Přední strana z nerezové oceli.
- Pouzdro z oceli.
- Izolace z minerální vlny.
- Mechanické ovládací prvky.
- S vnitřním osvětlením.
- Žárovzdorné cihly ve varné komoře.

- Ohřivače v každé komoře (nahore a dole).
- Ohřivač regulovaný nezávislými termostaty.
- Oddělte teploměr pro každou komoru.

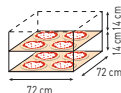
* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří



1F010205



● 4 (ø35 cm)



● 4+4 (ø35 cm)

název	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kód	226940	1F010205
počet komor	1	2
vnější rozměry	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
vnitřní rozměry	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
rozsah teploty	45°C - 455°C	45°C - 455°C
výkon/napětí	6 kW/400 V	12 kW/400 V
hmotnost	77 kg	139 kg
€	999,00	1630,00
STOJAN PRO TROUBU	227152	227169
rozměry	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
€	249,00	247,00



PEC NA PIZZU BASIC SLIM LINE PRISMAFOOD

- Přední strana z nerezové oceli
- Ocelový plášť
- Izolace z minerální vlny
- Mechanické ovládání
- S vnitřním osvětlením
- Žárovzdorné cihly ve varné komoře
- Topná tělesa v každé komoře (nahore a dole)
- Ohříváče regulované nezávislými termostaty
- Samostatný teploměr pro každou komoru

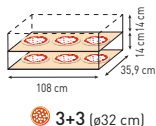
* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří

prismafood
» solutions

název	BASIC SLIM LINE 33
kód	226933
počet komor	2
vnější rozměry	1305x489x(H)745* mm
vnitřní rozměry	2x 1080x410x(H)140 mm
rozsah teploty	50°C - 455°C
výkon/napětí	12 kW/400 V
hmotnost	124,9 kg
€	1730,00

STOJAN PRO TROUBU	227145
rozměry	1305x489x(H)860 mm
€	249,00

**STŮL LZE
VYLOŽIT
DALŠÍMI
OBKLADY**



● 3+3 (ø32 cm)



226933



PEC NA PIZZU PLUS XL PRISMAFOOD

prismafood
solutions

- Čelo zhotovené z nerezové oceli.
- Kryt z oceli s černým nátěrem.
- Izolace z minerální vlny.
- Elektromechanické ovládání.
- 3 chráněné zahřívací elementy v komoře (horní a dolní).
- Regulace ohřívacích těles pomocí nezávislých termostatů.
- Oddělený termostat pro každou komoru.

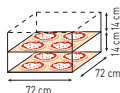
- Osvětlení komory.
- Dno komory z keramické (šamotové) desky.
- Odnímatelné dveře s oknem.
- Horní část pece s charakteristickou stříškou.

* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří



226759

6
OCELOVÝCH
OHRĚVACŮ
V KAŽDÉ
KOMOŘE



4+4 (ø35 cm)

název	PLUS XL 44
kód	226759
počet komor	2
vnější rozměry	1000x844x(H)745* mm
vnitřní rozměry	2x 720x720x(H)140 mm
rozsah teploty	45°C - 455°C
výkon/napětí	12 kW/400 V
hmotnost	162 kg
€	1850,00

STOJAN PRO TROUBU	227169
rozměry	1000x844x(H)860 mm
€	247,00

430

HENDI

Ceny bez DPH



PEC NA PIZZU TRAYS GLASS PRISMAFOOD

prismafood
solutions

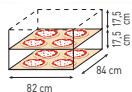
- Díky mimořádně velké komoře je pec velmi flexibilní a užitečná nejen v typických pizzeriích, ale i v cukrárnách a pekárnách, protože umožňuje pečení různých výrobků přímo na plechu o rozměrech 600x400 mm.
- Čelo zhotovené z nerezové oceli.
- Kryt z oceli s černým nátěrem.
- Dveře velkým průhledem usnadňujícím sledování procesu pečení.
- Dva úchyty pro každé dveře.

- Izolace z minerální vlny.
- Nezávislé osvětlení pro každou komoru.
- Ohřívací tělesa o výkonu 1,15 kW nebo 1,7 kW v sadě po 3 pro horní i dolní část každé komory.
- Regulace ohřívacích těles pomocí nezávislých termostatů pro každou komoru.
- Elektromechanické ovládání.

* Rozměry trouby bez vystupujících prvků, například madel a dveří

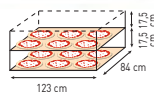


227268



4+4 (ø40 cm)

2+2 (plech 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)

4+4 (plech 60x40 cm)

název	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kód	227268	227350
počet komor	2	2
vnější rozměry	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
vnitřní rozměry	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
rozsah teploty	45°C – 455°C	45°C – 455°C
výkon/napětí	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
hmotnost	172 kg	225 kg
€	2230,00	3310,00
STOJAN PRO TROUBU	224564	224588
rozměry	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
€	303,00	337,00

ELECTRIC DOUGH ROLLERS PRISMAFOOD

prismafood
»» solutions

- Perfektní pro vyválčení těsta na pizzu, těsta na těstoviny a knedlíky nebo ravioli.
- Dva sety nastavitelných válečků tvarují těsto o stejné tloušťce.
- Samostatné kryty válečků zajišťují jednoduché a bezpečné použití.
- Průměr válcovaného těsta: 14 - 30 cm, tloušťka: 1 - 4 mm.



Video

Včetně
elektrického
nožního pedálu



model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kód	1D010005	1D010002	1D010014
počet párů válečků	1	1	2
hmotnost části těsta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
průměr válcovaného těsta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
rozměry	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
napájení/napětí	250 W/230 V	250 W/230 V	250 W/230 V
hmotnost	18 kg	27 kg	28 kg
€	647,00	863,00	863,00

PATENTOVANÝ
MODEL
**TOUCH
AND GO**



VYVALOVAČKY NA TĚSTA ELEKTRICKÉ

- Perfektní pro vyválčení studeného těsta
- Během provozu nezahřívá těsto
- Vyrobeno z nerezové oceli
- Patentovaný model TOUGH and GO - váleček se zapne při vložení těsta
- Nastavení času provozu: 10-35 s.
- Dva sety nastavitelných válečků tvarují těsto o stejné tloušťce od 0 do 5 mm
- Samostatné kryty válečků zajišťují jednoduché a bezpečné použití
- Výrazně snižuje dobu, kterou zaměstnanci stráví při přípravě

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO“ 400
kód	1D010027
počet párů válečků	2
hmotnost části těsta	0,21-0,70 kg
průměr válcovaného těsta	ø260-400 mm
rozměry	585x435x(H)790 mm
napájení	250 W
napětí	230 V
hmotnost	37 kg
€	1130,00





Video



prismafood
solutions



Včetně
elektrického
nožního pedálu

PRISMAFOOD 400

1D010028

2

0,21-0,70 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)790 mm

250 W/230 V

37 kg

997,00

PRISMAFOOD 500

1D010038

2

0,22-1,00 kg

ø260-450 mm

665x435x(H)715 mm

250 W/230 V

41 kg

1200,00



PATENTOVANÝ
MODEL
**TOUCH
AND GO**



PRISMAFOOD „TOUCH AND GO“ 400

1D010051

2

0,22-0,90 kg

ø260-400 mm

585x435x(H)715 mm

250 W

230 V

38 kg

1190,00

Ceny bez DPH

HENDI

433





SPIRÁLNÍ MÍCHADLA PRISMAFOOD

- Pro profesionální použití
- Ideální pro pizzerie, pekárny, cukrárny, výroby koláčů a koblíh k hnětení těžkých těst.
- Pevný a robustní kryt z bílé lakované oceli
- Miska, bezpečnostní kryt, spirála z nerezové oceli AISI 304
- Pevná mísa a hlava - jednoduchá, osvědčená konstrukce
- Bezpečnostní kryt mřížky usnadňuje přidávání přísad během provozu
- Mikropínač zastaví stroj při otevření bezpečnostního krytu

prismafood
 ►► solutions

18/10
 stainless steel

- Řetězový pohon pro efektivní provoz
- Zaručeně tichý provoz díky převodovce s olejovou náplní
- Vynikající homogenita těsta a provzdušnění
- Nezahřívá těsto během provozu
- Vestavěný 30minutový časovač
- 4 kolečka, 2 s brzdou pro pohodlnou přepravu a snadné použití v kuchyni.
- Rozměry mísy [mm]: ø260x(V)200



4 kola, 2 z nich s brzdami

11053010



Časovač a bezpečný dvoustupňový vypínač

11053035

Odnímatelná mísa

SPIRÁLOVÉ MÍCHADLO S PEVNOU MÍSOU A NÁDOBOU, PRISMAFOOD

kód	mm	liter	váha (kg)	výkon (kg/h)	mísa (mm)	kg	V	W	hp	€
11010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	370	230	92	882,00
11053010	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	65	750	400	84	1040,00
11054010	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	81	1100	400	90	1240,00

SPIRÁLOVÉ MÍCHADLO SE ZVEDACÍ HLAVOU A ODNÍMATELNOU MÍSOU, PRISMAFOOD

kód	mm	liter	váha (kg)	výkon (kg/h)	mísa (mm)	kg	V	W	hp	€
11051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	370	230	98	1300,00
11053035	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	1360,00
11054035	435x750x(H)810	38	25	88	ø400x(H)260	95	1100	400	90	1730,00

SPÍRALOVÉ MÍCHAČKY SE 2 RYCHLOSTMI PRISMAFOOD

prismafood
solutions

18/10
starhubs steel

- Pouzdro z bílé lakované oceli.
- Mísa, ochranná mřížka a spirála jsou vyrobeny z nerezové oceli 18/8.
- Pevná hlava a mísa - jednoduchá, osvědčená konstrukce.
- Bezpečnostní kryt s mřížkou usnadňuje přidávání přísad během provozu.
- Pomocí mikropínače se provoz zastaví při zvednutí bezpečnostního krytu.
- Řetězový pohon zajišťuje efektivní provoz.
- Dvoustupňový knoflík pro změnu rychlosti míchání - 2. stupeň

- umožňuje dosáhnout vyšší hydratace těsta a ještě lépe uhníst těsto.
- Převodový motor olejové lázně.
- Spirálový design.
- Míchačka těsto během provozu nezahřívá.
- Zahřuje vestavěný 30minutový časovač.
- Je vybaven 4 kolečky, z nichž 2 mají brzdy, což zajišťuje pohodlnou přepravu a snadné používání v kuchyni.
- Rozměry mísy (mm): 400x(H)260.



SPÍRALOVÉ MÍCHAČKLO S PEVNOU MÍSOU, PRISMAFOOD

kód	mm	liter	váha (kg)	výkon (kg/h)	mísa (mm)	W	hp	V	kg	€
11053060	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100*	400	86/169*	1310,00
11054060	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700*	400	90/179*	1510,00
11056060	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200*	400	92/182*	2090,00

SPÍRALOVÉ MÍCHAČKLO S ODNÍMATELNOU DVOURYCHLOSTNÍ MÍSOU, PRISMAFOOD

kód	mm	liter	váha (kg)	výkon (kg/h)	mísa (mm)	W	hp	V	kg	€
222911	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	1730,00
222928	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	95	1100/1700*	400	90/179*	1920,00
222935	480x815x(H)850	41	32	112	ø450x(H)260	114	1100/1700*	400	90/179*	1980,00

* v závislosti na zvolené rychlosti

Ceny bez DPH

HENDI

435

SPIRÁLOVÝ MIXÉR S PEVNOU HLAVOU A MISKOU REBECCA

- Ideální pro malé podniky, pizzerie, pekárny nebo cukrárny.
- Robustní a odolné pouzdro z bílé lakované oceli.
- Mísa, bezpečnostní kryt a spirála jsou vyrobeny z nerezové oceli AISI 304.
- Pevná mísa a hlava.
- Zvednutelný strouhaný bezpečnostní kryt usnadňuje přidávání ingrediencí během provozu.
- Mikrospínač zastaví stroj při otevření ochranného krytu.
- Řemenový pohon zajišťuje efektivní provoz.
- Tichý provoz motoru.
- Nohy zabraňují sklouznutí po pracovním místě.
- Rozměry mísy (mm): 240x(H)165.
- Výrobní kapacita: 25 kg/h.

18/8
stainless steel

indoor

11010500

kód	mm	liter	váha (kg)	výkon (kg/h)	kg	W	V	rpm	€
11010500	265x495x(H)380	7	4	25	31	370	230	98	750,00



LIS NA PIZZA TĚSTO

- Profesionální zařízení k tvarování syrových pizza korpusů
- Umožňuje přípravu mnoha korpusů bez větší námahy
- Korpus a desky vyrobeny z nerezové oceli
- Chromované desky
- Rozteč desek: max. 110-115 mm
- Nezávislé nastavení provozní teploty horního a dolního kotouče s oddělenými digitálními displeji a kontrolkami
- Snadná regulace tloušťky korpusu pomocí páky
- Pohyblivý kryt zajišťující bezpečné zpracování těsta
- Osvětlení na 2 stranách kotoučů usnadňující pozorování procesu lisování korpusů
- Nastavení času lisování těsta
- Max. teplota ohřátí talířů: 170 °C
- Výkon: cca 360 pizza korpusů/h

prismafood
solutions



1P010015

LIS NA PIZZU 33

- Pro tvarování syrových základů pizzy o maximálním průměru ø33 cm.
- Maximální hmotnost těsta před vyvalením: 250-270 g
- Čistá hmotnost: 121 kg

kód	mm	€
1P010005	470x660x(H)825	4120,00

LIS NA PIZZU 45

- Pro tvarování syrových základů pizzy do maximálního průměru ø45 cm.
- Maximální hmotnost těsta před vyvalením: 600-650 g
- Čistá hmotnost: 163 kg

kód	mm	€
1P010015	655x750x(H)855	4930,00

LIS NA PIZZU 50

- Pro tvarování syrových základů pizzy do maximálního průměru ø50 cm.
- Maximální hmotnost těsta před vyvalením: 700-750 g
- Čistá hmotnost: 172 kg

kód	mm	€
1P010025	655x750x(H)855	5730,00



JAKÁ BY MĚLA BÝT IDEÁLNÍ KRABICE NA KYNUTÍ TĚŠTA NA PIZZU?

Vzduchotěsné

Jednou z nejdůležitějších vlastností, na kterou je třeba se zaměřit, je vzduchotěsnost kyprčního boxu. Tím se zabrání vysychání těsta při delším kvašení a těsto se lépe formuje.

Šetrné k životnímu prostředí

Použití vzduchotěsných, uzavíratelných krabic omezuje používání fólie, která se tradičně používá k zakrytí těsta během kynutí. Plastové boxy jsou odolné a vydrží mnoho let.

Vyrobeno z vhodného materiálu

Tradiční italské boxy na kynutí těsta se vyráběly ze dřeva, ale moderní plastové boxy mají několik výhod. Jsou vzduchotěsné a zlepšují tvar a strukturu těsta. Správná doba kynutí těsta vytvoří správnou strukturu, která se projeví v pohodlné práci - těsto se snadněji a rychleji roztahuje. To není možné u kovových nádob, které narušují proces kynutí těsta.

Plastový povrch je také hladký, což zabraňuje lepení kuliček těsta a usnadňuje jejich vyjmutí z krabice po kynutí.

Stohovatelné

Během kynutí a kvašení uchováme více těst najednou. Stohovatelné krabice zabírají v kuchyni méně místa. Se stohovanými krabicemi se díky jejich stabilitě také lépe manipuluje.



880982



KRABICE NA TĚŠTO NA PIZZU GN1/1

880975

- Vyrobeno z polyethylenu (HDPE), neobsahuje BPA.
- Určeno pro přepravu/skladování syrového těsta na pizzu.
- Zaoblené rohy - snadné čištění.
- Stohovatelné (bez víka).
- Tepelná odolnost: -40 °C až 90 °C.

kód	mm	€
880975	530x325x(H)90	17,00
880982	víko	13,00



880999



BOX NA SUŠENÍ ČERSTVÝCH TĚŠTOVIN

- Vyrobeno z HDPE, neobsahuje BPA.
- Teplotní odolnost: od -40 °C do 90 °C. Ideální příslušenství pro strojky na výrobu těstovin HENDI (201619).

kód	mm	€
880999	600x400x(H)70	18,50



880906



NÁDOBA NA PIZZA TĚŠTO 600X400

- Vyroben z polyethylentereftalátu (PET) vhodného pro styk s potravinami a je zdravotně nezávadný
- Udržuje čerstvost těsta a nenarušuje proces kynutí
- Možnost stohování nádob s víkem i bez víka
- Víka se prodávají samostatně (880968)
- Vhodný do myčky na nádobí

kód	litry	mm vnitřní	mm	€
880906	14	600x400x(H)75	880906	10,00
880913	18	600x400x(H)95	880913	11,00
880920	24	600x400x(H)130	880920	13,00
880968		víko		9,35

PRKÉNKO NA PIZZU S RUKOJETÍ

- Vyrobeno ze stlačených dřevěných vláken.
- Teplotní odolnost do 175 °C po dobu 2 minut, do 70 °C po dobu 2 hodin.
- Díky vysokému tlaku při výrobě jsou desky pevnější než běžné dřevo.
- Bezúdržbové (není třeba používat olej ani bělidlo).
- Rukojeť s otvorem pro zavěšení desky.
- Během používání tmavne, což mu dodává přirozený vzhled.
- Lze mýt v myčce nádobí.



505533



kód	mm	€
505533	ø305x(H)6	20,00
500040	ø356x(H)6	33,00
500057	ø406x(H)6	31,50

**ODDĚLOVAČ PIZZY OD VÍKA - 500 KS**

- Výška oddělovače: 35 mm.

kód	baleno po	€
709900	500	11,50



709900



617700

**DRŽÁK PIZZA PLECHU**

- Vhodný pro všechny typy pizza plechů.

kód	mm	€
617700	(L)190	6,30



617731

**DRŽÁK PIZZA PLECHU**

- Vhodný pro všechny typy pizza plechů.

kód	mm	€
617731	(L)200	8,85



617014

**KRÁJEČ NA PIZZU**

- Čepel z nerezové oceli, polypropylenová rukojeť.
- Sada obsahuje snadno připevnitelné barevné cvočky umožňující označení radélka v souladu s principy HACCAP.

kód	ø	délka (mm)	€
617014	100	(L)230	7,00



617007

**ŘEZÁK NA PIZZU**

- Pro použití v pizzeriích, restauracích a barech
- Čepel z nerezové oceli
- Rukojeť z polypropylenu
- Lze mýt v myčce nádobí

kód	ø	délka (mm)	€
617007	100	(L)230	3,30



LOPATKA NA PIZZU S PERFORACÍ A KRÁTKOU RUKOJETÍ, ČTVERCOVÁ

- Ideální pro použití v malých prostorách
- Vyrobeno z eloxovaného hliníku
- Lehké a robustní
- Perforace pro odvod přebytečné mouky
- Krátká rukojeť
- Silikonová rukojeť, která se nezahřívá

kód	mm	€
618073	300x660	34,00
618066	350x710	32,00



ŠKRABKA NA PIZZU S PERFORACÍ A KRÁTKOU RUKOJETÍ, ČTVERCOVÁ

- Vyrobeno z tvrdě eloxovaného hliníku - vyšší odolnost proti opotřebení, oděru a korozi.
- Perforace pro odtok přebytečné mouky
- Krátká rukojeť, ideální pro malé prostory
- Nevyhřívána silikonová rukojeť chránící před popálením.

kód	mm	€
618080	350x710	37,00
618097	300x660	33,50



LOPATKA NA PIZZU S KRÁTKOU RUKOJETÍ, HRANATÁ

- Ideální pro použití v malých prostorách
- Krátká dřevěná rukojeť
- Hlava z hliníku
- Vysoká tepelná odolnost

kód	mm	€
618035	305x660	17,00
618042	355x710	17,50
618059	405x760	24,00

* Rozměry se mohou mírně lišit v důsledku
řemeslného zpracování produktu



STOJACÍ TABULE

- Černá, s dřevěným rámem

kód	mm	€
664001	500x450x(H)850	57,00
664018	700x600x(H)1200	114,00



617151

617168

617182

617199

618103

617113

617120

617137

**LOPATA NA PIZZU**

- Lehká a robustní, vyrobená z eloxovaného hliníku.
- Posuvná rukojeť, snadné vyjmutí pizzy z trouby.

kód	-	mm	€
617151		230x1200	37,00
617168	perforovaný	230x1200	38,50

**ŠKRABKA NA PIZZU S PERFORACÍ, KULATÁ**

- Vyrobeno z tvrdé eloxovaného hliníku - vyšší odolnost proti opotřebení, oděru a korozi.
- Perforace pro odtok přebytečné mouky
- 2 nehejivé plastové rukojeti (včetně 1 posuvné rukojeti) chrání před popálením.

kód	-	mm	€
618103	perforovaný	230x1200	46,50

**LOPATA NA PIZZU**

- Posuvná rukojeť, snadné vyjmutí pizzy z trouby.

kód	-	mm	€
617182		230x1200	33,50
617199	perforovaný	230x1200	33,00

**LOPATA NA PIZZU HLINÍKOVÁ**

- Lehká a robustní, vyrobená z eloxovaného hliníku.

kód	-	mm	€
617113		305x1320	33,00
617137	perforovaný	305x1320	49,00
617120		405x1320	39,50
617144	perforovaný	405x1320	58,00



ČTVERCOVÁ SLUPKA NA PIZZU

kód	mm	€
617175	305x1320	30,00



ČTVERCOVÁ SLUPKA NA PIZZU

- Pro použití v pizzeriích a restauracích
- Dlouhá dřevěná rukojeť
- Hlava z hliníku
- Tepelně odolné

kód	mm	€
617816	305x1320	21,00
618028	355x1320	23,00
617861	405x1320	27,50

ČISTICÍ KARTÁČ NA PIZZA TROUBY

- Masozný kartáč.
- Odnímatelná dřevěná rukojeť, přišroubovaná.
- Ocelová škrabka.

kód	mm	€
525630	930x260	28,00



KARTÁČ NA ČIŠTĚNÍ PIZZA TROUBY

- Měděný kartáč s hliníkovou rukojetí.

kód	mm	€
525593	(L)1320	30,00



LOPATA NA POPEL

- Lopata je vyrobena z nerezové oceli AISI 430.
- Rukojeť z eloxovaného hliníku.
- Ergonomická rukojeť ze silikonu.
- S otvorem pro zavěšení pro snadné skladování.
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
618196	1320x215x(H)	37,00





617779

617786

617793

set
617748

525647

525685

525661

LOPATA NA PIZZU S TELESKOPICKOU RUKOJETÍ

- Vyrobená z nerezové oceli, plastové úchytky.
- Pro otáčení a vyndávání pizzy z pece.

kód	-	mm	€
617779		ø200x1700	100,00
617786	perforovaný	ø220x1700	115,00

MANIPULAČNÍ LOPATA NA PIZZU VENEZIA

- Vyrobená z nerezové oceli, plastové úchytky.

kód	ø	délka [mm]	€
617793	260	[L]1350	68,50

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PIZZA PECE VENEZIA - SADA 3 KS

- Pro středně velké pece.
- 3 kusy, 1350 mm dlouhá hliníková manipulační lopata na pizzu, manipulační lopata pro otáčení pizzy, čistící kartáč na pizzu s mosaznými štětiniami - zaoblený.

kód	mm	€
617748	[L]1350	193,00

KARTÁČ NA ČIŠTĚNÍ PIZZA PECE, VERTIKÁLNÍ

- Měkké štětiny, ocelová škrabka

kód	-	mm	€
525647		1700x55	97,50
525654	náhradní kartáč	170x55	27,00

KARTÁČ NA ČIŠTICÍ NA PIZZA PECE, VENEZIA, ZAOBLENÝ

- Měkké štětiny, ocelová škrabka

kód	-	mm	€
525685		1350x150	60,50
525692	náhradní kartáč s mosaznými štětiniami	150x55	22,00

KARTÁČ NA ČIŠTĚNÍ PIZZA PECE

- Měkké štětiny, ocelová škrabka

kód	-	mm	€
525661		1700x220x[H]70	91,50
525678	náhradní kartáč s přírodními štětiniami	220x70	25,50

* Rozměry se mohou mírně lišit v důsledku řemeslného zpracování produktu



617830

617823

617809

LOPATA NA PIZZU SOLE MIO – PERFOROVANÝ HLINÍK

- Velmi lehká a robustní, vyrobená ze zlatého eloxovaného hliníku
- Otvory pro oklepání přebytečné mouky
- Ostrý okraj a mikroperforovaný povrch pro snazší odlopnutí a zvednutí pizzy

kód	mm	€
617830	1700x330	166,00

LOPATA NA PIZZU ITALIA 3D – PERFOROVANÝ HLINÍK

- Velmi lehká a robustní, vyrobená z černého eloxovaného hliníku.
- Otvory pro oklepání přebytečné mouky.
- Ostrý okraj a žebrovaný povrch pro snazší odlopnutí a zvednutí pizzy

kód	mm	€
617809	1700x320	177,00
617823	1700x500	227,00

* Rozměry se mohou mírně lišit v důsledku
řemeslného zpracování produktu



Nejznámější světový
italský výrobce
profesionálního
příslušenství
na pizzu





618165



ŠKRABKA NA PIZZU ARENA

- Vyrobeno z hliníku.
- Oboustranné, s 3D vzorem na každé straně - těsto se nelepí.
- Děrované - přebytečná mouka a krupice mohou odpařovat.
- Patentovaná konstrukce ohnuté rukojeti:
 - umožňuje ergonomičtější ovládání,
 - poskytuje větší odolnost, protože tento tvar zabraňuje ohýbání a praskání ploché pracovní části,
 - umožňuje přidávat pizzy do zadní části pece, aniž by se dotýkaly pizz umístěných vpředu.
- Rozměry se mohou mírně lišit, protože výrobek je vyráběn ručně.
- K dispozici je několik velikostí.

kód	mm	€
618158	325x1695	208,00
618165	350x1500	213,00
618141	325x1245	200,00
618172	350x1735	220,00



618134



PIZZA PEEL OLIMPIA

- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
- Oboustranné, s 3D vzorem na každé straně - těsto se nelepí.
- Děrované - přebytečná mouka a krupice mohou odpařovat.
- Posuvná rukojeť pro větší pohodlí při používání - umožňuje lepší kontrolu nad posuvným pohybem.
- Rozměry se mohou mírně lišit, protože výrobek je vyráběn ručně.

kód	mm	€
618134	200x1700	128,00





Video

855546

NŮŽ NA PIZZA TĚSTO - FLEXIBILNÍ

- Vyrobeno z nerezové oceli, plastová rukojeť

kód	mm	€
855546	(L)120	18,50

855553

NŮŽ NA PIZZA TĚSTO

- Vyrobeno z nerezové oceli, plastová rukojeť

kód	mm	€
855553	(L)120	21,00
855560	(L)160	25,00

855584

ŠPACHTLE NA PIZZA TĚSTO

- Vyrobeno z nerezové oceli, plastová rukojeť

kód	mm	€
855584	(L)260	20,50



855591

ŠPACHTLE NA PIZZU

- Vyrobeno z nerezové oceli, plastová rukojeť

kód	mm	€
855591	280x90x(H)30	22,50



617038

ZAKŘIVENÝ NŮŽ NA PIZZU

kód	mm	€
617038	ø100x120	61,00



855522

NABĚRAČKA NA PIZZU OMÁČKY - PLOCHÁ

- Vyrobeno z nerezové oceli, plastová rukojeť

kód	-	€
855522	90 g	36,50

* Rozměry se mohou mírně lišit v důsledku
řemeslného zpracování produktu**LŽICE NA OMÁČKU NA PIZZU**

- Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
- Ohnutá rukojeť a ploché dno usnadňují porcování a roztírání omáčky.
- Rukojeť s otvorem pro zavěšení pro pohodlné skladování.
- Lze mýt v myčce nádobí.
- K dispozici ve 2 velikostech.

kód	mm	€
855539	380x65	7,00
855492	280x65	6,55



855492







616994

DESKA SERVÍROVACÍ DŘEVĚNÁ

- Používá se k vyložení z pece anebo k podávání hotového jídla
- Vyrobeno z dřeva odolného vůči teplotám

kód	mm	€
616994	600x400x(H)7	52,00



LOPATA NA PIZZU DŘEVĚNÁ

- Vyrobeno z teplotně odolného dřeva.
- Lze použít pro nabírání či servírování.

kód	mm	€
617724	535x305x(H)10	16,00

LOPATA NA PIZZU DŘEVĚNÁ

- Pro pizzerie a pekárny
- Vyrobeno z lepeného bukového dřeva
- Hrot lopaty je naostřený, aby se těsto snadněji nabíralo
- Na konci rukojeti je otvor pro zavěšení lopaty
- Vzhledem k technologii výroby lopat by lopaty neměly být vystaveny nadměrnému kontaktu s vlhkostí

kód	mm	€
617212	1100x300	25,50
617236	1130x350	37,00



617724

KOPIST DŘEVĚNÉ MÍCHADLO

- Pro míchání velkého množství polévek a jiných tekutých a poloteekutých pokrmů v hrncích, varných kotlech, pánvích
- Vyrobeno z jednoho kusu surového bukového dřeva, díky tomu se neštěpí jako výrobky dřevěné lepené
- Vyznačuje se mimořádnou trvanlivostí a vysokou tvrdostí

kód	mm	€
520604	700x95	21,00
520611	1000x95	22,50
520628	1250x95	27,00



617212

617236

520604

520628





KRÁJEČ NA PIZZU HENDI PIZZER PRO VELKÉ ZATÍŽENÍ

- HENDI PIZZER je profesionální těžké náradí navržené renomovaným nizozemským designérem Robertem Bronwasserem - je funkční, ergonomické a stylové.
- PIZZER je vybaven kvalitním, velkým a silným nožem, který umožňuje hladké krájení jakéhokoli typu pizzy. Ať už se jedná o klasickou tenkou kůrku nebo silnou pánevku, HENDI PIZZER zajistí rychlé a snadné krájení.
- Hmotnost výrobku je 325 gramů, což svědčí o jeho pevnosti a vysoké kvalitě.
- Rukojeť je vyrobena z polypropylenu, zatímco čepel a další součásti jsou vyrobeny ze spolehlivé nerezové oceli AISI 304 - dohromady tvoří pevnou konstrukci s mimořádně účinnou čepelí

- schopnou intenzivního používání.
- Nůž je upevněn silnými plochými nýty - na rozdíl od tradičních šroubů poskytují nýty vyšší hygienický standard, protože se na nich nehromadí zbytky z krájených produktů.
- Fréza je mírně zakřivená a dokonale vyvážená, což přispívá k ergonomičtějšímu ovládnutí.
- Rukojeť má otvor pro zavěšení pro pohodlné skladování zavěšením na zeď.
- Lze je mýt v myčce nádobí - snadné čištění.



kód	ø	délka (mm)	€
618127	97	ø97x240	21,50



855621



NABĚRAČKA NA OMÁČKU NA PIZZU HEAVY-DUTY

- Naběračka na omáčku z nerezové oceli AISI 304 s rukojetí z PP (polypropylen).
- Navrženo renomovaným nizozemským designérem Robertem Bronwasserem - funkční, ergonomické a robustní.
- Ploché dno pro snadné porcování a rozstírání omáčky.
- Objem: 90 ml.
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	litry	mm	€
855621	0,09	330x72x(H)27	12,50



855638



ŠPACHTLE NA PIZZU HEAVY-DUTY

- Pro snadné zvedání a vyjímání těsta na pizzu z krabice, jeho dělení a seškrabávání.
- Pracovní část z nerezové oceli AISI 301.
- Rukojeť z PP (polypropylen).
- Navrženo renomovaným nizozemským designérem Robertem Bronwasserem - funkční, ergonomické a robustní.
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
855638	263x132x(H)17	9,55



855645



ŠKRABKA NA PIZZU HEAVY-DUTY

- Čepel z nerezové oceli AISI 301 s rukojetí ze silikonu.
- Čepel je flexibilní.
- Navrženo renomovaným nizozemským designérem Robertem Bronwasserem - funkční, ergonomické a robustní.
- Lze mýt v myčce nádobí.

kód	mm	€
855645	130x95x(H)13	4,90



855577



ŠPACHTLE NA PIZZU HEAVY-DUTY

- Vyrobeno z nerezové oceli.
- Rukojeť vyrobená z polypropylen.
- Lze mýt v myčce na nádobí.
- Navrženo Robertem Bronwasserem.

kód	mm	€
855577	380x90	12,00



NŮŽKY NA PIZZU HEAVY-DUTY

- Vyrobeno z nerezové oceli.
- Rukojeť vyrobená z polypropylen.
- Navrženo pro krájení neapolské pizzy a krájení bez pohyblivých přísad.
- Lze mýt v myčce na nádobí.

kód	mm	€
618219	245x88	7,95

NEW

618219



TALÍŘE NA TĚSTOVINY A PIZZU

- Vyrobeno z odolného glazovaného porcelánu.
- Vhodné do mikrovlnné trouby.
- Lze mýt v myčce nádobí.
- Není vhodné do trouby.



777855

PIZZA TALÍŘ BAROCCO

kód	mm	€
777855	ø330	7,95
768792	ø310	7,45



778937

KOLEKCE PIZZA TALÍŘŮ RECIPE COLLECTION BLACK

kód	mm	€
778937	ø330	7,95
768761	ø310	7,45



778944

PIZZA TALÍŘ KOLEKCE RECEPTŮ BRICK RED

kód	mm	€
778944	ø330	7,95
768778	ø310	7,45



769935

TĚSTOVINY BAROCCO

kód	mm	€
769935	ø275	12,50





774847

774854

774861

774878



769928

PIZZA TALÍŘ SPECIALE

kód	barva	mm	€
774830	Bílá	ø280	4,70
774847	Bílá	ø330	5,60
774854	Tmavě šedá	ø330	7,00
774861	Žlutá	ø330	7,00
774878	Oranžový	ø330	7,00
768242	Žlutá	ø310	7,00
768259	Oranžový	ø310	7,00
768235	Tmavě šedá	ø310	7,00

SPECIÁLNÍ TĚSTOVINOVÝ TALÍŘ

kód	mm	€
769928	ø265	6,05



774885



778906



778920

PIZZA TALÍŘ GRANIT

kód	mm	€
774885	ø330	7,00
768815	ø310	6,75

SBÍRKA PIZZA TALÍŘŮ DROPS

kód	mm	€
778913	ø330	7,95
778906	ø310	7,45

SBÍRKA TĚSTOVINOVÝCH TALÍŘŮ DROPS COLLECTION

kód	mm	€
778920	ø275	12,50



769911



769904



774892

PIZZA TALÍŘ KRÉTA

kód	mm	€
769911	ø330	8,15
768785	ø310	7,95

KRÉTOVÝ TALÍŘ NA TĚSTOVINY

kód	mm	€
769904	ø265	7,95

PIZZA TALÍŘ TRADIČNÍ

kód	mm	€
774892	ø330	7,95
768808	ø310	7,45





617069



617922



616918

PÁNEV NA PIZZU

- Je vyroben z uhlíkové oceli pokryté oxidem železitým, který zajišťuje vynikající ochranu proti korozi.
- Tloušťka pánve: 0,75 mm.
- POZOR: Nelze mýt v myčce na nádobí ani používat mikrovlnné troubě.

kód	ø dno (mm)	mm	€
617069	180	ø210x(H)23	4,00
617076	199	ø229x(H)24	4,45
617083	221	ø251x(H)24	4,90
617090	239	ø269x(H)22	5,35
617106	260	ø290x(H)24	5,60
617205	280	ø310x(H)23	6,05
617304	298	ø328x(H)23	6,55
617403	337	ø367x(H)21	8,40
617410	373	ø403x(H)26	10,00
617427	425	ø450x(H)27	13,00
617434	475	ø510x(H)30	15,00
617489		ø601x(H)25	18,00

PÁNEV NA PIZZU

- Je vyroben z uhlíkové oceli s hliníkovým povrchem.
- Tloušťka pánve: 0,75 mm.
- POZOR: Nelze mýt v myčce na nádobí ani používat v mikrovlnné troubě.

kód	mm	€
617885	ø200x(H)25	6,30
617892	ø220x(H)25	7,00
617908	ø240x(H)25	7,45
617915	ø260x(H)25	8,15
617922	ø280x(H)25	8,85
617939	ø300x(H)25	9,35
617946	ø320x(H)25	10,00
617953	ø360x(H)25	14,00
617960	ø400x(H)25	16,50
617977	ø450x(H)38	23,50
617984	ø500x(H)38	25,50
617991	ø600x(H)25	29,50

PERFOROVANÁ PÁNEV NA PIZZU

- Je vyroben z uhlíkové oceli pokryté oxidem železitým, což zajišťuje vynikající ochranu proti korozi.
- Velmi rovnoměrné pečení díky speciální perforaci.
- Průměr otvorů: Ø 3 mm
- POZOR: Nelze mýt v myčce na nádobí ani používat v mikrovlnné troubě.

kód	ø dno (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	11,50
616901	240	ø270x(H)25	11,00
616925	281	ø311x(H)23	12,50
616932	324	ø352x(H)23	13,50
616949	381	ø411x(H)23	17,00

PIZZA PLECH OBDELNÍKOVÝ

- Vyrobeno z modré oceli.
- Rovnoměrné rozložení tepla při pečení.

kód	mm	€
808276	600x400x(H)25	21,50

808276



MŘÍŽKA NA PIZZU KULATÁ

- Pevná konstrukce
- Ideální pro souměrné pečení pizzy

kód	mm	€
617502	ø230	2,10
617519	ø250	2,35
617526	ø280	2,60
617533	ø300	2,80
617540	ø330	3,05
617557	ø360	3,50
617458	ø380	3,75
617564	ø400	4,20
617465	ø430	4,45
617571	ø450	4,90
617472	ø480	5,35
617588	ø508	5,85
617595	ø600	10,50



617533



ø500 mm mají
zesílené dno

505588

SERVIROVACÍ DESKA NA PIZZU

- Vyrobeno ze surového bukového dřeva.
- S pomocnými drážkami pro krájení na 6 stejných částí.



kód	mm	€
505540	ø300	12,50
505557	ø350	14,50
505564	ø400	16,50
505571	ø450	19,50
505588	ø500	31,00



810361

STOJAN NA PIZZOVÉ SÍŤ/PLECHY

- Pojme až 14 plechů či pánví na pizzu.

kód	mm	€
810361	300x305x(H)680	36,50





Video



709849

TAŠKA NA OBĚD

- Vyrobeno z odolného polyesteru, snadno se čistí
- Vysoce kvalitní izolace udržuje teplé i studené potraviny při správné teplotě.
- Vzduchotěsný uzávěr na zip
- Vrchní plnění pro rychlé balení a vybalování tašky
- Odnímatelná přepážka na suchý zip, která rozděluje vnitřní prostor tašky na polovinu.
- Dvě rukojeti pro pohodlné přenášení
- Praktická průhledná kapsa na dokumenty

kód	mm	€
709849	440x260x(H)310	16,50

Vrchní průhledná
kapsa na účet.



Protiskuzová
plastová rukojeť.

Odnímatelný rám.

Extra izolace.



Video



709818

TAŠKA NA PIZZU

- Těsnící snadno otevíratelné zapínání.
- Vyrobeno z pevného a snadno čistitelného materiálu.
- Vrchní průhledná kapsa na účet.

kód		mm	€
709825	na 4 krabice	370x370x(H)200	22,50
709818	na 4 krabice	470x470x(H)210	28,00
709863	na 2 krabice	650x650x(H)150	45,00

VODĚODOLNÝ MATERIÁL

Vysoce kvalitní materiály použité pro výrobu batohu dovolují ochránit její obsah před vodou a větrem. DORUČOVÁNÍ V DEŠTI A SNĚHU NENÍ PROBLÉM



HENDI



aluminium

polyethylené

polypropyléno

NESKUTEČNÁ KAPACITA

Batoh má kapacitu 72 litrů. To umožňuje dodávat například: 10 krabic na pizzu* nebo 8 salátů* + 6 hlavních jídel* + 6 polévek*
VELKÝ OBSAH = VELKÁ KAPACITA = NIŽŠÍ NÁKLADY NA DODÁNÍ = VYŠŠÍ ZISK
* pro měření byly použity standardní obaly používané při dodávkách.

NASTAVITELNÁ TEPELNÁ POLICE

Police rozděluje komoru na dvě části. Určí si místo pro jednotlivá jídla. Teplá jídla umístíte odděleně. DOLE CHLADNÉ NAHOŘE TEPLÉ

ODDĚLOVAČE

Termální batoh má 5 půlkruhových oddělovačů ve spodním plášti. Izolují tepelně vnitřek tašky od země. Zabraňují nadměrnému opotřebování vnější tkaniny. PŮSTAVTE VOLNĚ, JÍDLA JSOU V BEZPEČÍ

TŘÍVRSTVÁ STĚNA S KOMOROVOU VLOŽKOU

Nízká teplotní propustnost, která je způsobena vícevrstevným uspořádáním stěn, kde důležitou roli hraje vložka z PVC. Účinně zpevňuje konstrukci a izoluje od vnějších teplot. **TECHNOLOGIE THERMO INSTANT DOVOLUJE UDRŽET TEPLotu JÍDEL VÍCE NEŽ 1,5 HODINY**

VÍCEFUNKČNÍ NOSIDLO

Vybaveno:
• Popruhy - hrudník + pás
• Úchytky pro terminály - platební/na popruhu
• Komfortní systém - měkké prodyšné obložení z lehké pěny na zádech a postroji
• Nepromokavá kapsa na účet
KOMFORTNĚ FUNKČNÍ „VOLNĚ RUCE“

KONSTRUKČNÍ A NOSNÉ POPRUHY V AUTOMOBILOVÉ TECHNOLOGII

Polypropylénové pásy z hrubého plátna. Trvanlivost a skvělý vzhled na léta. PÁSY SE NEMÁČKAJÍ A NETREPÍ

TEPELNĚ IZOLOVANÝ PŘEPRAVNÍ BATOH

- Doporučuje se pro použití v pizzeriích při přepravě objednávek.
- Velké, nastavitelné, polstrované ramenní popruhy
- Polstrovaný zadový panel pro větší pohodlí
- Nastavitelný bederní pás pro větší stabilitu
- Velké polstrované rukojeti pro přenášení
- Lehké
- Voděodolnost díky použití odolného polyesteru 600D

- 2 vrstvy izolace komory: PE pěna a hliníková fólie.
- Velká přihrádka s nastavitelnou polici na suchý zip
- Jednu stranu batohu lze otevřít zipem pro snadný přístup.
- Průhledná kapsa na účtenky
- Reflexní pásek umístěný na vnější straně pro větší bezpečnost.

kód	mm	€
709801	410x410x(H)480	60,00





709870



709771



IZOLOVANÁ TAŠKA NA PIZZU - NA 4 KRABICE 45X45 CM

- Určeno pro cateringové společnosti, které nabízejí rozvoz jídel zákazníkům.
- Vyrobeno z odolného polyesteru (600D zevnu a 210D zevnitř) s 5 mm silnou pěnovou izolací.
- Snadné čištění
- Zapínání na suchý zip pro rychlé a pevné uzavření tašky
- Úchyty pro stabilní a pohodlné přenášení tašky
- Průhledná kapsa na horní straně na účtenky

kód	mm	€
709870	470x470x(H)210	20,00

TAŠKA – LUNCHBOX

- Určeno pro restaurace, které nabízejí jídlo s rozvozem k zákazníkovi
- Maximální spokojenost zákazníků díky vysoce kvalitní třívrstvé izolaci, která udržuje optimální teplotu teplých i studených pokrmů:
- z vnější strany pevný, voděodolný polyester, který se snadno udržuje
- stěny vyplněny vrstvou PE pěny
- vnitřek opatřen hliníkovou fólií, která izoluje a odráží teplo a snadno se udržuje
- Spona s magnetem pro těsné uzavření vika
- V horní části tašky je uzavíratelná kapsa s klopou na suchý zip
- Průhledná kapsa na přední straně tašky na účty, letáky atd
- 2 ucha s gumovými úchyty pro snadné přenášení
- 2 překližkové desky pro vyztužení boční stěny a stabilizaci tašky s nákladem během přepravy (nutno sestavit samostatně)
- K dispozici v černé barvě, kapacita: 6, 8, 12 nebo 16 obědových boxů o rozměrech 200x250 mm

kód	mm	€
709771	540x460x(H)200	39,50

