

art.	Ø cm	h. cm	lt.
------	---------	----------	-----

41693 - Scaldavivande GN 1/1, standard - Standard GN 1/1 chafing-dish
Chafing-dish, GN 1/1, standard - Chafing-dish GN 1/1, standard



41693	64x35	40	Kg.13,5
41693A54	combustibile/fuel—		
41693E54	360W-250V		—
41693U54	450W-120V		—

Fornito con vasca GN 1/1 h. 65 mm.- lt. 10
Equipped with GN container 1/1, h. 65 mm., lt. 10.

41694 - Scaldavivande GN 1/1, standard - Standard GN 1/1 chafing-dish
Chafing-dish, GN 1/1, standard - Chafing-dish GN 1/1, standard



41694	64x35	40	Kg.13,5
41694A54	combustibile/fuel—		
41694E54	360W-250V		—
41694U54	450W-120V		—

Fornito con vasca GN 1/1 h. 65 mm.- lt. 10
Equipped with GN container 1/1, h. 65 mm., lt. 10.

41694 - Scaldavivande con zuppiere, standard
Standard chafing-dish with soup tureens
Chafing-dish mit Suppentöpfe - Chafing-dish avec soupieres



41694A02	64x35	33	Kg. 10
-----------------	-------	----	--------

Fornito con 2 portacombustibili
Equipped with 2 fuel-holders.

41692 - Scaldavivande GN 2/3, standard - Standard GN 2/3 chafing-dish
Chafing-dish, GN 2/3, standard - Chafing-dish GN 2/3, standard



41692A23	48x35	35	Kg. 8
-----------------	-------	----	-------

Fornito con vasca GN 2/3 h. 65 mm., lt. 6 e 1 portacombustibile.
Equipped with GN container 2/3, h. 65 mm., lt. 6 and 1 fuel-holder.

41809 - Contenitore per combustibile, inox - Fuel holder, s/s
Brennstoffhalter, Edelstahl Rostfrei - Porte-brûleur, inox



41809-09	9	6,5	—
-----------------	---	-----	---

Adatto per gli scaldavivande standard art. 41693 e 41694
Suitable for standard chafing dishes items 41693 and 41694.

41695 - Gel combustibile, bidone kg. 4 - Jelly fuel bucket (4 kg.)
Brenngel-Eimer, 4 kg. - Gel combustibile, seau de 4 kg.



41695-50	-	-	lt. 5
-----------------	---	---	-------

100% naturale - 100% biologisch

art.	Ø cm	h. cm	lt.
------	---------	----------	-----

41582 - Ferma prosciutto base legno - Ham stand on wood
Schinkenhalter, Holzsockel - Mors à jambon sur bois



41582-00	24x44	18	Kg 4,5
-----------------	-------	----	--------

41583 - Ferma prosciutto base marmo - Ham stand on marble
Schinkenhalter, Marmorsockel - Mors à jambon sur marbre



41583-00	24x44	17	Kg 10,3
-----------------	-------	----	---------

49847 - Zuppiera elettrica - Soup kettle - Suppenstation - Marmite à soupe



49847-08	34,5	36	10
-----------------	------	----	----

Peso kg. 4,5 - Potenza 400W-230V - corpo in alluminio ricoperto di lacca epossidica colore nero - inserto e coperchio in acciaio inox.

Weight kg. 4.5 - Power 400W-230V - aluminium body, black epoxy laquered - lid and container in stainless steel.

49848 - Caffettiera elettrica - Coffee maker - Kaffeeautomat - Cafetière électrique



49848-05	18,5	48	5
-----------------	------	----	---

Capacità oraria - capacity/hour : lt. 10 - kg. 3,0 - 1115W-230V.

49848 - Caffettiera elettrica - Coffee maker - Kaffeeautomat - Cafetière électrique



49848-10	25,7	53,2	10
49848-15	25,7	62,5	15

Art. 49848-10 capacità oraria - capacity/hour:
lt. 15 - kg. 4,5 - 1520W-230V

Art. 49848-15 capacità oraria - capacity/hour:
lt. 20 - kg. 5,5 - 1620W-230V

49856 - Samovar, inox - Samovar, stainless steel
Samovar, Edelstahl Rostfrei - Samovar, inox



49856-10	39x46x51	—	10
-----------------	----------	---	----

Altezza esclusa teiera cm. 35 - 230V - 50-60Hz. - 2000W -
Finitura esterna lucida, finitura interna satinata - Capacità
lt. 10 + teiera lt. 1,5 - Tempo di raggiungimento della temperatura
di ebollizione (100°C) 2,5 minuti/lt. - Interruttore a 3 posizioni:
0 = spento / I = ciclo di riscaldamento fino a 94°C, temperatura
ideale per un'infusione ottimale del tè / II = ebollizione
permanente a 100°C.

Height without tea pot cm. 35 - 230V - 50-60Hz. - 2000W - Outside mirror polished, inside satin polished -
Capacity 10 lt. + 1,5 lt. teapot - Reaches boiling temperature (100°C) in 2,5 mins./lt. - 3 pole on/off switch: 0 =
off / I = boil cycling 94°C, best tea brewing temperatur / II = permanent boil at 100°C.

49855 - Samovar, inox - Samovar, stainless steel
Samovar, Edelstahl Rostfrei - Samovar, inox



49855-05	31x26x56	—	5
-----------------	----------	---	---

Altezza esclusa teiera cm. 42,5 - 230V - 50-60Hz. - 1300W -
Finitura esterna lucida, finitura interna satinata - Capacità lt. 5 +
teiera lt. 1 - Tempo di raggiungimento della temperatura di
ebollizione (100°C) 3,5 minuti/lt. - Temperatura regolabile da
20°C a 100°C per mezzo di un termostato.

Height without tea pot cm. 42,5 - 230V - 50-60Hz. - 1300W - Outside
mirror polished, inside satin polished - Capacity 5 lt. + 1 lt. teapot - Reaches boiling temperature (100°C) in 3,5
mins./lt. - An adjustable thermostat allows water temperatur setting from 20°C to 100°C.



Fessura per reggere cartellino prodotto

Coperchio con manico isolato e fessura per cucchiaino

860502

Pannello digitale con display che alternativamente mostra temperatura impostata e reale

Termostato regolabile tra 65° e 95° ad incrementi di 1°C



Protezione da surriscaldamento con allarme per basso livello d'acqua

BOLLITORE PER MINESTRE

- L'isolamento termico riduce il consumo energetico e mantiene l'esterno del bollitore fresco.
- Questi vantaggi unici riducono il consumo energetico fino al 30%.
- Con coperchio rimovibile in polycarbonato.
- Vasca dell'acqua in alluminio per un miglior trasferimento di calore.
- Contenitore per alimenti in acciaio inox 18/8.
- Struttura in polipropilene.
- L'anello permette la rimozione sicura e facile del contenitore del cibo per riempire la vasca dell'acqua.
- Ideale per i buffet.

codice	liter	V	W	mm
860502	8	230	450	Ø370x(H)300

S.S.
STAINLESS STEEL**BOLLITORE PER ZUPPE**

- Bagno-maria Hendi
- 8 litri
- Rivestito in nero
- Pentola interna e coperchio in acciaio incernierato
- Dotato di regolatore di potenza
- Particolarmente adatto per buffet
- Con indicatori magnetici

codice	liter	V	W	mm
860083	8	230	435	Ø340x(H)360



860083

S.S.
STAINLESS STEEL**BOLLITORE PER ZUPPE**

- Bagno Maria Hendi.
- 8 litri.
- Pentola interna e coperchio incernierati in acciaio.
- Dotato di regolatore di potenza.
- Particolarmente adatto per buffet.
- Con indicatori magnetici.

codice	liter	V	W	mm
860304	8	230	435	Ø340x(H)360



860304



204825

CHAFING DISH ELETTRICO TELLANO

- Gastronorm 1/1.
- Vasca per l'acqua in polipropilene ad alta resistenza.
- Regolabile fino a 85°.
- Interruttore con luce di controllo.
- Con teglia GN 1/1 65 mm.
- Adatto a teglie profonde fino ad un massimo di 100 mm.

codice	mm	liter	V	W
204825	573x348x(H)284	9	230	900



204900

CHAFING DISH ELETTRICO POLLINA

- Gastronorm 1/1.
- Temperatura regolabile fino a 85°C.
- Interruttore con luci integrate.
- Con Gastronorm 1/1 profonda 65 mm.
- Indicata per teglie GN profonde fino a 100 mm.

codice	mm	liter	V	W
204900	615x355x(H)280	9	230	800



204832

CHAFING DISH ELETTRICO TESINO

- Terrina per acqua in polypropylene ad alta resistenza
- Regolabile fino a 85°
- Interruttore con luce di controllo
- Inclusa terrina per alimenti 6,8 litri

codice	mm	liter	V	W
204832	Ø405 x(H)248	6,8	230	500



239902

CHAFING DISH ELETTRICO SAVOI

- Con coperchio in vetro.
- Incluso terrina per alimenti 400 mm diam., 65 mm di profondità.
- Regolabile fino a 85°.
- Interruttore con luce di controllo.

codice	mm	liter	V	W
239902	Ø400x(H)250	6,8	230	1000

CHAFING DISHES

- Chafing Dish professionale.
- Ideale per buffet e catering.



470206

**CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1**

- Modello Rental-Top.
- Solida base con lucido coperchio in acciaio cromato 18/0.
- Include due contenitori per pasta combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Fondo dotato di viti di fissaggio per resistenza elettrica prod. n. 809709.
- Adatto per Gastronorm fino a 100 mm di profondità.

codice	mm	liter
470206	590x340x(H)400	9

**CHAFING DISH GASTRONORM 1/1**

- Modello Rental
- Su solida base con coperchio pieghevole lucidato a specchio.
- Inclusi 2 contenitori di combustibile per pasta combustibile ed una teglia in acciaio da 65mm.
- Base dotata di fissaggio per riscaldamento elettrico art. no. 809709
- Adatto per teglie Gastronorm fino a 100 mm di profondità.



codice	mm	liter
470008	590x340x(H)355	9



470008



471005



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modello Fiora
- Accatastabile, con coperchio lucido pieghevole
- Inclusi 2 contenitori per combustibile e terrina in acciaio inox profonda 65 mm
- Adatto per vassoi Gastronorm fino ad una profondità di 100 mm

codice	mm	liter
471005	585x385x(H)315	9

SET CHAFING DISH

- Composto da:
 - Chafing Dish mod „Fiora” 471005
 - 2 teglie GN 1/2 profonde 65 mm
 - 3 teglie GN 1/3 profonde 65 mm

codice	mm
471050	585x385x(H)315





475904

18/0
STAINLESS STEEL**CHAFING DISH GASTRONORM 1/1**

- Modello Economic
- Coperchio e supporto lucidati.
- Con contenitori per combustibile e teglia in acciaio profonda 65 mm.
- Adatto per le teglie fino a 65 mm di profondità.

codice	mm	liter	
475904	600x358x(H)295	9	
472613	600x358x(H)295	9	2 unità

18/0
STAINLESS STEEL**SCALDAVIVANDE GASTRONORM 1/2**

- Modello Economic
- Coperchio e supporto lucidati
- Compreso di contenitori per combustibile e teglia da 65 mm in acciaio inox padella profondità 65 mm
- Adatto per teglie fino a 65 mm di profondità.

codice	mm	liter
475201	385x295x(H)310	4,5



475201



472507

S.S. 18/0
STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL

SCALDAVIVANDE PER ZUPPA

- Modello Economic
- Con contenitore per combustibile e pentola per brodo in acciaio inox
- Con coperchio

codice	mm	liter
472507	Ø370x(H)325	10



470619

S.S. 18/0
STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL

SCALDAVIVANDE - ROTONDO

- Con coperchio in vetro,
- con contenitore per combustibile e terrina

codice	mm	liter
470619	ø390x(H)270	3,5



470909

SUPPORTO PER 2 CONTENITORI PER BAGNOMARIA

- Adatto per tutti gli Chefing dish di tipo GN 1/1

S.S.
STAINLESS STEEL

codice	mm	liter	
470930	530x325		Supporto
470909	Ø220x(H)190	4,2	Contenitori "bagnomaria"



470930

470 909

470 909



470 930



S.S.
STAINLESS STEEL

470336



Sistema anti goccia: il bordo sagomato previene la caduta di condensa sul tavolo



La condensa defluisce nel contenitore dell'acqua



ROLLTOP - CHAFING DISH GASTRONORM 1/1 ANTIGOCCIA

- Chafing dish da buffet di alta classe
- Sistema antigocchia: copertura opportunamente sagomata per evitare la formazione di condensa che goccioli sul tavolo. La condensa viene scaricata in un contenitore per l'acqua
- Meccanismo di apertura extra silenzioso
- Coperchio roll-top retrattile a 180°
- Il set include 2 contenitori per combustibile e una GN 1/1 - mm 65
- Acciaio inox lucidato
- Struttura in acciaio 2,2 millimetri, coperchio 1,2 millimetri



codice	mm	liter	-
470336	660x490x(H)460	9	GN 1/1



470329

**CHAFING DISH PER ZUPPE
- ROTONDO**


- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenziosa brevettato.
- Coperchio con un sistema a lenta chiusura.
- Coperchio con finestra da \varnothing 260 mm e sfiato per vapore.
- Il set include un contenitore per Pasta combustibile.
- Teglia per zuppa: all'interno \varnothing 265 x (H) 200 mm.
- In acciaio inox lucidato.
- Struttura in acciaio 2,8 millimetri, coperchio e alloggiamento 1,2 mm.

codice	mm	liter
470329	405x480x(H)460	11



470305

**CHAFING DISH ROLLTOP
GASTRONORM 1/1**


- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura extra silenzioso brevettato.
- Coperchio roll-top retrattile fino a 180 °.
- Installazione opzionale di resistenza elettrica.
- Acciaio inox lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 millimetri, coperchio 1.2 mm.
- Compresi due contenitori per combustibile e una GN 1/1 - mm 65.

codice	mm	liter
470305	660x490x(H)460	9



470312

**CHAFING DISH ROLLTOP
- ROTONDO**


- Elegante chafing dish da buffet.
- Meccanismo di apertura silenziosa brevettato.
- Copertura roll-top a scomparsa 180 °.
- Il set include un contenitore per pasta combustibile e una teglia (\varnothing 390x (H) 60 mm).
- In acciaio lucidato.
- Struttura in acciaio 2,3 mm, copertura spessa 1,2 mm.

codice	mm	liter
470312	510x540x(H)480	5,6



470350

470367

**CONTENITORE IN PORCELLANA
PER CHAFING DISHES**


codice	mm	liter
470350	\varnothing 390/345x(H)60	5,6

**CONTENITORE IN ACCIAIO INOX
PER CHEFING DISH ROTONDI**


codice	mm	liter
470367	\varnothing 390/345x(H)60	5,6



809709



Comodo interruttore vicino all'alimentazione

ELEMENTO RISCALDANTE PER CONTENITORE D'ACQUA DA CHAFING DISH

- Per Chafing Dishes GN 1/1
- Con interruttore di sicurezza

codice	mm	V	W	
809709	200x320	230	400	Resistenza
809754	560x350x(H)115	230	400	Set resistenza e contenitore acqua
809716	Contenitore acqua			



809600

ELEMENTO RISCALDANTE ELETTRICO PER SCALDAVIVANDE

- Per un uso alternativo al contenitore di combustibile convenzionale adatto solo per scaldavivande con fondo piatto
- Molto adatto per scaldavivande senza predisposizione per elementi riscaldanti elettrici. Non necessita di montaggio. Adatto per articoli 470008,475201,470206 e 471005

codice	mm	V	W
809600	Ø130x(H)100	230	500

SCALDAVIVANDE A 2 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Antigraffio
- Inclusi 2 porta candele



codice	mm
463000	330x180x(H)65



463000

SCALDAVIVANDE A 3 BRUCIATORI

- Struttura e manici in acciaio inox
- Piastra in alluminio anodizzato
- Antigraffio
- Inclusi 3 porta candele



codice	mm
463109	450x180x(H)65



463109

PORTA CANDELE



codice		mm
464809	Singolo	Ø 46



464809



COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- La pasta combustibile è fabbricata sulla base di etanolo (bio) e mescolata con acqua,rispettivamente con addensante, per produrre una pasta combustibile fissa oppure fluida.
- Tutte le paste combustibili Hendi, non devono essere ingerite. Per questo motivo, aggiungiamo al prodotto una piccola porzione di Bitrix (sostanza amara).
- Per raggiungere i migliori risultati nel riscaldamento di scaldavivande etc. si raccomanda l'uso dei combustibili negli speciali contenitori, per paste combustibili.
- Hendi offre le paste combustibili nelle più diverse varianti d'uso comune. Tutte hanno la stessa capacità combustibile, tenendo conto però, che questa capacità dipende dalla altezza della fiamma regolata (canaletto d'apertura coperchio del contenitore della pasta combustibile) Per una breve, ma intensiva durata di combustione (circa due ore), raccomandiamo la pasta combustibile "Blaze", per una durata di combustione lunga (almeno tre ore), raccomandiamo la pasta combustibile "Hendi". Ambedue i prodotti sono liberi da fuliggine e inodori.
- Cartucce e lattine, devono essere usate sempre e solo nei speciali contenitori per paste combustibili. Le lattine in lamiera, si surriscaldano molto velocemente, perciò esiste pericolo d'incendio!
- Prima di usare il prodotto, leggere sempre attentamente le istruzioni.
- Quando lavorate con paste combustibili, rispettivamente se aprite i relativi contenitori, assicurarsi che nei dintorni, non ci siano fuoco o oggetti incandescenti o caldi.
- Aprendo il contenitore, il gas che si trova sopra la pasta combustibile, esce rapidamente e può infiammarsi.
- Assicurarsi che nella pasta combustibile non si mescoli

- l'acqua, anche quella di condensa o altri liquidi.
- Ciò potrebbe causare spruzzi pericolosi.
- Accendere la pasta combustibile, solo dopo averla introdotta nell'apposito contenitore e deposta in luogo sicuro.
- Fare attenzione che il colore della fiamma sia sul blu e difficilmente visibile, alla luce del giorno!
- Lo spegnimento della fiamma deve avvenire, esclusivamente, con la chiusura dell'apparecchio e mai soffiando sulla fiamma.
- Come riempire il contenitore con pasta combustibile: assicurarsi che il contenitore sia completamente raffreddato. Solo allora, si può toglierlo dal serbatoio e riempirlo.
- Immagazzinaggio: conservare la pasta combustibile, sempre in un contenitore chiuso, in un posto buio e ventilato, sotto i 20°C.
- Per l'immagazzinaggio di grandi quantitativi, si prega di leggere le istruzioni e di osservare strettamente le vigenti disposizioni di sicurezza locali e le loro leggi.
- Attenendosi strettamente alle suindicate istruzioni, si evita il pericolo d'incendio.
- Cosa fare in caso d'incendio: utilizzare una coperta spegni fuoco (o eventualmente un grande telo bagnato) per soffocare l'incendio.
- Togliendo l'ossigeno, il fuoco viene soffocato.
- Cosa fare in caso di fuoco sul corpo o sugli indumenti: usare una coperta spegni fuoco o un estintore al CO₂ oppure, un estintore secco.
- Non tentare mai di spegnere il fuoco con un piccolo asciugamani!
- In questo modo, il fuoco si espanderebbe!
- Dopo aver spento le fiamme, lasciare raffreddare il corpo per almeno 15 minuti, senza togliere gli abiti. Recarsi al pronto soccorso.



193310

PASTA COMBUSTIBILE BLAZE

- Barattolo Blue Blaze B-B 100
- Da 200 gr.
- Brucia per circa 2,5 ore
- Pallet: 56 x 193310

codice	quantità	Ordine unitario
193310	72 pezzi in cartone	1
193327	12 pezzi in cartone	6



194355

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Cartucce da 200 grammi per chafing dish
- Durata della fiamma: ± 3 ore
- Imballaggio: 50x 194355, 140x 149300

codice	quantità	Ordine unitario
194355	set da 72	1
194300	set da 24	1

CONTENITORE COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE



codice	quantità	mm
470527	2	Ø90x(H)60



470527



190401



195505

195109

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Contenitore da 4 Kg

codice	Ordine unitario
190401	4

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Tanica da 5 litri

codice	Ordine unitario
195505	4

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- Bottiglie da 1 lt.

codice	Ordine unitario
195109	12

DOSATORE PER PASTA COMBUSTIBILE

- Adatto per pasta combustibile Art. 199505

codice	quantità
195604	Lunghezza 280mm



195604



190036

COMBUSTIBILE PER SCALDAVIVANDE

- confezione da 80 gr.
- Durata in fiamme ± 2 ore
- Da utilizzare con 111420

codice	quantità
190036	3



111420

BRUCIATORE DOPPIO

- Adatto per alcool denaturato e pasta infiammabile scaldavivande



codice	quantità	mm
111420	2	Ø90

COMBUSTIBILE LIQUIDO CON STOPPINO

- Brucia senza fuliggine o odori.
- Questo combustibile è realizzato in pura glicole dietilenico (DEG), che è utilizzato anche come antigelo nei radiatori. Utilizzando uno stoppino il DEG può essere vaporizzato e bruciato nonostante il suo punto di fiamma relativamente elevata di 143 °C.
- HENDI vende questo combustibile in, lattine di metallo non ricaricabili chiuse da 145 o 200 grammi. Inoltre, sono disponibili latte in alluminio da 198 grammi denominate "Blaze".
- Il tempo di combustione di una lattina è inversamente proporzionale all'intensità della sua fiamma, che può essere regolata variando l'altezza esposta dello stoppino.
- Usa: posizionare direttamente sotto uno scaldavivande o altro apparecchio di riscaldamento adatto per l'uso con fiamme libere da combustibile liquido.
- Tempo di combustione: ± 4 ore per le lattine da 145 grammi; ± 6 ore per quelle da 198 e 200 grammi.
- Potenza termica: circa il 50% del gel combustibile a base di etanolo.

- Vantaggi rispetto al gel combustibile:
 - Più sicuro da usare. Nessun riempimento pericoloso. La fiamma è più visibile e prevedibile.
 - Le latte rimangono abbastanza fresche da toccarle in sicurezza. Può essere utilizzato senza supporto.
 - Più sicuro in caso di incidenti. Ogni versamento sarà minimo e difficilmente infiammabile.
 - Correttamente richiudibile e riutilizzabile.
 - Facile da spegnere soffiando o posizionando il tappo.
 - Costo di combustione ora paragonabile a gel a base di etanolo.
 - Fiamma meno intensa. Riduce la possibilità le vasche d'acqua degli chafing dish rimangono asciutte.

ATTENZIONE:

- La dietilene glicole è un irritante pericoloso. Lavarsi sempre le mani dopo il contatto della pelle con il liquido; preferibilmente indossare guanti di lattice per regolare l'altezza dello stoppino.
- Una scheda di sicurezza (SDS) è disponibile sul sito HENDI, si consiglia di stampare una copia e tenerla vicino.



Stoppino regolabile

Barattoli che non si scaldano e che non perdono se inclinati

Utilizza lo stesso barattolo più volte



193617

COMBUSTIBILE LIQUIDO BLAZE

codice	Ordine unitario	quantità	g
193617	1	24 pezzi in cartone	198
193624	4	set da 6	198

CARBURANTE LIQUIDO CON STOPPINO

- Combustibile liquido Hendi con stoppino 100% glicole dietilenico.
- Brucia completamente.
- Senza odore e senza fuliggine.
- Lo stoppino speciale assicura il giusto rapporto temperatura-tempo.
- Il contenitore non si surriscalda e non necessita di contenitore.
- Temperatura e fiamma costanti per tutto il processo.
- Box da 4x6 latte.
- Dato il particolare tappo e ´ possibile utilizzare la stessa latta diverse volte, stoccarla e trasportarla in sicurezza.



193938

Brucia circa 4 ore



193761

Brucia circa 6 ore

codice	-	ordine unitario	quantità	g
193938	Durata ± 6 ore	1	24 in box	200
193716	Durata ± 6 ore	4	6 in tray	200
193952	Durata ± 4 ore	1	24 in box	145
193761	Durata ± 4 ore	4	6 in tray	145