



Bendoni inox

PRODOTTI ED ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL PRODUCTS AND EQUIPMENT



Elevata visibilità del prodotto esposto, funzionalità, modularità e soprattutto igiene caratterizzano il nostro modo di concepire la "Pescheria". È seguendo questi concetti per noi fondamentali che abbiamo realizzato una linea di moderni banchi ittici, per pesce e per mitili, e di neutro specializzato. I banchi ittici sono realizzati di due dimensioni, con protezione anteriore in vetro diritto o curvo e con diverse tipologie di basamento.

Our concept of a "Fish-market" features improved visibility for products on display, combined with functionality, modularity and - above all - hygiene. These concepts are essential. As such, we have designed a modern line of fish counters for fish and mussels, as well as specialised neutral fish counters. Our fish counters are available in two sizes. They come with either straight or curved glass covers at the front and different types of bases.



Realizzata rigorosamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch-brite, la nostra proposta di elementi per la composizione di mobili retro banco bar comprende: Mobili e sopralzzi porta macchina da caffè, basi neutre a giorno, chiuse con ante scorrevoli od a battente, cassettiere, porta palline per pizza, tramogge rifiuti basculanti, ad angolo, tutte completabili con top superiori inox di nostra fornitura oppure di altro materiale e tutte fornite, nella versione standard, con gambe regolabili, sostituibili con zoccolatura inox chiusa od aperta.

Rigorously designed in satin scotch-brite AISI 304 stainless steel, our neutral cafeteria furniture range includes: cafeteria furniture and top compartments, neutral and open bases with sliding or hinged doors, drawers, dough ball containers, and tilting, corner dustbin hoppers. All of these can be completed with upper stainless steel tops supplied by us as well as other materials. In the standard version, the furniture is available with adjustable legs, which can be replaced with open or closed stainless steel wainscoting.





Celle frigorifere, dispense di prodotti alimentari, cucine industriali, laboratori ed industrie alimentari sono i campi nei quali la scaffalatura in acciaio inox trova il suo più naturale impiego, ma anche in: laboratori chimici, depositi di medicinali, archivi fotografici, industria farmaceutica, ambienti ad elevato tasso di umidità.

Stainless steel shelves are commonly used in refrigeration cells, food stores, industrial kitchens, laboratories and in the food and drinks industry, as well as in chemical laboratories, warehouses used to store medicines, photographic archives, the pharmaceutical industry and environments with high humidity levels.



Abbiamo cercato di unire un'ampia e variegata gamma di modularità ad una robusta costruzione e ad un curato design ammorbidito da numerosi tratti arrotondati, per offrire una linea di tavoli attrezzati che i professionisti della pasticceria sapranno apprezzare nel loro utilizzo, soprattutto quando completati dagli utili accessori ed abbinati agli altri prodotti che proponiamo con la nostra linea pasticceria.

With this line, we attempted to combine an ample and wide-ranging array of modularity with sturdy furniture and elegant designs, softened by a multitude of rounded lines. Our aim is to provide a line of tables that can be equipped and are highly appreciated by bakers and pastry-cooks, especially when combined with their many, handy accessories and employed in combination with the other products available with our pastry and bakery line.





Tavoli, cassettiere, armadi, mobili pensili, mensole, scaffalature e molto altro per attrezzare al meglio ogni ambiente nel quale vengono manipolati prodotti alimentari. La particolare gamba cilindrica di diametro 60, rende i nostri prodotti originali e robusti, con ogni dettaglio curato sotto il profilo igienico ed estetico. Tutti i prodotti sono realizzati rigorosamente e completamente in acciaio inox AISI 304.

Tables, chests of drawers, cupboards, cabinets, shelves, shelving and anything else you might need to fully equip a food handling area. Our products have been carefully designed for optimum hygiene and improved looks with cylindrical legs boasting a diameter of 60 mm, which make them both original and long-lasting. All of our products are rigorously designed using scotch-brite AISI 304 stainless steel.

Per ogni esigenza legata al lavaggio ed all'igiene dei prodotti alimentari, degli strumenti di lavoro e della persona, proponiamo soluzioni e strumenti ottimali: lavelli industriali, rubinetteria, lavamani, sterilizza coltelli, piani ed accessori per il servizio lavastoviglie e lavelli di cernita. Tutto realizzato in acciaio inox AISI 304 con massima attenzione rivolta a robustezza, praticità, igiene ed estetica.

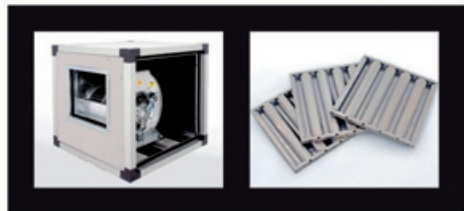
We have optimum solutions and instruments for all of your personal, instrument, food washing and hygienic needs: industrial sinks, taps, washbasins, knife sterilizers, shelves, dishwasher accessories and sorting sinks. All of these products have been designed in scotch-brite AISI 304 stainless steel taking maximum care to ensure sturdiness, practicality and hygiene while providing them with an aesthetically-pleasing design.

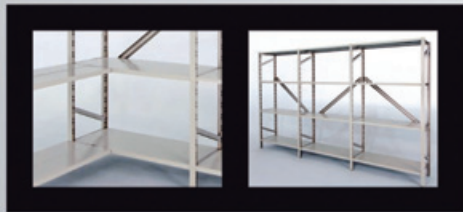




Per realizzare piccoli e medi impianti aspiranti proponiamo una linea di cappe a parete e centrali realizzate in acciaio inox AISI 304 e di elettroaspiratori di tipo cassonato od integrato. Ogni layout di canalizzazione è possibile con gli elementi proposti, di sezione quadrata, rettangolare o circolare e che possono essere forniti anche in lamiera zincata oltre che in acciaio inox.

We have a line of wall-mounted and central hoods designed in satin scotch-brite AISI 304 stainless steel as well as electric hoods with air extractors or extractor fans for small and medium size exhaust systems. Our elements have square, rectangular and circular cross-sections and can be used with any type of layout. Extractors can also be provided in galvanised sheets as well as in stainless steel.





Dispense, magazzini, cantine, laboratori ed industrie alimentari, archivi, depositi sono alcuni dei locali nei quali la scaffalatura preverniciata può trovare il suo più naturale impiego. Il rivestimento zinco-preverniciato sulla lamiera è atossico ed offre elevata resistenza alla corrosione anche in presenza di umidità e di sostanze saline.

Storage areas, warehouses, cellars, workshops, food manufacturers, archives and deposits are just some of the many places where pre-varnished shelving can be used. The pre-varnished zinc-coated sheets are non-toxic and provide improved resistance to corrosion, even in case of humidity or saline substances.



Razionalizzare la movimentazione e lo stoccaggio di alcune tipologie di prodotto è lo scopo dei carrelli, tutti realizzati in acciaio inox AISI 304 che proponiamo. Diverse tipologie per le molteplici attività verso le quali è rivolta la nostra offerta: gastronomia e ristorazione, pizza e panificazione, grande distribuzione, laboratori alimentari, salumifici e tante altre.

All of our trolleys have been designed in AISI 304 stainless steel to handle and store different types of products. Different trolleys are available for a number of uses and can be employed in a range of sectors, such as: food and wine, restaurants, pizza and bread making, large-scale retailers, food workshops, sausage/salami factories and so much more.





Rendere possibile la personalizzazione di moduli standard consente la composizione di retro banchi attrezzati di linea magnum perfettamente funzionali e robusti per chi deve svolgere il proprio lavoro e particolarmente idonei per l'integrazione in arredamenti che richiedono requisiti di design sempre più esigenti.

Customisable standard modules can be used with fully equipped magnum rear counters. These counters are a sturdy and functional solution for your working needs as well as being particularly suited for environments with upmarket furnishings.

Linea di prodotti ed attrezzature specifiche per la lavorazione della carne, che comprende ceppi e taglieri in legno di carpino o polietilene, pattumiere e sterilizza coltelli, ganciere, carrelli porta vassoi, per carne, per laboratorio, per salumi, tavoli specifici per la lavorazione la cernita, rulliere e tavoli ruotanti.

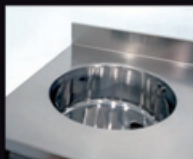
This line of products and equipment has been specifically designed for processing meat, and includes hornbeam or polyethylene chopping blocks and boards, dustbins and knife sterilisers, wall hangers, trolleys for meats, sausages and workshops, special work and sorting tables, roller tables and rotating tables.





Tavoli estremamente robusti concepiti per lavorazioni pesanti, completamente realizzati in acciaio inox AISI 304 con gambe cilindriche di diametro 60 mm fornite in una ampia gamma di dimensioni, anche di lunghezza 2400 o superiore con sei gambe di appoggio.

These extremely sturdy tables have been created for rough working processes. They are entirely designed in AISI 304 stainless steel and have cylindrical legs with a 60 mm diameter. Available in a wide range of sizes, they can be supplied in lengths of even 2400 mm or above with six legs.





Grazie ad un accorta industrializzazione delle fasi produttive proponiamo una linea di tavoli da lavoro in grado di offrire uno straordinario rapporto tra qualità e costo. Finiture e design molto curati, abbinati a consistenti qualità tecniche, per questi prodotti che sono realizzati in acciaio inox AISI 304 con gambe cilindriche.

Thanks to a careful industrialisation of our production phases, we can offer a line of work tables with an excellent quality/cost ratio. These boast elegant finishes and designs as well as improved technical qualities and have been created in AISI 304 stainless steel with cylindrical legs.





Bendoni!inox

BENDONI INOX s.r.l.

Via S. Marco, 9 - 52010 Soci, Bibbiena (AR)
Tel. +39 0575 560231 - Fax +39 0575 561362
info@bendoni.it - www.bendoni.it