



HENDI

Tools for Chefs




grupo lópez pardo

DIGITALE VERSION



KATALOG 2024 | 2025

TÖPFE, PFANNEN
GN-BEHÄLTER



MESSER
KÜCHENARTIKEL



EISCREME
BACKEN



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



VAKUUM-
VERPACKUNG



THERMISCHE
VERARBEITUNG



ÖFEN
BLECHE



PIZZA, PASTA
KEBAB



KÜHLUNG



TISCHARTIKEL



BUFFET



BAR



KAFFEE
HEISSGETRÄNKE



THERMOBOXEN
TRANSPORTWÄGEN



GESCHIRRSPÜLER
HYGIENE



MÖBEL



BBQ





SORTIMENTSKATALOG 2024 | 2025



Französische Version
Version française



Italienische Version
Versione italiana

Alle genannten Preise sind empfohlene Verkaufspreise ohne Mehrwertsteuer und ab September 2024 in der Schweiz gültig. Die Verzollungsgebühr ist im Preis enthalten, während ein etwaiger Zoll dies nicht ist und gesondert berücksichtigt wird. HENDI behält sich das Recht vor, die Verkaufspreise bzw. unverbindlichen Preisempfehlungen nach Bedarf zu ändern. Aus den in diesem Katalog genannten Preisen können keine Rechte abgeleitet werden. Die neuesten Preisinformationen finden Sie im digitalen Katalog online oder beim HENDI-Vertriebspartner Ihres Vertrauens.

HENDI - Tools for Chefs

Die besten Tools für Ihre Küche.

Wir haben die besten Tools für die Hotel- und Gastronomiebranche und sind stets bestrebt, professionelles Equipment auf zuverlässig hohem Qualitätsniveau anzubieten. Unsere globale Ausrichtung und mehr als 90 Jahre Branchenerfahrung machen HENDI zu einem Unternehmen, das den neuesten Trends folgt, stets innovativ bleibt und trotzdem nie die Bedürfnisse seiner Kunden aus den Augen verliert.

Wir sind da, wo Köche, Gastronomen, Hoteliers, Barkeeper, Pâtisseries und viele mehr uns brauchen. Kurzum: ein zuverlässiger Partner für Ihr Unternehmen - und wir freuen uns, Ihnen in diesem Katalog mehr als 3.000 professionelle Tools for Chefs, darunter viele Neuheiten und Bestseller, näher vorstellen zu dürfen.





HENDI

Tools for Chefs

■ HENDI Niederlande

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Niederlande
T: +31 317 68 10 40
F: +31 317 68 10 45
info@hendi.eu

■ HENDI Polen

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Polen
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl

■ HENDI Griechenland

5 Metsovou Str., 18346 Moschato,
Athen, Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu

■ HENDI Österreich

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Österreich
T: +43 6274 200 10 0
F: +43 6274 200 10 20
office.see@hendi.eu

■ HENDI Italien

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bozen (BZ), Italien
T: 800 727 483
office.italy@hendi.eu

■ HENDI Spanien

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Spanien
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu

■ HENDI Rumänien

Str. Sânzieni FN, DE 305, 507075,
Ghimbav, Braşov, Rumänien
T: +40 268 320 330
F: +40 268 320 335
office@hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

1201, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu



Scannen, um
unser Firmenvideo
zu sehen

HENDI
Spanien

HENDI
Niederlande

HENDI
Italien

HENDI
Österreich

HENDI
Polen

HENDI
Griechenland

HENDI
Rumänien

Am Cover des Sortimentskatalogs 2024: Chef for HENDI Fabian Lehner.

Auf Umwegen zur großen Leidenschaft

Authentisch, charismatisch und mit Mut zur Veränderung: Fabian Lehner ist ein Küchenvirtuose mit viel Leidenschaft für seinen, auf Umwegen entdeckten, Traumberuf. Er setzt auf Regionalität und frische Zutaten und verliert dabei nie den Blick für kulinarisch kreative Einzigartigkeiten. Er erfindet sich und seine Küche stets neu, überschreitet gerne die Grenzen des Mainstreams und gesteht sich Fehler ein. Ein Quereinsteiger mit Profil und dem Gespür für das gewisse gastronomische Etwas.

1994 in Oberösterreich geboren, schließt Fabian Lehner erst eine technische Ausbildung ab, um dann ein Studium der Volkswirtschaftslehre in Wien zu beginnen. Schon bald entdeckt er seine Leidenschaft für das Kochen und tauscht Lehrgegen Kochbuch und Hör- gegen Speisesaal. 2018 macht er seine Koch-Ausbildung im Hotel Imperial in Wien, gewinnt den renommierten Amuse-Bouche Wettbewerb und beginnt anschließend seine Kochkarriere mit Stationen in der Sternegastronomie in Österreich, Frank-

reich und Italien. Dort lernt er, viel Wert auf regionale Zutaten und unverfälscht einfache und trotzdem raffinierte Gerichte zu legen.

Sein Werdegang spiegelt sich konsequenterweise auch in seiner Küche wieder: regional, innovativ, unkompliziert, echt. Bodenständig und doch in der Welt zuhause, von vielen Faktoren inspiriert und trotzdem unbeeindruckt. Fabian Lehner verbindet altbewährte Küchenklassiker mit neuen Ansätzen. Er lässt nichts weg, was es braucht, und fügt nichts hinzu, was keinen relevanten Mehrwert bietet. So zaubert er seinen Gästen kulinarisch einzigartige Momente auf den Teller und ein Lächeln in die Gesichter.

HENDI wäre nicht HENDI, würden wir nicht auf spannende Persönlichkeiten und Talente setzen und neue Wege beschreiten. Kein grauer Alltag, sondern Professionalität, Authentizität und Innovationsgeist. Neue Maßstäbe setzend und erfrischend anders. Wir dürfen vorstellen: Fabian Lehner und HENDI.







reddot winner 2024



HENDI UNIQ gewinnt den Red Dot Award 2024

Wir sind stolz, dass die innovative HENDI UNIQ-Kollektion von Chafing Dishes und Suppenkesseln, die in Zusammenarbeit mit dem renommierten niederländischen Industriedesigner Robert Bronwasser entworfen wurde, den prestigeträchtigen Red Dot Award 2024 für Produktdesign in der Kategorie Gastronomiegeräte erhalten hat.

Seit über 60 Jahren werden mit den Red Dot Awards herausragende Leistungen in den Bereichen Produktdesign, Innovation und Funktionalität ausgezeichnet. Unsere preisgekrönten Produkte setzen neue Maßstäbe in der Gastronomie und schaffen einzigartige Buffet-Arrangements.

Doch die von HENDI und Robert Bronwasser entworfene UNIQ-Serie, bietet nicht nur ein verbessertes Speiseerlebnis, sondern trägt auch zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie bei. So war die Jury besonders davon begeistert, dass HENDI UNIQ, eine sparsame und energieeffiziente Alternative zu herkömmlichem Buffetbedarf darstellt und dabei perfekt auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten ist.

Diese Auszeichnung zeigt, dass wir mit unserem Engagement, innovative, qualitativ hochwertige und auch nachhaltige Produkte liefern, die den stets wandelnden Bedürfnissen der HORECA-Branche gerecht werden.

Für jedes Bedürfnis die richtige Lösung: HENDI Profi-, Kitchen- und Budget Line

Jede Produktlinie erfüllt unterschiedliche Anforderungen und ist somit ideal auf verschiedenste Bedürfnisse im Gastronomiebereich ausgerichtet.



PROFI LINE

Von Küchenprofis empfohlen, ideal für den intensiven, anspruchsvollen Küchenalltag. Mit Hilfe hochwertigster Materialien und Komponenten gefertigt, mit einem optisch ansprechenden Finish versehen und für die langfristige und trotzdem wartungsarme Nutzung unter härtesten Küchenbedingungen konzipiert.

KITCHEN LINE

Getrimmt auf Effektivität besticht diese Linie durch einen klaren Fokus auf das bestmögliche Preis-/ Leistungsverhältnis. Für den regelmäßigen und durchaus anspruchsvollen Alltagsgebrauch bestimmt und für garantiert zuverlässige und konstant gute Kochergebnisse entworfen.

BUDGET LINE

Kosteneffizienz pur für den regelmäßigen Einsatz in der Profiküche. Fokus auf wesentliche Funktionen, standardisierte Produktionsprozesse und ein einfacheres Finish. Trotzdem bleibt der Anspruch der gleiche: Tools for Chefs für die regelmäßige professionelle Nutzung.

Alle Linien erfüllen selbstverständlich die vorgeschriebenen Sicherheits- & Qualitätsstandards und müssen darüber hinaus den strengen, internen Richtlinien von HENDI entsprechen.

Immer up to date!

Unser Sortimentskatalog ist auch online verfügbar und bietet viele tolle Features:

- + praktische Suchfunktion
- + intuitive Navigation
- + einfaches Teilen.

Aber vor allem eines: **immer die aktuellsten Preise.**

Einfach QR-Code scannen und Seite unter Favoriten abspeichern.



Scannen und entdecken



WILLKOMMEN ZUM DIGITALEN HENDI-KATALOG

INTUITIV / PRAKTISCH / NACHHALTIG

+ EINFACHE NAVIGATION



+ DIREKTVERLINKUNGEN ZU DEN KAPITELN



+ PRAKTISCHE SUCHFUNKTION



+ ZUSATZINFO ZU DEN PRODUKTEN, BILDER UND VIDEOS



+ EIGENEN KATALOG ERSTELLEN



Create your own catalogue

+ MIT EINEM KLICK TEILEN





TÖPFE, PFANNEN
GN-BEHÄLTER



MESSER
KÜCHENARTIKEL



EISCREME
BÄCKEN



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



VAKUUM-
VERPACKUNG



THERMISCHE
VERARBEITUNG



ÖFEN
BLECHE



PIZZA, PASTA
KEBAB



KÜHLUNG



TISCHARTIKEL



BUFFET



BAR



KAFFEE
HEISSGETRÄNKE



THERMOBOXEN
TRANSPORTWÄGEN



GESCHIRRSPÜLER
HYGIENE



MÖBEL



BBQ



Produktneuheiten 2024

Gusseisentopf
Seite 39



Gusseisen-
Grillpfanne
Seite 38



Japanischer
Schärfstein
Seite 87



Eierbehälter
HENDI OVOBOX 120
Seite 60



Holzfasern-Schneidbrett
Seite 65



Messerset - 4-teilig
Seite 79

Rührschüssel
mit Silikonboden
Seite 114



Japanische Mandoline
HENDI Shōgun 將軍
Seite 93

NEW



Digitales
Thermometer
mit klappbarer
Sonde
Seite 126



Timer, doppelt
Seite 128



Mehlsieb
Seite 149

Gitarrenscheider
einzeln
Seite 158



Fritteuse XL
mit Ablasshahn
HENDI GOLIATH
Seite 214



Stabmixer
kabellos Smart
Pressure
Seite 177

Flexible
Wärmelampe
Seite 199



Produktneuheiten 2024



Set: Induktions-
kocher 3500W +
Stielkasserolle +
Bratpfanne
Seite 204



Set: Bain-Marie
HENDI Ranger +
3x GN 1/3 Behälter
mit Deckel
Seite 209



Sous-Vide
Kochkugeln –
500 Stück
Seite 227



Grillplatte
Kitchen Line
Seite 221



Toaster
4-fach
Seite 240

Einhänge-Sous-
Vide-Gerät HENDI
MASTERVIDE
Seite 227



Konvektions-Dampfgarer
Touch 5 x GN 2/3
Seite 267



GN1/1 Aluminium-
schalen mit Anti-
haftbeschichtung
CONVECTOMAT
Seite 273

HENDI Pizzer
Pizzaschneider
Seite 288



Ascheschaufel
Seite 285



Pizzateller Recipe
Collection Rot
Seite 293



Pizzateig-Box
GN1/1
Seite 283

arktic
PROFESSIONAL COLD STORAGE



Fleischreifeschrank
Seite 305

Eiswürfelbereiter
Seite 319



NEW



Produktneuheiten 2024



Brotkorb
Seite 359



Dekorative Schale aus Olivenholz
Seite 338

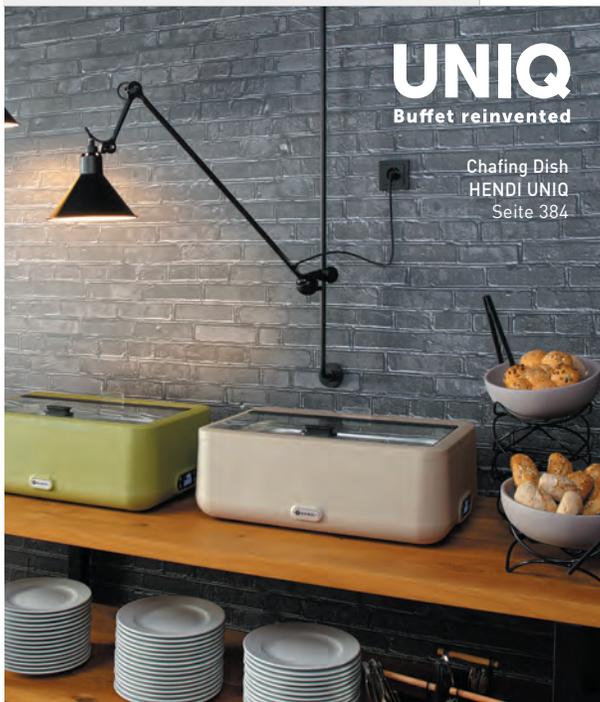
Milchkännchen mit Maß
Seite 367



Zitruspresse
Seite 447



Aschenbecher mit Trichter
Seite 383



BARUP
BARWARE

Flaschenöffner
Seite 426



BARUP
BARWARE

Französischer Korkezieher
Seite 427



Hawthorne-Barsieb
Seite 432



BARUP
FORWARD

Vakuum-Wein-
pumpe inkl.
Verschlüssen
Seite 444

Gläserspüler
Seite 444

BARUP
FORWARD



Digitaler
Mixer
Seite 451



Zitruspresse
elektrisch
Seite 448



BARUP
FORWARD

Barkit
Seite 439



Wasserspender
Seite 471



Xantos Gasgrill
schwarz
Seite 538



INHALTSVERZEICHNIS A-Z

4-flammiger Induktionsherd	195	Aufsatz-Kühlvitrine 68 Liter	310	Barcaddy - 6 Fächer	442
3-Liter-Edelstahl-Saucenwärmer mit Spender	135, 249	Aufsatz-Kühlvitrine 78 Liter	311	Barkit	439
A		Aufsatz-Kühlvitrine 98 Liter	311	Barlöffel	433
Abdeckung für Zuckerwattemaschine	248	Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/3 Arktic	304	Barlöffel mit Stößel	433
Abfalleimer rund	506	Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/4 Arktic	304	Barmaß 25/35 ml	438
Abfalleimer schmal	507	Aufsatz-Salatvitrine	308	Barmaß 25/50 ml	438
Ablagefach für Kühl- und Gefrierschränke 2-türig Kitchen Line	303	Aufschnittmaschinen Profi Line ..	172, 174	Barmitte	445
Abmessungen der Gastronorm- -Behälter	44	Aufschnittmaschine Profi Line 195	172	Bar-Mixer	450
Abräumwagen - 15 x 600x400 mm	476	Aufschnittmaschine Profi Line 220	173	Barsieb	434
Abräumwagen - 15 x GN 1/1	476	Aufschnittmaschine Profi Line 250	172	Barsieb konisch	434
Abräumwagen - 7 x GN 1/1	476	Aufschnittmaschine Profi Line 300	173	Barzubehörtasche	437
Abräumwagen kompakt - 15 x GN 1/1 ..	477	Aufschnittmaschine Profi Line 220 rote Sonderedition	174	Becher	350
Abstandhalter für Pizzen - 500 Stk	287	Aufschnittmaschine Profi Line 250 rote Sonderedition	174	Behälter, antihafbeschichtet	47, 276
Abtropfgitter	49	Ausgießer	428	Behälter für Standmixer BPA-frei	451
Abtropfmatte - 5 Stk	445	Auslageplatte	320-321	Beilagenschüssel	342
Acryl-Pfeffermühle	375	Auslageplatten Aluminium	320	Besteckbehälter	373, 412
Acryl-Salzmühle	375	Auslageplatten Edelstahl	321	Besteckbox	373
Allzweckzange	106	Auslageplatten Melamin	320	Besteckhalter	412
Aluminium-Aufbewahrungsregal	488	Ausstechformset	155	Besteckköcher	412, 503
Aluminiumgussbratpfannen	32-33	Austernmesser	84	Besteckkorb	357, 503
Aluminiumschaufel	102	Austernmesser rund	84	Bierabstreicher - 6 Stk	454
Analoge Küchenuhr	128	Auswurfsscheibe für Gemüseschneider ..	165	Biereimer	454
Anrichteset, 6 Stück, satiniert	80	B		Bierglasträger	454
Anrichteset, 6 Stück, schwarz	80	Backbar-kühlschrank	315, 460	Biertablett	413
Antihafmatte für Reiskocher	236	Backblech	274	Blech Convectomat Classic GN 1/1 ..	47, 272
Antritschmatte	66	Backblech emailliert für Bake- und Grill- Master Mini	537	Blech Convectomat Classic GN 2/3 ..	47, 272
Antritsch-Serviertablett, rund	417	Backblech für Öfen H90 und H90S	263	Blech für Eier, mit Antihafbeschichtung Convectomat Eggplate	273
Apfelentkerner	88	Backblech GN 1/1 - mit 4 Aufkantungen ..	274	Bonhalteleiste	67
Arbeitsische Selbstmontage		Backblech mit Antihafbeschichtung		Boston Shaker	437
Kitchen Line	516	Convectomat Bake	273	Boston Shaker Glas	437
Arbeitstisch hochbelastbar	516	Backblech mit Antihafbeschichtung		Bratenschnur	97
Arbeitstisch mit Regalboden - geschraubt	523	Convectomat Roast	273	Bratenthermometer mit Timer	125
Arbeitstisch zentral	516	Backblech perforiert	274	Bratentopf - mit Deckel	28
Aromatische Räucherchips	234	Backblech perforiert GN 1/1	274-275	Bratentopf - ohne Deckel	29
Aschenbecher	382	Backblech perforiert GN 2/3	274-275	Bratenswender	111
Aschenbecher & Aschesammler	382	Back- & Butterpinsel, flach - 2 Stk	157	Bräter	31
Aschenbecher mit Aschebehälter	382	Back- & Butterpinsel, flach, Silikon	157	Bratpfanne	34-36, 40
Aschenbecher mit Deckel	382	Back- & Butterpinsel, Silikon	157	Bratpfanne, antihafbeschichtet - ohne Deckel	27
Aschenbecher mit Rinne	382	Backformen aus Silikon	152	Bratpfanne - extra hoch Titanium Professional	33
Aschenbecher mit Trichter	383	Backform rund	154	Bratpfannen Aluminium "Marmor Professional"	34
Aschenbecher, schwarz	382	Backmatte aus Silikon	155	Bratpfannen Aluminium "Platinum Professional"	35
Aschenbecher zur Wandmontage	383	Backsieb, rund	149	Bratpfannen Klassik	36
Ascheschaufel	285	Baguette-Backblech	275	Bratpfanne - ohne Deckel	27, 29
Aufbewahrungsfaschen	430	Baguette-Korb	358	Bratpfanne Titanium Professional	33
Aufheizelement	484	Bain-Marie-Topf	390	Brennpaste für Brennpastenbehälter ..	398
Auflaufförmchen	129, 355	Bain-Marie Topf	31, 157	Brennpastenbehälter - 2 Stk	398
Auflaufförmchen - 12 Stk	355	Bake- & Grill-Master	534	Brötchenhalter	321
Aufsatz für Geschirrspülkorb	502	Bake-Master Maxi	534	Brötchenstreicher - Wellenschliff	88
Aufsatz-Gefrierschrank 90 L	309	Bake-Master Mini	534	Brotkorb	359
Aufsatzkühlvitrine	304	Bankett-Tablett GN 1/1 mit glattem Rand	413	Brotkasten aus Olivenholz	338
Aufsatz-Kühlvitrine	309			Brotkorb, abgeschragt	356
Aufsatz-Kühlvitrine 58 Liter	310			Brotkorb-Display GN 1/2	358

Brotkörbe	358
Brotkorb Gastronorm-Größe	359
Brotkorb GN 1/1	358
Brotkorb mit Beutel	357
Brotkorb mit Rolltopf-Deckel	358
Brotkorb, oval	356, 358
Brotkorb - oval	360
Brotkorb, rechteckig	356, 360
Brotkorb - rund	360
Brot-Schneidbrett	66
Brottasche aus Papier	362
Brottaschen	362
Brottaschen, rund	362
Buffetständer	356
Buffetständer - antirutsch	406
Buffet-Tablets und -Hauben	402
Buffet-Tisch	420-421
Buffettisch rund klappbar	423
Bürsten für Gaspolierer - 2 Stück	500
Butterroller - gezackt	88
Butter- & Saucenschälchen - 3 Stk.	355

C

Cannele Bordelais	152
Cappuccino-Tasse	329, 331, 333, 335
Catering-Marker	57
Catering-Möbel zusammenklappbar	420
Catering Sessel	423
Catering Sessel - schwarz	423
Chafing Dish - 4er-Set	388
Chafing Dish Brennpaste	396, 398
Chafing Dish Brennpaste Eimer	398
Chafing Dish Brennpaste - Flasche	398
Chafing Dishes Profi Line	392, 394
Chafing Dish Gastronorm 1/1	388-389
Chafing Dish Gastronorm 1/2	390
Chafing Dish GN 1/1, satiniert	393
Chafing Dish GN 1/2, satiniert	393
Chafing Dish GN 2/3, satiniert	393
Chafing Dish GN 1/1, Spiegelglanz	394
Chafing Dish GN 1/2, Spiegelglanz	394
Chafing Dish GN 2/3, Spiegelglanz	394
Chafing Dish-Heizelement	391
Chafing Dish HENDI UNIQ	384-385
Chafing Dish Pollina, elektrisch	387
Chafing Dish Rolltop Gastronorm 1/1	395
Chafing Dish Rolltop - rund	395
Chafing Dish - rund	390
Chafing Dish rund, satiniert	393
Chafing Dish Servier- und Vorlegebesteck	399
Chafing Dish, Set	389
Chafing Dish Tellano, elektrisch	387
Chafing Dish Tesino, elektrisch	387
Champagnerkühler	440
Chinesisches Sieb mit Masche, verstärkt	117
Cobbler Shaker, 3-teilig	436-437

Cocktailbecher	436
Cocktail-Stößel	435
Crème-Brûlée Brenner	129
Crème-Kännchen	366
Crêpes-Pfanne	36
Crêpes Pfanne	34
Crêpes Pfanne Titanium Professional	33
Crepesplatte	248

D

Deckel für Abfalleimer rund	506
Deckel für Gastronorm-Behälter	47, 52
Deckel für Geschirrspülkörbe	503
Deckel für Kochtöpfe	29
Deckel mit Öffnung für 60 l Rechteckbehälter	507
Deckel mit Spender für GN-Behälter, aus rostfreiem Stahl	51, 135
Deckel Polycarbonat für Eiscreme Behälter	144
Dekorationsset zum Füllen & Dekorieren	163
Dekorations-spritztüllen Blumen & Blüten	162
Dekorative Schale aus Olivenholz	338
Dekoriermesser	89
Dekoriermesserset - 6-teilig	80
Delta	335
Dicke	111
Digitale Küchenuhr	128
Digitaler Mixer	451
Digitaler Mixer mit Schallschutzhaube	450
Digitales Thermometer mit klappbarer Sonde	126
Digital-Waage 200 kg	121
Dönergrill Gas Profi Line	224
Dönergrill und Dönermesser	224
Donut-Fritteuse	212
Doppeldeckel-Pizzaofen 3000W	278
Doppelheimer mit Griff	354
Doppelspültisch mit Regalboden Budget Line - geschraubt	518
Doppelspültisch mit Regalboden - zur Selbstmontage	517
Doppelspültisch mit Schrank - geschweißt	519
Dörrautomat Kitchen Line	210
Dörrautomat Profi Line	211
Dörrautomat Profi Line 10 Bleche	211
Dosenöffner	85
Dosierpumpe für Brennpaste	398
Drahtbürste	541
Drahtbürste - 2 Stk.	541
Drahtbürsten-Set aus Messing und Edelstahl - 2 Stk.	541
Drahtbürsten-Set, schmal - 3 Stk.	541
Drahtbürste Y-förmig	541
Drahtkorb Basic, oval	361

Drahtkorb Deco, oval	361
Drahtkorb Deco, rechteckig	361
Drahtkörbe	361
Drehbarer Kuchenständer	406
Dreieckiges Cocktailsieb	432
Dressingtopf	411
Drückaschenbecher	382
Druckregler 37 mbar	537
Druckregler 50 mbar	197, 537
Druck-Sprüngerät für Lebensmittel	115
Dunstabzugshaube Wandmontage	524
Durchlauf-Toaster, doppelt	242
Durchlauf-Toaster, einzeln	242
Durchreicheschränke mit Schiebetüren	524
Durchreicheschrank mit Trennwand und Schiebetüren	524
Dynamic devices	184

E

Edelstahlbecher für Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser	143, 453
Edelstahlpflege	509, 520
Eierbecher - 6 Stk.	372
Eierbehälter HENDI OVOBOX 120	60
Eierlöffel - 6 Stk.	372
Eierschneider - oval	87
Eierschneider - rechteckig	87
Eimer	100-101, 499
Eimer mit Griff	101, 354
Eimer mit verstärktem Boden	101
Einbaurahmen für Induktionsheizplatte 800W	205
Einhäng-Sous-Vide-Gerät HENDI Mastervide	227
Einlegeboden für Schockfroster	306
Einschlagpapier, fett dicht	345
Einschlagpapier, fett dicht - 500 Stk.	345
Einschlagpapier, fett dicht und vorgeformt - 150 Stk.	345
Einstechthermometer	126
Einzelspültisch - geschweißt	521
Einzel-Spültisch mit Ablage - Selbstmontage	517
Einzelspültisch mit Schrank - geschweißt, Tiefe 600 mm	519
Einzelspültisch Budget Line - geschraubt	521
Eisbecher	368
Eisbereiter für kugelförmiges Eis	459
Eiscremebehälter	145
Eiscremebehälter Kitchen Line	145
Eiscreme-Behälter Polycarbonat	144
Eiscreme-Maschine	144
Eiscremeportionierer	148
Eiscremeportionierer Kitchen Line	146
Eiscremeportionierer Profi Line	146
Eiscremeportioniererspüle	147
Eiscremeportionierer Stöckel	146-147



Eiscremeportionierer Stöckel, oval.....	147
Eiscremeschale Clown.....	341
Eiscremespatel.....	148
Eiscrusher.....	455
Eiskübel.....	441
Eiskübel doppelwandig.....	441
Eislöffel Stöckel.....	148
Eisschaufel.....	435, 457
Eisschaufel geschlitzt.....	435, 457
Eiswaffelständer.....	148
Eiswürfelbereiter.....	319, 457, 459
Eiswürfelform, edelsteinförmig.....	456
Eiswürfelform, kleine Würfel.....	456
Eiswürfelform, kugelförmig.....	456
Eiswürfelform mit Deckel.....	456
Eiswürfelmaschine.....	319, 458
Eiswürfelzange.....	435
Eiswürfelzerkleinerer.....	455
Elektrische Käseibe.....	280
Elektrischer Fleischzartmacher.....	168
Elektrischer Milchaufschäumer.....	467
Elektrischer Wasserkocher.....	103
Elektrischer Wasserkocher kabellos.....	103
Elektrischer Wasserkocher kabellos mit Temperaturregelung.....	103, 469
Elektrisches Kebabmesser.....	225
Elektrisches Kebabmesser, kabellos.....	225
Elektrisches Sprühergerät für Lebensmittel.....	159
Emailliert.....	350
Emailliertes Gusseisentopf.....	37
Energieersparnis.....	208, 475
Entkalker-Konzentrat.....	508
Entkalker-Pulver.....	508
Entladetisch für Geschirrspüler.....	522
Entsafter.....	449
Ergonomischer Antirutschgriff.....	71, 73
Ersatzklinge für Aufschnittmaschine.....	173
Ersatzklinge für Kebabmesser.....	225
Ersatzleuchte für Insektenvernichter.....	513
Ersatzmesser zu Grillplattenschaber 855201.....	220
Ersatzteilset für Sahnespender.....	139
Erwärmt sich IN.....	239
Espresso-Tasse.....	329, 331, 333, 335
Etagere.....	407

F

Farbcodierungsclips für HACCP-Aufbewahrungsbälter.....	57
Fast-Food-Tablett aus Polypropylen, oval.....	416
Fast Food Tablett.....	416
Feder für Kaffeefilterträger.....	467
Fettabscheider.....	499
Fettfilter - 50 Stück.....	100, 499

Fettfilterhalter.....	100, 499
Fettlöser-Schaum.....	509, 519
Fettschaufel - feinmaschig.....	99
Feuerzeuggas.....	129
Fiesta 600.....	532
Fiesta 800.....	532
Filterkaffeemaschine.....	466
Fischpfanne.....	34
Fischpfanne - oval Titanium Professional.....	33
Flammschutz.....	529
Flaschenöffner.....	426
Flaschenöffner mit Auffangbehälter.....	426
Flaschenöffner zur Wandmontage.....	426
Flaschenverschluss.....	430
Fleischaxt.....	97
Fleischerhaken - Set aus 4 Haken.....	97
Fleischgabel.....	111
Fleischklopfer.....	96
Fleischreifeschrank.....	305
Fleischreifeschränke.....	305
Fleischtopf - mit Deckel.....	28
Fleischtopf - ohne Deckel.....	29
Fleischwanne.....	320-321
Fleischwolf 198.....	167
Fleischwolf Kitchen Line 12.....	166
Fleischwolf Kitchen Line 22.....	166
Fleisch-Zartmacher Profi Line.....	96
Flexible Wärmelampe.....	199
Flip-Top-Ausgießer.....	428
Flockeneisbereiter.....	459
Flora.....	331
Flüssigbrennstoff mit Docht.....	397
Flüssiggas-Kartuschen (LPG).....	131
Fondanttrichter Kitchen Line.....	134
Fondant-Trichter Profi Line.....	134
Förmchen - 12 Stück.....	355
Französischer Korkenzieher.....	427
Freeflow-Ausgießer.....	428-429
Freeflow-Ausgießer.....	428
Freeflow-Ausgießer, 6 Stk.....	429
Free-Flow Ausgießer - 3 Stück.....	378, 428
Fritteuse Profi Line digital - mit Ablasshahn - 8 l.....	216
Fritteuse Profi Line digital - mit Ablasshahn 2 x 8 l.....	216
Fritteuse Kitchen Line.....	218
Fritteusen Profi Line.....	213, 217
Fritteusen Profi Line Digital.....	216
Fritteuse XL mit Ablasshahn HENDI GOLIATH.....	215
Fritteuse XL Profi Line mit Ablasshahn, 10 Liter.....	213
Frittierkorb.....	213
Frittierlöffel.....	98
Frittierschaufel.....	98
Frittierseher Aluminium.....	99
Frittierseher Edelstahl.....	99

G

Gasanzünder - 2 Stk.....	133, 197, 233
Gasgrill Atlanta.....	530
Gasgrill Europa.....	530
Gasgrills Fiesta.....	532
Gasgrill Tampa.....	531
Gasherd - 5 Brenner mit Elektrofen.....	194
Gasherd - 5 Brenner mit offenem Unterbau.....	194
Gaskocher Kitchen Line 4 Brenner mit elektrischem Ofen GN 1/1.....	192
Gaskocher Kitchen Line 6 Brenner mit elektrischem Ofen GN 1/1.....	193
Gasschlauch für Bake-, Grill- und Roast-Master.....	537
Gasschlauch für Green Fire Grills.....	528
Gasschlauch für Hockerkocher.....	197
Gasschlauch für Xenon Pro und Fiesta Grills.....	531
Gastronorm-Backblech Profi Line.....	47, 275
Gastronorm-Backblech Profi Line GN 2/1.....	47, 275
Gastronorm-Behälter.....	44
Gastronorm-Behälter Budget Line.....	50
Gastronorm-Behälter Budget Line mit Griffen.....	51
Gastronorm-Behälter GN 1/1.....	411
Gastronorm-Behälter GN 1/2.....	411
Gastronorm-Behälter GN 1/3.....	411
Gastronorm-Behälter Kitchen Line.....	48
Gastronorm-Behälter perforiert.....	49
Gastronorm-Behälter Polypropylen.....	55
Gastronorm-Behälter Profi Line.....	45-46
Gastronorm-Behälter schwarz Polycarbonat.....	52
Gastronorm-Behälter transparent Polycarbonat.....	54
Gastronorm-Behälter weiß Polycarbonat.....	53
Gastronorm-Behälter Budget Line.....	53
Gastronorm-Deckel.....	49, 52, 54-55, 57
Gastronorm-Deckel, luftdicht verschließbar.....	55
Gastronorm-Deckel mit Griffausparung.....	51
Gastronorm-Deckel mit Löffelausparung.....	47, 49, 53
Gastronorm-Deckel mit Silikonrand.....	47, 51
Gastronorm-Deckel mit Sous-Vide-Stick-Ausparung.....	47, 54, 228-229
Gastronorm-Deckel violett.....	59
Gastronormrost.....	276
Gastronorm Tablett GN 2/3.....	275
Gebäckzange.....	401
Gebogener Holzspatel.....	108
Gebrauchsmesser.....	75
Geflügelschere.....	83
Gefrierdisplay für Eis.....	145
Gefrierelement.....	484

Gemüselöffel.....	111
Gemüsemesser.....	76
Gemüeschneider Profi Line.....	164
Gemüsesieb.....	119
Gemüsetopf - mit Deckel.....	28
Gemüsetopf - Ohne Deckel.....	29
Geschirrspüler 50x50 - elektronische Steuerung.....	490
Geschirrspüler 50x60 - elektronische Steuerung, mit Spülmitteldosiersystem und Ablaufpumpe.....	498
Geschirrspülkörbe & Abräumboxen Profi Line.....	502
Geschirrspülkorb für Besteck.....	502
Geschirrspülkorb für Tabletts.....	503
Geschirrspülkorb für Teller.....	502
Geschirrspülkorb, universal, grobmaschig.....	502
Geschirrwashbrause.....	501
Gestell für 18 Gemüeschneidscheiben.....	165
Getränkekühlerwanne.....	354
Gewürzmatte für Dörrautomaten.....	211
Gewürzständer, rund.....	373
Gewürzständer, schwarz.....	373
Gitarrenschnneider einzeln.....	158
Gitterrost.....	276
Gitterrost für Grill-Master.....	536-537
Gitterrost für Grill-Master Mini.....	537
Gitterrost für Holzkohlegrills.....	539
Gitterrost für Roast-Master.....	536
Gitterrost für Roast-Master Maxi 50/50.....	536
Glasabdeckung für Rollengrill.....	244
Gläserkorb für Geschirrspüler.....	502
Gläserkorb für Gläserspüler.....	503
Gläserschiene.....	444
Gläserpülbürste.....	445
Gläserpülbürsten.....	445
Gläserspüler.....	444
Gläserspüler 40x40.....	492
Gläserspüler 50x50.....	492
Glasglosche.....	133, 233
Glasglosche mit Lüftungsöffnung.....	133, 233
Glaskanne.....	467
Gaspoliermaschine.....	500
GN 1/1 Aluminiumschalen mit Antihafbeschichtung Convectomat.....	273
GN 1/1 Tablett.....	410
GN Tablett.....	410
Granitoptik.....	418
Grapefruitmesser.....	88
Green Fire.....	526
Grillhandschuhe hitzebeständig.....	540
Grill-Master Maxi.....	534
Grill-Master Mini.....	534
Grill-Master Pro Gasgrills.....	533
Grill-Master Quattro.....	535
Grillpfanne, emailliert.....	536

Grillpfanne mit gerillter Bratfläche Titanium Professional.....	33
Grillplatte.....	220-221
Grillplatte 1/3 gerillt.....	221
Grillplatte für Induktionskocher.....	32
Grillplatte gerillt.....	221
Grillplatte, gerippt Convectomat.....	273
Grillplatte.....	221
Grillplatte glatt.....	221
Grillplatte halb gerillt.....	221
Grillplatte Kitchen Line.....	221
Grillplatte Profi Line.....	220
Grillplattenschaber.....	220, 541
Grillrost Convectomat Grill.....	273
Grillschürze.....	532
Grillspiess - 24 Stk.....	530
Grillspiess - 6 Stk.....	530
Grillsystem Green Fire 2 Brenner.....	526
Grillsystem Green Fire 3 Brenner.....	527
Grillsystem Green Fire 4 Brenner.....	527
Gummidichtung für Druckregler.....	537
Gusseisengrill.....	528
Gusseisen Grillpfanne.....	38
Gusseisen-Grillplatte.....	528
Gusseisenpfanne.....	38
Gusseisenteller mit Holzunterlage und Greifzange.....	39
Gusseisentopf.....	39

H

HACCP Aufbewahrungsbehälter.....	56
HACCP Schneidfolienset - 6-teilig.....	65
Hackback aus Polyethylen mit Untergestell.....	97
Halter für Besteckkörbe.....	412
Halterung für Vakuumbutelrollen für Vakuumverpackungsmaschine Kitchen Line (975374).....	190
Hamburgerpresse.....	169
Hamburgerwender.....	109
Händetrockner.....	500
Handwaschbecken mit Kniebedienung.....	501
Haubengeschirrspüler 50x50.....	496
Haubengeschirrspüler - elektronische Steuerung.....	494
Hawthorne-Barsieb.....	432
Heiße-Schokolade-Spender.....	471
Heißgetränkessel - Design by Bronwasser.....	472
Heißgetränkemaschine.....	472
Heißgetränkemaschine mattschwarz - Design by Bronwasser.....	472
Heißgetränkemaschine.....	470, 474
Heißgetränkemaschine, doppelwandig.....	475
Heißluftofen H90.....	262
Heißluftofen mit Beschwädung H90S.....	263
HENDI Blackbolt Planetenrührer.....	185
HENDI Blend Stabmixer.....	178

HENDICHEF Mehrzweck-Küchenmaschine.....	230
HENDI Jet Crème-Brûlée-Brenner.....	130
HENDI Pizzer Pizzaschneider.....	288
HENDI Ranger Bain-Marie.....	208
Hintere Arbeitsplatte für Grillsystem Green Fire.....	528
Hochleistungs-Induktions-Hockerkocher.....	195
Hockerkocher Kitchen Line.....	196
Hockerkocher Kitchen Line XL.....	196
Hockerkocher Profi Line.....	196
Höhenverstellbare Wärmelampe, konisch.....	198
Höhenverstellbare Wärmelampe, zylinderförmig.....	198
Holzfasern-Schneidbrett.....	65
Holzkohlegrill Patio.....	539
Holzkohlegrill Resto.....	539
Holzkohlegrills.....	539
Holzöffel - 3er-Set, verschiedene Größen.....	109
Holzschneidbrett.....	66
Holzspachtel für Crêpesplatten.....	248
Holzspatel - 4er-Set.....	108
Homogenisierender Mischschaff für Stabmixer.....	180
Honigspender.....	378
Horizontaler Universalschäler.....	77
Hummergabel - 6 Stk.....	327
Hummer- und Krabben-Knacker.....	327

I

Induktionsbratpfanne.....	32
Induktionsfritteuse mit Ablasshahn - 8 l.....	219
Induktionsfritteuse - mit Ablasshahn 2x8 l.....	219
Induktionsheizplatte 1000 W.....	205
Induktionsheizplatte 800 W.....	205
Induktionskocher 2000W Kitchen Line.....	200
Induktionskocher 3500W Kitchen Line.....	200
Induktionskocher doppelt Kitchen Line.....	201
Induktionskocher Kitchen Line.....	200
Induktionskocher Modell 1800.....	204
Induktionskocher Modell 2000.....	204
Induktionskocher Modell 7000.....	203
Induktionskocher Modell 3500 D.....	202
Induktionskocher Modell 5000 D.....	203
Induktionskocher Modell 3500 D XL.....	202
Induktionskocher Modell 3500 M.....	203
Induktionswok Modell 3500.....	202
Infrarot-Glühlampe.....	198
Infrarot-Thermometer.....	124
Infrarot-Thermometer mit Sonde.....	124
Insektenvernichter 300 m².....	512
Insektenvernichter, elektronisch.....	512

Messbecher, Edelstahl.....	102
Messbecher, Polypropylen.....	102
Messbecher - Set mit 4 Stk.....	115
Messbecher - Set mit 7 Stk.....	115
Messbecher, stapelbar.....	102
Messer antihafbeschichtet.....	173
Messer blau - für Fisch.....	72
Messer braun - für gekochtes Fleisch.....	72
Messer für Fleischwolf.....	167
Messer gelb - für Geflügel.....	72
Messer grün - für Gemüse und Obst.....	73
Messer HACCP.....	72
Messer Kitchen Line.....	70
Messermagnetleiste mit Haken.....	83
Messer Profi Line.....	69
Messer rot - für rohes Fleisch.....	72
Messerschärfer.....	86
Messerset - 4-teilig.....	79
Messerset, 9-teilig.....	78
Messer Standard - schwarz.....	71
Messertransporttasche.....	81
Messer Violett - antiallergen.....	73
Messer weiss - für Käse und Brot.....	73
Milchkännchen.....	367
Milchkännchen mit Maß.....	367, 465
Milchkännchen mit V-förmigem Ausguss.....	366
Milchkännchen mit V-förmigem Ausguss, mattschwarz.....	366, 465
Milchkanne, schwarz.....	366, 465
Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser.....	142, 452
Milchspender - 10,5 l.....	409
Milkshake Mixer BPA-frei - Design by Bronwasser.....	142, 452
Miniatur-Bratpfanne.....	353
Miniatur-Frittierkörbe.....	348
Miniatur-Frittierkörbe stapelbar.....	348
Miniatur-Frittierkörbe stapelbar, schwarz.....	349
Miniatur-Grillplatte.....	347
Miniatur-Kasserolle mit Ausgießer.....	353
Miniatur-Pfanne aus Melamin, rund.....	347
Miniatur-Pfanne, oval.....	347
Miniatur-Saucentöpfchen.....	347
Miniatur-Snack-Eimer.....	352
Miniatur-Snack-Frittierkörbe.....	348
Miniatur-Snack-Kanne.....	352
Miniatur-Snack-Pfanne.....	352
Mini-cake.....	152
Mini-Saucenspende - 4er-Set.....	136
Mixer.....	451
Mixerbehälter.....	451
Mixer mit Schallschutzhaube.....	450
Montagewinkel für Eiscremeportionier- spüle.....	147
Muffins.....	152
Müllbeutel-Halter.....	505

Mülleimer Standmodell mit Aschenbecher.....	383, 507
Multirack.....	411
Multispender.....	408
Multispender einzeln.....	409
Multi-Toaster mit 6 Zangen.....	241
Muscheltopf, emailliert - mit Deckel.....	40

N

Nacho-Wärmer.....	249
Nadeltüllen.....	139
Niedertemperaturofen.....	260
Nudelholz.....	151
Nudelholz aus Aluminium.....	151
Nudelholz mit Antihafbeschichtung.....	151
Nudel- und Knödelkocher.....	291
Nudel- und Knödelkocher.....	291
Nuss- und Meeresfrüchte-Knacker, mattschwarz.....	327

O

Oberes Gitter für Xantos Grill.....	537
Obst- & Gemüseentkerner.....	88
Obstkorb.....	361
Obstkorb, abgerundet schwarz.....	361
Ofenbleche Convectomat Classic®.....	272
Ofenformen Porzellan.....	340
Ofenform mit Ohrengriffen, oval.....	340
Ofenform mit Ohrengriffen, rechteckig.....	340
Ofenform, rund.....	341
Ofenform Rustica, oval.....	340
Ofenform Rustica, quadratisch.....	340
Ofenform Rustica, rechteckig.....	340
Ofenform Rustica, rund.....	340
Ofenhandschuhe.....	271, 540
Ofenhandschuhe - 2 Stück.....	271
Ofenhandschuhe, Baumwolle.....	271
Ofenhandschuhe, Glasfaser.....	271
Ofenthermometer.....	127
Offener Deckel für Abfalleimer rund.....	506
Oliveneöl-Spender.....	378

P

Paellapfanne.....	35, 532
Paellapfanne emailliert.....	41, 351
Paellaschüssel, emailliert.....	41, 351
Pager-System.....	419
Papier für Hamburgerpresse.....	169
Papierkaffeefilter für Filterkaffeemaschi- nen.....	467
Party-Getränkékühler.....	440
Partypfanne.....	243
Passiermühle.....	117
Passiertuch.....	117
Pastaeinsetz.....	27
Pastamaschine elektrisch 170 mm.....	282
Pastamaschine manuell 140 mm.....	282
Pastateller.....	335

Pastateller Drops Collection.....	293
Pasta- und Pizzateller.....	293
Pendelschäler.....	77
Perforiertes Abtropfgitter für Gastronorm- Behälter aus Polycarbonat.....	54
Perkolator - Design by Bronwasser.....	473
Perkolator einwandig.....	474
Perkolatoren - Design by Bronwasser.....	473
Pfandmünzen - 100 Stk.....	454
Pfannengreifer.....	286
Pfeffermühle aus Holz.....	375
Pinzette für Fischgräten, schmaler flacher Kopf.....	105
Pinzette für Fischgräten, schräger Kopf.....	105
Pinzette für Fischgräten, spitzer Kopf.....	105
Pinzette, gebogen.....	104
Pinzette, gekröpft.....	104
Pinzette, geschwungen.....	104
Pinzette, quadratischer Kopf.....	104
Pinzette runder Kopf.....	105
Pinzette, runder Kopf.....	104
Pinzette, universal.....	104
Pinzette, zylinderförmiger Kopf.....	105
Pizzablech.....	290
Pizzablechhalter.....	286
Pizzablech perforiert.....	290
Pizzabretter.....	291
Pizzabrett mit Griff.....	287
Pizzagitter.....	290
Pizzaofen.....	277, 287
Pizzaofen Basic.....	279
Pizzaofen kompakt.....	278
Pizzaofen kompakt.....	278
Pizzaroller.....	287
Pizza-Saucenlöffel.....	289
Pizzaschaber heavy-duty.....	289
Pizzaschaufel - eckig, gelocht, kurzer Griff.....	286
Pizzaschaufel mit kurzem Griff.....	286
Pizzaschaufel mit kurzem Griff, quadratisch, perforiert.....	286
Pizzaschaufel, quadratisch.....	284-285
Pizzaschaufel, rund.....	284
Pizzaschaufel - rund, gelocht.....	284
Pizzaschieber.....	284
Pizzaschneider.....	89, 287
Pizzaspatel heavy-duty.....	289
Pizzaständer mit 14 Fächern.....	291
Pizzatasche.....	294
Pizzatasche 45 cm Kitchen Line.....	294
Pizzateigbox 600x400.....	283
Pizzateig-Box GN1/1.....	283
Pizzateigbox Kitchen Line.....	283
Pizzateller Barocco.....	293
Pizzateller Drops Collection.....	293
Pizzateller Granit.....	293
Pizzateller Kreta.....	293

Pizzateller Recipe Collection Rot	293	Q	Rolltop-Präsentier - doppelt	404
Pizzateller Recipe Collection Schwarz. 293		Quadratische Schüssel.....	Rolltop-Präsentier gekühlt - GN 1/1	402
Pizzateller Speciale	293	Quarz-Salamander MAXI GN 1/1	Rolltop-Präsentier - rund	404
Pizzateller Traditional.....	293		Rost	529
Pizza-Thermobox Profi Line	486	R	Rost für Öfen H90 und H90S	263
Pizzatisch, dreitürig mit Aufsatzkühlvitrine		Ranger Bain-Marie	Rührer BPA-frei für Milchshake-Mixer -	
380+40L	303	Ranger Bain-Marie mit Ablasshahn.....	Design by Bronwasser	143, 453
Pizzatisch mit Granitarbeitsfläche ..302-303		Ranger Set: Bain-Marie mit Ablasshahn +	Rührer für Milchshake-Mixer -	
Pizzatisch, zweitürig mit 7 Schubladen		3x GN 1/3 Behälter mit Deckel	Design by Bronwasser	143, 453
280L.....	303	Raspel	Rührschüssel.....	114
Planetenrührer Kitchen Line.....	175	Raspelscheibe.....	Rührschüssel mit Silikonboden.....	114
Platte Bark.....	341	Räucherbox.....	Rührstab für Stabmixer	179, 182
Platte, oval	329, 331, 335	Räucherchips	Rundes Tablett mit Abdeckung.....	404
Platte, rechteckig.....	410	Räucherholzstücke		
Platte Vanilla	341	Räuchermehlset mit 9 Aromen		
Plattform-Transportwagen	489	Räucherofen Elektrisch	S	
Platzset	343	Räucherpistole - 3 Geschwindigkeitsstufen	Saftkanne	407
Platzset aus fettgedichtetem Papier -		132, 232	Saftspender	408-409
500 Stk.	345	Rechnungsklemme - 3 Stk.	Saftspender 2x12L	443
Platzset, Blätter	343	Regalfaltaschenhalter, tropffrei	Säge für Biskuitkuchen	159
Platzset, geometrisches Muster	343	Regalhalter	Sahnekapseln	141
Platzset, Rahmen.....	343	Regal mit 4 Böden - zur Selbstmontage	Sahnespender	138, 140
Polycarbonatbecher für Milchshake-Mixer		515	Sahnespender Kitchen Line, schwarz..	139
- Design by Bronwasser	143, 453	Regalsystem 4 Böden	Sahnespender Kitchen Line, weiß.....	138
Polysterabblatt für Selbstbedienungsres-		489	Sahnespender Profi Line	138
taurants	418	Regalsystem aus Aluminium für	Saladette	300-301
Polypropylen Euronorm	417	GN Behälter	Salamander.....	238
Pommes frites Ofenkorb, gewellt Convec-		Reibscheiben.....	Salamander GN 1/1	238
tomat Fry.....	273	Reiniger für Sahne- und Eisbereiter	Salamander mit Quarz-Infrarotheizele-	
Pommes Gatter.....	164	509	ment	239
Pommeshalter	349	Reinigungsbürste für Pizzaofen	Salamander zur Wandmontage.....	238
Pommes-Messer für Pommes-Schneider ..	95	Reinigungsbürste für Siebträger -	Salatbesteck	400
Pommeschneider	95	Set aus 2 Stk.	Salatöffel	400
Pommestütenhalter.....	349	Reinigungstabletten für Kaffeevollauto-	Salatschleuder.....	101
Pommes- und Nacho-Schaukel.....	98, 249	maten, 120 Stk.	Salatschüssel.....	329, 331, 333, 335, 350
Popcorn-Maschine.....	250	Reiskocher	Salatzange	108, 401
Porzellan.....	411	Reiskocher 10L Kitchen Line	Salzmühle aus Holz	375
Porzellan Ofen- und Snackline.....	341	Reiskocher 4,2L Kitchen Line	Salzmühlen und Pfeffermühlen	374
Präsentation Miniatur.....	347-348	Reiskocher mit Dampfgarfunktion	Salztabletten zur Wasserenthärtung ..	511
Präsentationshäube GN 1/1	405	419	Salz- und Pfefferstreuer	99, 376
Präsentiertablett.....	321	Restaurant-Pager - Set mit 10 Stück... 419	Sandwichtoaster	241
Präsentiertablett für Süßwaren	320	Rezeptionsklingel	Saturn	333
Pressen und Passieren.....	116	369	Saucenflaschen-Halter	137
Professioneller Grill- und Ofenreiniger		Ring für Hockerkocher.....	Saucenlöfel	111, 400
Extreme Booster	509	Roast-Master Maxi.....	Saucenspender, Edelstahl, einzeln	135
Profi-Gemüseschneider	165	Roast-Master, Maxi 50 50-Ausführung ..	Saucenspender, Edelstahl, Zweier-Set	135
Profi Line Deckel für Eimer mit verstärk-		535	Sauciere	341-342
tem Boden	101	Roast-Master Pro Gasgrill.....	Sauteuse - ohne Deckel.....	27, 29
Profi Line Fritteuse, 2 x 8 l	217	533	Schaber	109
Profi Line Fritteuse, 8 l	217	Roast-Master Pro Schwarz.....	Schale - oval	360
Profi Line Fritteuse mit Ablasshahn,		533	Schale - rund	360
2 x 8 l	217	Robustes Design	Schälmesser	75
Profi Line Fritteuse mit Ablasshahn, 8 l..	217	108	Schälmesser mit Holzgriff.....	75
Pumpkanne	365	Rollen für Fleischzartmacher	Schälmesser, Set aus 6 Farben.....	75
Pump-Saucenspender.....	137	(Geflügel).....	Schaukel	102, 111, 250
Push-Deckel für Abfallimer rund	506	Rollen für Fleischzartmacher	Schaumlöffel.....	111, 399
		(Rind- und Schweinefleisch)	Schaumlöffel, rund	399
		Rollen für Fleischzartmacher	Schilderhalter - 2 Stk.	372
		(Schawarma).....	Schild Rutschgefahr	505
		168		
		Rollengrill - Eine Zone.....		
		244		
		Rolltop-Display		
		403		
		Rolltop-Haube		
		405		
		Rolltop-Haube GN 2/3.....		
		405		
		Rolltop-Kühldisplay, doppelt		
		403		
		Rolltop-Kühldisplay, einzeln		
		403		
		Rolltop-Präsentier		
		404		

Schinkenhalter	82	Servierkörbe im Fastfood-Stil	362	Sitzbank	423
Schmal	266-267	Servierlöffel	399	Slush-Eis-Maschine	443
Schneckenangel - 6 Stk.	327	Servierlöffel geschlitzt	399	Slush-Eis-Maschine 2x12 L	443
Schnecken-schraube für Fleischwolf ..	167	Servierplatte	368	Soda-Kapseln	442
Schneckenzange - 2 Stk.	327	Servierplatte GN 1/1, mit Zierrand	414	Soda-Siphon	442
Schneebeesen	112-113	Serviertablett	414, 416	Sous-Vide-Gerät GN 1/1	226
Schneebeesen für Mixer 222140	183	Serviertablett aus Melamin		Sous-Vide-Gerät GN 2/3	226
Schneebeesen für Mixer 221884 & 221891	179, 182	mit Holzoptik	418	Sous-Vide Kochkugeln - 500 Stück	227
Schneebeesen für Stabmixer		Serviertablett GN 1/1	413	Sous-Vide System	226
Profi Line 300, 400 & 500	180	Serviertablett, oval XL	415	Spachtel	109, 156
Schneebeesen mit PP-Griff	112	Serviertablett, rechteckig	415, 417	Spachteln & Schöpfkellen	148
Schneidbretter HACCP	59, 62-63	Serviertablett, rund	415	Spaghettizange	401
Schneidbretter HACCP 450x300	62	Serviertablett rund mit hohem Rand	417	Spargel-Schäler	77
Schneidbretter HACCP 600x400	62	Serviertablett rutschfest, oval	415	Spargel- und Nudeltopf XL	31
Schneidbretter HACCP Gastronorm 1/1 ..	63	Serviertablets in Holzoptik	417	Speisekarten-Klembrett	369
Schneidbretter HACCP Gastronorm 1/2 ..	63, 65	Serviertablett Woodform, oval	417	Speiseringe und Stampfer, quadratisch ..	154
Schneidbrett HACCP GN 1/1	64	Serviertablett Woodform, rechteckig ..	417	Speisering, rund	154
Schneidbretthalter	66	Serviertablett Woodform, rund	417	Speisering und Drücker, rund	154
Schneidbrett mit Griff	65-66, 442	Servierwagen	478	Speisewärmer 2 Teelichter	391
Schneidebretter-Rack	64	Servierwagen aus Polypropylen	479	Speisewärmer 3 Teelichter	391
Schneide- und Servierbrett		Servierwagen mattschwarz	478	Spenderflaschen	136
aus Olivenholz	336-337	Servierwagen mit 4 Regalböden	479	Spenderflasche, tropffrei	136
Schneide- und Servierbrett		Servierwagen mit 5 Regalböden	479	Spiralmischer mit festem Kopf	
aus Olivenholz	336	Servierwagen Schwerlast	478	und Schüssel	281
Schneide- und Servierbrett		Servierzange	106-107, 401	Spiralmixer	281
aus Olivenholz, mit Loch	337	Servierzange - 2 Stück	106	Spiralmixer mit aufklappbarem Kopf	
Schneide- und Servierbrett		Servierzange, gebogen	106	und abnehmbaren Schüssel	281
aus Olivenholz, mit Rille	337	Servierzange HACCP 250 mm	59, 107	Spiral-Rührbesen	112
Schneidscheiben	164	Servierzange HACCP 300 mm	107	Spirituosens-Dosierer	429
Schnitffeste Handschuhe, zertifiziert ..	84	Servierzangen	401	Spitzsieb, feinmaschig	117
Schockfroster	306	Serviettenhalter	369	Spitzsieb mit Randhalterung	117
Schockfroster 3x GN 2/3	307	Set aus 4 Eierbehältereinsätzen		Spritzbeutel	160-161
Schokoladenbrunnen	251	für HENDI OVOBOX 120	60	Spritzbeutel - 2 Stk.	161
Schöpfkelle	111	Set aus 6 HACCP-Schneidebrettern ..		Spritzbeutel, rutschfest - 100 Stk.	160
Schöpfkellen, Schaufeln Kitchen Line ..	111	inkl. Rack	64	Spritzdüsen - gezahnt	162-163
Schöpfkellen & Schaumlöffel		Set: Bain-Marie HENDI Ranger +		Spritzdüsen - glatt	162-163
Profi Line	111	3x GN 1/3 Behälter mit Deckel	209	Spritzdüsen - sortiert	163
Schöpfkelle, tropfenfrei	111	Set: Induktionsherd 3500W +		Spülmaschinengeeignet	433
Schöpf- und Servierlöffel,		Stielkasserolle + Bratpfanne	204	Spültische - verschraubt Kitchen Line ..	517
hitzebeständig	400	Set mit 4 Füßen für Kühl- und		Stabmixer 250W - Geschwindigkeit ..	
Schubladen mit Führungen - 2er Set ..	297	Gefrierschränke	296	regelbar	181
Schüssel aus Olivenholz	338	Set: Stabmixer 350 mit variabler		Stabmixer Antriebseinheit - variable ..	
Schüssel aus Olivenholz, lang	338	Geschwindigkeit + Schneebeesen +		Geschwindigkeit, 350W	179
Schüssel, rechteckig	350	Halterung zur Wandmontage	181	Stabmixer Antriebseinheit - variable ..	
Schüssel schräg Velocity	355	Sicherer Dosenöffner	85	Geschwindigkeit, 500W	179
Schutzhülle	536	Sieb	118	Stabmixer kabellos Smart Pressure ..	177
Sehr hartes Polyethylen	62-63	Sieb - doppelmaschig	118	Stabmixer Kitchen Line	179, 182
Seiher Kitchen Line	119	Sieb - feinmaschig Profi Line	118	Stabmixer Kitchen Line 160 -	
Seiher Profi Line	119	Sieb Profi Line	118	Geschwindigkeit regelbar	183
Seitliche Arbeitsplatte für Grillsystem ..		Sieb - Set aus 3 Stk	434	Stabmixer mit Spiralkordel	176
Green Fire	528	Silikonformen	153	Stabmixer Profi Line	180
Semi-sphere	152	Silikonform HALBKUGEL	153	Stabmixer Profi Line 400 - Geschwindig-	
Servierbrett aus Eichenholz	339	Silikonform HERZ	153	keit regelbar, Set inkl. Ablagegestell ..	181
Servierbrett Eiche	339	Silikonform MINI-MUFFIN	153	Stampferstation	464
Servierbrett Eiche, Hirnholz	339	Silikonform MUFFIN	153	Stampferunterlage	464
Servierentablett	414	Silikonform OVAL	153	Stampferunterlage, doppelt	464
Serviergestelle	407	Silikonform QUADRAT	153	Standaschenbecher Säulenmodell	383
		Silikon-Servierzange	106	Ständer für Weinkühler	441



Vakuum-Verpackungsmaschine	
Profi Line.....	190
Vakuum-Weinpumpe inkl.	
Verschlüssen.....	444
Verlängerbares Spülbecken-Sieb.....	119
Verschluss mit Kappe.....	430
Versiegelungsfolie Pet/CPP Peel	
12/40,4.....	187
Versiegelungsmaschine kompakt.....	187
Verstellbares Doppel-Wandregal	
mit zwei Stahlschienen.....	515
Verzinkte Behälter.....	354
Vierkant-Küchenreibe.....	94
Vogelnest-Sieb.....	99

W

Waagen.....	120
Waffeleisen.....	247
Waffeleisen ‚Brüssel‘.....	247
Waffeleisen ‚Corn Dog‘.....	246
Waffeleisen ‚Herz‘.....	247
Waffeleisen ‚Liege‘.....	247
Waffeleisen ‚Lollipop‘.....	246
Waffeleisen rund.....	246
Wagen für Abfalleimer rund.....	506
Wandarbeitsische mit Schrank	
und Schiebetüren - verschweißt.....	520
Wandarbeitsische mit Schrank -	
verschweißt.....	520
Wandarbeitsisch mit Aufkantung	
und Ablage.....	516
Wandarbeitsisch mit Regalboden	
Budget Line - geschraubt.....	518
Wandhalterung.....	180
Wandkreidetafel.....	379
Wandregal für Spritzbeutel.....	161
Wandregal, mit zwei Stahlbügeln.....	515
Wandschilder rund.....	371
Wandschrank mit Schiebetüren -	
geschweißt.....	523

Wanduhr.....	127
Wärmebrücke mit 2 Infrarotlampen.....	199
Warmhalteplatte.....	205, 485
Warmhalteplatte Induktion	
Kitchen Line.....	201, 205
Warmhaltevitrine.....	207
Warmhaltevitrine doppelt.....	207
Warmhaltevitrine einzeln.....	207
Warmhaltevitrine mit 3 Auslagen.....	206
Warmhaltevitrine mit Quarzheizung,	
2 Regalböden.....	206
Warmhaltevitrinen.....	207
Waschbecken.....	517
Waschbecken mit Kniebedienung.....	501
Wäschebeutel für Wäschetransportwagen.....	505
Wäschetrolley.....	505
Waschtische mit Schrank -	
verschweißt.....	519
Wasserdichtes Thermometer.....	125
Wasserenthärter.....	510-511
Wasserenthärter, automatisch.....	510
Wasserenthärter, halbautomatisch.....	510
Wasserenthärter Manuell.....	511
Wasserhahn.....	500
Wasserhahn ausziehbar.....	501
Wasserhahn mit langem Hebel.....	500
Wasserkocher.....	103, 468
Wasserspender.....	471
Weinkühler.....	440-441
Weinkühler mit 2 Zonen.....	317, 463
Wender.....	108, 399
Wender, flexibel.....	109
Wender, flexibel, perforiert.....	109
Wiegemesser.....	94
Winkelpalette.....	156
Wokpfanne.....	34, 197, 203
Wokpfanne, 3-Schichten - ohne Deckel.....	41
Wokpfanne Titanium Professional.....	33
Würfelgatter.....	164
Würfelzuckerzange - 2 Stk.....	367

Würstchenwärmer.....	245
Würstchenwärmer 10 Liter.....	245
Würstfüllmaschinen.....	170
Würstfüllmaschine Profi Line.....	170
Würstschneider.....	243
Würstschneider - elektrisch.....	243

X

Xantos Gasgrill Schwarz.....	538
Xantos Gasgrill.....	538
Xenon Pro.....	531

Z

Zentraler Arbeitstisch mit Regalboden	
Budget Line.....	518
Zettelspießer.....	372
Zigarettenbehälter.....	383
Zitronenschaber.....	88
Zitruspresse.....	446-447
Zitruspresse elektrisch.....	448
Zitrus Schäler.....	88
Zubehör.....	263
Zuckerdose.....	367
Zuckerrandhelfer, 3-teilig.....	442
Zucker-/Sahneschälchen.....	367
Zuckerstreuer.....	378
Zuckerwattemaschine.....	248
Zusammenklappbarer Tablettständer.....	415
Zusatz-Verschlüsse für Vakuum-	
-Weinpumpe.....	444
Zutatenbehälter.....	431
Zutatenbox - 3 Behälter.....	431
Zutatenbox - 4 Behälter.....	431
Zutatenbox - 5 Behälter.....	431
Zutatenbox - 6 Behälter.....	431
Zwiebelschutzbrille.....	87



Griffe werden nicht heiß

Dampfabzugslöcher



TOPF- UND PFANNENSERIE PROFI LINE

- Satiniert mit hochglanzpoliertem, verstärktem Rand.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen.
- Säurebeständig.
- Der Sandwich-Boden (Edelstahl, Aluminium, Edelstahl) verbindet die Vorteile der Hitzeverteilung von Aluminium mit der Langlebigkeit und den magnetischen Vorzügen von Edelstahl und erlaubt so auch das Kochen mit Induktion.
- Der Boden wird mittels Impact Bounding Technologie, also durch Anpressen auf der ganzen Topffläche angebracht und nahtlos geschweißt. Dies garantiert eine optimale Hitzeverteilung und höchstmöglichen Schutz vor Korrosion.
- Auf Profi Line Töpfe und Pfannen gewähren wir 10 lange Jahre Garantie auf Material-, Konstruktions- und Verarbeitungsfehler. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Unfälle und / oder Abnutzung durch den täglichen Gebrauch sind von der Garantie ausgeschlossen.

831403

831007

Sandwich-Boden durch spezielle Stoffverklebung

830055



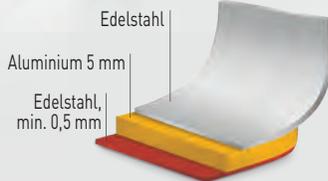
Video ansehen

KOCHTOPF, HOCH - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
832004	3	0.7	ø160x(H)150
832202	6	0.7	ø200x(H)190
832400	10	0.7	ø240x(H)220
832509	16	0.7	ø280x(H)260
832608	24	0.8	ø320x(H)300
832707	37	1	ø360x(H)360
832806	50	1	ø400x(H)400
832929	70	1	ø450x(H)450
833025	95	1	ø500x(H)500

KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
831007	2	0.7	ø160x(H)110
831205	4	0.7	ø200x(H)130
831403	7	0.7	ø240x(H)150
831502	10	0.7	ø280x(H)170
831601	15	0.8	ø320x(H)190
831700	23.5	1	ø360x(H)230



KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120
830604	12	0.8	ø320x(H)150



Video ansehen

18/10
stahtstahl 18/10

PASTAEINSATZ

- Geeignet für Kochtöpfe Ø 360mm 831700.
- Mit Einhängung für einfacheren Wasserablauf.

Artikelnummer	Liter	mm
833506	1.5	160x160x(H)230



833506 Mit Einhängung für einfacheren Wasserablauf

KASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75
830048	1	0.7	ø140x(H)70
830154	2	0.7	ø180x(H)80
830253	3	0.7	ø200x(H)90



830048

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60



830352

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm
835432	0.7	ø240x(H)45
835531	0.7	ø280x(H)50
835630	0.7	ø320x(H)55



835432

BRATPFANNE, ANTIHAFTBESCHICHTET - OHNE DECKEL

- Teflon® Platinum Plus Beschichtung mit sehr guten Anti-Haft-Eigenschaften.
- Mit langem genietetem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm
835500	0.7	ø280x(H)50
835401	0.7	ø240x(H)45
835609	0.7	ø320x(H)55



835401

TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze.

Artikelnummer	mm
839997	255x255x(H)25



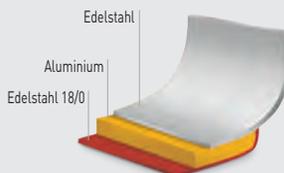
839997





TOPF- UND PFANNENSERIE KITCHEN LINE

- Mit gekapseltem Sandwichboden.
- Kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl, um das Kochen mit Induktion zu ermöglichen.
- Mattierung auf der ganzen Außenfläche.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen.



837306

GEMÜSETOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140
837207	5	0.6	ø200x(H)160
837306	9	0.7	ø240x(H)200
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220
837603	21	0.8	ø320x(H)270



836309

FLEISCHTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115
836309	6	0.6	ø240x(H)135
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155
836507	15	0.8	ø320x(H)190



836026

BRATENTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120
836040	12	0.8	ø320x(H)150



Video ansehen



DECKEL FÜR KOCHTÖPFE

Artikelnummer	mm
837818	ø160
837825	ø200
837832	ø240
837849	ø280
837856	ø320



837832

GEMÜSETOPF - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
837757	2.8	0.6	ø160x(H)140
837764	5	0.6	ø200x(H)160
837771	9	0.6	ø240x(H)200
837788	13.5	0.7	ø280x(H)220
837795	21	0.8	ø320x(H)270



837771

FLEISCHTOPF - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
837696	1.9	0.6	ø160x(H)95
837719	3.5	0.6	ø200x(H)115
837726	6	0.6	ø240x(H)135
837733	9.5	0.7	ø280x(H)155
837740	15	0.8	ø320x(H)190



837726

BRATENTOPF - OHNE DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
837641	1.5	0.6	ø160x(H)75
837658	2.9	0.6	ø200x(H)95
837665	4.9	0.6	ø240x(H)110
837672	7.3	0.7	ø280x(H)120
837689	12	0.8	ø320x(H)150



837665

STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110



838105

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
839300	1	0.6	ø160x(H)60
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65



839409

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

Artikelnummer	Wandstärke (mm)	mm
838501	0.6	ø240x(H)50
838600	0.6	ø280x(H)50
838617	0.7	ø320x(H)50



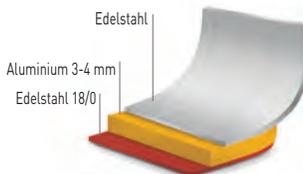
838501





TOPF- UND PFANNENSERIE BUDGET LINE

- Der Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, 18/0 Edelstahl) kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit der Langlebigkeit und den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl und ermöglicht so die Verwendung mit Induktion.
- Satiniertes Finish aller äußeren Oberflächen.
- Vernietete Griffe aus Edelstahl, die die Hitze nicht aufnehmen und somit nicht heiß werden.



834701

834206

KOCHTOPF - MIT DECKEL

Artikelnummer	Liter	Wandstärke (mm)	mm
834206	25	0.8	ø345x(H)350
834404	36	1	ø360x(H)360
834701	50	1	ø400x(H)400
834909	71	1	ø450x(H)450
835104	98	1	ø500x(H)500

Gekapselter Sandwichboden



Genietete Griffe



Stabile Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen





833032



BAIN-MARIE TOPF

- Doppelwandig mit Wasserbehälter.
- Mit Edelstahlgriff.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser, um z.B. Schokolade zu schmelzen.

Artikelnummer	Liter	mm
833032	1	330x165x(H)95



SPARGEL- UND NUDELTOPF XL

- Besonders hoch, um das Dämpfen von langem Spargel zu ermöglichen.
- Kann auch zum Dämpfen von anderem Gemüse und von Fisch, zum Kochen von Pasta, zum Warmhalten von Hot Dogs usw. verwendet werden.
- Set besteht aus Topf, Dämpfkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	mm
833100	5.5	ø162x(H)280



833100



BRÄTER

- Mit Griffen.
- Nur für den Einsatz in Öfen und nicht geeignet für direkte Erhitzung.

Artikelnummer	mm
508503	310x240x(H)50
508510	385x275x(H)60
508527	430x310x(H)60



508527





ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN



- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die Teflon™ Platinum Plus™ Antihafbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.

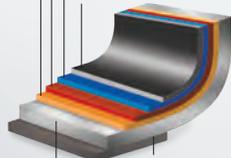


Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Schlagfestigkeit und längere Haltbarkeit der Beschichtungen

Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz

Whitford® Xylan Antihafbeschichtung

Deckschicht zum Verstärken der Antihafbeschichtung und zum Aufhellen der Oberfläche



Aluminium Pfannenboden

Induktionsboden

INDUKTIONSBRATPFANNE

Artikelnummer	Böden (mm)	mm
629154	ø190	ø250x(H)50
629253	ø220	ø290x(H)55
629345	ø260	ø330x(H)60



GRILLPLATTE FÜR INDUKTIONSKOCHER

- Geeignet für Induktionskochfelder.
- Hergestellt aus Aluminiumguss mit Teflon® Anti-Haft-Beschichtung.
- Für Wärmequellen bis 250°C geeignet.

Artikelnummer	mm
629130	390x260x(H)35



ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN

- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten außer Induktion und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die "Whitford® Xylan" Antihafbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Zwischen Aluminium und der Beschichtung ist eine Schicht Titanium eingearbeitet.
- Dieses Doppelschichtverfahren erhöht die Lebensdauer und sorgt für zusätzlichen Schutz vor Kratzern.
- Einfach zu reinigen.

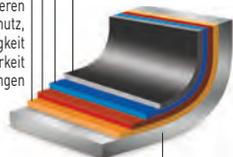


Titanium-Beschichtung
sorgt für mehr Abrieb-
und Verschleißschutz

Whitford® Xylan-Antihafbe-
schichtung

Grundbeschichtung
für besseren
Korrosionsschutz,
höhere Schlagfestigkeit
und längere Haltbarkeit
der Beschichtungen

Deckschicht zum Verstärken
der Antihafbeschichtung und
zum Aufhellen der Oberfläche



Aluminium Pfannenboden



BRATPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
629109	ø180	ø240x(H)55
629307	ø260	ø320x(H)55
629208	ø220	ø280x(H)55
629352	ø300	ø360x(H)55
629390	ø340	ø400x(H)55



839010

WOKPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
839010	ø157	ø320x(H)100



629505

BRATPFANNE - EXTRA HOCH TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
629505	ø225	ø280x(H)85



629802

GRILLPFANNE MIT GERILLTER BRATFLÄCHE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
629802	ø220	550x290 x(H)55



629604

FISCHPFANNE - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
629604	ø175	400x275 x(H)35



629413

CRÊPES PFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
629413	ø260	ø320x(H)20

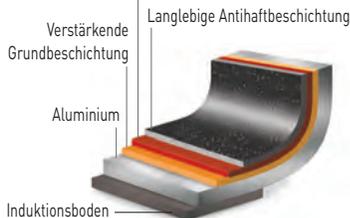


BRATPFANNEN ALUMINIUM „MARMOR PROFESSIONAL“

- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Epoxid-beschichteter Edelstahlgriff.
- Die Marmor-Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch eine spezielle Dreifachbeschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und einfach zu reinigen.



Die Mittelbeschichtung sorgt für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen



BRATPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
627600	ø140	ø200x(H)40
627617	ø180	ø240x(H)42
627662	ø200	ø260x(H)45
627624	ø220	ø280x(H)50
627631	ø260	ø320x(H)50
627648	ø280	ø360x(H)50
627655	ø300	ø390x(H)50



627747

WOKPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
627730	ø210	ø280x(H)75
627747	ø210	ø320x(H)95



627686

CRÊPES PFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
627679	ø240	ø280x(H)25
627686	ø280	ø320x(H)20



627716

FISCHPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
627716	ø185	280x400x(H)55

BRATPFANNEN ALUMINIUM „PLATINUM PROFESSIONAL“

- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Edelstahlgriff mit isolierendem Silikongriff.
- Die „Teflon™ Platinum Plus“-Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.



Die Mittelbeschichtung sorgt für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen



BRATPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
621103	ø140	ø200x(H)44
621110	ø180	ø240x(H)50
621127	ø200	ø260x(H)52
621134	ø200	ø280x(H)52
621158	ø215	ø320x(H)60

PAELLAPFANNE

- Hochwertige Pfannen aus Flachstahl.
- 2 praktische Tragegriffe.
- Pflegehinweis: Ölen Sie die Pfanne nach Gebrauch ein, um Rost vorzubeugen.

Artikelnummer	Geeignet für Gasgrill	mm
622100		ø340x(H)40
622308		ø460x(H)40
622407	146002	ø600x(H)40
622605	146804	ø800x(H)50





BRATPFANNEN KLASSIK

- Klassische Bratpfannen aus Flachstahl.
- Die Lieblingspfannen von Köche weltweit.
- Einfachheit, Qualität, Festigkeit und Vielseitigkeit - Eigenschaften, die von vielen Generationen geschätzt werden.
- Rostet leicht, gut einölen, um sie stets einsatzbereit zu halten.
- Der Griff ist für besondere Stabilität und Widerstandsfähigkeit angeschweißt.



Video ansehen



628614

BRATPFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
628638	ø180	ø240x(H)45
628614	ø220	ø280x(H)50
628706	ø240	ø300x(H)50
628621	ø260	ø320x(H)50



628805

CRÊPES-PFANNE

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
628805	ø200	ø230x(H)25

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Schritt 1

Erhitzen Sie Speiseöl. Geben Sie Kartoffelschalen und Salz in die Pfanne und lassen die Zutaten kurze Zeit bei hoher Temperatur in der Pfanne.



Schritt 2

Reiben Sie die Mischung vorsichtig mit einem Küchentuch an jede Stelle der Innenseite der Pfanne.



Schritt 3

Nachdem Sie die Pfanne gründlich eingerieben haben, leeren Sie die Pfanne. Es bleiben nun nur noch die Rückstände der Kartoffelschalen in der Pfanne.



Schritt 4

Um die Rückstände zu entfernen, fügen Sie viel Salz hinzu und verreiben das Salz anschließend mit einem Küchentuch bis die Rückstände entfernt sind. Führen Sie diesen Schritt nicht auf dem Herd aus.



Schritt 5

Zum Entfernen des schmutzigen Salzes, waschen Sie die Pfanne mit lauwarmen Wasser aus und gießen anschließend eine dünne Ölschicht ein.



Schritt 6

Verteilen Sie nun das Öl mit einem sauberen Küchentuch. Die Pfanne ist nun einsatzbereit.



626825

626832

626849

626856

EMAILLIERTER GUSSEISENTOPF

- Aus Gusseisen, außen mit roter Emaille-Beschichtung.
- Deckel mit Beulen auf der Innenseite, die die Wassertropfen (die zB durch Verdampfen entstehen) rückleiten, sodass das Gericht stets aromatisch bleibt und nicht austrocknet.
- Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in verschiedenen Größen; die kleinste kann auch als Servierform verwendet werden (Artikelnummer: 626856).

Artikelnummer	Liter	mm
626856	0.27	130x100x(H)48
626832	3.7	317x240x(H)105
626849	4.4	365x290x(H)115
626825	6.88	405x255x(H)134





NEW

GUSSEISENPFANNE

- Mit 2 Ausgüßen - 1 auf jeder Seite.
- Großer Griff mit Aufhängeloch.

Artikelnummer	mm	
629314	ø165x(H)35	
629321	ø200x(H)40	
629338	ø250x(H)40	



629369

NEW

GUSSEISEN GRILLPFANNE

- Gerippte Oberfläche zum Grillen.
- Mit Ausgießer zum einfachen Entfernen von überschüssigem Öl/Fett.
- Griff mit Aufhängeloch.

Artikelnummer	mm	
629369	265x265x(H)50	



TOPFSERIE KUPFER

- 2,5 mm dicke, 3-lagige Ausführung bestehend aus Edelstahl (0,4 mm), Aluminium (1,5 mm) und Kupfer (0,4 mm).
- Mit genieteten Griffen.



BRATPFANNE

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
607060	2.5	ø240x(H)50

607060

SUPPEN-/SAUCENTÖPFCHEN



625057

MUSCHELTOPF, EMAILLIERT - MIT DECKEL

- Schwarz emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

Artikelnummer	max. Inhalt in Kg.	Liter	mm
625002	1	2.5	ø200x(H)190
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200
625101	2	5	ø260x(H)210



625804



625705

SUPPEN-/SAUCENTÖPFCHEN - MIT DECKEL

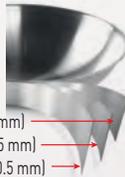
- Emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.
- Niedriger Deckel.

Artikelnummer	-	Liter	mm
625804	blau	0.5	ø115x(H)95
625705	schwarz	0.65	ø135x(H)110



839003

18/8 Edelstahl (0.4 mm)
 Aluminium (1,5 mm)
 18/0 Edelstahl (0.5 mm)



WOKPFANNE, 3-SCHICHTEN - OHNE DECKEL

- 3-Schicht Material: Außenschicht CNS 18/10 (0,5 mm), Zwischenschicht Aluminium (1,5 mm), Innenschicht CNS 18/8 (0,4 mm) vom Boden bis zum Rand.
- Sehr schnelle Erhitzung und exzellente Hitzeverteilung.
- Extrem widerstandsfähig.
- Langer Hohlgriff aus Edelstahl.
- Abgeflichteter Boden mit Ø 145 mm.

Artikelnummer	mm
839003	ø360x(H)90



622742

PAELLAPFANNE EMAILLIERT

- Mit 2 Griffen.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm
622704	ø100x(H)20
622711	ø120x(H)25
622728	ø150x(H)27
622735	ø200x(H)36
622742	ø240x(H)40



622858



PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm
622810	ø145x(H)40
622827	ø170x(H)40
622834	ø185x(H)43
622841	ø205x(H)57
622858	ø245x(H)70





Gastronorm- -Behälter



**GASTRONORM
BEHÄLTER
PROFI LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
KITCHEN LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
BUDGET LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYCARBONAT**

GEEIGNET FÜR:

Multifunktionsöfen	✓	✓	✓	
Bain-Marie-Systeme	✓	✓	✓	
Chafing Dishes	✓	✓	✓	
Kühlschränke	✓	✓	✓	✓
Lebensmittelaufbewahrung	✓	✓	✓	✓
Geschirrspülmaschinegeeignet	✓	✓	✓	✓

EIGENSCHAFTEN:

Temperaturbeständig	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Stapelbar	✓	✓	✓	✓

AUFBAU:

Material	Edelstahl 18/10	Edelstahl	Edelstahl	Polycarbonat
Dicke (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3
Verfügbare Höhe (mm)	20-200	20-200	20-200	65-200

ZUBEHÖR:

Perforierte Behälter	✓	✓		
Deckel	✓	✓	✓	✓
Deckel mit Silikon-dichtung	✓	✓	✓	
Deckel mit Löffelau-sparung	✓	✓		
Abtropfgitter		✓		✓
Steg für GN Behälter	✓	✓	✓	

ZUSATZINFORMATIONEN:

Einfach zu reinigen	✓	✓	✓	✓
Gastronorm Größe eingraviert		✓		✓
Mit Skalierung				✓
Geruchs- und geschmacksneutral	✓	✓	✓	✓

Konform mit den meisten strengen Lebensmittelvorschriften (für Krankenhäuser)

- Ausgezeichneter Korrosionsschutz (hohe Salz- und Säurebeständigkeit)

- Reduzierter Innenradius für maximalen Inhalt

- Massives Design und sehr langlebig

Verstärkte Ecken für erhöhte Stabilität

- Bei normalem Gebrauch korrosionsbeständig

Bei normalem Gebrauch korrosionsbeständig

Perfekt geeignet zur Produktpräsentation

- Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig

- Transparente Ausführung



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYCARBONAT**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYPROPYLEN**



**HACCP
AUFBEWAHRUNGS-
BEHÄLTER**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
PORZELLAN**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	bis zu 600°C
✓	✓	✓	✓
Polycarbonat	Polypropylen	Polypropylen	Porzellan
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
<p>Perfekt geeignet zur Produktpräsentation</p> <ul style="list-style-type: none"> Hohe Stoßempfindlichkeit, sehr langlebig Mit Skalierung 	<p>Mit Skalierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Transparente Ausführung 	<p>Mit integriertem HACCP Etikett zur Nachverfolgung der Lebensmittellagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit Skalierung Transparente Ausführung Farbclips gemäß HACCP Vorschriften separat erhältlich 	<p>Spezielle, härteste Porzellansorte auf dem Markt</p> <ul style="list-style-type: none"> Hohe Thermoschockbeständigkeit, hält extreme Temperaturschwankungen aus Hohe Stoßempfindlichkeit bei relativ geringem Gewicht Extrem reines und strahlendes Weiß





GASTRONORM-BEHÄLTER

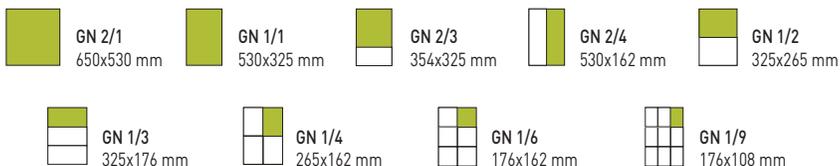
- Bezeichnung von Behältern in Standardgröße, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden, bestimmt in der Norm PN-EN 631-1:1996.
- Die Standardisierung der Behälterabmessungen erleichtert deren Verwendung in verschiedenen Küchengeräten, die gestaltet sind basierend auf diesen Dimensionen, zB in Backöfen, Isolierbehältern, Kühlschränken, Wasserbädern, Transportwagen



Höhe (mm)



ABMESSUNGEN DER GASTRONORM-BEHÄLTER



GASTRONORM-BEHÄLTER PROFI LINE

- Aus hochwertigem Edelstahl 18/10.
- Robustes Design.
- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Für den Einsatz in kompatiblen Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



- Sehr robust und langlebig.
- Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C.
- Ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit.
- Ein reduzierter Innenradius erhöht die maximale Kapazität.



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



2/1



801109

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801109	58	0.8	200
801116	43	0.8	150
801123	30	0.8	100
801130	19	0.8	65
801147	11	0.8	40
801154	5.5	0.8	20

1/1



801222

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801208	28	0.8	200
801215	21	0.8	150
801222	14	0.8	100
801239	9	0.8	65
801246	5	0.8	40
801253	2.5	0.8	20

2/3



801307

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801307	18	0.8	200
801314	13	0.8	150
801321	9	0.7	100
801338	5.5	0.7	65
801345	3	0.7	40
801352	1.5	0.7	20

2/4



801840

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801840	8.6	0.7	150
801666	5.8	0.7	100
801857	4	0.7	65
801864	2.5	0.7	40
801871	1.2	0.7	20

1/2



801406

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801406	12.5	0.8	200
801413	9.5	0.7	150
801420	6.5	0.7	100
801437	4	0.7	65
801444	2	0.7	40
801451	1	0.7	20

1/3



801512

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801505	7.8	0.8	200
801512	5.7	0.7	150
801529	4	0.7	100
801536	2.5	0.7	65
801543	1.5	0.7	40
801550	0.8	0.7	20





1/4



801635

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801604	5.5	0.8	200
801611	4	0.7	150
801628	2.8	0.7	100
801635	1.8	0.7	65
801642	1.7	0.7	40
801659	0.9	0.7	20

1/6



801727

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801703	3.4	1	200
801710	2.4	0.8	150
801727	1.6	0.7	100
801734	1	0.7	65

1/9



801826

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
801826	1	0.7	100
801833	0.6	0.7	65

GASTRONORM-BEHÄLTER PROFI LINE

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.



1/1



802236

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802205	28	0.8	200
802212	21	0.8	150
802229	14	0.8	100

- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802236	9	0.8	65
802243	5	0.8	40
802168	2.5	0.8	20

2/3



802328

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802328	9	0.7	100

- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802335	5.5	0.7	65
802342	3	0.7	40

1/2



802427

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802427	6.5	0.7	100

- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802434	4	0.7	65
802441	2	0.7	40

1/3



802526

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802502	7.8	0.7	200
802519	5.7	0.7	150
802526	4	0.7	100

- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
802533	2.5	0.7	65
802540	1.2	0.7	40

804100

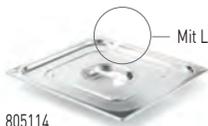


DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

Art.-Nr.	Stärke (mm)	GN	mm
804100	0.8	GN 1/1	530x325
804117	0.7	GN 2/3	354x325
804179	0.8	GN 2/4	530x162
804124	0.7	GN 1/2	265x325
804131	0.7	GN 1/3	325x176
804148	0.7	GN 1/4	265x162
804155	0.7	GN 1/6	176x162
804162	0.7	GN 1/9	176x108

805114



GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

Art.-Nr.	Stärke (mm)	GN	mm
805138	0.7	GN 1/3	325x176
805107	0.7	GN 1/1	530x325
805114	0.7	GN 2/3	354x325
805121	0.7	GN 1/2	265x325
805145	0.7	GN 1/4	265x162
805152	0.7	GN 1/6	176x162

802601

GASTRONORM-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand für luftdichten Verschluss.
- Passend für Gastronormbehälter der Serie Profi Line sowie Behälter aus Polycarbonat.
- Dank des dichtschießenden Deckels bleiben die Lebensmittel länger frisch.
- Kein Verschütten während des Transports.

Artikelnummer	GN	mm
802601	GN 1/1	530x325
802618	GN 2/3	354x325
802625	GN 1/2	265x325
802632	GN 1/3	325x176
802649	GN 1/4	265x162
802656	GN 1/6	176x162



864210

GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

Artikelnummer	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325

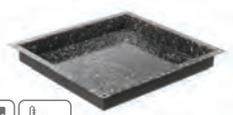


890257



BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

Art.-Nr.	GN	mm
890257	GN 1/1	530x325x(H)20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40
890233	GN 1/1	530x325x(H)60



890349



BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

Art.-Nr.	GN	mm
890356	GN 2/3	345x325x(H)20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40



805541



BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

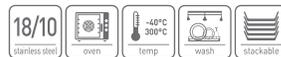
Art.-Nr.	GN	mm
805558	GN 1/1	530x325x(H)20
805541	GN 1/1	530x325x(H)40
805534	GN 1/1	530x325x(H)65



809242

GASTRONORM-BACKBLECH PROFILINE

Art.-Nr.	GN	mm
809259	GN 1/1	530x325x(H)20
809242	GN 1/1	530x325x(H)40



809150

GASTRONORM-BACKBLECH PROFILINE GN 2/1

Art.-Nr.	GN	mm
809150	GN 2/1	650x530x(H)20



GASTRONORM-BEHÄLTER KITCHEN LINE

- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Sehr stabile Ausführung durch die verstärkten Ecken.
- Mit eingravierter Gastronormgröße.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlchränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



Besonders widerstandsfähig durch verstärkte Ecken.

Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C.

Korrosionsbeständig (bei ordnungsgemäßer Verwendung).

Dicke: 0,6-0,7 mm.

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



806142



806241



806340

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806159	28	0.7	200
806142	21	0.7	150
806135	14	0.6	100
806128	9	0.6	65
806111	5	0.6	40
806104	2.5	0.6	20

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806258	15.5	0.7	200
806241	13	0.7	150
806234	9	0.6	100
806227	5.5	0.6	65
806210	3	0.6	40
806203	1.5	0.6	20

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806357	12.5	0.7	200
806340	9.5	0.7	150
806333	6.5	0.6	100
806326	4	0.6	65
806319	2	0.6	40
806302	1	0.6	20



806449



806548



806647

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806449	5.7	0.7	150
806456	7.8	0.7	200
806432	4	0.6	100
806425	2.5	0.6	65
806418	1.5	0.6	40
806401	0.6	0.6	20

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806555	5.5	0.7	200
806548	4	0.7	150
806531	2.8	0.6	100
806524	1.8	0.6	65

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806654	3.4	0.7	200
806647	2.4	0.7	150
806630	1.6	0.6	100
806623	1	0.6	65



806739

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
806739	1	0.7	100
806722	0.6	0.6	65



806197

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN
806296	GN 2/3
806197	GN 1/1
806395	GN 1/2
806494	GN 1/3
806593	GN 1/4
806692	GN 1/6



808153

808108

STEG FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Für passende GN-Behälter in Bain Marie Systemen und Chafing Dishes.

Art.-Nr.	GN	mm
808108	GN 1/2	325x22x(H)10
808153	GN 1/1	530x22x(H)10

Adapterleiste zum Einbau von kleinen GN-Behältern in Bain-Maries, Chafing Dishes, Salattheken, etc.



GASTRONORM-BEHÄLTER PERFORIERT

1/1



807132

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
807132	14	0.6	100
807125	9	0.6	65

- Perforierter Boden..

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
807118	5	0.6	40

2/3



807224

- Perforation Durchmesser 3 mm.
- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
807224	5.5	0.6	65

1/2



807330

- Perforation Durchmesser 3 mm.
- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
807330	6.5	0.6	100

- Perforierter Boden.

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)
807323	4	0.6	65



806845

GASTRONORM-DECKEL

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm
806814	0.7	GN 1/1	530x325
806821	0.7	GN 2/3	354x325
806838	0.7	GN 1/2	265x325
806845	0.7	GN 1/3	325x176
806852	0.7	GN 1/4	265x162
806869	0.7	GN 1/6	176x162
806876	0.7	GN 1/9	176x108



806968

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm
806913	0.7	GN 1/1	530x325
806920	0.7	GN 2/3	354x325
806937	0.7	GN 1/2	265x325
806944	0.7	GN 1/3	325x176
806951	0.7	GN 1/4	265x162
806968	0.7	GN 1/6	176x162
806975	0.7	GN 1/9	176x108



GASTRONORM-BEHÄLTER BUDGET LINE

- Sehr stabile Ausführung.
- Glatte Kanten, leicht zu reinigen.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühlschränken, Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.



Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C.

Korrosionsbeständig (bei ordnungsgemäßer Verwendung).

Dicke: 0,6-0,7 mm.

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



800133

2/3



800232

1/2



800331

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800157	28	200
800140	21	150
800133	14	100
800126	9	65
800119	5	40
800102	2.5	20

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800225	5.5	65
800249	13	150
800232	9	100
800218	3	40

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800355	12.5	200
800348	9.5	150
800331	6.5	100
800324	4	65
800317	2	40
800300	1	20

1/3



800430

1/4



800539

1/6



800638

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800454	7.8	200
800447	5.7	150
800430	4	100
800423	2.5	65
800416	1.5	40
800409	0.8	20

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800553	5.5	200
800546	4	150
800539	2.8	100
800522	1.8	65

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800652	3.4	200
800645	2.4	150
800638	1.6	100
800621	1	65

1/9



800737

Artikelnummer	Liter	H (mm)
800737	1	100
800720	0.6	65



558140



DECKEL MIT SPENDER FÜR GN-BEHÄLTER, AUS ROSTFREIEM STAHL

- Gehäuse, Feder in der Zapfsäule und mechanisches System aus Edelstahl AISI 304.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Saucenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Geeignet für GN -Behälter mit einer Höhe von 200 mm (nicht enthalten).

Artikelnummer	GN	mm
558133	GN 1/6	180x165
558140	GN 1/4	270x165
558157	GN 1/3	330x180



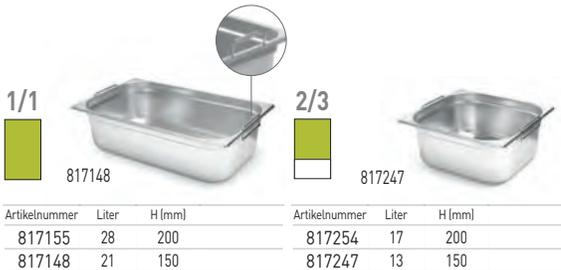
807606

GASTRONORM-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand zum luftdichten Verschließen.
- Der luftdichte Verschluss sorgt dafür, dass die Lebensmittel frisch bleiben und beim Transport nicht auslaufen.
- Passt auf Gastronorm-Behälter Kitchen & Budget Line - Behälter müssen tiefer als 65 mm sein, um ein sicheres Verschließen zu gewährleisten.

Artikelnummer	GN	mm
807606	GN 1/1	530x325
807613	GN 2/3	354x325
807620	GN 1/2	265x325
807637	GN 1/3	325x176
807644	GN 1/4	265x162
807651	GN 1/6	156x142

GASTRONORM-BEHÄLTER BUDGET LINE MIT GRIFFEN



1/1



817148

2/3



817247

Artikelnummer	Liter	H (mm)	Artikelnummer	Liter	H (mm)
817155	28	200	817254	17	200
817148	21	150	817247	13	150



1/2



817346

1/3



817445

Artikelnummer	Liter	H (mm)	Artikelnummer	Liter	H (mm)
817353	12.5	200	817452	7.8	200
817346	9.5	150	817445	5.7	150



817810

GASTRONORM DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

Artikelnummer	GN	mm
817834	GN 1/2	325x265
817841	GN 1/3	325x176
817810	GN 1/1	530x325
817827	GN 2/3	354x325



GASTRONORM-BEHÄLTER SCHWARZ POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus schwarzem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis +110°C.



Zur Verwendung
im Temperaturbereich
von -40 °C bis +110 °C



GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

1/1



862209

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862216	21	150
862223	14	100
862209	9	65

1/2



862421

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862407	12.5	200
862414	9.5	150
862421	6.5	100
862438	4	65

1/3



862513

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862506	7.8	200
862513	5.7	150
862520	4	100
862537	2.5	65

1/4



862629

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862612	4	150
862629	2.8	100
862636	1.8	65

1/6



862711

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862704	3.4	200
862711	2.4	150
862728	1.6	100
862735	1	65

1/9



862827

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862827	1	100

GASTRONORM-DECKEL

Artikelnummer	GN	mm
862902	GN 1/1	530x325
862926	GN 1/2	325x265
862933	GN 1/3	325x176
862940	GN 1/4	265x162
862957	GN 1/6	176x162



862902



804100

DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

Art.-Nr.	Stärke (mm)	GN	mm
804100	0.8	GN 1/1	530x325
804117	0.7	GN 2/3	354x325
804179	0.8	GN 2/4	530x162
804124	0.7	GN 1/2	265x325
804131	0.7	GN 1/3	325x176
804148	0.7	GN 1/4	265x162
804155	0.7	GN 1/6	176x162
804162	0.7	GN 1/9	176x108

GASTRONORM-BEHÄLTER WEISS POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus weißem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis +110°C.



Zur Verwendung
im Temperaturbereich
von -40 °C bis +110 °C



Skalierung

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm

1/1



862285

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862285	9	65

1/2



862476

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862483	4	65
862476	6.5	100

1/3



862575

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862568	5.7	150
862575	4	100
862582	2.5	65

1/4



862674

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862674	2.8	100
862681	1.8	65

1/6



862773

Artikelnummer	Liter	H (mm)
862766	2.4	150
862773	1.6	100
862780	1	65

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

Art.-Nr. Stärke GN mm
(mm)

805138	0.7	GN 1/3	325x176
805107	0.7	GN 1/1	530x325
805114	0.7	GN 2/3	354x325
805121	0.7	GN 1/2	265x325
805145	0.7	GN 1/4	265x162
805152	0.7	GN 1/6	176x162



Mit Löffelauussparung

805114



862964

GASTRONORM DECKEL

Artikelnummer	GN	mm
862919	GN 1/1	530x325
862964	GN 1/2	265x325
862971	GN 1/3	325x176
862988	GN 1/4	265x162
862995	GN 1/6	176x162



GASTRONORM-BEHÄLTER TRANSPARENT POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +110 °C.



Zur Verwendung
im Temperaturbereich
von -40 °C bis +110 °C



861196



Artikelnummer	Liter	H (mm)
861196	58	200

1/1



861202

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861202	24	200
861219	21	150
861226	14	100
861233	9	65

1/2



861400

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861400	12.5	200
861417	9.5	150
861424	6.5	100
861431	4	65

1/3



861509

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861509	7.8	200
861516	5.7	150
861523	4	100
861530	2.5	65

1/4



861608

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861608	5.5	200
861615	4	150
861622	2.8	100
861639	1.8	65

1/6



861707

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861707	3.4	200
861714	2.4	150
861721	1.6	100
861738	1	65

1/9



861820

Artikelnummer	Liter	H (mm)
861820	1	100
861837	0.6	65



864104

GASTRONORM-DECKEL

- Ohne Löffelaussparung.
- Geeignet für Edelstahl GN-Behälter der Serie Profi Line.

Artikelnummer	GN	mm
864098	GN 2/1	650x530
864104	GN 1/1	530x325
864128	GN 1/2	265x325
864135	GN 1/3	325x176
864142	GN 1/4	265x162
864159	GN 1/6	176x162
864166	GN 1/9	176x108



868522

PERFORIERTES ABTROPFGITTER FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT

Artikelnummer	GN	mm
868522	GN 1/1	467x263
868546	GN 1/2	265x206
868553	GN 1/3	266x116
868577	GN 1/6	118x106



864203

GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK- AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.

- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

Artikelnummer	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325

GASTRONORM-BEHÄLTER POLYPROPYLEN

- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +80 °C.



Zur Verwendung
im Temperaturbereich
von -40 °C bis +80 °C

Skalierung



GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

1/1



880012

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880005	28	200
880012	21	150
880029	14	100

1/2



880111

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880104	12.5	200
880111	9.5	150
880128	6.5	100

1/3



880210

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880203	7.8	200
880210	5.7	150
880227	4	100

1/4



880319

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880302	5.5	200
880319	4	150
880326	2.8	100

1/6



880418

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880401	3.4	200
880418	2.4	150
880425	1.6	100

1/9



880524

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880524	1	100



880609



881811



GASTRONORM-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronomiebehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm
880609	GN 1/1	530x325
880616	GN 1/2	325x265
880623	GN 1/3	325x176
880630	GN 1/4	265x162
880647	GN 1/6	176x162
880654	GN 1/9	176x108

GASTRONORM DECKEL, LUFTDICHT VERSCHLIESSBAR

- Deckel mit Santoprendichtung zum luftdichten Verschließen.
- Die Dichtung ist stark genug, um ein Auslaufen beim Kippen des Behälters zu verhindern.
- Mit Randabschluss zum einfachen Entlüften und Öffnen.



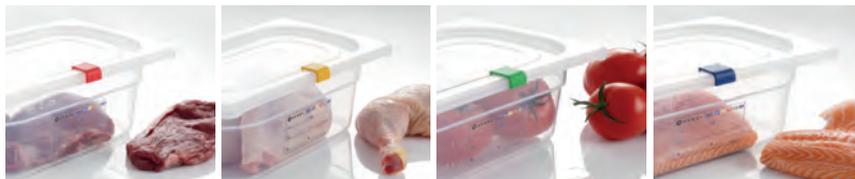
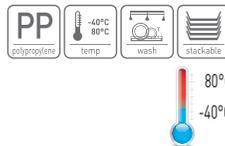
Artikelnummer	GN	mm
881828	GN 1/3	325x176
881804	GN 1/1	530x325
881811	GN 1/2	325x265
881835	GN 1/4	265x162
881842	GN 1/6	176x162
881859	GN 1/9	176x108





HACCP AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

- Gastronormbehälter ohne Deckel.
- Luftdicht abschließend.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Deckel und Farbcodierungsclips (grün, gelb, blau, rot oder violett nach den HACCP Richtlinien) separat erhältlich.
- Verschleißfestes Etikett zur Überwachung des Lebensmittellagerungsprozesses.
- Spezielle abwischbare Stifte zur Etikettenbeschriftung separat erhältlich (Art.-Nr.: 871546).
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +80 °C.



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880050	28	200
880067	21	150
880074	12	100
880036	9	65

1/2



880159

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880159	12.5	200
880166	9.5	150
880173	6.5	100

1/3



880258

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880258	7.8	200
880265	5.7	150
880272	4	100
880289	2.5	65

1/4



880371

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880357	5.5	200
880364	4	150
880371	2.8	100
880388	1.8	65

1/6



880456

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880456	3.4	200
880463	2.4	150
880470	1.6	100
880487	1	65

1/9



880555

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880555	0.9	100
880562	0.6	65

GASTRONORM-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronombehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm
880609	GN 1/1	530x325
880616	GN 1/2	325x265
880623	GN 1/3	325x176
880630	GN 1/4	265x162
880647	GN 1/6	176x162
880654	GN 1/9	176x108



880623

CATERING-MARKER

- 2 Stück auf Blisterkarte.
- Zur Beschriftung der Aufbewahrungsbehälter, abwaschbar.

Artikelnummer	Stückzahl
871546	2



871546

FARBCODIERUNGSLIPS FÜR HACCP-AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

- 12 Stk. in Blisterverpackung.
- Zur Verwendung in Kombination mit PP-GN-Deckeln.
- Weist deutlich auf die Kategorie des Behälterinhalts hin.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl
880661	Rot	12
880678	Grün	12
880685	Gelb	12
880692	Blau	12
880869	Violett	12



NAHRUNGSMITTEL ALLERGIEN

Bei der Zubereitung von Nahrung für Kunden mit Nahrungsmittelallergien ist es wichtig, eine Kreuzkontamination zu verhindern. Mit der neuen purpurnen Farbcodierung gemäß HACCP-Vorschriften, sind Sie nun in der Lage, Speisen für Allergiker separat zuzubereiten.



1/1



880050

1/2



880159

1/3



880258

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880050	28	200
880067	21	150
880074	12	100
880036	9	65

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880159	12.5	200
880166	9.5	150
880173	6.5	100

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880258	7.8	200
880265	5.7	150
880272	4	100
880289	2.5	65

1/4



880371

1/6



880456

1/9



880555

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880357	5.5	200
880364	4	150
880371	2.8	100
880388	1.8	65

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880456	3.4	200
880463	2.4	150
880470	1.6	100
880487	1	65

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880555	0.9	100
880562	0.6	65



ALLERGEN FREI
DAIRY FREE



ALLERGEN FREI
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREI
EGG FREE



ALLERGEN FREI
PEANUT FREE

SERVIERZANGE HACCP 250 MM

- Für professionelle Gastronomie - HACCP-konforme Handstückfarben
- Farbiger PVC-beschichteter Griff
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest

Artikelnummer	Farbe	mm
171882	Violett	(L)250



881705



171882



GASTRONORM-DECKEL VIOLETT

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm
881705	GN 1/1	530x325
881712	GN 1/2	325x265
881729	GN 1/3	325x176
881736	GN 1/4	265x162
881743	GN 1/6	176x162
881750	GN 1/9	176x108



842478



TRANCHIERMESSER

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
842478	2.5	150	280

826164



826065



SCHNEIDBRETTER HACCP

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Rille.

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880159	12.5	200
880166	9.5	150
880173	6.5	100



842775



KOCHMESSER

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
842676	2.5	180	320
842775	2.5	240	385

842270



842171



UNIVERSALMESSER

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
842270	1.2	90	190
842171	1.2	100	205

825570



825662



SCHNEIDBRETTER HACCP

Artikelnummer	Liter	H (mm)
880159	12.5	200
880166	9.5	150
880173	6.5	100





NEW



870785

EIERBEHÄLTHER HENDI OVOBOX 120

- Für die sichere Lagerung von sterilisierten Eiern in einer Kühlkammer – ohne das Risiko einer erneuten Übertragung von Salmonellen auf Eier oder in die Kühlkammer.
- Transparenter Behälter aus Polypropylen - der Inhalt des Behälters ist immer sichtbar.
- Behälter GN 2/3, geeignet für 4 mit Eiern gefüllte Schalen.
- Das Set enthält: Behälter, Deckel, 8 Eierschalen.
- Schalen aus PET, stapelbar, mit beidseitigen Profilschnitten zur einfachen Entnahme der Schalen aus dem Behälter.
- Jedes Tablett fasst 30 Eier (5x6 Reihen) – der gesamte Behälter fasst insgesamt 120 Eier.
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C – +80 °C.
- Behälter und Schalen sind spülmaschinenfest.
- Zusätzliche Tablettts können separat erworben werden.
- VORSICHT: Eier müssen sterilisiert werden, bevor sie auf die Tablettts und in den Behälter gegeben werden, um eine Salmonellenkontamination zu vermeiden.
- Legen Sie die Eierschalen abwechselnd in den Behälter und drehen Sie sie jeweils um 90 Grad vom vorherigen.

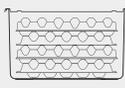
Artikelnummer	Liter	mm
870785	18	355x325x(H)200

inklusive

8x



HENDI OVOBOX 120
Tools for Chefs



Max capacity: 120 eggs

Supplier: Super Eggs
 Use by: 20 / 6 / 2024
 Batch no.: 45/24
 Operator: Anna
 Temperature range: 2-8°C
 Sterilization date: 15 / 5 / 24



NEW



870792

SET AUS 4 EIERBEHÄLTEREINSÄTZEN FÜR HENDI OVOBOX 120

- Aus PET.
- Jedes Tablett fasst 30 Eier (5x6 Reihen) – das gesamte Set fasst insgesamt 120 Eier.
- Leicht stapelbar.
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C – +80 °C.
- Spülmaschinengeeignet.
- Empfohlen zur Verwendung mit dem HENDI Eibehälter OVOBOX 120 (Code: 870785).
- ACHTUNG: Bevor Eier auf die Tablettts gegeben werden, müssen sie sterilisiert werden, um eine Salmonellenkontamination zu vermeiden.

Artikelnummer	mm
870792	291x288x(H)41



Seite 472



Seite 68



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



Seite 174



Seite 140



SCHNEIDBRETTER HACCP

- Polyethylen HDPE 500 Kunststoff.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspüln gereinigt werden (Kurzprogramm).



**SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN**

SCHNEIDBRETTER HACCP 600X400

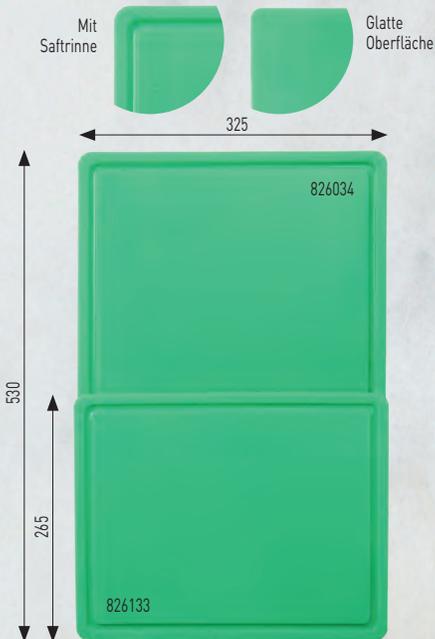
Artikelnummer	Farbe	mm
825600	Weiß	600x400x(H)18
825617	Rot	600x400x(H)18
825624	Blau	600x400x(H)18
825631	Grün	600x400x(H)18
825648	Braun	600x400x(H)18
825655	Gelb	600x400x(H)18
825662	Violett	600x400x(H)18

SCHNEIDBRETTER HACCP 450X300

Artikelnummer	Farbe	mm
825518	Weiß	450x300x(H)13
825525	Rot	450x300x(H)13
825532	Blau	450x300x(H)13
825549	Grün	450x300x(H)13
825556	Braun	450x300x(H)13
825563	Gelb	450x300x(H)13
825570	Violett	450x300x(H)13

SCHNEIDBRETTER HACCP

- Polyethylen HDPE 500 Kunststoff.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspülern gereinigt werden (Kurzprogramm).



SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/1

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Safrille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)
826003	Weiß	530x325	15
826010	Rot	530x325	15
826027	Blau	530x325	15
826034	Grün	530x325	15
826041	Braun	530x325	15
826058	Gelb	530x325	15
826065	Violett	530x325	15

SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Safrille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)
826102	Weiß	325x265	12
826119	Rot	325x265	12
826126	Blau	325x265	12
826133	Grün	325x265	12
826140	Braun	325x265	12
826157	Gelb	325x265	12
826164	Violett	325x265	12
826171	Schwarz	325x265	12

**SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN**

Abtropfende
Flüssigkeiten laufen
direkt in die Safrille



**NEW**LDPE
polyethylen**SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1**

- Hergestellt aus LDPE (Polyethylen geringer Dichte).
- Beide Seiten sind glatt und für den Gebrauch geeignet.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Erhältlich in 6 Farben.

Artikelnummer	Farbe	mm
826805	Weiß	530x325x(H)10
826812	Rot	530x325x(H)10
826850	Gelb	530x325x(H)10
826829	Blau	530x325x(H)10
826836	Grün	530x325x(H)10
826843	Braun	530x325x(H)10

LDPE
polyethylenPP
polypropylen**NEW****SET AUS 6 HACCP-SCHNEIDBRETTERN INKL. RACK**

- Das Set umfasst:
 - 6 Schneidbretter aus LDPE (Polyethylen geringer Dichte),
 - 1 Rack aus PP (Polypropylen).
- Beide Seiten jeder Platine sind glatt und für die Verwendung geeignet.
- Farbcodierte Platinen, die den HACCP-Standards entsprechen:
 - blaues Schneidbrett für rohen Fisch empfohlen,
 - weißes Schneidbrett für Milchprodukte,
 - braunes Schneidbrett für gekochtes Fleisch,
 - rotes Schneidbrett für rohes Fleisch,
 - gelbes Schneidbrett für Geflügel,
 - grünes Schneidbrett für Gemüse und Obst.
- Das Rack kann auch separat erworben werden (Code: 825693).
- Spülmaschinenfest nur in professionellen Geschirrspülern mit einem ruck Programm.

Artikelnummer	mm
825686	450x300x(H)10

PP
polypropylen**NEW****SCHNEIDBRETT-RACK**

- Aus PP (Polypropylen).
- Für 6 Schneidbretter bis zu einer Dicke von 2,6 cm.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
825693	320x230x(H)160



826348



SCHNEIDBRETT MIT GRIFF

- Gefertigt aus Polyethylen HDPE.
- Beidseitig verwendbar.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)
826348	Weiß	250x150	10
826478	Schwarz	250x150	10
826355	Weiß	300x200	10
826485	Schwarz	300x200	10

SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)
826706	Weiß	265x325	9
826713	Rot	265x325	9
826720	Blau	265x325	9
826737	Grün	265x325	9
826744	Braun	265x325	9
826751	Gelb	265x325	9



HACCP SCHNEIDFOLIENSET - 6-TEILIG

- 6er-Set für optimale Küchenhygiene.
- Weiß, rot, blau, grün, braun, gelb.
- Durch die Biegsamkeit können geschnittene Lebensmittel einfach in den Topf gegeben werden.
- Geringes Gewicht für einfache Lagerung und Transport.



826300

Artikelnummer	mm
826300	380x305



NEW

HOLZFASER-SCHNEIDBRETT

- Hergestellt aus Holzfasern, dichter und langlebiger als normales Naturholz.
- Rille am Rand zum Auffangen von Flüssigkeiten - reduziert das Verschütten auf Arbeitsplatten.
- Ausgestattet mit rutschfesten Silikonfüßen.
- Mit Loch zum Aufhängen.
- Erhältlich in 3 Größen und 2 Farben:
 - schwarz (Art.-Nr.: 505755, 505762, 505779),
 - Naturholz (Art.-Nr.: 505724, 505731, 505748).
- Spülmaschinengeeignet.



Artikelnummer	Farbe	mm
505724	Braun	300x235x(H)6
505731	Braun	370x275x(H)6
505748	Braun	440x325x(H)6
505755	Schwarz	300x235x(H)6
505762	Schwarz	370x275x(H)6
505779	Schwarz	440x325x(H)6



505731





505205

TRANCHIERBRETT

- Massives Buchenholz.
- Mit Safrille.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
505205	16	390x230



505106

SCHNEIDBRETT MIT GRIF

- Massives Buchenholz.
- Praktischer Tragegriff.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
505106	13	390x160



506912

506905

HOLZSCHNEIDBRETT

- Hochwertiges Kautschuk-Holz, mit Griffmulden.

Artikelnummer	mm
506905	530x325x(H)45
506912	265x325x(H)45



505502

BROT-SCHNEIDBRETT

- Aus Gummiholz in dunklem Farbton.
- Herausnehmbares Gitter - horizontales Gewehren.
- 4 rutschfeste FüÙe gewährleisten Stabilität beim Schneiden.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
505502	20	475x322



826201



SCHNEIDBRETTHALTER

- Für 6 Schneidbretter bis max. 20 mm Dicke.

Artikelnummer	mm
826201	303x211x(H)205



598047

ANTIRUTSCHMATTE

- Multifunktionale Antirutschmatte.
- Hergestellt aus PVC-Schaum.
- Auf Maß zuschneidbar.
- Von Hand bis zu 40°C reinigen.
- Nicht geeignet für direkten Lebensmittelkontakt.

Artikelnummer	mm
598047	1500x300



TRÜFFELHOBEL

- Das perfekte Werkzeug zum Schneiden von hauchdünnen Trüffelscheiben.
- Klinge aus Edelstahl - 55HRC Härte.
- Klingengehäuse aus Edelstahl.
- Einstellung der Klinge durch Schraubenmechanismus.
- Scheibendicke: 0,2 bis 3 mm.



Artikelnummer	mm
229835	220x85



856260



KNOBLAUCHPRESSE

- Aus Edelstahl - langlebig und einfach zu reinigen.
- Sein geschwungener Bogen ermöglicht schnelles und müheloses Quetschen.
- Das gleichzeitige Zerkleinern mehrerer Knoblauchzehen ist dank ihrer Größe und vielen Löchern in ihrem Netz möglich.
- Nützlich auch für andere Produkte als Knoblauch, wie Ingwer.
- Lochdurchmesser: ø3 mm.

Artikelnummer	mm
856260	105x50



570715



KNOBLAUCHPRESSE

- Aus einem einzigen Aluminiumstück gefertigt.
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
570715	175x30



856123



KNOBLAUCHPRESSE

- Einfach zu reinigen.
- 2 entnehmbare Einsätze.

Artikelnummer	mm
856123	180x25

513750

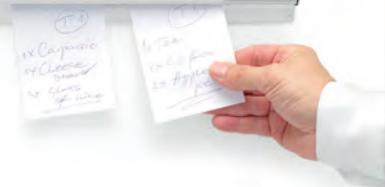


BONHALTELEISTE

- Satiniertes Aluminium.
- Befestigungsschrauben und Klebestreifen enthalten.



Artikelnummer	mm
513736	(L)455
513705	(L)610
513712	(L)915
513743	(L)1015
513750	(L)1220





1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



MESSER PROFI LINE

- Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl.
- Dieser speziell legierte Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 garantiert folgende Eigenschaften: rasiermesserscharf, langlebiger Klingengrat, der Grat der Klinge ist einfach zu erhalten, hohe Korrosionsbeständigkeit.
- Jedes Messer durchläuft 50 Produktionsstufen: in traditioneller

- Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Maschinenteknik wird jedes Messer so lange geschliffen und poliert, bis die Klinge und deren Grat in den richtigen Winkel gebracht wurden.
- Der Handgriff vereint Eleganz, Balance und Sicherheit und ermöglicht ein präzises Handling.
 - Jedes Messer ist einzeln in einem PET-Blister verpackt.



Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
844205	1 Kochmesser	3,3	250	390
844212	2 Kochmesser	3,3	200	335
844250	3 Küchenmesser	2	150	265
844311	4 Tranchiermesser	2,7	250	380
844304	5 Tranchiermesser	2,6	200	332
844267	6 Ausbeinmesser, Flexibel	2	150	270
844236	7 Schälmesser	1,9	90	195

Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
844328	8 Schinken-/Lachsmesser, semiflexible lange Klinge, granton	2,6	300	430
844298	9 Brotmesser	2,4	215	340
844281	10 Brotmesser	2,4	215	340
844335	11 Hackmesser, granton	3	165	300
844274	12 Santokumesser, granton	3	180	310
844229	13 Tranchiergabel	9	150	285
844403	14 Wetzstahl, diamant	10,4	310	450

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.





MESSER KITCHEN LINE

- Hergestellt aus geschmiedetem Chrom-Molybdän-Stahl.
- Die hochwertige Verarbeitung der Messer garantiert Langlebigkeit, Korrosionsbeständigkeit und lang anhaltende Schärfe der Klingen.
- Das spezielle Design und die genaue Anbringung der Griffe

- verhindert das Eindringen von Wasser oder Lebensmittelresten zwischen Stahl und Griffstück.
- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterverpackung verpackt.
- Sicherer und ergonomischer schwarzer POM-Kunststoffgriff.



Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
781319	1 Kochmesser	3.3	200	340
781357	2 Kochmesser	3.3	150	285
781340	3 Tranchiermesser	3.3	200	330
781371	4 Ausbeinmesser	2.8	150	285
781333	5 Brotmesser	3.3	210	335
781388	6 Küchenmesser	3.5	125	240

Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
781395	7 Schälmesser	3	90	200
781401	8 Geflügelschere	5.8	140	260
781364	9 Tranchiergabel	1.9	175	290
781302	10 Hackmesser	2.4	180	300
781326	11 Schinken-/Lachsmesser	2.4	215	350
781418	12 Wetzstahl	10	230	350



MESSER HACCP

- Griff aus Polypropylen gemäß den HACCP-Richtlinien.
- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterpackung verpackt.



MESSER BRAUN - FÜR GEKOCHTES FLEISCH



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	Stärke (mm)	
842669	1	Kochmesser	180/320	2,5
842799	2	Kochmesser	240/385	2,5
842966	3	Schinken-/ Lachsmesser	350/490	1,7

MESSER ROT - FÜR ROHES FLEISCH



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	Stärke (mm)	
842423	4	Tranchiermesser	150/290	2,5
842522	5	Filetmesser	150/300	0,9
842621	6	Kochmesser	180/320	2,5
842720	7	Kochmesser	240/385	2,5
842928	8	Schinken-/ Lachsmesser	350/490	1,7

MESSER GELB - FÜR GEFLÜGEL



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	Stärke (mm)	
842539	9	Filetmesser	150/300	0,9
842638	10	Kochmesser	180/320	2,5
842737	11	Kochmesser	240/385	2,5

MESSER BLAU - FÜR FISCH



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	Stärke (mm)	
842546	12	Filetmesser	150/300	0,9
842645	13	Kochmesser	180/320	2,5
842744	14	Kochmesser	240/385	2,5



ERGONOMISCHER ANTI-RUTSCH-GRIFF

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge



MESSER WEISS - FÜR KÄSE UND BROT



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	model	Stärke (mm)	
842256	15	Universalmesser	90/190	Kurzes Modell	1,2
842355	16	Universalmesser	130/230	Großes Modell	1,2
842553	17	Filetirmesser	150/300		0,9
842652	18	Kochmesser	180/320		2,5
842751	19	Kochmesser	240/385		2,5
843055	20	Brotmesser	250/385		1,5
843154	21	Brotmesser	300/430		1,5

MESSER GRÜN - FÜR GEMÜSE UND OBST



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	model	Stärke (mm)	
842218	22	Universalmesser	90/190	Kurzes Modell	1,2
842119	23	Universalmesser	100/205	Wellenschliff	1,2
842317	24	Universalmesser	130/230	Großes Modell	1,2
842614	25	Kochmesser	180/320		2,5
842713	26	Kochmesser	240/385		2,5

MESSER VIOLETT - ANTIALLERGEN



Artikelnummer		Klinge/Länge (mm)	Stärke (mm)	
842270	27	Universalmesser	90/190	1,2
842171	28	Universalmesser	180/205	1,2
842478	29	Tranchiermesser	150/280	2,5
842676	30	Kochmesser	180/320	2,5
842775	31	Kochmesser	240/385	2,5



NEW



NEW



1

2

3

4

5

6



JAPANISCHE MESSER

- Hergestellt in Japan - traditionelles japanisches Design.
- Alle Messer aus dieser Linie bilden ein komplettes Set für die traditionelle Sushi-Zubereitung.
- Klinge aus japanischem Edelstahl SUS 420J2.
- Der Griff ist aus Pappelholz gefertigt.
- Klingenhärte: ca. 53 HRC.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	
845035	1	Santoku	4	165	295
845097	2	Deba	3	150	275
845028	3	Nakiri	4	180	325
845059	4	Sashimi	3	210	340
845042	5	Sashimi	4	240	370
845127	6	Sashimi	2,5	270	405

N

N



GEMÜSEMESSER

- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelmetall (X50CrMoV15).
- Griff aus PP (Polypropylen).
- In 3 Farben erhältlich: Schwarz, Rot, Grün.
- Spülmaschinengeeignet.

NEW



Artikelnummer		Farbe	mm
841129	1	Schwarz	158
841532	2	Rot	158
841549	3	Grün	158
841105	4	Schwarz	180
841556	5	Rot	180
841563	6	Grün	180
841136	7	Schwarz	214
841594	8	Rot	214
841600	9	Grün	214

Artikelnummer		Farbe	mm
841112	10	Schwarz	192
841570	11	Rot	192
841587	12	Grün	192
841617	13	Schwarz	211
841624	14	Rot	211
841631	15	Grün	211

UNIVERSAL-SCHÄLER

- Klinge aus Edelstahl.
- Griff aus PP (Polypropylen).
- In 3 Farben erhältlich: Schwarz, Rot, Grün.
- Spülmaschinengeeignet.

NEW



841501

841518

841525



841471

841488

841495

HORIZONTALER UNIVERSALSCHÄLER

Artikelnummer	Farbe	Klinge (mm)	mm
841501	Schwarz	50	(L)110
841518	Rot	50	(L)110
841525	Grün	50	(L)110

UNIVERSALSCHÄLER MIT GEZACKTER KLINGE

Artikelnummer	Farbe	Klinge (mm)	mm
841471	Schwarz	50	(L)175
841488	Rot	50	(L)175
841495	Grün	50	(L)175



841228



841235

PENDELSCHÄLER

- Schräges Modell.



Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
841228	50	110

PENDELSCHÄLER

- Pendelmodell.



Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
841235	50	150



NEW

SPARGEL-SCHÄLER

- Struktur aus Edelstahl, Klingen aus Edelstahl.
- Ergonomischer Grip, passt gut in die Hand für eine komfortable Anwendung.
- Klingenschutz aus PP (Polypropylen) enthalten.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
856406	43	200x50x(H)30



856406





MESSERSET, 9-TEILIG

- Hergestellt aus einem Stück Edelstahl 3Cr13.
- Griff aus Edelstahl 430 mit rutschfester Gummierung.
- Aufgrund höchster Verarbeitungsqualität sind die Messer langlebig und rostbeständig mit langanhaltend scharfer Klinge.
- Mit sicherem, profiliertem Griff.
- Umfasst:

- 1 - Schälmesser 193 mm
- 2 - Ausbeinmesser 285 mm
- 3 - Brotmesser 333 mm
- 4 - Schinken / Lachsmesser 331 mm
- 5 - Kochmesser 330 mm
- 6 - Kochmesser 370 mm
- 7 - Santoku-Messer 336 mm
- 8 - Messerschärfer 340 mm
- 9 - Fleischgabel, gebogen 320 mm
- 10 - Bequeme Tragetasche

Artikelnummer	mm
975770	445x260x(H)65





NEW



MESSERSET – 4-TEILIG

- Hergestellt aus einem Stück Edelstahl 3CR13.
- Solides Design und hohe Korrosionsbeständigkeit.
- Robuste Klinge.
- Komfortabel geformter Griff für eine sichere Handhabung.
- Im Set inkludiert:
 - 1 – Kochmesser 370 mm.
 - 2 – Kochmesser 330 mm.
 - 3 – Tranchiermesser 330 mm.
 - 4 – Schäler 190 mm.

Artikelnummer
781029





DEKORIERMESS- ERSET - 6-TEILIG



- Bestehend aus:
- Kugelausstecher, Wellenschliff.
- Kugelausstecher, doppelt.
- Apfelnkerner, 20mm.
- Zestenreißer.
- Ziseliermesser.
- Dekoriermesser.

Artikelnummer	mm
856291	280x100x(H)50



ANRICHESET, 6 STÜCK, SATINIERT

- Perfekt zum Anrichten von warmen Speisen, Kuchen und anderen Desserts, sowie auch zB von Sushi.
- Aus satiniertem Edelstahl.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehlöffel mit Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Schäden.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
400081	255x25x(H)100



ANRICHESET, 6 STÜCK, SCHWARZ

- Perfekt zum Anrichten von Gerichten, Kuchen und anderen Desserts, sowie auch von zB Sushi.
- Aus Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehlöffel mit einem Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Beschädigungen.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
400074	255x25x(H)100



856383

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Tasche für 6 Messer (max. Länge 400 mm).
- Die Messer werden durch Gummibänder fixiert.
- Mit Kunststoff verstärktes, solides Gehäuse.
- Abmessungen offen (LxB): 450x400 mm.
- Messer nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
856383	450x70x(H)110



6 Messer (max. Länge 400 mm)

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Kompaktes Etui mit viel Platz für Messer und Zubehör.
- Bietet Platz für 10 Messer (maximale Länge 450 mm), die Messer werden durch ein Gummiband gehalten.
- Die Messer sind durch zusätzliche Abdeckungen geschützt, die entweder mit einem Zipper oder einem Klettverschluss fixiert sind.
- Dies stellt sicher, dass die Messer keinen direkten Kontakt zueinander haben, wenn das Etui geschlossen ist.
- Mit 1 großen Tasche für Notizblöcke, 4 kleinen Taschen für Visitenkarten und Platz für 3 Stifte oder andere kleine Accessoires.
- Die Schultergurtlänge kann zwischen 770 mm und 1270 mm eingestellt werden.
- Abmessungen ungefalt: 515x675 mm.
- Die Messer sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
856277	510x50x(H)170



856277



10 Messer (max. Länge 450 mm)

UV-STERILISATOR

- Perfekt zum Sterilisieren von Messern, Kapazität für 14 Messer.
- Aus Edelstahl mit Plexiglastür.
- Ausgestattet mit einem Messerhalter aus Edelstahl.
- Sterilisiert durch bakterizides ultraviolettes Licht.
- Ausgestattet mit einem Mikroschalter, der eine Bedienung bei geöffneter Tür verhindert.
- Integrierter Timer, einstellbar bis zu 60 Minuten.

Artikelnummer	V	W	mm
281246	230	25	510x160x(H)625



281246





NEW



499948



SCHINKENHALTER

- Ständer und Boden aus Edelstahl mit Satin-Finish.
- Der Schinken wird mit einer Schraube im Ring befestigt (ø 80 mm). Mit dem Ring kann der Schinken gedreht werden, sodass jedes Fleischstück leicht zugänglich ist.
- Halteelement mit einem Kippsystem.
- Abstand zwischen den Befestigungsschrauben: ca. 480 mm.
- Abmessungen der Basis: 570x215x(H)35 mm.
- Vorgesehen für die Selbstmontage (Inbusschlüssel im Lieferumfang enthalten).

Artikelnummer	mm
499948	595x215x(H)300

MESSERMAGNETLEISTE MIT HAKEN

- Mit 2 Magnetstreifen.

Artikelnummer		mm
820209	3 Haken	(L)340
820308	5 Haken	(L)470
820407	6 Haken	(L)620



820209



820308



820407

GEFLÜGELSCHERE

- Karbonstahl Softgrip.

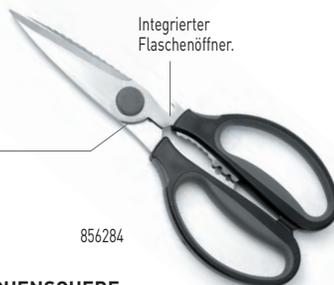
Artikelnummer	mm
856314	(L)240



856314



856307



856284

Integrierter
Flaschenöffner.

KÜCHENSCHERE

- Gezackte Klinge aus Edelstahl.
- Handgriff aus Polypropylen, innen weich.
- Die Scheren können zur einfachen Reinigung in 2 Teile zerlegt werden.

Artikelnummer	mm
856307	(L)200

KÜCHENSCHERE

- Gezackte Klinge, aus Edelstahl.
- Griff aus Polypropylen, innen weich.
- Zusätzliche gezackte Kanten im Griff zum Entfernen von Kappen von Flaschen.
- Die Scheren können zur einfachen Reinigung in 2 Teile zerlegt werden.

Artikelnummer	mm
856284	(L)225





556641



SCHNITTFESTE HANDSCHUHE, ZERTIFIZIERT – 2 STK.

- Bieten Schutz vor Verletzungen bei der Handhabung und dem Austausch von scharfen Klingen in Schneidegeräten, die in der professionellen Küche verwendet werden.
- Die Kombination aus HPPE-, Polyester- und Nylonfasern macht die Handschuhe langlebig und komfortabel.
- Widerstandsfähigkeit gegen Rundschnitt der Stufe 4, Widerstandsfähigkeit gegen geraden Schnitt der Stufe C.
- Abriebbeständigkeit Stufe 3.

Artikelnummer	Stückzahl
556641	2



556665



SCHNITTFESTE HANDSCHUHE, ZERTIFIZIERT

- Bestehend aus 2 Handschuhen, einem HPPE-Innenhandschuh und einem Edelstahl-Außenhandschuh.
- Außenhandschuh aus Edelstahl, langlebig, schnittfest und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.
- Weicher und bequemer Innenhandschuh aus HPPE.
- Für die rechte und linke Hand geeignet.
- Widerstandsfähigkeit gegen geraden Schnitt der Stufe F.



Artikelnummer	-	mm
556672	groß	(L)330
556665	mittel	(L)305



POM
POM plastic

S.S.
stainless steel

781913

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
781913	2.3	60	170

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

781920

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
781920	1.6	60	160



DOSENÖFFNER

- Enthält eine praktische Tischhalterung.
- Geeignet für Arbeitsplatten mit max. 55 mm Dicke.
- Öffnet Dosen mit einer Höhe von max. 335 mm.

Artikelnummer	mm
690000	250x115x(H)550



690000



SICHERER DOSENÖFFNER

- Dieser sichere Dosenöffner entfernt den Deckel ohne scharfe Kanten zu hinterlassen und ermöglicht ein späteres Wiederaufsetzen des Deckels.
- Der Schneidemechanismus schneidet die Seite der Dose direkt unter dem Deckel und ohne Kontakt zum Inhalt ab und verhindert so die Gefahr einer Kreuzkontamination.



856161



Artikelnummer	mm
856161	(L)190



DOSENÖFFNER

Artikelnummer	mm
856116	(L)180



856116





Video ansehen

MESSERSCHÄRFER

- Geeignet zum schnellen, einfachen Schleifen von Messern.
- Leicht austauschbares Sandpapier.
- Geeignet für alle Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obstmesser.

Artikelnummer	V	W	mm
224403	230	50	295x110x(H)110
224410	Schleifpapier - Körnung 320		50x200
229828	Schleifpapier - Körnung 1000		50x200



820612

CERAMIC [Keramik]: gekreuzte Elektrokorund-Stäbe zum Schärfen von Keramikmessern.

COARSE [Grob]: das Schleifelement aus Karbid ermöglicht das Herausbilden einer präzisen Schneidkante.

FINE [Fein]: gekreuzte Keramikstäbe zum professionellen Abziehen der Schneidkante.



MESSERSCHÄRFER

- Der ergonomische Griff und rutschfeste Fuß gewährleisten einen sicheren und komfortablen Gebrauch.
- 3 Funktionen ermöglichen das Schärfen von allen Messerarten, auch von Keramikmessern.
- Nicht zum Schärfen von Messern mit gezahntem Schliff oder Scheren geeignet.

Artikelnummer	mm
820612	200x46x(H)75

NEW MODEL



820605



MESSERSCHÄRFER

- Mit Fingerschutz.
- Umkehrbare Doppelschärfklingen aus Karbid.

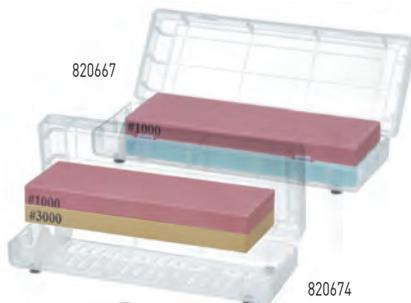
Artikelnummer	mm
820605	140x15x(H)65

JAPANISCHER SCHLEIFSTEIN HENDI BY NANIWA

- Der doppelseitig verwendbare Stein besteht aus 2 Platten mit 2 verschiedenen Körnungsgraden:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Einsatzbereiche der verschiedenen Körnungen:
 - 220: Schleifen und Regeneration der Klingenkanten.
 - 1000: grundlegendes Schärfen der Klinge.
 - 3000: Polieren und Endbearbeitung von Klingenkanten.
- Vor Gebrauch den Stein mit Wasser benetzen.
- Das Set enthält einen Kunststoffbehälter zur sicheren Aufbewahrung.

Artikelnummer	-	mm
820667	220/1000	185x65x(H)30
820674	1000/3000	185x65x(H)30

 **NANIWA®**



JAPANISCHER SCHÄRFSTEIN

- Der doppelseitige Stein besteht aus 2 Platten mit unterschiedlichen Körnungsgrößen: 280/1000.
- Zweck der Steinkörnung:
 - 280: Schleifen und Regeneration der Klingenkanten,
 - 1000: einfaches Schärfen der Klinge.
- Vor Gebrauch den Stein mit Wasser anfeuchten.

Artikelnummer	mm
845134	180x50x(H)40

NEW



570104



570012



EIERSCHNEIDER – RECHTECKIG

Artikelnummer	mm
570104	130x85x(H)30

EIERSCHNEIDER – OVAL

Artikelnummer	mm
570012	120x115x(H)35

ZWIEBELSCHUTZBRILLE

- Zum Tragen während des Zwiebelschneidens um tränende Augen zu vermeiden.

Artikelnummer	mm
570906	150x160x(H)45



570906





Video ansehen



ZITRONENSCHABER

Artikelnummer	mm
856031	(L)155



GRAPEFRUITMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856185	100	210



OBST- & GEMÜSEENTKERNER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856086	110	220



ZITRUSCHÄLER

Artikelnummer	mm
856055	(L)175



KUGELAUSSTECHER EINFACH - OVAL

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
856017	ø26	(L)160



KUGELAUSSTECHER GERIFFELT

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
856024	ø22	(L)150



KUGELAUSSTECHER DOPPELT

Artikelnummer	mm
856000	ø 22-25 mm (L)165



KANALMESSER

Artikelnummer	mm
856048	(L)155



APFELEUTKERNER

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
856079	ø20	(L)215



TEIGSCHNEIDER WELLENSCHLIFF

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
856154	ø60	(L)188



BUTTERROLLER - GEZACKT - Gezacktes Modell zum einfachen Abstreifen von Butterflocken.

Artikelnummer	mm
856192	(L)190



BRÖTCHENTREICHER - WELLENSCHLIFF

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
855768	85	210



KARTOFFELSCHÄLER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856178	65	175



DEKORIERMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856062	90	200



TOMATENMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856253	110	224



KÄSEHOBEL FÜR HARTKÄSE

Artikelnummer	mm
856208	(L)200



KÄSEHOBEL FÜR WEICHKÄSE

Artikelnummer	mm
856215	(L)160



KÄSEREIBE

Artikelnummer	mm
856222	(L)170



KÄSEMESSER FÜR WEICHKÄSE

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856246	160	270



Video ansehen



KÄSEMESSER FÜR HARTKÄSE

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
856239	130	250



PIZZASCHNEIDER

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
617007	ø100	(L)230



PIZZASCHNEIDER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.
- Mit einfach anzubringenden HACCP-Farbkodierungsclips.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
617014	ø100	(L)230





JAPANISCHE MANDOLINE

- Robuste Konstruktionsweise aus Edelstahl, ABS und Polypropylen.
- Die flache Schnittoberfläche ist in 2 Teile unterteilt, die für einen einfachen Zugang zu den Klingen geöffnet werden können - beispielsweise um diese einzustellen, zu entfernen oder zu reinigen.
- Die Oberfläche verfügt über eine PTFE-Antihafbeschichtung, die ein problem- und müheloses Schneiden ermöglicht.
- Ultrascharfe Klingen in verschiedenen Ausführungen sorgen für ein stets perfekt präzises und gleichmäßiges Schnittbild:
 - 2 flache Klingen auf einem Wendeelement (glatt oder gezahnt),
 - abnehmbare und drehbare Rolle mit gezahnten Klingen; Schnittdicke und -art sind von 0,5 bis 9 mm bzw. auf Scheiben oder Julienne einstellbar.
- Die flachen Klingen sind schräg angeordnet, um einen noch schnelleren und komfortableren Schneidvorgang zu ermöglichen.
- Die mit einem Schutz ausgestattete Rolle ist an ihrem Platz blockiert, so dass keine Gefahr des Herausfallens besteht. Die Position zum Abnehmen der Rolle ist auf dem Knopf markiert.

237922

- Schüsselhaken und rutschfeste Füße aus thermoplastischem Kautschuk (TPR) gewährleisten volle Stabilität während des Betriebs.
- Mit dem zusätzlich ausziehbaren breiten Standfuß für erhöhten Bedienkomfort es ist möglich, mühelos Gemüse zu schneiden, während man die Mandoline in der Hand hält oder in einem Winkel von ca. 45° auf die Arbeitsfläche legt.
- Im Set enthalten:
 - Fingerschutz bzw. Gemüse-/Obsthalter, der mit Spikes ausgestattet ist, um Schnitte und ein Verrutschen der Produkte zu vermeiden,
 - Synthetik-Abdeckung zur Befestigung der Außenklinge.

Artikelnummer	mm
237922	395x165x(H)115

**NEW
MODEL**



222652



MANDOLINE

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Griff und Anpassungsknopf aus ABS.
- Extrem scharfe Klinge, Schnittdicke zwischen 1 und 9 mm einstellbar.
- Möglichkeit, die Klinge zur Reinigung der Mandoline zu entfernen, Entriegelungsposition auf dem Knopf aufgedruckt.
- Die einklappbaren Füße sind mit rutschfestem TPR (thermoplastischem Gummi) ummantelt, um eine

- verbesserte Stabilität während der Benutzung zu gewährleisten.
- Mit austauschbaren Klingen für 4,5 mm und 9 mm dicke Julienne-Streifen.
- Inklusive Fingerschutz, um Verletzungen vorzubeugen.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
222652	418x135x(H)135





MANDOLINE V-KLINGE

- Hergestellt aus schwarzem PP und ABS.
- 5 qualitativ hochwertige Messereinsätze aus Edelstahl.
- Antirutschfuß klappbar.
- Messereinsätze in V-Form für effektives Schneiden.
- Pommesmesser.
- Scheibenstärke manuell einstellbar von 1-9 mm.
- Julienne-stärke manuell einstellbar von 6-9 mm.
- Schneidguthalter mit Metallstiften.
- Höhe 140 mm mit ausgeklapptem Fuß.

Artikelnummer	mm
222614	130x335x(H)75



Messereinsätze in V-Form für effektives Schneiden

222614



NEW MODEL



222676



MANDOLINE V-FÖRMIG

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 und ABS-Kunststoff.
- Die Dicke kann durch Austausch des Einsatzes zu 1,5 mm/2,5 mm/3,5 mm geändert werden.
- Mit 2 Einsatzen für Julienne-Streifen: 3,5 mm und 7 mm dick.
- Einfaches Austauschen der Einsätze dank der einzigen Verriegelungs-/Entriegelungstaste.
- Die einklappbaren Füße sind mit rutschfestem Gummi ummantelt, um eine verbesserte Stabilität

- während der Benutzung zu gewährleisten.
- Kann frei stehend, auf eine Schüssel aufgelegt oder in der Hand verwendet werden.
- Im Lieferumfang enthalten ist eine Aufbewahrungsbox für die Schneideeinsätze, ein Fingerschutz und ein Klingschutz für eine sichere Aufbewahrung.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
222676	405x135x(H)145





JAPANISCHE MANDOLINE HENDI SHÖGUN 将軍

- Klingen aus japanischem rostfreiem Edelstahl SUS 420J2.
- Gehäuse aus ABS.
- Stufenlose und einfache Einstellung der Schnittdicke: 1-5 mm.
- Ausgestattet mit:
 - flache, eingebaute Klinge, die sehr dünne, fast transparente Scheiben schneiden kann,
 - Fingerschutz/Halter aus Polypropylen, zum Schutz der Finger und zum Festhalten von Gemüse/Obst beim Schneiden.
- Nicht spülmaschinengeeignet.



221280



NEW

JAPANISCHE MANDOLINE HENDI SHÖGUN 将軍

- Enthalten: 3 austauschbare gezahnte Klingen zum Schneiden von Julienne: 1 mm, 2 mm, 8 mm dick.

Artikelnummer	mm
221280	380x158x(H)47



1 mm



2 mm



8 mm



Dicke 1-5 mm



221297

JAPANISCHE MANDOLINE HENDI SHÖGUN 将軍 PRO

- Breite Schnittfläche für große Gemüse- und Obstsorten.

Artikelnummer	mm
221297	380x180x(H)45



NEW



Dicke 1-5 mm





Lasergefertigte, extrem scharfe Präzisionsmesser

PP 18/8
polypropylen stainless steel



RASPEL

- Lasergefertigte Präzisionsklingen, extrem scharf.

Artikelnummer	-	Klinge (mm)	mm
856352	fein	220	35x405
856369	grob	220	35x405
856376	gerade	220	35x410

RASPEL

- Lasergefertigte Präzisionsklingen, extrem scharf.

Artikelnummer	-	Klinge (mm)	mm
856321	grob	134	65x330
856338	fein	135	65x330
856345	gerade	134	65x330

S.S. stainless steel wash

443002

PP S.S. polypropylen stainless steel



VIERTANT-KÜCHENREIBE

Artikelnummer	mm
443002	90x65x(H)200



WIEGEMESSER

Artikelnummer	-	mm
844359	Einzelklinge	(L)215
844366	Doppelklinge	(L)215



Spezielle Montagevorrichtung zur schnellen Demontage und einfachen Reinigung



POMMESSCHNEIDER



- Messer aus Edelstahl.
- Inkl. 4 Scheiben: 6, 9 und 13 mm und einem Messer für 8 Teile.
- Geeignet zur Tisch- oder Wandmontage.
- Dank des Plastikgriffes kann der Hebel leichter bedient werden.
- Spezielle Platte für einfache und schnelle Demontage und Reinigung.
- Saugfüße für mehr Stabilität während der Nutzung auf dem Tisch.

Artikelnummer	mm
630402	430x168x(H)290

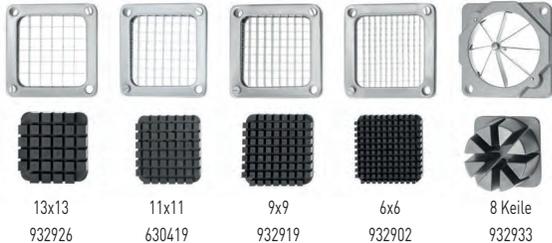
Füße mit Saugnapf



POMMES-MESSER FÜR POMMES-SCHNEIDER

- Passt zum HENDI Pommes-Schneider 630402.
- Wird mit Pressplatte geliefert.

Artikelnummer	
932926	13x13
630419	11x11
932919	9x9
932902	6x6
932933	8 Keile





Füße mit Saugnapf



TOMATENSCHNEIDER

- Nur zum Schneiden von Tomaten und weichen Gemüse-/Fruchtsorten geeignet.
- Scheibenstärke: ≈ 5 mm.
- Einfach zu reinigen.
- Mit Saugnapf-Füßen.
- Schraubenzieher und -schlüssel zum Festziehen der Messerbefestigungen nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
570159	432x202x(H)210



FLEISCHKLOPFER



Spitze Oberfläche für Schweine- und Rindfleisch

Glatte Oberfläche für Fisch und Geflügel



FLEISCHKLOPFER

- Fester Griff zur besseren Handhabung.
- Spitze Oberfläche für Schweine- und Rindfleisch.
- Glatte Oberfläche für Fisch und Geflügel.

Artikelnummer	Farbe	mm
513002	Grau	(L)260
513118	Schwarz	(L)260

NEW



Speziell entworfener Griff



Video ansehen



843451

51 Edelstahlklingen zum Schneiden von Fleisch



Wellenförmige Laschen am Boden zum Abflachen von Fleisch.



FLEISCH-ZARTMACHER PROFI LINE

- Effektive Methode des Zartmachens durch die Verwendung des Handsteakers.
- Die durchgezogenen vertikalen Messer reduzieren die Länge der Fleischfasern.
- Perfektes Zartmachen und Flachklopfen des Fleisches in einem Arbeitsschritt.
- Das Marinieren wird durch diese Methode des Fleischverarbeitens wesentlich vereinfacht, so dass die Marinade bis zu 25% schneller in das Fleisch eindringen kann.
- Während dem Braten, ermöglicht die feine Perforierung, dass die Sauce das Fleisch durchdringen kann.
- Weiche Federn für einfacheren Gebrauch und noch bessere Ergebnisse.
- Geschirrspülmaschinengeeignet.

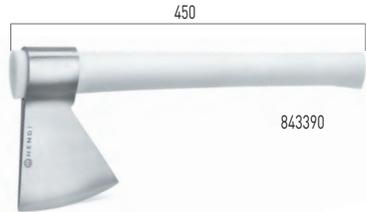
Artikelnummer	Farbe	mm
843451	Rot	42x150x(H)118



FLEISCHAXT

- Klinge aus Edelstahl.
- Griff aus PE (Polyethylen) - im Gegensatz zu Holzgriffen bricht oder zerbröckelt er nicht und hinterlässt keine Splitter.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)
843390	125	450



505656



Zusätzliche
Querverstrebung

505670



HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN MIT UNTERGESTELL

- Hergestellt aus HDPE500 Polyethylen.
- Ständer aus rostfreiem Edelstahl.

Artikelnummer	-	mm
505687	Set 505656+505670	500x400x(H)800
505656	Hackblock HDPE	500x400x(H)50
505663	Hackblock HDPE	500x400x(H)80
505670	Untergestell für Hackblock	500x400x(H)750



559239

BRATENSCHNUR

- Spule mit 200g Schnur Aus T/C-Baumwolle, einer Baumwoll-Polyester-Mischung.
- Ca. 132 m

Artikelnummer	-
559239	132 m



559208

BRATENSCHNUR

- Spule mit 100g- bzw. 200g-Schnur.
- Hergestellt aus ungebleichter Baumwolle.

Artikelnummer	-
559208	70 m
559222	144 m



513538



FLEISCHERHAKEN - SET AUS 4 HAKEN

Artikelnummer	mm
513538	90x4
513545	110x5
513552	130x5
513569	150x6





640913



Maschenweite
7,5x7,5 mm



FRITTIERLÖFFEL

- Edelstahl mit PA Griff.
- Extra tiefe Kelle.

Artikelnummer	mm
640913	ø240x640
640920	ø260x650



640609



Maschenweite
5x5 mm



FRITTIERLÖFFEL

- Mit verstärktem Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
640401	ø160x470
640500	ø180x470
640609	ø200x510
640708	ø220x540
640807	ø240x540



640203



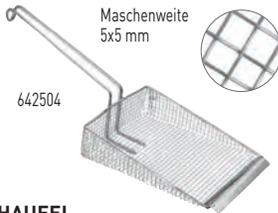
Maschenweite
5x5 mm



FRITTIERLÖFFEL

- Mit Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
640104	ø100x310
640203	ø125x360



642504

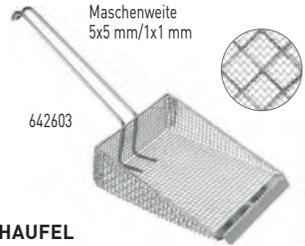
Maschenweite
5x5 mm



FRITTIERSCHAUFEL

- Mit 150 mm langem Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
642504	470x180



642603

Maschenweite
5x5 mm/1x1 mm



FRITTIERSCHAUFEL

- Mit 225 mm langem Drahtgriff, doppelmaschig.

Artikelnummer	mm
642603	335x175



642559



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Mit abnehmbaren Griffen.
- Einfüllöffnung 80 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

Artikelnummer	mm
642559	230x220



642566



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Einfüllöffnung 75 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

Artikelnummer	mm
642566	233x205



630006



FRITTIERSEIHER ALUMINIUM
- Boden fixiert, Sieb entnehmbar.

Artikelnummer	mm
630006	ø400x(H)170



630808

FRITTIERSEIHER EDELSTAHL

- Aus Edelstahl.
- Mit stabilem Edelstahlgriff.
- Mit abnehmbarem Restebehälter.

Artikelnummer	mm
630808	ø410x(H)170



630808



630136

630235

SALZ- UND PFEFFERSTREUER
- Mit Schraubkappe.



Artikelnummer	-	mm
630235	Pfefferstreuer	ø63x(H)100
630136	Salzstreuer	ø80x(H)175



630105

630204

SALZ- UND PFEFFERSTREUER
- Mit Schraubkappe.



Artikelnummer	-	mm
630204	Pfefferstreuer	ø65x(H)105
630105	Salzstreuer	ø80x(H)195



646304



FETTSCHAUFEL - FEINMASCHIG
- Mit Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
646205	ø125x350
646304	ø150x440



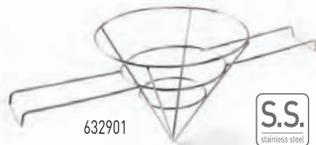
646601



VOGELNEST-SIEB
- Mit Drahtgriff und Verschlussring.

Artikelnummer	mm
646601	ø100x390





632901



FETTFILTERHALTER

Artikelnummer	mm
632901	ø250x(H)240



632802

FETTFILTER – 50 STÜCK

- Unverzichtbar in der professionellen Gastronomie
- verlängert dank effizienter Filtration effektiv die Öllebensdauer.
- Hergestellt aus synthetischer Seide.
- Extrem langlebig, mit einer Temperaturbeständigkeit von bis zu 200 °C.
- Auf effiziente Weise Verunreinigungen, einschließlich Lebensmittelpartikel, die zur Fettzündung führen können.
- Dadurch optimieren sie den Einsatz von Fritteusen.
- Mit Lebensmittelkontakt-Konformitätserklärung.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
632802	50	254x254



verlängert effektiv die Lebensdauer von Öl



196007

EIMER

- Ideal zum Aufbewahren von Frittieröl oder Soßen.
- Aus weißem Polypropylen hergestellt.
- Hohe Hitzebeständigkeit - für Flüssigkeiten im Temperaturbereich 85-95°C.
- Polypropylen-Deckel (im Lieferumfang enthalten).
- Seitenfläche geeignet für Offsetdruck oder Etikettierung.
- Nutzbares Volumen: 11,3 l ≈ 120 ml.

Artikelnummer	Liter	mm
196007	11.5	ø300x(H)230



518700



TRICHTER

Artikelnummer	mm
518700	ø128x(H)115



567616



TRICHTER

Artikelnummer	mm
567616	ø100x(H)115
567630	ø130x(H)117
567654	ø150x(H)140



516713

PROFI LINE DECKEL FÜR EIMER MIT VERSTÄRKTEM BODEN

Artikelnummer	-	mm
516690	516683	ø280x(H)15
516713	516706	ø290x(H)15
516737	516720	ø305x(H)15



222560



Skaliert

Verstärkter Boden für mehr Stabilität und Hygiene



516720

EIMER MIT VERSTÄRKTEM BODEN

- Abgestuft.

Artikelnummer	Liter	mm
516676	7	ø230x(H)245
516683	10	ø280x(H)265
516706	12	ø300x(H)310
516720	15	ø305x(H)330



SALATSCHLEUDER

- Ideal zum Trocknen von größeren Mengen an Salat.
- Inklusive Wasserablaufschlauch.
- Innerer Schleuderkorb entnehmbar.

Artikelnummer	Liter	mm
222553	12	ø335x(H)430
222560	25	ø430x(H)530



516744



EIMER

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Die Form des Randes gewährleistet eine einfache Kontrolle der Flüssigkeit beim Ausgießen.

Artikelnummer	Liter	mm
516744	12	ø310x(H)300



EIMER MIT GRIFF

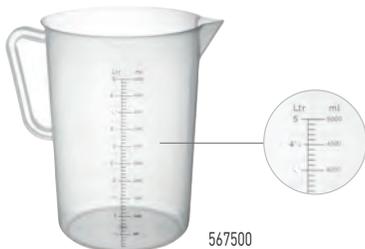
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl.
- Die Kantenform sorgt für ein einfaches und kontrolliertes Ausgießen von Flüssigkeiten.

Artikelnummer	Liter	mm
516768	10	ø278x(H)235



516768





567500

MESSBECHER, POLYPROYLEN

- Mit Skalierung.



Artikelnummer	Liter	mm
567104	0.5	ø90x(H)140
567203	1	ø110x(H)170
567302	2	ø140x(H)215
567401	3	ø160x(H)240
567500	5	ø190x(H)270



567852

MESSBECHER, STAPELBAR

- Mit seitlicher Skalierung.

- Dank der Form des Griffes sind diese Messbecher stapelbar.



Artikelnummer	Liter	mm
567814	0.5	ø95x(H)136
567821	1	ø124x(H)170
567838	2	ø160x(H)205
567845	3	ø181x(H)233
567852	5	ø210x(H)270



516300

MESSBECHER, EDELSTAHL

- Schwere Ausführung.



Artikelnummer	Liter	mm
516102	0.5	ø90x(H)105
516201	1	ø120x(H)130
516300	2	ø140x(H)170



562079



SCHAUFEL

Artikelnummer	Liter	mm
562000	0.125	(L)187
562017	0.25	(L)250
562079	0.65	(L)330



521502



ALUMINIUMSCHAUFEL

Artikelnummer	Liter	mm
521205	0.125	(L)180
521304	0.2	(L)205
521403	0.3	(L)245
521502	0.5	(L)265
521601	0.65	(L)310
521809	2	(L)390

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit auch des gesamten Wasserkochers.



Video ansehen

Füllstandsanzeige außen



209981



- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.

209936



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294



209998

Füllstandsanzeige innen



Bedienfeld mit Digitalanzeige

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305



209943

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS MIT TEMPERATURREGELUNG

- Für die Zubereitung von Wasser für Getränke mit besonderen Brühvoraussetzungen, zB grünem Tee, weißem Tee oder Yerba Mate.
- AISI304 Edelstahlgehäuse und -heizelement.
- Griff, Deckel und Sockel aus Polypropylen.
- Einfache Temperaturregelung - Wasser kann auf eine dieser Temperaturen erhitzt und konstant gehalten werden: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. Heizelement unter dem Boden platziert und somit gegen Kalk geschützt.
- Bedienfeld mit Digitalanzeige. Thermostat-Anzeigeleuchte.
- Interne Anzeige für maximalen Wasserstand.
- Automatische Abschaltfunktion nach dem Kochen des Wassers.
- Doppelter Schutz gegen das Einschalten des leeren Wasserkochers.



624302



WASSERKOCHER

Artikelnummer	Liter	mm
624302	6	ø245x(H)290

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255





Video ansehen



18/0

stainless steel

680025

PINZETTE, UNIVERSAL

Artikelnummer	mm
680049	(L)160
680032	(L)215
680025	(L)230
680018	(L)300



18/0

stainless steel

680186

PINZETTE, GESCHWUNGEN

Artikelnummer	mm
680186	(L)240



18/0

stainless steel

680063

PINZETTE, GEBOGEN

Artikelnummer	mm
680070	(L)160
680063	(L)240
680056	(L)305



18/0

stainless steel

680162

PINZETTE, QUADRATISCHER KOPF

Artikelnummer	mm
680162	(L)145



680087

PINZETTE, GEKRÖPFT

Artikelnummer	mm
680087	(L)210
680094	(L)160



680124

PINZETTE, RUNDER KOPF

Artikelnummer	mm
680124	(L)150
680193	(L)305



18/0
stainless steel

680155

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, MEHRZWECK-PINZETTE, SPITZER KOPF

Artikelnummer	mm
680155	(L)155



18/0
stainless steel



680131

- Mit mittels PVD aufgebrachter mattschwarzer Beschichtung.
- Hochwertig und langlebig.

Artikelnummer	mm
680131	(L)300



18/0
stainless steel



680216

PINZETTE RUNDER KOPF

- Mit mittels PVD aufgebrachter mattschwarzer Beschichtung.
- Hochwertig und langlebig.

Artikelnummer	mm
680216	(L)305



18/0
stainless steel

680179

PINZETTE, ZYLINDERFÖRMIGER KOPF

Artikelnummer	mm
680179	(L)170



680117

680100

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, SCHRÄGER KOPF

Artikelnummer	mm
680117	(L)120
680100	(L)130



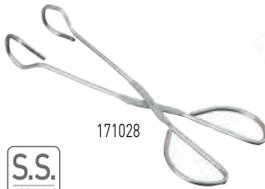
18/0
stainless steel

680148

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, SCHMALER FLACHER KOPF

Artikelnummer	mm
680148	(L)100

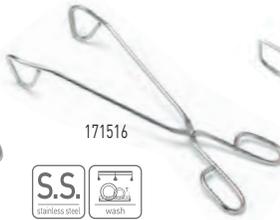




171028

**SERVIERZANGE - 2 STÜCK**

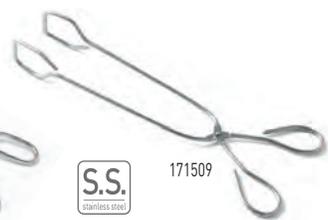
Artikelnummer	Stückzahl	mm
171127	2	(L)300
171028	2	(L)240



171516

**SERVIERZANGE, GEBOGEN**

Artikelnummer	mm
171417	(L)235
171516	(L)295



171509

**SERVIERZANGE**

Artikelnummer	mm
171509	(L)292
171400	(L)220



171318

**SERVIERZANGE**

- Mit hitzebeständigen Silikonzangen.
- Soft-Grip Griffe mit Verschluss.

Artikelnummer	mm
171301	(L)267
171318	(L)345
171325	(L)445



171349

**SILIKON-SERVIERZANGE**

- Hergestellt aus hoch temperaturbeständigem Silikon - hält Temperaturen von bis zu 280°C stand und ist somit ideal für den Einsatz in der Küche. Die Zange verfügt über einen guten Grip und ist ausgesprochen komfortabel in der Handhabung.

Artikelnummer	mm
171349	(L)290



524008

ALLZWECKZANGE

- Mit Klemverschluss.
- Zerlegbar.



Artikelnummer	mm
524008	(L)270



Video ansehen



SERVIERZANGE HACCP 250 MM

- Für professionelle Gastronomie - HACCP-konforme Handstückfarben
- Farbiger PVC-beschichteter Griff
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest

Artikelnummer	Farbe	mm
171837	Rot	(L)250
171929	Braun	(L)250
171844	Blau	(L)250
171875	Grün	(L)250
171882	Violett	(L)250
171899	Gelb	(L)250

SERVIERZANGE HACCP 300 MM

- Für professionelle Gastronomie - HACCP-konforme Handstückfarben
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest

Artikelnummer	Farbe	mm
171721	Rot	(L)300
171738	Blau	(L)300
171745	Grün	(L)300
171783	Violett	(L)300
171790	Gelb	(L)300



SERVIERZANGE

Artikelnummer	Farbe	mm
171752	Schwarz	(L)250
171851	Schwarz	(L)300



SERVIERZANGE

Artikelnummer	Farbe	mm
657621	Transparent	(L)230
657607	Schwarz	(L)230





171806

**ROBUSTES
DESIGN**

SALATZANGE

- Mit Klemmverschluss.
- Schwere Ausführung.



Artikelnummer	mm
171707	(L)240
171806	(L)310
171905	(L)400



525159



525142



658000

GEBOGENER HOLZSPATEL

- Aus Buchenholz - nicht nur langlebig, sondern auch leicht.
- Hohe Temperaturbeständigkeit.
- Gebogen, um ein einfaches Wenden der Zutaten in der Pfanne zu ermöglichen.
- Geeignet für Pfannen mit Antihafbeschichtung
- Pfannenoberfläche wird nicht beschädigt.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
525159	2	(L)320

HOLZSPATEL - 4ER-SET

- Für den professionellen Einsatz in der Gastronomie.
- Vielseitig einsetzbar.
- Hergestellt aus Buchenholz.
- Flacher Griff mit Loch.
- ACHTUNG: Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
525142	4	(L)300

WENDER

Artikelnummer	mm
658000	(L)280



659502

WENDER

- Geschlitzt.
- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.

Artikelnummer	mm
659502	(L)300



659601

**WENDER**

Artikelnummer	mm
659601	(L)325



855713

**SCHABER**

- Schwarzer Kunststoffgriff

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
855713	124	102x265



855119

**SPACHTEL**

- Mit Holzgriff.

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
855119	118	100x251



855508

**HAMBURGERWENDER**

- Mit Holzgriff.

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
855508	120	75x270
855607	150	110x305



855676

HAMBURGER WENDER

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
855676	143	77x283
855652	174	108x313



855669

WENDER, FLEXIBEL

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

- Flexibel.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
855737	1	375x73
855669	1.2	320x96



855720

**WENDER, FLEXIBEL, PERFORIERT**

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

- Perforiert.

- Flexibel.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
855720	1	375x75

**HOLZLÖFFEL - 3ER-SET, VERSCHIEDENE GRÖSSEN**

- Hergestellt aus Holz.

- Satz mit 3 verschiedenen Größen, L 300/350/400 mm.

- Groß: Löffel 75x50 mm, Gesamtlänge 400 mm.

- Mittel: Löffel 65x50 mm, Gesamtlänge 350 mm.

- Klein: Löffel 60x45 mm, Gesamtlänge 300 mm.

Artikelnummer	mm
525005	(L)300/350/400



525005



TEIGSCHABER

- ABS Griff.

- Schaber aus synthetischem Gummi.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659205	90	52x257
659304	116	70x358
659403	116	70x410



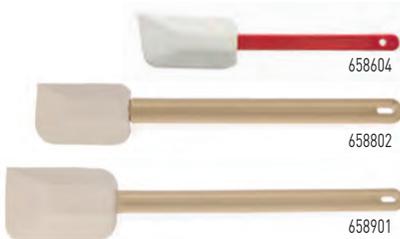
TEIGSCHABER

- PA Griff.

- Schaber aus Silikon.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659014	90	55x266
659007	105	70x354
659106	105	70x420



TEIGSCHABER

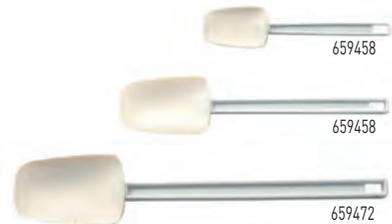
- Hergestellt aus glasfaserverstärktem Nylon.

- Schaber aus synthetischem Gummi.

- Nur geeignet zur kalten Lebensmittelzubereitung.



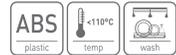
Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
658604	90	55x260
658703	90	75x320
658802	90	75x425
658901	150	100x515



TEIGSCHABER, LÖFFELFÖRMIG

- ABS Griff.

- Schaber aus synthetischem Gummi.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659472	117	75x408
659458	88	57x254
659465	117	75x357



LÖFFEL



Artikelnummer	mm
563007	375x70
563106	450x80
563205	575x105



KOCHLÖFFEL AUS EXOGLAS

- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.



Artikelnummer	mm
659700	(L)305
659809	(L)385

SCHÖPFKELLEN & SCHAUMLÖFFEL PROFI LINE

- Professionelle Ausführung, nahtlos und aus einem Stück gemäß den HACCP-Richtlinien.

- Extra schwerer Edelstahl.
- Dicke 2,7 mm.

2,7 MM
DICKE



SCHÖPFKELLE, TROPFENFREI

- Mit gebördeltem Schüttrand gegen Abtropfen.

Artikelnummer	Liter	mm
540107	0.06	ø60x360
540305	0.12	ø80x400
540404	0.25	ø100x430
540503	0.5	ø120x555
540602	0.75	ø145x575
540701	1	ø165x630

SCHAUMLÖFFEL

Artikelnummer	mm
541104	ø80x390
541203	ø100x400
541302	ø120x460
541500	ø160x530

SAUCENLÖFFEL

Artikelnummer	mm
542606	410x100

GEMÜSELÖFFEL

Artikelnummer	mm
542507	485x75

FLEISCHGABEL

Artikelnummer	mm
542705	(L)350

SCHAUFEL

Artikelnummer	mm
542200	510x100

SCHÖPFKELLEN, SCHAUFELN KITCHEN LINE



1,5 MM
DICKE



SCHÖPFKELLE

Artikelnummer	Liter	mm
527108	0.05	ø60x320
527207	0.17	ø90x390
527306	0.25	ø100x420

SCHAUMLÖFFEL

Artikelnummer	mm
528105	ø90x310
528204	ø115x370

BRATENWENDER

Artikelnummer	mm
526118	(L)355

SCHAUFEL

Artikelnummer	mm
526101	(L)350

TRANCHIERGABEL

Artikelnummer	mm
526200	350x35

GEMÜSELÖFFEL

Artikelnummer	mm
526309	(L)325

SCHNEEBESEN



510100

510209

510308

Harte Drähte



2.2 MM
DICKE

SCHNEEBESEN

- 8 dicke Drähte, mit Aufhängöse.
- Drahtstärke: 2,2 mm.

Artikelnummer	mm
510001	(L)290
510100	(L)335
510209	(L)380
510308	(L)435
510407	(L)490
511503	(L)540
511701	(L)640

rb



509005

509203

509302

Harte Drähte



2 MM
DICKE

SCHNEEBESEN MIT PP-GRIFF

- 8 dicke Drähte, mit Aufhängöse.
- Drahtstärke: 2 mm.

Artikelnummer	mm
509005	(L)270
509104	(L)320
509203	(L)365
509302	(L)415
509401	(L)465



509487



Harte Drähte



SPIRAL-RÜHRBESEN

Artikelnummer	mm
509487	(L)280



856109



Harte Drähte



SCHNEEBESEN

Artikelnummer	mm
856109	(L)300



567562

NEW**RÜHRSCÜSSEL MIT SILIKONBODEN**

- Schüssel aus Edelstahl.
- Boden mit rutschfester Silikonschicht.
- Mit Messbecher in der Schüssel.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
567562	ø265x(H)125
567579	ø330x(H)155



530702

KÜCHENSCHÜSSEL

Artikelnummer	Liter	mm
530108	0.7	ø160x(H)63
530207	1.2	ø205x(H)74
530306	1.5	ø227x(H)83
530405	2.6	ø254x(H)95
530504	3.3	ø281x(H)100
530603	4.4	ø310x(H)107
530702	5.7	ø340x(H)113



517604

RÜHRSCÜSSEL

Artikelnummer	Liter	mm
517109	0.7	ø158x(H)55
517208	1.4	ø197x(H)68
517307	2.3	ø240x(H)88
517406	3.3	ø259x(H)92
517604	4.9	ø300x(H)118



MESSBECHER

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Flacher Boden um Stabilität zu gewährleisten und ein Kippen zu verhindern.
- 2 Ausgießer auf jeder Tasse zum einfachen Ausgießen des Inhalts.
- Ausgestattet mit ergonomischen Griffen mit Ösen.
- Gravierte Kapazitätsmarkierungen an 2 Stellen – kein Abreiben, gut sichtbar:
 - seitlich am Becher, Fassungsvermögen in der amerikanischen Einheit „cups“,
 - am Griff, Fassungsvermögen in den 2 Einheiten „cups“ und ml.
- Die Tassen sind zum Einsparen von Stauraum stapelbar.
- Spülmaschinengeeignet.

S.S.
stainless steel



596487

MESSBECHER - SET MIT 7 STK.

- 7 verschiedene Größen im Set enthalten: 1/8 Becher = 30 ml, 1/4 Becher = 60 ml, 1/2 Becher = 80 ml, 3/4 Becher = 120 ml, 1 Becher = 160 ml, 3/4 Becher = 180 ml, 1 Becher = 240 ml.

Artikelnummer	mm
596487	140x85x(H)52



596494

MESSBECHER - SET MIT 4 STK.

- 4 verschiedene Größen im Set enthalten: 1/8 Becher = 30 ml, 1/4 Becher = 60 ml, 1/2 Becher = 120 ml, 3/4 Becher = 180 ml.

Artikelnummer	mm
596494	135x80x(H)45



DRUCK-SPRÜHGERÄT FÜR LEBENSMITTEL

- Ideal für: Fetten von Backformen, Auftragen von Lebensmittelzusätzen und Aromen, Benetzen von Brotteig.
- Eine perfekt gleichmäßige Produktschicht einsprühen.
- Funktion des Druckspritzgeräts in der Küche, ohne dass schwere Geräte verwendet werden müssen.
- Hergestellt aus sehr langlebigem Polymer – HDPE.
- Breiter Boden der Flasche, um Stabilität zu gewährleisten.
- Silikonichtungen, die nicht geschmiert werden müssen.
- Eine verstellbare Düse, die ihre Position um 360° verändern kann.
- Das Saugrohr verfügt über einen Filter, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Eine Messkala zur einfachen Kontrolle des Flüssigkeitsstands.
- Eine Entlüftung, die vor dem Einsaugen des Deckels schützt.
- Druck: 2,2 bar.
- Gewicht: 0,59 kg.

Artikelnummer	mm
270875	140x220x(H)330



270875





KARTOFFELSTAMPFER

Artikelnummer	mm
693254	ø118x(H)310
693261	ø118x(H)455

KARTOFFELSTAMPFER

Artikelnummer	mm
693001	130x85x(H)355
693100	180x85x(H)600
693209	180x85x(H)770

KARTOFFELSTAMPFER

Artikelnummer	mm
693216	200x130x(H)610
693223	200x130x(H)810



KARTOFFELSTAMPFER

- Robuster Griff aus Polypropylen, der angenehm in der Hand liegt.

Artikelnummer	mm
856147	ø95x(H)230



KARTOFFELPRESSE

Artikelnummer	mm
515105	320x110



647516

Maschenweite
0,5x0,5 mm



SPITZSIEB, FEINMASCHIG
- Feinmaschig mit Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
647516	ø160x360
647509	ø180x415



647554

Maschenweite
0,5x0,5 mm



SPITZSIEB, FEINMASCHIG
- Feinmaschig.

Artikelnummer	mm
647554	ø205x460
647561	ø245x500



547304

Maschenweite
ø2 mm



SPITZSIEB MIT RANDHALTERUNG

Artikelnummer	mm
547304	ø180x380
547502	ø235x435



567555



CHINESISCHES SIEB MIT MASCH, VERSTÄRKT

- Vollständig aus satiniertem Edelstahl AISI 201 gefertigt.
- Extra dickes, verstärktes Sieb.
- Griff mit Aufhängeloch, verstärkt.
- Ausgestattet mit einem zusätzlichen Stützgriff.
- Gewölbter Rand.
- Spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
567555	505x250x(H)200



556719

PASSIERTUCH

- 100% Baumwolle.
- Waschbar bis zu 95°C.

Artikelnummer	mm
556719	700x700



515501



Mit 2 Drahtschabern
an der Unterseite



PASSIERMÜHLE

- Optimal für das Zubereiten von Cremesuppen und Soßen.
- Mit 2 Einsätzen (Ø 140mm), grob und fein.

Artikelnummer	mm
515501	400x215x(H)175





635605



Maschenweite
1x1 mm

SIEB

- Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
635001	ø120x290
635155	ø160x340
635209	ø180x355
635308	ø200x365
635407	ø230x395
635605	ø250x420



639023



Maschenweite
4x4 mm/1,5x1,5 mm

SIEB - DOPPELMASCHIG

- Holzgriff.

- Verstärkte Halterung.

Artikelnummer	mm
639009	ø260x580
639016	ø310x800
639023	ø360x850



638903



Maschenweite
0,5x0,5 mm

SIEB - FEINMASCHIG PROFI LINE

- Mit Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
638309	ø100x255
638507	ø145x340
638705	ø210x450
638903	ø230x455



637609



Maschenweite
1x1 mm

SIEB PROFI LINE

- Mit Drahtgriff.

Artikelnummer	mm
637104	ø160x325
637203	ø185x350
637302	ø200x365
637401	ø220x385
637500	ø240x405
637609	ø260x425

SEIHER PROFI LINE



SEIHER PROFI LINE

- Mit Untersatz und 2 genieteten Griffen.

Artikelnummer	mm
535523	ø415x(H)210
535516	ø365x(H)185
535509	ø325x(H)175



535516



535424



535301

GEMÜSESIEB

- Mit Untersatz und 2 Griffen.



Artikelnummer	mm
535400	ø225x(H)90
535417	ø285x(H)100
535424	ø315x(H)120

SEIHER KITCHEN LINE

- Mit Untersatz und 2 Griffen.



Artikelnummer	mm
535103	ø240x(H)110
535202	ø280x(H)135
535301	ø340x(H)160

VERLÄNGERBARES SPÜLBECKEN-SIEB

- Vollständig aus Edelstahl AISI 201 gefertigt.
- Ausziehbares, rutschfestes Griff - gummiert.
- Halterungen zum direkten Einsetzen in das Waschbecken.
- Dichtes Sieb.
- Anpassbar an die maximale Breite des Waschbeckens: 545 mm
- Spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
535219	360x240x(H)115



535219



WAAGEN



580011

KÜCHENWAAGE 3 KG

- Gehäuse aus ABS und Edelstahl.
- Integriertes LED-Display.
- Messung bis 3000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Milliliter (ml), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Verfügbare Funktionen auf dem Touchscreen-Bedienfeld: Ein/Aus, Tara, Einheit ändern.
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlastung und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: 3 x 1,5 V AAA-Batterien – im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
580011	165x180x(H)31



580226

KÜCHENWAAGE 5 KG

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Integriertes digitales LCD-Display.
- Messung bis 5000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlastung und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: 1 x 3V Lithiumbatterie – im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	max. kg	mm
580226	5	169x218x(H)13



RECHARGEABLE
BATTERY



580028



KÜCHENWAAGE 10 KG

- Wasserdichtes Gehäuse aus ABS und Edelstahl.
- Integriertes LED-Display.
- Messung bis 10.000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Milliliter (ml), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Verfügbare Funktionen auf dem Touchscreen-Bedienfeld: Ein/Aus, Tara, Einheit ändern.
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlast und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: integrierte wiederaufladbare Lithiumbatterie.
- USB-Ladekabel im Lieferumfang enthalten.
- Wasser- und Staubdichtheit: IP67.

Artikelnummer	mm
580028	160x210x(H)19

KÜCHENWAAGE 15 KG

- Höchstkapazität bis 15000 g, Graduierung bis 1g, Minimalgewicht ab 2g.
- Wiegefläche aus Edelstahl.
- Gehäuse aus HIPS Plastik mit eingebautem Digital-Display.
- Hochpräziser Sensor ermöglicht akkurate Abwiegeergebnisse.
- Anzeige in Gramm.
- Touch: Einschalten/Ausschalten, Tarierfunktion.
- Automatische Nullung, Anzeige bei Überlast und niedriger Batteriekapazität.
- Automatische Ausschaltfunktion.
- Versorgung: 3 x AAA Batterien.
- (nicht im Lieferumfang enthalten).

Artikelnummer	max. kg	mm
580233	15	266x269x(H)34



580233



580462

DIGITAL-WAAGE 200 KG

- Edelstahl-Waage,
- Präzise Messung dank fortschrittlicher Technologie, 200 g bis 200 kg (440 lb).
- Genauigkeit: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Anzeige in kg oder lb.
- Tara-Funktion.
- Bedienung über separates Digitaldisplay mit 4 Tasten.
- Energiesparendes LCD-Display mit Akkustandsanzeige.
- Fingerabdruckbeständige Beschichtung
- Stromversorgung: 2 AAA-Batterien (im Lieferumfang enthalten).
- USB-C-Anschluss (Kabel im Lieferumfang enthalten).
- HINWEIS: Netzteil nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	max. kg	mm
580462	200	298x248x(H)37



Thermometer



	Infrarot-Thermometer	Infrarot-Thermometer mit Sonde HACCP	Stoßfestes Thermometer mit Digitalanzeige und Stiftsonde	Thermometer mit kurzer Reaktionszeit
Art.-Nr.:	271148	271254	271407	271230
Maßeinheit	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Reaktionszeit	schnell	schnell	mittel	schnell
Temperatur min.	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatur max.	400°C	350°C	300°C	350°C
Genauigkeit	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Graduierung	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Haltefunktion	✓	✓	✓	✓
Sondenlänge		96 mm	213 mm	130 mm
Material der Sonde		Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Geeignet für den Gebrauch in Öfen				
Spritzwassergeschützt			✓	✓
Automatische Abschaltung	✓	✓	✓	✓
Batterie inkludiert	✓		✓	✓
Zusätzliche Informationen	Verhältnis Entfernung / Punktgröße 12:1 Laserpointer für zielgenaues Messen.	Verhältnis Entfernung / Punktgröße 8:1	Min / Max Funktion. Mit Tischhalterung und Schutzhülle.	Wasserdicht gem. IP 65 - Norm. Inklusive Schutzkappe für die Sonde.





NEW



Thermometer mit einklappbarer Sonde

Digitales Thermometer mit klappbarer Sonde

Taschethermometer mit Sonde

Wasserdichtes Thermometer

Bratenthermometer mit Timer

271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F				
mittel	mittel	mittel	mittel	langsam
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓		✓	✓	✓
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
				nur Sonde

Min / Max Funktion.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen werden während der Messungen aufgezeichnet.

Inklusive Schutzkappe für die Sonde.

Sekundenschnelle Temperaturmessung. Mit Schutzkappe für die Sonde und ergonomischem Griff.

Mit Timer und einstellbarem Temperaturalarm.



	Einstechthermometer	Taschethermometer	Ofenthermometer	Kühlschrankthermometer	Kühlschrankthermometer	Kühlschrankthermometer	Milchschaumthermometer
Art.-Nr.:	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Maßeinheit	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Reaktionszeit	mittel	langsam	langsam	langsam	langsam	langsam	langsam
Temperatur min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatur max.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Graduierung	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Sondenlänge	127 mm	50 mm					140 mm
Probe material	Edelstahl	Edelstahl					Edelstahl
Geeignet für den Gebrauch in Öfen		✓	✓				
Zusätzliche Informationen	Sonde mit Schutzkappe und Clip.	Mit Indikator rare-medium-well done.	Mit Ständer und Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen.	Mit Ständer und Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen.	Mit Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen.	Mit Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen.	Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne.





INFRAROT-THERMOMETER MIT SONDE

- Temperaturmessung durch Infrarot- oder Klappsonde.
- HACCP-Kontrollleuchten ermöglichen eine sofortige Erkennung von sicheren/unsicheren Temperaturen.
- Mit klappbarer 90 mm langer Edelstahlsonde.
- Messbereich: -60°C bis +350°C.
- Abstufung: 0,2°C.
- Infrarot-Genauigkeit: -60/65°C ≈ 1°C, 65/350°C ≈ 1,5%.
- Sonden-Genauigkeit: -60/-5°C ≈ 1°C, -5/65°C ≈ 0,5°C, 65/350°C ≈ 1%.
- Abstand-zu-Punktgröße-Verhältnis (D:S): 8:1.
- Automatische Abschaltung nach 15 Sekunden.
- Batterien: 2xAAA (nicht inkludiert).

Artikelnummer	Bereich	mm
271254	-60/350°C	39x53x(H)158



INFRAROT-THERMOMETER

- Laserpointer für zielgenaues Messen.
- Messbereich von -32°C bis +400°C.
- Graduierung: 0,1°C, Genauigkeit: ≈ 1,5°C/± 1,5%.
- Verhältnis Entfernung zu Punktgröße 12:1.
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- Automatische Abschaltfunktion.
- Inklusive Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271148	-32/400°C	37x70x(H)150



THERMOMETER MIT EINKLAPPBARER SONDE

- Messbereich von -50°C bis +300°C.
- Maßeinheit °C oder °F.
- Graduierung 0,1°C, Genauigkeit 1°C zwischen 0°C und 100°C.
- "Haltefunktion" speichert die momentane Temperatur.
- Min./Max. Temperaturfunktion.
- Mit einklappbarer 110 mm langer Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung nach 1 Stunde.
- Inklusive Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271308	-50/300°C	160x40x(H)25



TASCHENTHERMOMETER MIT SONDE

- Mit ergonomischem Griff.
- Messbereich -40°C bis +200°C.
- Graduierung 1°C, Genauigkeit ≈ 2°C.
- "Haltefunktion" speichert die momentane Temperatur.
- Mit 65 mm langer Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung nach 10 Min.
- Schutzhülle für die Messsonde.
- Maßeinheit °C oder °F.
- Lieferung inkl. LR44 Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271209	-40/200°C	150x20x(H)15

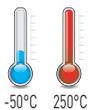


271407

THERMOMETER MIT DIGITALANZEIGE UND STIFTSOHNDE

- Messbereich: -50°C bis +300°C / -58°F bis +572°F
- Maßeinheit: °C oder °F
- Ablesbarkeit: 0,1° für -19,9° ~ +199,9°, sonst 1°
- Genauigkeit: ±1°C im Bereich von -30°C ~ +250°C, sonst mehr als ±2°C
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- Min./Max. Temperaturfunktion.
- 164 +/-3 mm abnehmbare Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung.
- Mit Tischhalterung und Schutzhülle.
- Alarm für die eingestellte Temperatur
- Inklusive Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271407	-50/300°C	195x85x(H)45



271346

BRATENTHERMOMETER MIT TIMER

- Mit Timerfunktion.
- Temperaturbereich von -50°C bis +250°C.
- Maßeinheit: °C oder °F.
- Graduierung: 1°C.
- Sperrmodus - zur kontinuierlichen Temperaturüberwachung.
- Min./Max. Temperatur-Funktion.
- Temperatur Alarm.
- 150 mm Edelstahlsonde, geeignet zum Verbleib im Ofen (hitzebeständig).
- 1x Alkaline-Batterie 1.5V AAA inkludiert (nicht wiederaufladbar).

Artikelnummer	Bereich	mm
271346	-50/250°C	65x70x(H)17



271230



Bietet eine schnelle und genaue Temperaturmessung.



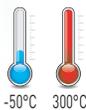
THERMOMETER MIT KURZER REAKTIONSZEIT

- Liefert schnelle und genaue Temperaturangaben.
- Wasserdicht gemäß IP65 - Norm.
- Temperaturbereich: -50°C bis +350°C.
- Messeinheit: °C oder °F.
- Graduierung: 0,1°C, Genauigkeit ±0,8%/0,8°C.
- Funktion „hold“ - speichert die momentane Temperatur.
- 130 mm Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung.
- Schutzhülle für Sonde.
- Inklusive Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271230	-50/350°C	204x42x(H)20



271162



WASSERDICHTES THERMOMETER

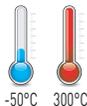
- Wasserdicht.
- Messbereich -50°C bis +300°C.
- Graduierung 0,1°C zwischen -19,9°C und +199,9°C, für die restlichen Temperaturbereich 1°C.
- Genauigkeit 1°C zwischen -20°C und +100°C, für die restlichen Temperaturbereich = 2°C.
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- 120 mm Edelstahlsonde.
- Sekundenschnelle Temperaturmessung.
- Automatische Abschaltung nach 10 min.
- Mit Hülle für die Sonde und ergonomischem Griff.
- Inklusive Batterie.

Artikelnummer	Bereich	mm
271162	-50/300°C	290x48x(H)40



**NEW****S.S.**
stainless steel

271315

**DIGITALES THERMOMETRER MIT KLAPPBARER SONDE**

- Klappbare Sonde aus Edelstahl AISI 304, 115 mm lang.
- Temperatureinheit kann auf °C oder °F eingestellt werden.
- Temperaturbereich: -50°C bis 300°C.
- Messgenauigkeit:
 - ≈1°C im Bereich von -19,9°C bis 119,9°C,
 - ≈2°C im Bereich von -50°C bis -20°C und 120°C bis 199,9°C,
 - ≈3°C im Bereich von 200°C bis 250°C,
 - ≈5°C im Bereich von 250°C bis 300°C.
- Ableselösung: 0,1°C (das Temperaturmessergebnis wird mit einer Dezimalstelle angezeigt).
- Automatisches Ausschalten nach 45 Minuten Inaktivität.
- Temperaturbereich bei Betrieb: 0°C bis 50°C.
- Die Höchst- und Mindesttemperaturen werden während der Messungen aufgezeichnet.
- Stromversorgung mit 1x AAA-Batterie (im Lieferumfang enthalten).

Artikelnummer	mm
271315	160x55x(H)20

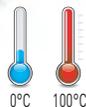
271339

**S.S.**
stainless steel**TASCHENTHERMOMETRER - 4 STK.**

- Mit Anzeige 'blutig, medium oder durchgebraten'.
- 50 mm Edelstahlsonde.
- Geeignet für den Einsatz im Ofen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
271339	4	ø25x(H)70

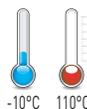
271216

**EINSTECHTHERMOMETRER**

- Messbereich 0°C bis +100°C.
- Graduierung 1°C/33,8°F.
- 127 mm Edelstahlsonde.
- Sondenkappe mit Klipp.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140

271247

**THERMOMETRER FÜR MILCHSCHAUUM**

- Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne.
- Grüne Markierung zeigt die ideale Milchtemperatur für Cappuccino etc.
- Temperaturbereich -10° bis +110°C.
- Graduierung: 1°C.
- Edelstahlsonde mit Schutzkappe.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271247	-10/110°C	ø44x(H)140



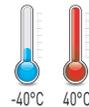
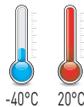


271261

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Horizontales Modell, mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -40 bis +20°C.
- Graduierung: 1°C.

Artikelnummer	Bereich	mm
271261	-40/20°C	123x30x(H)19

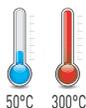


271117

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -40°C bis +40°C.
- Graduierung: 1°C.

Artikelnummer	Bereich	mm
271117	-40/40°C	150x23x(H)9



50°C 300°C

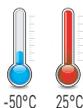


271179

OFENTHERMOMETER

- Messbereich +50°C bis +300°C.
- Graduierung: 10°C.
- Edelstahlgehäuse mit Aufhängehaken und Ständer.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271179	50/300°C	60x40 x(H)70



-50°C 25°C

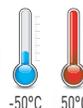


271186

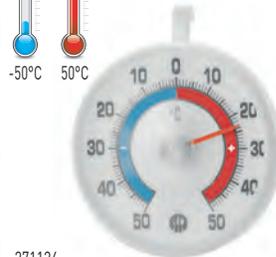
KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Messbereich: -50°C bis +25°C.
- Messeinheit: °C.
- Graduierung: 2,5°C.
- Edelstahlgehäuse mit Aufhängehaken und Ständer.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271186	-50/25°C	60x40 x(H)70



-50°C 50°C



271124

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -50°C bis +50°C.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271124	-50/50°C	ø72x(H)21



design by
Robert Bronwasser

NEW

WANDUHR

- Entworfen vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser.
- Stromversorgung mit 1 AA-Batterie 1,5 V (nicht im Lieferumfang enthalten).

Artikelnummer	mm
271322	ø356x(H)45



271322



**NEW**

582039

**TIMER**

- Gehäuse aus ABS, mit ausklappbarem Ständer, Aufhängeloch und einem Magneten zum Aufhängen auf Metalloberflächen.
- 3 Alarmmodi: leise, mäßig, laut.
- Nach der eingestellten Zeit:
 - in jedem Modus blinkt eine rote Leuchte,
 - im mäßigen und lauten Modus erlischt der Alarm.
- Nach 1 Minute erlöschen Licht- und Tonalarm automatisch.
- Max. eingestellte Zeit: 100 Min. mit 10 Sek. Genauigkeit.
- 2 Funktionen: herunterzählen (99-0 Min.), hochzählen (0-99 Min.).
- Mit 3 AAA-Batterien betrieben - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
582039	82x20x(H)88

**NEW**

582046

**TIMER, DOPPELT**

- Gehäuse aus ABS, mit ausklappbarem Ständer, Hängeloch und auch einem Magneten zum Aufhängen auf Metalloberflächen.
- 3 Alarmmodi: leise, mäßig, laut.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - in jedem Modus blinkt ein rotes Licht,
 - im moderaten und lauten Modus wird auch ein akustischer Alarm ausgelöst.
- Nach einer Minute schalten sich Licht- und Tonalarm automatisch aus.
- Möglichkeit, 2 unabhängige Zeiten einzustellen, wobei die Diode/der Alarm nach jedem Zeitpunkt ausgeschaltet wird.
- Max. eingestellte Zeit: 100 Min. mit 1 Sek. Genauigkeit.
- 2 Funktionen: herunterzählen (99-0 Min.), hochzählen (0-99 Min.).
- Speicherfunktion: Der Benutzer kann seine Einstellung für jeden der beiden Timer speichern und mit einem Tastendruck einschalten.
- Mit 3 AAA-Batterien betrieben - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
582046	82x20x(H)86



582015

ANALOGUE KÜCHENUHR

- Einstellbar bis max. 60 Minuten.
- Misst minutengenau.
- Magnetische Rückseite.
- Die rote Markierung zeigt die verbleibende Zeit an.
- Auch aus der Entfernung gut ablesbar.

Artikelnummer	mm
582015	ø80x(H)30



582022

DIGITALE KÜCHENUHR

- Mit Ständer und Magnet.
- Countdown bis max. 99 Minuten und 59 Sekunden.

Artikelnummer	mm
582022	65x70x(H)17



Mit Klemme



Magnetisch

DIGITALE KÜCHENUHR

- Mit Magnetclip Countdown bis zu: 99 Min. und 59 Sek.
- 1x Batterie 1.5V AAA Alkaline-Batterie inkludiert (nicht wiederaufladbar).

Artikelnummer	mm
271155	67x20x(H)67





Video ansehen



198209



198223



199046

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas nachfüllbar.
- Automatische Zündung.
- Inklusive Standfuß.
- Brenner wird aus Sicherheitsgründen leer ausgeliefert.

Artikelnummer	mm
198209	145x70x(H)190

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas nachfüllbar.
- Mit automatischer Zündung.
- Crème-Brûlée Brenner wird aus Sicherheitsgründen leer geliefert.
- Inklusive praktischem Standfuß.

Artikelnummer	mm
198223	115x50x(H)155

FEUERZEUGGAS

- Mit verschiedenen Fülldüsen.

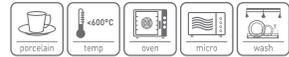
Artikelnummer	Stückzahl	Liter
199046	4	0.2



783153

783160

783177



AUFLAUFFÖRMCHEN

- Geriffelt.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
783153	12	ø70x(H)35
783160	6	ø90x(H)48
783627	6	ø100x(H)25
783177	6	ø120x(H)55





TEMPERATURSTABILISATOR
Sofort nach Inbetriebnahme erreicht der Brenner die optimale Flammentemperatur von 1300°C.
BLAUE FLAMME

GRILLARTIGER LUFTEINLASS
Verbrennungskammer-Lufteinlässe mit erhöhter Kapazität.
HOHE FLAMMENLEISTUNG, RUSSFREIE VERBRENNUNG



design by
Robert Bronwasser



PRÄZISE FLAMMENKONTROLLE
Ideal zum Anbräunen von Zucker, Proteinen, Käse, Obst, Gemüse und Fleisch.
STUFENLOSE FLAMMENLÄNGENREGELUNG VON 15 BIS 150 MM

100 MM LANGE DÜSE

- sicheres und präzises Flambieren
- erhöhter Abstand zwischen Hand und Flamme

KOMFORT UND SICHERHEIT

SCHNELLE INSTALLATION
Der Indikator an der Sicherheitsabdeckung ermöglicht die schnelle Installation der Kartusche.
Ein Klick und der Kanister kann sicher ausgetauscht werden.
SELBST WENN DIE ZEIT DRÄNGT KÖNNEN SIE STETS SICHER SEIN, DASS DIE KARTUSCHE KORREKT SITZT

HENDI JET CRÈME-BRÛLÉE-BRENNER

- Für professionelle Anwender von Robert Bronwasser entworfen.
- Dank des stilvoll mattschwarzen Designs mit grünen Akzenten und des ergonomischen Griffs ist dieser Crème-Brûlée-Brenner besonders angenehm in der Handhabung.
- Der Brenner lässt sich einfach und sicher an der Gaskartusche befestigen (es ist möglich, ihn nach Aufbrauchen des Gases auszutauschen) und bedeckt die gesamte Oberseite der Kartusche.
- Die Piezo-Zündung erleichtert die Zündung, das große Gasrad ermöglicht eine einfache Anpassung der Flammengröße und -intensität.
- Dank des verbesserten und flackerfreien Designs des Brenners, kann dieser in jedem Winkel und sogar auf dem Kopf stehend betrieben werden.
- Flammengröße von 15 bis 150 mm einstellbar.
- Gaskartusche nicht im Set enthalten.



198254

Artikelnummer	-	mm
198247		185x65x(H)100
198254	Set mit Kartusche	175x68x(H)260



FÜR VERTIKALES ARBEITEN - Generation 2.0

- kräftige Flamme, Gerät 360 Grad schwenkbar
 - die Flamme strahlt nicht in Richtung Brenner bzw. Hand des Verwenders aus
- WIESEITIG UND SICHER**

GASABDECKUNG

Das Gerät besteht aus einer Abdeckplatte und einem Einwegventil und bietet so einen optimalen und dauerhaften Schutz des Gasventils während der Arbeit.

SICHERHEIT

ZUVERLÄSSIGKEIT

Der Flammzönder nutzt die elektrische Entladung, die durch das Drücken des Knopfes auf der Kristalloberfläche entsteht. **EINFACH DRÜCKEN UND ES FUNKTIONIERT - KEIN AUSTAUSCH DER SCHLEIFSTEINE ODER EIN KAUF EINES ANDEREN BRENNERS ERFORDERLICH**

FÜR PROFESSIONELLE ANWENDER KONZIPIERT

Das Gerät ist dank der hochwertigen Materialien und Konstruktionsweise besonders leicht und langlebig. Robustes Gehäuse mit Gasabdeckung. **KAUFEN SIE KEIN SPIELZEUG - WÄHLEN SIE EIN HOCHWERTIGES GERÄT, DAS SIE JAHRELANG ZUVERLÄSSIG BEGLEITEN WIRD**

VISUELLE AKZENTE

Akzente in Kontrastfarben ermöglichen es Ihnen, das Gerät sofort unter Ihren anderen Küchenutensilien zu finden.



199039

FLÜSSIGGAS-KARTUSCHEN (LPG)

- Für die Verwendung mit den HENDI Crème-Brûlée Brennern 198254 & 198247.
- Nicht zum Nachfüllen von zB Gasfeuerzeugen geeignet.
- In Sets zu je 4 Kartuschen verpackt.
- Bestell-Einheit: Kartons mit 28 Stk. (7 Sets zu je 4 Kartuschen).

Artikelnummer	Stückzahl
199039	4





RÄUCHERPISTOLE - 3 GESCHWINDIGKEITSTUFEN

- Räuchern ist eine sehr geschmackvolle Ergänzung zu Ihren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, kann aber auch beim Servieren einen Wow-Faktor erzeugen.
- Der kalte Rauch ist auch ideal für empfindliches Obst und Gemüse geeignet (Textur oder Temperatur werden nicht verändert).
- Die Räucherpistole lässt sich mit nur einem Knopfdruck bedienen, hat 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Die Lüfterkammer aus Aluminium fungiert als Kühlkörper und kühlt den Rauch, bevor er abgegeben wird.
- Das Holz muss vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Herausnehmbare Räucherkammer mit integriertem Siebfilter.
- Flexibler Silikonschlauch (50 cm lang) zum einfachen Einleiten des Rauchs in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Leichtes Gewicht mit komfortablem Griff für die einfache Bedienung mit einer Hand.
- Betrieben durch einen wiederaufladbaren Lithium-Akku von 1000mAh.
- Set inklusive 3 Ersatz-Filternetzen, einer Pinzette und USB-Ladekabel.
- Holz oder Kräuter nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
199640	215x70x(H)160





199992



RÄUCHERBOX

- Der Aluminiumkörper fungiert als Kühlkörper, der den Rauch kühlt und dann abführt.
- Holz benötigt keine Vorwässerung vor dem Räuchern.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Abnehmbare Rauchkammer mit integriertem Filter.
- Flexibler Gummischlauch (30 cm lang) zum einfachen Einblasen von Rauch in wiederverschließbare Beutel und Behälter.

- Kompakt und leicht genug, um mit einer Hand bedient zu werden.
- Stromversorgung durch 2 AA-Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Holz oder Kräuter zum Räuchern nicht enthalten.

Artikelnummer	mm
199992	90x54x(H)122

Öffnung für
Räuchergeräteschlauch



199664

199657



199978

GLASGLOSCHKE

- Idealerweise in Kombination mit einer Räucherbox oder -pistole verwenden, um Kunden Gerichte auf eine spektakuläre Art und Weise zu präsentieren.

Artikelnummer	mm
199978	ø275x(H)140

GLASGLOSCHKE MIT LÜFTUNGSÖFFNUNG

- Aus Borosilikatglas, ausgestattet mit einer Silikonentlüftung zur Aufnahme des Schlauches einer Räucherpistole.
- In Kombination mit einer Räucherpistole eine spektakuläre Art und Weise Speisen zu präsentieren.

Artikelnummer	-	mm
199664	Servierglosche	ø260x(H)174
199657	Cocktail-Glosche	ø130x(H)282



198124

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
198124	2	(L)230





551813

18/8
stainless steel

Inkl. drei verschiedenen
Düsen (Ø 4, 5 and 6 mm)



FONDANTRICHTER KITCHEN LINE

- Ergonomischer Griff.
- Absperrventil gewährleistet tropfenfreie Dichtigkeit in geschlossener Stellung.
- Mit drei verschiedenen Düsen (Ø 4, 5 und 6 mm).
- Drahtgestell.
- Konzipiert für die Dosierung von Saucen sowie zum Dekorieren von Speisen und Süßigkeiten.

Artikelnummer	Liter	mm
551813	1.5	270x195x(H)270



551806

Inkl. drei verschiedenen
Düsen (Ø 4, 5 and 6 mm)



ABS
plastic

S.S.
stainless steel

FONDANT-TRICHTER PROFI LINE

- Ergonomischer Griff aus ABS.
- Absperrventil gewährleistet tropfenfreie Dichtigkeit in geschlossener Stellung.
- Mit drei verschiedenen Düsen (Ø 4, 5 und 6 mm).
- Drahtgestell und Abtropfschale.
- Konzipiert für die Dosierung von Saucen sowie zum Dekorieren von Speisen und Süßigkeiten.

Artikelnummer	Liter	mm
551806	1.5	ø212x(H)315



Video ansehen





558102



558119



558140



SAUCENSPENDER, EDELSTAHL, EINZELN

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Portion der abgegebenen Sauce: 35 ml
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Liter	mm
558102	4.5	ø180x(H)420

SAUCENSPENDER, EDELSTAHL, ZWEIER-SET

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Jeder Deckel mit 2 Schnappverschlüssen ausgestattet.
- Saucenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Ständer mit im Set enthaltenem Adapter.

Artikelnummer	Liter	mm
558119	9	400x200 x(H)440

DECKEL MIT SPENDER FÜR GN-BEHÄLTER, AUS ROSTFREIEM STAHL

- Gehäuse, Feder in der Zapfsäule und mechanisches System aus Edelstahl AISI 304.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Saucenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Geeignet für GN -Behälter mit einer Höhe von 200 mm (nicht enthalten).

Artikelnummer	GN	mm
558133	GN 1/6	180x165
558140	GN 1/4	270x165
558157	GN 1/3	330x180

3-LITER-EDELSTAHL-SAUCENWÄRMER MIT SPENDER

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Mit Überhitzungsschutzsensor schaltet er den Alarmton ein und schaltet die Heizung automatisch ab.
- Einstellbare Heiztemperatur: bis zu 90 °C.
- Abgegebene Soßenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
558126	3	230	900	ø180x(H)502



558126



<90 °C



SPENDERFLASCHEN

- Aus Polyethylen.
- Die Kappe sorgt dafür, dass die Soße frisch bleibt und die Hygiene gewahrt bleibt.



557990



SPENDERFLASCHEN

Artikelnummer	Stückzahl	Farbe	Liter	mm
558003	1	Gelb	0.2	ø50x(H)185
558010	1	Rot	0.2	ø50x(H)185
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185
557808	1	Gelb	0.35	ø55x(H)205
557815	1	Rot	0.35	ø55x(H)205
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205
557907	1	Gelb	0.7	ø70x(H)240
557914	1	Rot	0.7	ø70x(H)240
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240

MINI-SAUCENSPENDER – 4ER-SET

- Aus halbdtransparentem Polyethylen.
- Schraubverschluss mit Verschluss.
- Wiederverwendbares Produkt.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
557990	0.05	ø35x(H)100
557891	0.03	ø30x(H)85



558096

Non-drip tip



design by
Robert Bronwasser



SPENDERFLASCHE, TROPPFREI

- Entworfen von Robert Bronwasser.
- Transparente Flasche mit speziell konzipiertem Spenderdeckel.
- Dieser verhindert ein Auslaufen, selbst wenn die Flasche auf den Kopf gestellt oder einfach zur Seite gelegt wird.
- Die Flasche bleibt somit jederzeit einsatzbereit und tropffrei.

Artikelnummer	Liter	mm
558096	0.23	ø50x(H)160





18/0
stainless steel

557969

SAUCENFLASCHEN-HALTER

- Hochwertiges Finish.
- Ideal für HENDI Spenderflaschen geeignet.

Artikelnummer	-	mm
557969	3-fach, ø50 mm	209x80x(H)78
557976	3-fach, ø57 mm	229x90x(H)78
557983	3-fach, ø70 mm	274x102x(H)98



429457

429440

S.S.
stainless steel

TACO-HALTER

Artikelnummer	-	mm
429440	2 Fächer	135x115x(H)50
429457	4 Fächer	225x115x(H)50



203521

203538

203545



PUMP-SAUCENSPENDER

- Pumpspender für verschiedene Saucenarten.
- Ideal für den Einsatz in Snackbars, Buffets, Restaurants und bei Catering-Veranstaltungen.
- ABS-Gehäuse, abnehmbarer Saucenbehälter komplett BPA-frei - beeinträchtigt nicht den Geschmack und Geruch des Inhalts.
- Saucenbehälter mit Messkala, Deckel und abnehmbarer Pumpe, alles aus Polypropylen.
- Das Pumpsystem ist mit einer Verriegelung versehen, um ein versehentliches Verschütten des Inhalts während des Transports zu verhindern.

- Fassungsvermögen: 2,5 l.
- Dosierung: 20 ml.
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +70°C.
- Leicht zu demontieren und stapelbar.
- Erhältlich in rot, gelb und weiß.

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
203521	Rot	2.5	230x210x(H)327
203545	Weiß	2.5	230x210x(H)327
203538	Gelb	2.5	230x210x(H)327



SAHNESPENDER



Video ansehen



SAHNESPENDER PROFI LINE

- Für sekundenschnelles Zubereiten von Sahne, Mousses, Desserts, kalten Schäumen und Saucen.
- Ideal zum Garnieren von Cappuccinos, Kaffees, Shakes und Eis.
- Auch geeignet zum Servieren von warmen Cremes und Soßen bis 70°C.
- Inhalt bleibt im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar.
- Inklusive Set aus 3 Edelstahl Spritztüllen und Reinigungsbürste.
- Benötigt Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm
588017	0.5	ø85x(H)235
588024	1	ø98x(H)330



SAHNESPENDER KITCHEN LINE, WEISS

- Aluminiumkopf, weiß beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm
588031	0.25	ø80x(H)200
588369	0.5	ø80x(H)260
588376	0.95	ø95x(H)320



NEW

588420

588598



SAHNESPENDER KITCHEN LINE, SCHWARZ

- Aluminiumkopf, mattschwarz beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) separat erhältlich und nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm
588598	0.95	ø95x(H)320
588420	0.5	ø80x(H)260



589205

ERSATZTEILSET FÜR SAHNESPENDER

Artikelnummer	-	mm
589205	Profi Line	120x30x(H)240



589007

ERSATZTEILSET FÜR SAHNESPENDER

Artikelnummer	-	mm
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240



für Sahne für Flüssigkeiten zum Dekorieren

NADELTÜLLEN

- Geeignet zum Dekorieren, Befüllen, Einspritzen, Marinieren, etc.
- Set beinhaltet 4 Nadeltüllen aus Edelstahl:
 - 1 Lange Tülle Ø 3 mm
 - 1 Lange Tülle Ø 5 mm
 - 1 kurze Tülle Ø 3 mm
 - 1 kurze Tülle Ø 5 mm
- Nur geeignet für HENDI Sahnspender der Serie Profi Line (588017 und 588024)

Artikelnummer	-
589106	





975855

975893

975886

975879

975862

**NEW****SAHNESPENDER**

- Komplet aus Aluminium gefertigt.
- Set mit 3 Polypropyldüsen sowie inkl. Reinigungsbürste.
- Nicht für heiße Soßen geeignet.
- Für den Betrieb ist eine Sahnekapsel (N₂O) erforderlich, nicht im Lieferumfang enthalten

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
975855	Pastellgelb	0.5	ø80x(H)260
975893	Taupe	0.5	ø80x(H)260
975886	Pastellrosa	0.5	ø80x(H)260
975862	Pastellblau	0.5	ø80x(H)260
975879	Pastellgrün	0.5	ø80x(H)260



UNIVERSAL -
FÜR ALLE
SAHNESPENDER
GEEIGNET

588208



588215



586907

SAHNEKAPSELN

- Passend für die meisten gängigen Sahnespender.
- Gefüllt mit N₂O.
- Innerhalb von 5 Jahren ab dem aufgedruckten Produktionsdatum zu verwenden.

Artikelnummer	Stückzahl
588208	10
588215	24
586907	50





Leistungsstarker Motor mit zwei
Drehzahlen: 15.000 und 19.000 U/min.



design by
Robert Bronwasser



2 Sätze
auswechselbare
Polycarbonatrührer
(je 2 Stück)



2 Becher: aus Edelstahl
(Kapazität: 0,95 l)
und aus Polycarbonat
(Kapazität: 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Vom niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen und in 6 attraktiven Farben erhältlich.
- Für die mühelose Zubereitung von Cappuccino Freddo, Frappés und natürlich Milchshakes.
- Das Gehäuse ist aus ABS-Kunststoff gefertigt.
- Der Sockel ist beschwert und mit Gummifüßen versehen, die für zusätzliche Stabilität sorgen.
- Der Motor verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen: 15.000 und 19.000 U/Min.
- Die Bedienelemente sind einfach zugänglich an der Oberseite des Geräts angebracht.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der sicherstellt, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Grad der Belüftung zu steuern.
- Komplettsset inkl. einem Edelstahl-Mischbecher (nutzbarer Inhalt: 0,5 Liter), einem Polycarbonat-Mischbecher (nutzbarer Inhalt: 0,5 Liter) und 2 Sätzen zu je 2 Rührwerken.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
221617	Weiß	230	400	170x210x(H)485
221600	Schwarz	230	400	170x210x(H)485
221624	Karamell	230	400	170x210x(H)485
221631	Gelb	230	400	170x210x(H)485
221648	Rot	230	400	170x210x(H)485
221655	Blau	230	400	170x210x(H)485

MILKSHAKE MIXER BPA-FREI - DESIGN BY BRONWASSER

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
221495	Schwarz	230	400	170x210x(H)485
221372	Gelb	230	400	170x210x(H)485
221389	Rot	230	400	170x210x(H)485
221358	Weiß	230	400	170x210x(H)485
221365	Karamell	230	400	170x210x(H)485
221396	Blau	230	400	170x210x(H)485



221617
221358



221600
221495



221624
221365

FÜR DIE MÜHELOSE
ZUBEREITUNG VON
CAPPUCCINO FREDDO,
FRAPPÉS
UND NATÜRLICH
MILCHSHAKES



POLYCARBONATBECHER FÜR MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

Artikelnummer	mm
961124	ø116x(H)161



961124



EDELSTAHLBECHER FÜR MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

Artikelnummer	mm
961117	ø113x(H)160



961117



RÜHRER BPA-FREI FÜR MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Tritan - BPA-freiem Material.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher- und doppelter Rührer.
- Speziell kreiert für den HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser, Artikelnummer: 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
957066	32x27x(H)50



957066



RÜHRER FÜR MILCHSHAKE- MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Polycarbonat.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher und doppelter Rührer.
- Speziell entwickelt für die HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser: Artikelnummern 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
961131	32x27x(H)50



961131





EISCREME-MASCHINE

- Ideal zur Herstellung von Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt innerhalb von nur 90 Minuten.
- Entnehmbarer, 2-Liter-fassender Eisbehälter aus Edelstahl.
- Luftgekühlter Kompressor - Temperaturbereich: -10°C bis -35°C.
- Die zusätzliche Kühlfunktion bis zu 2 Stunden sorgt für gleichmäßige Eiskonsistenz bis zum Servieren.
- Vorkühlen der Zutaten ist nicht notwendig.
- Großes beleuchtetes Digitaldisplay mit Anzeige der Restlaufzeit, aktueller Temperatur (gemessen am Boden des Eisbehälters).
- Leicht einzusetzendes Rührwerk aus Polypropylen.
- Transparenter Polycarbonatdeckel mit "Twist Look" Verschluss.
- Messbecher und Eisspachtel enthalten.
- Kältemittel: R600a.

274231

Artikelnummer	V	W	mm
274231	230	180	285x340x(H)357



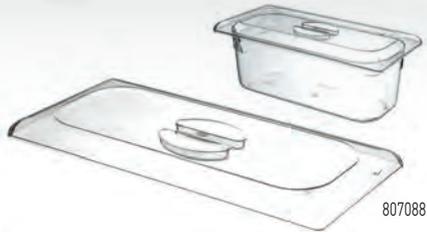
Messbecher und
Eisspachtel enthalten



DECKEL POLYCARBONAT FÜR EISCREME BEHÄLTER

- Passend für Eiscreme Behälter aus Polycarbonat.

Artikelnummer	mm
807088	360x165
807095	360x250



807088



807026

807057



EISCREME-BEHÄLTER POLYCARBONAT

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
807026	Transparent	5	360x165x(H)120
807057	Transparent	5	360x250x(H)80
807033	Schwarz	5	360x165x(H)120
807071	Schwarz	5	360x250x(H)80



807033

807071



GEFRIERDISPLAY FÜR EIS

- Vorgesehen für Präsentationen und Vorführungen von bis zu 4 Stunden - nicht für die langfristige Lagerung von Tiefkühlprodukten.
- Aus Edelstahl mit dreifach verglaster Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe 100 mm).
- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Digitale Temperaturanzeige und Display.
- Kältemittel R290.
- Klimaklasse: 4
- Energielabel: E (A-G).

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670



EISCREMEBEHÄLTER KITCHEN LINE

- Sehr massives Design.
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung.
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken.

Artikelnummer	Liter	mm
807019	5	360x165x(H)120



807019



802021

802038

802045

802052



EISCREMEBEHÄLTER

- Höchste Qualität Wandstärke 0,8mm.
- Sehr massives Design.
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung.
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken.

Artikelnummer	Liter	mm
802045	3,6	360x165x(H)80
802052	5	360x250x(H)80
802038	5	360x165x(H)120
802021	6,5	360x165x(H)150



150 mm



120 mm



80 mm



80 mm





EISCREMEPORTIONIERER PROFI LINE

Artikelnummer	-	mm
759233	1/24	ø51
759240	1/30	ø49
759257	1/36	ø46
759264	1/40	ø44

18/8
stainless steel



572719

572016

572313



S.S.
stainless steel

stöckel

EISCREMEPORTIONIERER STÖCKEL

- Eignet sich neben Eis auch beispielsweise ideal zum Portionieren und Anrichten von Pürees in gleichbleibenden Portionsgrößen.

Artikelnummer	-	mm
755006	1/4	ø100
755013	1/8	ø80
755020	1/10	ø70
755037	1/12	ø67
755044	1/16	ø59
755051	1/20	ø56
755068	1/24	ø51
755075	1/30	ø49
755082	1/36	ø47
755099	1/40	ø45
755105	1/50	ø43
755112	1/60	ø40
755143	1/100	ø30



755143

755037

755006

755075



stöckel



EISCREMEPORTIONIERER STÖCKEL

- Mit verstärktem Glasfasernylongriff.
- Einfachere Unterscheidung der Portioniergröße dank der mitgelieferten Farbclips.

Einfache Unterscheidung verschiedener Portionsgrößen

Artikelnummer	-	mm
755334	1/12	ø67
755341	1/16	ø59
755358	1/20	ø56
755365	1/24	ø51
755372	1/30	ø49
755389	1/36	ø47
755396	1/40	ø45



EISCREMEPORTIONIERER STÖCKEL, OVAL



Artikelnummer	-	mm
755259	1/20	70x52
755273	1/30	62x43

stöckel

EISCREMEPORTIONIERERSPÜLE

- Ermöglicht schnelles und präzises Waschen von Eiscremeportionierern- und spachteln, sowie anderem kleinen Speiseeiszubehör.
- Geringer Wasserverbrauch.
- Sehr einfach zu benutzen und zu reinigen.
- Kann mit Artikelnummer 802014 an der Wand oder an Kühltheken und -auslagen montiert werden.
- 3/8"-Wasserversorgungsleitung, 3/4"-Abflussleitung.
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Artikelnummer	mm
802007	270x111x(H)115



802007

MONTAGEWINKEL FÜR EISCREMEPORTIONIERERSPÜLE

- Sichern Sie Ihre HENDI Eiscremeportioniererspüle 802007 mit dieser Halterung.
- Montagebohrungen: ø 4,5 mm.
- Anzahl der Montagebohrungen: 2 x 2.
- Stahlstärke: 0,8 mm.

Artikelnummer	mm
802014	302x115x(H)122



802007

802014





SPACHELN & SCHÖPFKELLEN

18/10

stainless steel

EISCREMESPATEL

- Mit Tritan-Griff.

Artikelnummer	Farbe	mm
755808	Blau	(L)260
755815	Rot	(L)260
755822	Gelb	(L)260
755839	Violett	(L)260



755808

755815

755822

755839



755556

755686

755655

stöckel



EISLÖFFEL STÖCKEL

Artikelnummer	-	mm
755556	1/20	ø56x120
755563	1/24	ø51x120
755570	1/30	ø49x120

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit Keramikbeschichtung.

Artikelnummer	-	mm
755686	1/20	ø56x170

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit extra langem Griff.

Artikelnummer	-	mm
755655	1/20	ø56x170



759301



EISCREMEPORTIONIERER

- Aus Aluminium.

- Leichtes Gewicht.

- Langer und komfortabler, mit Öl gefüllter Griff zum besseren Portionieren - das Öl erwärmt sich durch die Wärme der Hand, wodurch sich das Eis leichter und schneller lösen lässt.

- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	-	mm
759301	1/30	ø56x225



755730



EISWAFFELSTÄNDER

- Für 3 Waffeln.

Artikelnummer	mm
755730	200x95x(H)85



637838



637791

BACKSIEB, RUND

- Mit Aufhängeöse.

Artikelnummer	-	mm
637791	für Puderzucker	ø250x(H)75
637821	für Puderzucker	ø410x(H)80
637807	für Mehl und Gries	ø250x(H)75
637838	für Mehl und Gries	ø410x(H)80
637814	für Paniermehl	ø250x(H)75
637845	für Paniermehl	ø410x(H)80



für Puderzucker

für Mehl und Gries

für Paniermehl

NEW



MEHLSIEB

- Gehäuse gefertigt aus Edelstahl, Netz gefertigt aus Edelstahl.
- 2 Lagen aus sehr feinem Gewebe.
- Mit Quetschgriff (federbelasteter Mechanismus).
- Kapazität: ~ 550g.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
637852	187x125x(H)127



637852





659304

659403

TEIGSCHABER

- ABS Griff.
- Schaber aus synthetischem Gummi.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659205	90	52x257
659304	116	70x358
659403	116	70x410



659007

659106

TEIGSCHABER

- PA Griff.
- Schaber aus Silikon.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659014	90	55x266
659007	105	70x354
659106	105	70x420



658604

658802

658901

TEIGSCHABER

- Hergestellt aus glasfaserverstärktem Nylon.
- Schaber aus synthetischem Gummi.
- Nur geeignet zur kalten Lebensmittelzubereitung.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
658604	90	55x260
658703	90	75x320
658802	90	75x425
658901	150	100x515



659458

659458

659472

TEIGSCHABER, LÖFFELFÖRMIG

- ABS Griff.
- Schaber aus synthetischem Gummi.



Artikelnummer	Klinge (mm)	mm
659472	117	75x408
659458	88	57x254
659465	117	75x357



563007

563106



LÖFFEL

Artikelnummer	mm
563007	375x70
563106	450x80
563205	575x105



659700

659809



KOCHLÖFFEL AUS EXOGLAS

- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.

Artikelnummer	mm
659700	(L)305
659809	(L)385



TEIGROLLER

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Rollenbreite: 246 mm.
- Mit Gleitlager.

Artikelnummer	mm
515006	ø62x470



NUDELHOLZ

- Hergestellt aus massivem Buchenholz.
- Mit leichtgängigen Kugellagern aus vernickeltem Stahl.
- Ergonomische, konturierte Griffe.
- Eine robuste Metallwelle im innen verstärkt die Rollenstruktur.
- Das Nudelholz mit der Artikelnummer 515020 ist aufgrund seiner Größe und seines Gewichts geeignet, um eine große Menge Teig auf einmal zu rollen.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
515020	ø75x640
515167	ø90x667



NUDELHOLZ AUS ALUMINIUM

- Hergestellt aus Aluminium.
- Mit leichtgängigen Kugellagern aus vernickeltem Stahl.
- Ergonomische, konturierte Griffe.
- Eine robuste Metallwelle im innen verstärkt die Rollenstruktur.
- Aufgrund seiner Größe und seines Gewichts eignet er sich zum Ausrollen einer großen Teigmenge.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
515174	ø90x545



NUDELHOLZ MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

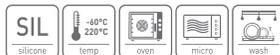
- Rollenbreite: 246 mm.
- Edelstahl mit Antihafbeschichtung.
- Mit Gleitlager.
- Inklusive verchromtem Aufbewahrungsständer.

Artikelnummer	mm
515013	ø62x470



BACKFORMEN AUS SILIKON

- Aus 100% Antihaft-Silikon.



SILIKONFORM HALBKUGEL

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
676202	GN 1/3 ø70x(H)32	6



SILIKONFORM MINI-KUCHEN

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
677001	GN 1/3 80x30x(H)33	9



SILIKONFORM TARTELETTE

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
676509	GN 1/3 ø50x(H)17	15



SILIKONFORM MUFFIN

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
677209	GN 1/3 ø69x(H)40	6
676905	GN 1/3 ø53x(H)30	11



SILIKONFORM CANNELE BORDELAIS

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
677506	GN 1/3 ø54x(H)48	8



SILIKONFORM MADELEINES

Artikelnummer	Backen (mm)	Aussparungen
676707	GN 1/3 70x47x(H)17	9

SILIKONFORMEN

- Aus 100% Antihaft-Silikon gefertigt.
- Perfekt zum Erstellen, Backen und Einfrieren von Einzelportionen.
- Temperaturbeständig von -30°C bis 230°C.
- Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.



NEW

SILIKONFORM QUADRAT

- Quadratisch, jeweils 5,5x5,5 cm.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677261	35	570x375x(H)25



677261



SILIKONFORM HERZ

- Herzförmig, jeweils 7,5x6,0 cm.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677254	20	570x375x(H)35



677254



SILIKONFORM OVAL

- Oval, jeweils 5,0x3,0 cm.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677247	50	570x375x(H)20



677247



SILIKONFORM MINI-MUFFIN

- Rund, jeweils ø3,5 cm, ideal zB für Mini-Muffins.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677230	48	570x375x(H)25



677230



SILIKONFORM MUFFIN

- Rund, jeweils ø7,0 cm, ideal zB für Muffins.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677223	24	570x375x(H)40



677223



SILIKONFORM HALBKUGEL

- Halbkugelförmig, jeweils ø7,0 cm.

Artikelnummer	Aussparungen	mm
677216	24	600x395x(H)35



677216





BACKFORM RUND

Artikelnummer	-	mm
689806	mit glattem Rand	ø70x(H)68
689608	mit gebördeltem Rand	ø70x(H)68



KUCHENFORM

- Rechteckig.

Artikelnummer	mm
682104	180x80x(H)60
682302	260x100x(H)75
682401	300x110x(H)75



SPEISERING UND STAMPFER, QUADRATISCH

- Zur raffinierten Gestaltung von Kuchen und Speisen.

Artikelnummer	-	mm
512166	Speisering	65x65x(H)45
512173	Speisering	80x80x(H)45
512227	Stampfer	63x63x(H)55
512234	Stampfer	80x80x(H)55

SPEISERING UND DRÜCKER, RUND

- Aus Edelstahl AISI 430.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	-	mm
512142	Speisering	ø80x(H)45
512159	Speisering	ø100x(H)45
512203	Stampfer	ø80x(H)55
512210	Stampfer	ø100x(H)55

SPEISERING, RUND

- Aus Edelstahl AISI 430.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
512135	ø60x(H)45
512104	ø70x(H)45
512302	ø90x(H)45

TEIGSCHABER

- Schaber aus Polypropylen.
- Spülmaschinengeeignet.
- Die rechteckigen, halbrunden und trapezförmigen Teigschaber sind entweder einzeln oder im 6er-Set erhältlich.



6x

554166



6x

554364



3x

554432

TEIGSCHABER, FLEXIBEL - 6 ST.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
554166	6	120x88

TEIGSCHABER - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
554364	6	120x96

TEIGSCHNEIDER - 3 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
554432	3	216x128

AUSSTECHFORMSET

- 14er Set, rundes Modell.

Artikelnummer		mm
673416	mit glattem Rand, ø19-112	(H)35
674413	mit Zackenrand, ø18-108	(H)35



673416

674413



855751



553404



TEIGSCHNEIDER

- Edelstahl, mit Polypropylen-Griff.

Artikelnummer	mm
855751	150x110



TEIGSCHABER

- Hergestellt aus Edelstahl.

Artikelnummer	mm
553404	150x110



BACKMATTE AUS SILIKON

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm
677827	0.7	600x400
677810	0.7	530x325
677834	0.7	300x400



677810





855775

855782

855683

WINKELPALETTE

- Glatte flexible Klinge.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
855775	0.7	110	220
855782	0.7	200	343
855683	0.7	254	390



855706

855690

855744

18/8
stainless steel

13-125 mm



515044

TEIGSCHNEIDER 5 RÄDER

- Die Schnittbreite kann leicht von 13 bis 125 mm eingestellt werden.
- Mit 5 glatten Edelstahl-Trennscheiben Ø 55 mm.

Artikelnummer	mm
515044	222x56x(H)55



SPACHTEL

- Für Bäckerei und Coniserie.
- Glatte flexible Klinge.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)
855706	0.5	110	220
855690	0.5	203	345
855744	0.5	255	400



STIPPROLLER

- 60 mm breite Walze mit 32 langen und haltbaren Stippnadeln.
- Auch zum Perforieren von dicken Teigsorten geeignet.
- Ideal für saftige Kuchen- und Gebäckböden sowie Pizzateig.
- Verhindert die Blasenbildung im Teigboden und sorgt für bessere Backergebnisse.

Artikelnummer	mm
515037	210x73

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH, SILIKON

- Mit Edelstahlborsten.
- Hochtemperaturbeständig.



Artikelnummer	mm
515389	200x25
515396	220x50



515389



515396



515228



515327

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH - 2 STK.

- Mit Holzstiel.



Artikelnummer	Stückzahl	mm
515228	2	190x20
515327	2	210x40



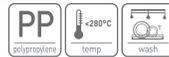
515358



515365

BACK- & BUTTERPINSEL, SILIKON

- Mit Polypropylenstiel.



Artikelnummer	mm
515358	220x32
515365	230x45



833032



BAIN-MARIE TOPF

- Doppelwandig mit Wasserbehälter.
- Mit Edelstahlgriff.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser, um z.B. Schokolade zu schmelzen.

Artikelnummer	Liter	mm
833032	1	330x165x(H)95



**NEW**

GITARRENSCHNEIDER EINZELN

- Das Werkzeug zum präzisen Längs- und Querschneiden und schnellen Portionieren von weichen Konditoreiwaren wie Ganache, Pudding, Marshmallows, Pralinen und Konfekt von Bankettorten.
- Auffälliges schwarzes Design: Rahmen aus schwarz eloxiertem Aluminium.
- Arbeitsfläche und Platte aus Edelstahl - Haltbarkeit und leichte Reinigung garantiert.
- Saiten aus hygienischem Chirurgienstahl.
- Die profilierte Arbeitsfläche und die scharfen Saiten garantieren ein außergewöhnlich präzises Arbeiten; zum Schneiden mit höchster Präzision.
- Speziell entwickelte Scharniere aus Messing - lange Lebensdauer im Gegensatz zu anderen Produkten auf dem Markt mit Kunststoffscharnieren.
- Rutschfeste FüÙe sorgen für Stabilität beim Arbeiten.
- Im Set enthalten:
 - 1 Basis mit den MaÙen 600x400x(H)100 mm,
 - 3 Schneidrahmen:
 - 9 Saiten mit 45 mm Abstand
 - 13 Saiten mit 30 mm Abstand
 - 17 Saiten mit einem Abstand von 22,5 mm
 - Stahlplatte,
 - Schraubenschlüssel für den Saitenwechsel.

Artikelnummer	mm
195789	636x441x(H)109

Vorteile:

- Verbesserung der Produktion in Konditoreien, Bäckereien und Cateringstellen.
- Hochpräzision: Schneiden von Gebäck, Kuchen, Mousses zu vielen geraden Stücken ohne Verformen und Reißen - mit Hilfe von Edelstahlsträngen, die in verschiedenen Maßkombinationen platziert sind.
- Effizientes und müheloses Auftragen des Gebäcks und Abnehmen des Schnittprodukts dank der im Set enthaltenen Edelstahlplatte.
- Es ist möglich, das Gewicht jedes geschnittenen Endprodukts präzise zu bestimmen, wobei die Grammatik des Gebäcks ausreichend strukturiert wird.
- Einfaches Funktionsprinzip ermöglicht perfektes Konditorschneiden auch bei weniger erfahrenen Produkten.
- Einfache Montage, Demontage und Pflege der Hygiene.



3 Schneidrahmen mit Zip Pitch zum Schneiden in 22,5 mm (17 Saiten), 30 mm (13 Saiten) und 45 mm (9 Saiten) Abständen

SÄGE FÜR BISKUITKUCHEN

- Auffälliges schwarzes Design: Körper aus hygienischem eloxiertem Aluminium.
- Edelstahlklinge, die einzige auf dem Markt mit Lebensmittelkontakt-Zertifikat, leicht entfernbar und spülmaschinenfest - garantiert eine hohe Arbeitshygiene.
- Füße aus PTFE sorgen für komfortables Arbeiten auf jeder Arbeitsplatte.
- Sägeblatt ordnungsgemäß angezogen und an einem gefrästen Element befestigt - es biegt sich während des Betriebs nicht und dreht sich nicht.
- Die Löcher für die Klinge sind auf beiden Seiten gleich - die Kappe kann sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite befestigt werden.
- Ausgestattet mit einem Maß am Körper - zur Regelung der Dicke von Biskuitkuchenschichten: von 1 cm bis 6 cm.
- Das Sortiment an mühelosem Schwammkuchenschneiden, das dem Süßwarenstandard entspricht: 60 x 40 cm.
- Es ist möglich, einen runden Biskuitkuchen mit einem Durchmesser von $\varnothing 5$ cm bis $\varnothing 40$ cm präzise zu schneiden.
- Klingenlänge: 57 cm, mit nach Maß geregelter Höhe.

Al 18/10
aluminium stainless steel

NEW



Artikelnummer	mm
400098	620x120x(H)130



Verbogene
Düsenverlängerung

runde Strahldüse

Flachlüfterdüse

NEW



270882

ELEKTRISCHES SPRÜHGERÄT FÜR LEBENSMITTEL

- Kolben aus Edelstahl, Behälter aus HDPE.
- Vorgesehen für Flüssigkeiten mit niedriger bis mittlerer Viskosität, wie zB Öle, Gelees, Soßen, Marinaden.
- Für das einheitliche Sprühen eines Produkts - von sehr dünner bis dicker Schicht.
- Einstellbarer Produktfluss.
- Nicht-elektrische Teile können nach der Demontage in einer Spülmaschine gereinigt werden.

S.S. HDPE
stainless steel polyethylene

- Der Behälter ist mikrowellengeeignet - bis zu 70°C.
- Im Set enthalten:
 - Schraubbehälter mit einer Kapazität von 700 ml,
 - Flachlüfterdüse,
 - runde Strahldüse,
 - gebogene Düsenverlängerung.

Artikelnummer	V	W	mm
270882	230	60	240x90x(H)220





Widerstandsfähig
und langlebig

Geruchlos

Nicht toxisch

Für warme und kalte
Inhalte geeignet



557105



SPRITZBEUTEL

- Einwegspritzebeutel.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.

Artikelnummer	mm
557112	445x220
557105	530x285



557303



SPRITZBEUTEL, RUTSCHFEST - 100 STK.

- Einwegspritzebeutel mit rutschfester Außenseite zur einfacheren Handhabung.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
557303	100	515x280



550120

550328

550526



550106

550304

550502

SPRITZBEUTEL - 2 STK.

- Hergestellt aus Baumwolle mit Innenbeschichtung aus Polyurethan.
- Mit praktischer Hängeöse. Kann in kochendem Wasser gereinigt werden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
550120	2	(L)300
550229	2	(L)350
550328	2	(L)400
550427	2	(L)450
550526	2	(L)500

SPRITZBEUTEL

- Hergestellt aus makellosem Nylon.
- Hochbelastbar, mit Hängeöse.
- Geeignet zum Reinigen in kochendem Wasser.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
550106	1	(L)300
550205	1	(L)350
550304	1	(L)400
550403	1	(L)450
550502	1	(L)500



550113



WANDREGAL FÜR SPRITZBEUTEL

- Mit 4 Einhängungen für Spritzbeutel, 31 Halterungen zum Verstauen von Tüllen, 7 Haken zum Aufhängen von zB Spachteln und Teigschneidern, sowie einem Regal für kleine Zubehörteile.

Artikelnummer	mm
550113	500x360x(H)560





551202



DEKORATIONSSPRITZTÜLLEN BLUMEN & BLÜTEN

- 5-teiliges Set bestehend aus folgenden Spritztüllen:
- 2x Blüten
- 1x Stern
- 1x Blütenblatt
- 1x glatt.
- Sehr präzise dank der scharfen Kanten.

Artikelnummer

551202



551790

SPRITZDÜSEN - GEZAHNT

- Set bestehend aus 5 Größen.

Artikelnummer

551790

ø6-8-10-12-14



551691

SPRITZDÜSEN - GLATT

- Set bestehend aus 5 Größen.

Artikelnummer

551691

ø2-4-6-8-10





Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



Inkl. 5 Messer:
Scheibenschnitz
2 und 4 mm;
Raspelscheiben:
3, 5 und 7 mm

GEMÜSESCHNEIDER PROFI LINE

- Robustes Gehäuse aus Aluminium mit glatter und präziser Oberfläche.
- Schneidscheibe mit Metalllagerhülse, die sich wesentlich langsamer abnutzt als Kunststofflagerhülsen.
- 2 Einlässe: großer Einlass mit einem Schieber an einem beweglichen Arm; kleinerer Einlass mit gelöstem Drücker.
- Hohe Arbeitshygiene – der Schneider wurde entwickelt, um Schmutzansammlungen zu vermeiden: glatter, gerader Griff des Drückers; Ein-/Aussschalter mit einheitlicher Oberfläche; glatte und präzise Oberfläche des Gehäuses an jeder Körperstelle
- Im Set enthalten: 5 Klingenscheiben für unterschiedliche Schnittergebnisse: 2 und 4 mm Scheiben und 3, 4, 5 und 7 mm Scheren; Auswerferscheibe; spezielle Reinigungsbürste.
- Der Motor ist dank eines großen und effektiven Kühlgebläses gut vor Überhitzung geschützt.
- Geschwindigkeit: 295 U/min. Leistung: 100-300 kg/h.
- Durchmesser der Scheibe: no - 205 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
231807	230	550	615x239x(H)580



Video ansehen



280096



280317



234730



234754

SCHNEIDSCHNEIBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)
280126	4
280096	1
280102	2
280201	6
280218	8
280225	10

REIBESCHNEIBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)
280317	7
280294	2
280300	3
280416	4,5

WÜRFELGATTER

- Nur passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.
- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich.

Artikelnummer	Stärke (mm)
234747	10
234730	8

POMMES GATTER

- Nur passend für Gemüseschneider Professional 231807 & 231852.
- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich

Artikelnummer	Stärke (mm)
234761	10
234754	8



Inkl. 5 Messer: Schneidscheiben 2 und 4 mm;
Raspelscheiben 3, 5 und 7 mm

PROFI-GEMÜSESCHNEIDER

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüseemengen.
- Großer Einfülltrichter zum Begeben des ganzen Kohlkopfes bis Ø 165 mm.
- Kleiner Einfülltrichter zum Begeben von langen Gemüsesorten, z.B. Karotten, Gurken bis Ø 55 mm.
- Gehäuse der Schneidkammer aus Aluminiumguss, unterer Teil des Gehäuses aus Edelstahl.
- Bedienerfreundlicher Druckhebel.
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor (750 W = 1 PS).
- Niederspannungssteuertasten STOP, START (24 V).
- 2 Sicherungen: Automatische Abschaltung bei Anheben des Druckhebels sowie nach dem Heben des oberen Deckels der Schneidkammer.
- Automatisches Einschalten beim Absenken des Druckhebels.
- Einfacher und schneller Austausch der Schneidscheiben.
- 5 Scheiben in der Standardausstattung:
Gemüsescheibe 2 mm (Scheibe mit 3 Messern)
Gemüsescheibe 4 mm (Scheibe mit 3 Messern)
Gemüseraspel 3 mm Gemüseraspel 4,5 mm Gemüseraspel 7 mm Ausgangsscheibe 4 rutschfeste Gummifüße.
- Geschwindigkeit: 300 U/Min.
- Produktivität: 100 – 350 kg/h
- Gewicht: 25 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
231852	230	750	574x250x(H)472

Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



280423

JULIENSCHNEIDSCHEIBE

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)
280423	3



280621

RASPELSCHLEIBE

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer
280621



918500

AUSWURFSCHLEIBE FÜR GEMÜSESCHNEIDER

- Passender Ersatz für gebrochene oder verlorene Auswurfscheiben und ideal, um die Lebensdauer Ihres Gemüseschneiders zu verlängern.

Artikelnummer	mm
918500	ø220



280690

GESTELL FÜR 18 GEMÜSESCHNEIDSCHEIBEN

- Kapazität: 18 Schneidscheiben (nicht im Preis enthalten).

Artikelnummer	mm
280690	400x250 x(H)90





Video ansehen

VERARBEITUNGSLEISTUNG

220 kg/h

Zufuhrbehälter aus
EdelstahlTrichter aus spezieller
AluminiumlegierungPolypropylen-
Wursthülle

210802

Rücksetzknopf

FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 12

- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen. Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 70 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: ≈1,7 kg/Min.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Artikelnummer	V	W	mm
210802	230	550	240x393x(H)560

FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 22

- Hochwertiges Profi - Gerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten.
- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
- Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: ≈3,7 kg/min.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

Artikelnummer	V	W	mm
210819	230	750	239x424x(H)571



LOCHSCHEIBE FÜR FLEISCHWOLF

- Ø 70 mm.



Artikelnummer	-	mm
282229	210802	ø8
282250	210802	ø3
282243	210802	ø4,5
282236	210802	ø6
282267	210802	ø2

LOCHSCHEIBE FÜR FLEISCHWOLF

- Ø 82 mm.



Artikelnummer	-	mm
282014	210819	ø8
282021	210819	ø6
282038	210819	ø4,5
282045	210819	ø3
282052	210819	ø2



933367



SCHNECKEN- SCHRAUBE FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	-
933367	210819
931257	210802



282359



MESSER FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	-
282359	210802
282076	210819

FLEISCHWOLF 198

- Ideal zur Verarbeitung kleinerer Fleischmengen und zum Würstmachen.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Aluminium-Gehäuse.
- Behälter aus Gusseisen.
- Stößel und Fleischwanne aus Kunststoff.
- Fleischwanne auch als Deckel verwendbar.
- Aluminium-Schnecke, Edelstahlmesser.
- Inklusive 2 Scheiben Ø 65,8 mm (4 mm und 7 mm), sowie 3 Würstfüllstutzen (Ø 12, 15 and 20 mm).
- Aufsatz für Steak-Tartar.
- Ein-/Aus-/Rückwärts-Schalter.
- Gewicht: 5,20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
210864	230	400	195x274x(H)430



Video ansehen



Fleischaufsatz
mit Deckel



Aluminium-
Gehäuse

210864



Inkl. 3
Wurstfüllaufsätze

Schnecke aus
Aluminiumlegierung,
Messer aus Edelstahl



Inkl. Fleischklopper
für Rind-/
Schweinefleisch



Video ansehen



975305

ELEKTRISCHER FLEISCHZARTMACHER

- Verarbeitet Fleischstücke bis zu: 160 mm breit und 30 mm dick.
- Edelstahlgehäuse.
- Inklusive Rollen für Rind- und Schweinefleisch.
- Geschwindigkeit: 75 U/Min.
- Luftgekühlter Motor.
- Mit 4 Gummifüßen für sicheren Stand.

Artikelnummer	V	W	mm
975305	230	350	514x224x(H)430



975329

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (GEFLÜGEL)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen HENDI Fleischzartmacher mit der Artikelnummer 975305.
- Edelstahlgehäuse.
- 2 Polypropylen-Rollen.
- Rollenlänge: 180 mm.

Artikelnummer	mm
975329	235x130x(H)120



975312

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (SCHAWARMA)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen HENDI Fleischzartmacher mit der Artikelnummer 975305.
- Edelstahlgehäuse.
- 2 Reihen Messer schneiden das Fleisch in 4 mm breite Streifen.
- Rollenlänge: 165 mm.

Artikelnummer	mm
975312	235x130x(H)120



976180

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (RIND- UND SCHWEINEFLEISCH)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen Fleischzartmacher 975305 von HENDI.
- Gehäuse und Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- Maximale Abmessungen des Fleisches: 160 mm breit, 30 mm dick.

Artikelnummer	mm
976180	235x130x(H)120



282113

HAMBURGERPRESSE

- Zum Herstellen von Hamburgern Ø 130 mm.
- Alle Bauteile die mit Fleisch in Kontakt kommen sind aus Edelstahl.
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium.
- Dank des Hebels können die vorbereiteten Patties einfach aus der Presse entnommen werden.
- Behälter für Patty Teiler.

Artikelnummer	mm
282113	320x250x(H)300

PAPIER FÜR HAMBURGERPRESSE

- Hergestellt aus transparenter Zellulose und somit temperaturbeständig und biologisch abbaubar.
- Durchmesser: 130 mm.
- ≈1255 Stück pro Packung.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
282120	1255	ø130



513026

HAMBURGERPRESSE

- Für Burger-Patties mit 115 mm Durchmesser.
- Hergestellt aus Aluminium und mit praktischer Anti-Haft-Beschichtung.
- Griff aus Polypropylen.

Artikelnummer	mm
513026	ø120x(H)80



513033



TORTILLAPRESSE

- Für max. Ø 200mm Tortillas.
- Aluminiumlegierung mit roter Pulverbeschichtung.

Artikelnummer	mm
513033	685x250x(H)200



WURSTFÜLLMASCHINEN

18/8
stainless steel

MAX. KAPAZITÄT

10 L



Video ansehen

Langlebiges Getriebe –
aus gehärtetem Stahl.Teile, die mit
Lebensmitteln in
Berührung kommen,
lassen sich leicht
entfernen, was das
Befüllen und Reinigen
erleichtert.

282151

282151

Aus Edelstahl.

WURSTFÜLLMASCHINE PROFI LINE

- Gehäuse, Zylinder und Kolben aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit 2 Geschwindigkeitseinstellungen zum einfachen Gebrauch.
- Der Kolben kann einfach abgenommen werden zur leichten Befüllung und Reinigung.
- Lager und Räderwerk aus gehärtetem Stahl, druckbeständig.
- Inklusive vier Edelstahltrichter, Durchmesser: 16/22/32/38 mm.

Artikelnummer	Liter	mm
282571	3	304x304x(H)525
282588	5	304x304x(H)640
282090	7	300x340x(H)830
282151	10	415x315x(H)690

Inkl. 4 Edelstahl-Trichter
16/22/32/38 mm

KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE



- Für den professionellen Einsatz bestimmt. Ideal für Betriebsküchen, Großküchen oder jede Küche, in der regelmäßig und schnell größere Mengen an Kartoffeln und anderem Wurzelgemüse geschält werden müssen.
- Schält die Kartoffeln mit Hilfe einer Schleifscheibe und Schleifpads auf der Innenseite der Trommel.
- Trommel, Scheibe und Schleifpads sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Das garantiert eine einfache Reinigung, Langlebigkeit und hohe Effizienz.
- Die Schleifscheibe ist mit Rührwerken aus Aluminiumlegierung ausgestattet.
- Der Deckel ist aus strapazierfähigem Polycarbonat gefertigt, so können Sie den Schälvorgang stets im Auge behalten.
- Dank des leistungsstarken Motors dauert das Schälen einer

- einzelnen Ladung lediglich 2 bis 3 Minuten.
- Das Bedienfeld ist mit einem 8-Minuten-Timer und Kontrollleuchten ausgestattet.
- Das Gerät ist äußerst betriebssicher und ein Mikroschalter stoppt den Schäler, wenn die Abdeckung geöffnet wird.
- Ausgestattet mit einem Frischwasser- und Ablaufanschluss, um Kartoffeln während des Schärens gleichzeitig zu spülen.
- Die integrierte Schalenauffwöhrkehrung - bestehend aus 2 Behältern, von denen einer perforiert ist - verhindert die Verstopfung des Abwassersystems.
- Kunststofffüße bieten zusätzliche Stabilität und zwei der Standfüße verfügen über Montageplatten zur sicheren Befestigung am Boden.
- Wasserschutzklasse: IP23.



229217



229200

KARTOFFELSCHÄLER 10 KG

- Maximale Last: 10 kg.
- Volumen: 22-Liter
- Trommel für 140-200 kg/Std.
- Gewicht: 39,6 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
229217	230	750	620x525x(H)833

KARTOFFELSCHÄLER 5 KG

- Maximale Last: 5 kg.
- Volumen: 12-Liter
- Trommel für 70-100 kg/Std.
- Gewicht: 37,5 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
229200	230	550	620x525x(H)787



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



171



**AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE**

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Resthalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:



- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
- Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
- Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde.
- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



210031

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 195

- Messerdurchmesser: 195 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 120 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
210031	230	200	416x400x(H)335



210048

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220

- Messerdurchmesser: 220 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 150 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
210048	230	280	506x435x(H)347



Schneidenschutz aus Acryl



Schlittenverriegelung



Integrierter Messerschärfer



Messerschutzabdeckung



Spritzwasser geschützter Ein-/Ausschalter

Luftgekühlter Motor mit
Edelstahlabdeckung zum Motorschutz



Video ansehen



210000

210017

AUFSCNITTMASCHINE PROFI LINE 250

- Messerdurchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 180 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
210000	230	320	514x484x(H)373

AUFSCNITTMASCHINE PROFI LINE 300

- Messerdurchmesser: 300 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 200 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
210017	230	420	602x573x(H)456



MESSER ANTIHAFTBESCHICHTET

- Zum Schneiden von Käse.

Artikelnummer	-	mm
975800	210031 970294	ø195
975732	210048 210086	ø220
975749	210000 210086	ø250
975756	210017	ø300



975732

ERSATZKLINGE FÜR AUFSCNITTMASCHINE

- Ersetzen Sie Ihre Messerklinge, um die Lebensdauer Ihrer Aufschnittmaschine zu verlängern.
- Zur Verwendung mit HENDI Aufschnittmaschinen Profi Line mit den Artikelnummer 210000, 210086, 210017.

Artikelnummer	mm
901915	ø250
901922	ø300



901915



AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Restehalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen



- an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:
- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
 - Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
 - Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde.
 - Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.
 - Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



970294



210086

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 220 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke bis zu 15 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 150 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm
970294	230	280	506x435x(H)347

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke bis zu 15 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 180 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm
210086	230	320	514x484x(H)373



Schnittstärke einfach einstellbar



Schlittenfixierung



Integrierter Messerschärfer



Lebensmittelhalter



Schneidschutz aus Acryl

PLANETENRÜHRER KITCHEN LINE



- Gehäuse aus Aluminium (Artikelnummer: 222829) oder Gusseisen (Artikelnummer: 222836, 222843).
- Robuste Schüssel aus Edelstahl AISI201.
- Lieferung mit 3 Zubehörteilen aus Edelstahl AISI430: Schneebesen, Mixer und Knethaken
- 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Langlebiger Schneckenantrieb aus verchromtem Stahl und mit Bronzeshnurrädern.
- Ein Hebel zum Absenken und Anheben der Schüssel.

- Einfach zu bedienendes digitales Bedienfeld (Artikelnummer: 222829) oder analoge Steuerung (Artikelnummer: 222836, 222843).
- Schutz gegen das Einschalten des Mixers bei hochgeklapptem Schutzgitter oder bei falscher Positionierung der Schüssel.
- Rückstellbarer Überhitzungsschutz.
- Timer, der bis zu 60 Minuten eingestellt werden kann (Artikelnummer: 222829).

MAX CAPACITY
5 kg



222829



222836



222843



Artikelnummer	222829	222836	222843
Liter	7 l	10 l	20 l
Mehl/Teigladung	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
Maße	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
Kontrolle	digital	mechanisch	mechanisch
Geschwindigkeit	128/252/545 U/Min.	148/244/480 U/Min.	197/317/462 U/Min.
Netzspannung	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V



**NEW****STABMIXER MIT SPIRALKORDEL**

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 und ABS.
- Abnehmbarer 225 mm langer Mixschaft aus AISI 304 Edelstahl.
- Doppelklinge aus Edelstahl SUS 420J2.
- Die Stromversorgung wird über den Drehregler gesteuert. Das LCD-Display zeigt die Geschwindigkeit in 7 Schritten an.
- Geschwindigkeit: von ca.8500 U/min bis 16 500 U/min.
- Überhitzungsschutz.
- Geeignet für bis zu 3 l.

Artikelnummer	V	W	mm
221181	230	1000	ø65x425





RECHARGEABLE
BATTERY



NEW

STABMIXER KABELLOS SMART PRESSURE

- Aus satiniertem Edelstahl und ABS.
- Abnehmbarer Mixarm mit S-förmiger Klinge.
- Smart Pressure-Funktion: Je stärker die Taste gedrückt wird, desto höher ist die Klingengeschwindigkeit - die stufenlose Geschwindigkeitsanpassung sorgt für eine bessere Kontrolle des Mixvorgangs.
- 5 Gänge: von 11.000 U/Min. (Getriebestufe 1) bis 16.000 U/Min. (Getriebestufe 5).
- Kabellos und wiederaufladbar - mit eingebautem Akku: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Zeigt 4 Akkuladestände an (100/75/50/25%).
- Betriebsdauer: bis zu 30 Minuten bei voller Ladung.
- Schutz: nach 3 Sekunden ohne Aktivität wird die Klinge blockiert.

Artikelnummer 221419 mm ø65x(H)390



Anzeige des Batteriestands



Intelligente Druckfunktion
- Die Rotationsintensität der Klinge wird mit einem Knopf geregelt, eine reibungslose Drehzahlregelung ermöglicht eine bessere Kontrolle über den Mischprozess

Kabellos, wiederaufladbar, mit integriertem 2000 mAh Akku

Sicherheitsfunktion:
Nach 3 Sekunden Inaktivität ist die Klinge verriegelt



design by
Robert Bronwasser**6 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN**

Erhöhen Sie das Arbeitstempo.
Steigern Sie Ihre Effizienz.
**MAN MUSS KEIN PROFI SEIN
UM HERVORRAGENDE
ERGEBNISSE ZU ERZIELEN**



ERGONOMISCHES UND LEICHTES GEHÄUSE
Profiliertes Griff für festen und zuverlässigen Grip.

Der richtige Betätigungswinkel.

**KOMFORTABLE BEDIENUNG UND NATÜRLICHE
ZEIGEFINGERPOSITION AM SCHALTER**

GERÄUSCHARM

Leise Antriebsbedienungs-
auch für offene Küchen geeignet.
**IDEAL FÜR PROFESSIONELLE
ANWENDER**

**HENDI BLEND STABMIXER**

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- ABS-Kunststoffgehäuse und hochwertiger Edelstahl-schaft.
- Gekreuzte Edelstahlmesser mit Titaniumbeschichtung.
- Leistungsstarker 250W Motor, 6 Geschwindigkeitsstufen mit LCD-Anzeige.
- Maximale Drehzahl: 13.500 U/Min.
- Geeignet für 1-8 Liter.

Artikelnummer	V	W	mm
222157	230	250	ø71x(H)450

**FÜR BEHÄLTNER
UND PFANNEN
MIT EINER
KAPAZITÄT VON
1 BIS 8 LITERN**

**HOCHWERTIGE
VERARBEITUNG**

Erhöhte Bruch-
und Kratzfestigkeit dank
ABS TERPOLYMER

**BEEINDRUCKENDER
GESCHWINDIGKEITSBEREICH**

Von 6.600 bis 13.500 U/Min.
VERKÜRZTE VORBEREITUNGSZEIT

222157

TITANBESCHICHTETE KLINGEN
3-mal haltbarer und
abnützungsrésistenter.
VERBESSERTER HALTBARKEIT

MEHR MÖGLICHKEITEN

Der Schaft misst 20 cm,
so dass Sie das Gerät auch
in einem größeren Gefäß
einfach verwenden können

STABMIXER KITCHEN LINE

- Für den professionellen Gebrauch, zB die Zubereitung von Gemüsesuppen, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenpüree, Eismischungen, etc.
- Mischgeschwindigkeit variabel einstellbar: 4000-16000 U/Min.
- Belüfteter langlebiger Motor in einem mattschwarzen Polyamidgehäuse.
- Mit 2,5 m langem Kabel mit geerdetem Stecker.



STABMIXER ANTRIEBSEINHEIT - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT, 350W

Artikelnummer	V	W	mm
221884	230	350	ø100x(H)448

STABMIXER ANTRIEBSEINHEIT - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT, 500W

Artikelnummer	V	W	mm
221891	230	500	ø100x(H)448



RÜHRSTAB FÜR STABMIXER

- Schaft und Klinge aus Edelstahl.
- Passend für: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inkl. Klingententnahmeset.

Artikelnummer	mm
222225	(L)250
222232	(L)300
222249	(L)400
222256	(L)500



SCHNEEBESEN FÜR MIXER 221884 & 221891

- Besteht aus zwei Schneebesens aus Edelstahl.
- Sichere und einfache Befestigung an der Antriebseinheit.
- Passend für: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

Artikelnummer	mm
222263	(L)250

STABMIXER PROFI LINE

- Profi-Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlschaft und -klinge.
- Einfach zu reinigen.



Ausgestattet mit
einem Digitaldisplay



Artikelnummer	224328	224335	224397	224359	224052
	Stabmixer 250, fixe Geschwindigkeit	Stabmixer Profi Line 300, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer Profi Line 400, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer Profi Line 500, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer Profi Line 500 - set
Schalttafel		Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)
Geignet für bis zu (l)	20	50	80	100	120
Maße (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
Stablänge (mm)	250	300	400	500	500
Geschwindigkeit (U/Min.)	fixe 15 000	regelbar 2 000 - 9 000	regelbar 2 000 - 9 000	regelbar 2 000 - 9 000	regelbar 2 000 - 9 000
Maximalgeschwindigkeit (U/Min.)		13 000	15 000	15 000	15 000
Leistung/Spannung (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Gewicht (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25

NEW



237762

HOMOGENISIERENDER MISCH-
SCHAFF FÜR STABMIXER

- In 3 Größen erhältlich: 300, 400, 500 mm.
- Geeignet für folgende Stabmixer: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 und 282311.

Artikelnummer	mm
237762	(L)300



224342

SCHNEEBESEN FÜR STABMIXER
PROFI LINE 300, 400 & 500

- Mit 2 Schneebeesen.
- Einfache und sichere Montage.
- Geeignet für: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311.

Artikelnummer	mm
224342	ø120x(H)330



934029

WANDHALTERUNG

Artikelnummer	mm
934029	365x130x(H)70



STABMIXER PROFI LINE 400 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR, SET INKL. ABLAGEGESTELL

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Leicht zu reinigen.
- Mit Schneebesens und Halterung zur Wandmontage.
- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Leicht zu reinigen.
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter
- Gewicht 4,75 kg
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min

Artikelnummer	V	W	mm
224380	230	400	ø100x(H)765



224380



SET: STABMIXER 350 MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT + SCHNEEBESEN + HALTERUNG ZUR WANDMONTAGE

- Geeignet für bis zu 80 Liter.
- Das Set beinhaltet: Stab mit 400 mm Länge, Schneebesens mit 250 mm Länge – gefertigt aus Edelstahl AISI304 sowie Halterung zur Wandmontage.
- Folgende Stäbe können separat erworben werden: 222232, 22225, 222256, 222263.

Artikelnummer	V	W	mm
222393	230	350	ø100x110



222393



STABMIXER 250W - GESCHWINDIGKEIT REGLBAR

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Lieferung inklusive Schneebesens (290 mm).
- Schneller Zubehörwechsel dank der Kupplung.
- Einfach zu reinigen.
- Mit ergonomisch geformtem Griff.
- Stab und Messer aus Edelstahl, Länge: 250 mm.
- Geeignet für bis zu 20 Liter.
- Regler für die Geschwindigkeit: 2500 - 15000 U/Min.
- Gewicht 1,90 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
224373	230	250	ø75x(H)540



224373





STABMIXER KITCHEN LINE

- Gehäuse der Antriebseinheit aus langlebigem, schwarzen, glasfaserverstärktem Polyamid.
- Abnehmbare Klinge aus Edelstahl AISI304.
- Im Set enthalten: ein kleines Kit zum Zerlegen der Klinge.
- Variable, mit einem Drehknopf stufenlos regulierbare Geschwindigkeit: von 4000 bis 16000 U/min.
- Belüfteter Motor.
- Die Sicherheitstaste verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
- Eine Sperrtaste ermöglicht den Dauerbetrieb ohne Tastendruck.

NEW

Motorabdeckung mit Lüftungseinlässen für effizientes Arbeiten



Zusätzliches Sicherheitsfeature für sicheren Betrieb



Ergonomischer Leistungsregler



Einfaches Anbringen des Rührstabs

Spezieller Klingenschutz, um Spritzer zu verhindern



RÜHRSTAB FÜR STABMIXER

- Schaft und Klinge aus Edelstahl.
- Passend für: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inkl. Klingentnahmeset.

Artikelnummer	mm
222225	(L)250
222232	(L)300
222249	(L)400
222256	(L)500



SCHNEEBESEN FÜR MIXER 221884 & 221891

- Besteht aus zwei Schneebesen aus Edelstahl.
- Sichere und einfache Befestigung an der Antriebseinheit.
- Passend für: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

Artikelnummer	mm
222263	(L)250



NEW



Artikelnummer	221198	221327	221334	221341
	Stabmixer 350 mit variabler Geschwindigkeit und 250 mm langem Stab	Stabmixer 350 mit variabler Geschwindigkeit und 300 mm langem Stab	Stabmixer 500 mit variabler Geschwindigkeit und 400 mm langem Stab	Stabmixer 500 mit variabler Geschwindigkeit und 500 mm langem Stab
Geeignet für bis zu (l)	20	30	80	100
Maße (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
Stablänge (mm)	250	300	400	500
Geschwindigkeit (U/Min.)	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000
Leistung/Spannung (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230

STABMIXER KITCHEN LINE 160 – GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Ausführung für den professionellen Einsatz in Eisdielen, Restaurants und Hotelküchen, Stabmixer für die Zubereitung von zB Eis-Mischungen, Gemüsesuppen, Mousse, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc.
- Luftgekühlter Motor.
- Stab und Messer aus Edelstahl: 160 mm lang, ø 25 mm.
- Geschwindigkeit: ca. 4.000 - 20.000 U/Min.
- Nettogewicht inkl. Stab: ca. 1,61 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
222140	230	270	140x76x(H)503

SCHNEEBESEN FÜR MIXER 222140

- Bestehend aus zwei Schneebesen aus Edelstahl.
- Einfache und sichere Befestigung am Motor.

Artikelnummer	mm
222164	(L)185

222140



160 mm



NEW

222164



185 mm



BLACKBOLT

DIE NEUE SUPERPOWER FÜR IHRE KÜCHE!



1500
WATT
LEISTUNG

AUSGEWÄHLTE FUNKTIONEN



Teig kneten



Biskuitteig



Sahne aufschlagen



Eischnee schlagen

HENDI BLACKBOLT PLANETENRÜHRER

- Ideal zum Kneten von Teig und Schlagen von Eiweiß.
- Gehäuse aus hochwertigem Aluminium.
- Ausgestattet mit einer hohen und trotzdem leichten Edelstahlschüssel zum Kneten unterschiedlichster Teigmengen.
- Ermöglicht ein gleichmäßiges Mischen und Verrühren.
- Das Gerät ist während des Betriebs äußerst stabil.
- Geräuscharmer Motor mit langer Lebensdauer.
- Das integrierte Kühlsystem ermöglicht einen 60-minütigen Dauerbetrieb ohne Überhitzung.
- 11 mögliche Geschwindigkeitseinstellungen.
- Fassungsvermögen: 7 L.
 - 0,2-1,5 kg Mehl.
 - 2-20 Eiweiße.

- 150-1500 ml Schlagsahne.
- 100-2000 ml saure Sahne.
- Inklusive Timer.
- Griff mit synthetischem Material gemäß CE-Normen beschichtet.
- 4 Programme: Teig kneten, Biskuitmasse, Sahne schlagen, Eischnee schlagen.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
 - Schneebesens aus Edelstahl AISI 304.
 - Edelmixler und Knethaken AISI 304.
 - Transparente Schüsselabdeckung.
- Enthaltener Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Alle Informationen zum Blackbolt gibt es unter www.hendiblackbolt.com

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
221570	7	230	1500	460x310x(H)379
963234	7			Zusatzschüssel



V-FÖRMIGER RIEMENANTRIEB
Effiziente Kraftübertragung. Geeignet für die intensive tägliche Nutzung.

GEHÄUSE
Solide und stilvoll, aus hochwertigem Aluminium.

SOFT-START
11 Geschwindigkeitsstufen, angepasst an das gewählte Programm mittels Drehregler stufenlos einstellbar.

SCHÜSSEL, 7 LITER
Aus säurebeständigem Edelstahl AISI 304 und mit einem rutschfesten und beschichteten Griff ausgestattet.



GETRIEBE
Äußerst solide und aus Edelstahl gefertigt. Garantiert eine gleichmäßige Rotation und einen sanften Übergang zur gewünschten Leistungsstufe.

KONTROLLPANEL
- Leicht ablesbar
- Countdown-Timer

4 Programmstufen:
- Langsam (Stufen 1-6)
- Standard (Stufen 1-8)
- Sanft (Stufen 1-9)
- Schnell (Stufen 1-11)

DECKEL MIT ÖFFNUNG
Für bequemes Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs - ohne sich Gedanken über eine Verschmutzung der Arbeitsfläche zu machen.



Spiral-Knethaken aus Edelstahl AISI 304



Schneebesens aus Edelstahl AISI 304



Flachrührer 1 aus POM-Kunststoff



Flachrührer 2 aus Edelstahl AISI 304



Schüssel 7 L aus Edelstahl AISI 304



Zuverlässiger Schutz

- Überhitzungsschutz
- Einklappbares Messer
- Nicht leitender Verriegelungsgriff
- Rutschfeste stabilisierende Füße
- Überlastsicherung
- Beleuchteter Schalter
- Sichtbare HÖT-Markierung

Automatisches Anheben

Der Deckel verfügt über einen Federmechanismus - für besonders einfaches Öffnen und Schließen. Erhöht die Effizienz.

Robustes Design

Der Rahmen besteht aus säurebeständigem Stahl mit einer Dicke von über 2 mm. Solides und robustes Design.

Antihafbeschichtete Titan-Dichtungsoberfläche

Verhindert das Anhaften von Folien an der Oberfläche. Schnelle Versiegelung, 1-3 Sekunden (je nach Folienstärke).

Leistungsstarker Heizmechanismus

Leistungsstarke Heizelemente verkürzen die Aufheizzeit auf nur ca. 8-10 Minuten (von der eingestellten Temperatur). Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Dichtfläche. Die Wärmedämmung reduziert den Wärmeverlust.

Druckabsorbier

Einfache Anpassung der Andruckkraft des Verpackungsrandes an die Heizplatte. Verhindert, dass die Verpackung zerbricht. Beseitigt kleine Risse und Undichtigkeiten.

Einfaches Abschneiden der Folie

Mit einem automatisch einziehbaren Messer mit 133 scharfen Zähnen. Hervorragend geeignet für alle Arten von Folien, auch für dicke Folien. Die Folie wird direkt hinter dem versiegelten Behälter in einem speziellen Streifen auf Basis der AIR-CUT-Technologie abgeschnitten



330005

Inkl. Gratis-Matrize für Behälter 227x178mm



Wartungs-/Sicherheitszone

Rahmenbasis isoliert gegen hohe Temperaturen und elektrische Spannung. Hochwertige Materialien und nahtloses Design für eine schnelle Reinigung des unteren Teils des Gehäuses, ohne das Gerät dafür ausschalten zu müssen.

Hot Point-Temperaturregler

Temperaturregler mit einem Einstellungsbereich von 50 bis 210°C. Zur präzisen Anpassung der Haftfestigkeit für eine Vielzahl von Verpackungs- und Dichtungsfolien.

Rollender Folienvorschub mit Spannvorrichtung

Vielseitige Vorrichtung für unterschiedliche Dichtungsfolienbreiten - max. 187 mm. Passend für JUMBO-Rollen mit einem Durchmesser von bis zu 170 mm. Die Spannrolle sorgt für eine gleichmäßige Positionierung der Folie und verhindert so ein Abwickeln bzw. den übermäßigen Folienvorschub.





VERSIEGELUNGSMASCHINE KOMPAKT

- Konstruktion aus Edelstahl.
- Mit einem Deckel mit Federmechanismus für einfaches und sicheres Öffnen.
- Isolierter Griff aus robustem Kunststoff.
- Automatische Guillotine mit Sicherheitsmesser in speziell konstruierter Abdeckung; Schneiden erfolgt direkt hinter dem verschlossenen Behälter in einem speziellen Streifen (Luftschnitttechnik).
- Rutschfeste Füße schützen die Tischplatte vor Kratzern.
- Die Versiegelungsoberfläche verfügt über eine Titanbeschichtung, die ein Verkleben der Folie verhindert und eine schnelle Versiegelung in 1-3 Sekunden ermöglicht (je nach Foliendicke).
- Der Druckabsorber sorgt für eine dichte Versiegelung.

- Farbcodierte LEDs zur Leistungsüberwachung.
- Überhitzungssperre, Überhitzungsschutz, beleuchteter Sicherheitsschalter.
- Aufwärmzeit nach Inbetriebnahme bis zur vollen Betriebsart: ca. 8-10 Minuten.
- Versiegelung von Trays bis zu 235x190x(H)155 mm und Becher bis zu (H)170 mm.
- Maximale Folienrollengröße: Breite 187 mm, ø 170 mm - Folie separat erhältlich (970720).
- Ausgestattet mit Aluminiummatrize für 227x178 mm Behälter (805572), ohne Trennwand.

Artikelnummer	V	W	mm
330005	230	700	582x285x(H)185



MATRIZE FÜR VERSIEGELUNGSMASCHINE

- Aus poliertem Aluminium hergestellt.
- Schwarze Silikondichtung.

Form	Artikelnummer	Typ
	805572	ein Behälter (227x178 mm)
	805589	zwei Behälter (178x113 mm)
	805596	ein zweiteiliger Behälter (227x178 mm)
	805619	ein runder Behälter (ø165 mm)
	805626	ein dreiteiliger Behälter (227x178 mm)

Form	Artikelnummer	Typ
	805633	zwei runde Behälter (ø115 mm)
	805640	ein zweiteiliger Colt-Behälter (227x178 mm)
	805657	zwei Behälter (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)
	805664	ein Behälter (187x137 mm)

VERSIEGELUNGSFOLIE PET/PE PEEL 12/40.4

- Für die Versiegelung von PET 12/PE 40 Lebensmittelschalen geeignet.
- PEEL-Schicht, die das Öffnen der versiegelten Folie erleichtert.
- Folienabmessungen: 52 µm Stärke, 18,5 cm breit, 250 m lang.
- Rollendurchmesser: ø15 cm.
- Rollengewicht: ca. 2,9 kg.
- Passend für HENDI Versiegelungsmaschine (330005).



970720

Artikelnummer
970720





VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE

- Dichtungseiste 290 mm, 3,5 mm breit.
- Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Durchsichtiger Deckel aus ABS zur Kontrolle des Vakuumierprozesses.
- Für den professionellen Gebrauch.
- Vakuumzeit und Vakuumiergrad einstellbar.
- Digitales Display.

VAKUUMKAMMER-VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Zur sicheren Verpackung von Lebensmitteln im professionellen Gastronomiebereich entwickelt.
- Besonders langlebig - Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl 304 gefertigt.
- Die Wölbung im Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von größeren Lebensmitteln.
- Der transparente Deckel aus verschleißarmen Materialien sorgt für eine lange Lebensdauer und erlaubt es dem Nutzer den Vakuumierungsprozess stets im Auge zu behalten.
- V-förmige Dichtung für bestmögliche Vakuumiererergebnisse.
- Digitales und benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Vollautomatische Funktionsweise inkl. einstellbarer Schweißzeit und Druckanzeige.



Artikelnummer	975398	975268	975275
Maße	429x359x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
Kammerabmessungen	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
Dichtungseiste	295 mm	300 mm	350 mm
Luftgekühlte Pumpe	77 L/Min.	133 L/Min.	333 L/Min.
Energie/ Stromspannung	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
Gewicht	24,4 kg	38 kg	62 kg

VAKUUMVERPACKUNG

- Für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Catering und anderen Bereichen.
- Zum Verpacken von technischen Produkten und Lebensmitteln - selbst bei hohem Flüssigkeitsanteil.
- Langlebige Konstruktionsweise: Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl AISI 304.
- Der transparente Deckel aus hochwertigem und langlebigem ABS-Kunststoff ermöglicht die einfache Kontrolle des Verpackungsprozesses.
- Konvexer Deckel und konkaver Boden ermöglichen selbst das Verpacken größerer Portionen.
- Die Dichtung im Deckel garantiert eine geringe Leckrate.
- Deutliche Anzeigen (Digitalanzeige und Messuhr) ermöglichen es, den Zeitpunkt des Erreichens des erforderlichen Vakuumniveaus in der Kammer der Verpackungsmaschine genau zu bestimmen.
- Einstellbare Vakuumierzeit: 5-90 Sek.
- Beutelschweißzeit in 0,5-Sek.-Schritten bis zu max. 6 Sek. einstellbar.
- Marinierfunktion mit einstellbarer Zeit von 9 bis 99 Minuten (Dauer eines Zyklus: 9 Min.): Möglichkeit der Programmierung von 11 Zyklen des Absaugens und Einlassens von Luft; dank des Unterdrucks dringt die Marinade schneller in das Lebensmittel ein und beschleunigt so den gesamten Marinierprozess erheblich.
- Der Verpackungszyklus beginnt automatisch, wenn der obere Deckel geschlossen wird.
- Die Ölpumpe sorgt für einen kurzen und sehr effizienten Verpackungszyklus.
- Zur Verwendung mit glatten und geprägten Beuteln.



Video ansehen



936801

TEFLONBAND FÜR DIE OBERE SCHWEISSLEISTE

- 65mm breit, 1 Meter lang.
- Für HENDI Vakuum-Maschinen.

Artikelnummer

936801

Gewölbte Abdeckung



Bedienfeld

201435

Hochwertiges Edelstahlgehäuse und -kammer

Artikelnummer	201435	201442
Maße	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
Kammerabmessungen	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
Dichtungsleiste	300 mm	410 mm
Luftgekühlte Pumpe	8 m ³ /h - 133,3 L/Min.	20 m ³ /h - 333,3 L/Min.
Energie/ Stromspannung	950 W/230 V	1100 W/230 V
Gewicht	25,2 kg	59 kg





VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse.
- Professionelle Pumpe und Manometer.
- Automatischer oder manueller Betrieb möglich.
- Digitales Display.
- Einstellbare Vakuumierzeit.
- Dichtungsleiste mit Teflon beschichtet.
- Pumpenleistung: 20 l/min.
- Nur geeignet für strukturierte Vakuumbbeutel.

Artikelnummer	Schweißleiste (mm)	V	W	mm
970362	350	230	250	383x293x(H)175



970362



975374

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE

- Zum luftdichten Verpacken von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten, ausgenommen Flüssigkeiten.
- Kann mit dem Beutelrollenaufsatz 970638 verwendet werden.
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Die Deckeldichtung garantiert einen dichten Verschluss während des Betriebs.
- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Countdown-Timer: 0-6 Sek.
- Mit Marinierfunktion.
- Mit Impuls-Vakuum-Modus.
- Schnellstarttasten am Griff für noch einfacheres Vakuumieren und Versiegeln.
- Automatische Abschaltung nach 10 Minuten Stillstand.
- Vibrationspumpe.
- Pumpenleistung: 16 l/Min.
- Nettogewicht: 5 kg.
- Die Vakuum-Verpackungsmaschine ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Zur Verwendung mit geprägten Beuteln.

Artikelnummer	Schweißleiste (mm)	V	W	mm
975374	410	230	550	570x263x(H)1150



970638

HALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTELROLLEN FÜR VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE [975374]

- Gehäuse aus ABS.
- Kann an der Vakuummaschine Kitchen Line 975374 angebracht, aber auch als Stand-Alone verwendet werden.
- Ausgestattet mit einem austauschbaren Messer, zum exakten Abschneiden der Beutel.
- Innenmaße: 412x101x(H)101mm.
- Geeignet für Rollen bis maximal Ø 100x400mm.
- Mit transparentem Polykarbonat-Deckel.

Artikelnummer	mm
970638	487x122x(H)107

VAKUUMVERPACKUNGSBEUTEL



VAKUUM-KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Vide-Küche.
- 2-lagig: Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +110°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
970676	100	200x150
970652	100	250x150
970683	100	300x200
970669	100	350x250
970690	100	400x300

VAKUUM-KOCHBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmittelechtem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 65 µm.
- Geeignet für Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen.
- Nicht für das Sous-Vide-Garen geeignet.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
970607	100	200x140
970386	100	230x160
970614	100	300x200
970393	100	350x250
970621	100	400x300



VAKUUM-KOCHBEUTEL ROLLE, GEPRÄGT - 2 STK.

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Die Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Vakuumkammer- und andere Vakuum-Verpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
971062	2	6000x200
971079	2	6000x280

VAKUUM-KOCHBEUTEL, GEPRÄGT

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Vakuumkammer- und andere Vakuum-Verpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
971048	100	150x400
971017	100	150x250
971024	100	200x300
971055	100	250x350
971031	100	300x400

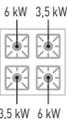


GASKOCHER KITCHEN LINE 4 BRENNER MIT ELEKTRISCHEM OFEN GN 1/1

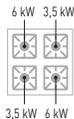


- 4 Brenner: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW.
- Geeignet für Kochgeschirr: Ø 120-300 mm.
- Kochplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse aus Edelstahl: AISI 430.
- Gusseisenroste 335x300 mm, einer für jeden Brenner.
- Hochwertige Gusseisenbrenner.
- Im Auslieferungszustand eingerichtet zur Verwendung mit Erdgas.
- Düsen zum Umbau für die Verwendung mit Propangas enthalten.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, einstellbar von 100 bis 165 mm.

- KONVEKTIONSOFEN
- 3 kW/230 V
 - Edelstahlkammer: 640x370x(H)350 mm, 4 GN 1/1 Einschübe.
 - Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
 - Inkl. 1 GN 1/1 Gitter



Artikelnummer	227381
Maße	800x700x(H)310 mm
Ofenabmessungen	-
Brennerleistung	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
Art des Ofens	-
Ofenleistung	-
Totale Kraft	19 kW [HS]
Stromspannung	-
Gewicht	35 kg



Artikelnummer	225882
Maße	800x700x(H)900 mm
Ofenabmessungen	640x370x(H)350 mm
Brennerleistung	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
Art des Ofens	Konvektion, elektr
Ofenleistung	3 kW
Totale Kraft	19 kW [HS]
Stromspannung	230 V
Gewicht	82 kg

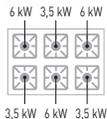
GASKOCHER KITCHEN LINE 6 BRENNER MIT ELEKTRISCHEM OFEN GN 1/1



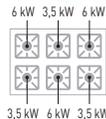
- 6 Brenner: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Geeignet für Kochgeschirr: Ø 120-300 mm
- Kochplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse aus Edelstahl: AISI 430.
- Gusseisenroste 335x300 mm, einer für jeden Brenner.
- Hochwertige Gusseisenbrenner.
- Im Auslieferungszustand eingerichtet zur Verwendung mit Erdgas.
- Düsen zum Umbau für die Verwendung mit Propangas enthalten.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, einstellbar von 100 bis 165 mm.

KONVEKTIONSOFEN

- 3 kW/230 V
- Edelstahlkammer: 640x370x(H)350 mm, 4 GN 1/1 Einschübe
- Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
- Inklusive 1 GN 1/1 Rost



226094



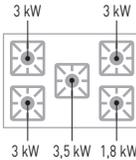
225899

Artikelnummer	226094	225899
Maße	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
Ofenabmessungen	-	640x370x(H)350 mm
Brennerleistung	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
Art des Ofens	-	Konvektion, elektr
Ofenleistung	-	3 kW
Totale Kraft	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
Stromspannung	-	230 V
Gewicht	95 kg	105 kg

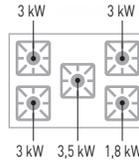




225707



225806



GASHERD - 5 BRENNER MIT ELEKTROOFEN

- Geeignet für Erdgas.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Piezo-Zündung und Thermoelement.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannenhalterung.
- Umluftofen 1/1 GN mit einer Leistung von 2,7 kW, ausgestattet mit zwei Ventilatoren, Thermostat bis 275°C und Timer.
- Inkl. 2 Roste.
- Zusätzliches oberes Element von 2,5 kW zum Grillen.
- Ofeninnenraum und Innentür aus Edelstahl.
- Gewicht: 78 kg.

Artikelnummer	V	W	kW(HS)	mm
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900

GASHERD - 5 BRENNER MIT OFFENEM UNTERBAU

- Geeignet für Erdgas.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Mit elektronischer Zündung und Thermoelementen.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannenhalterung.
- Gewicht: 45 kg.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
225806	14,3	900x640x(H)910

839997

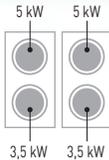


TOPFTRÄGER

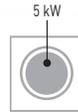
- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze.



Artikelnummer	mm
839997	255x255x(H)25



237687



237670

4-FLAMMIGER INDUKTIONSHERD

- Zur Verwendung mit Woks oder extra großen Induktionstöpfen.
- Aus strapazierfähigem Edelstahl, mit Rahmen verstärkt.
- Induktionskochfeld mit 340x340 mm Abmessungen, aus 5 mm dickem gehärtetem Glas.
- Bis zu 60 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Elektroherden.
- Bequemer Bedienknopf, 11 Leistungsstufen zur Auswahl.
- Geeignet für Induktionstöpfe und Pfannen mit einem Grunddurchmesser von ø160 - 260 mm.
- Maximal zulässige Beladung für Kochfeld: 40 kg.
- Verstellbare Füße (≈30 mm) für eine perfekte Nivellierung des Herds.
- Einfach zu reinigender Fettfilter.
- Die Einheit wird nicht mit einem Stecker geliefert.
- Vorsicht: Das Gerät muss von einem Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Artikelnummer	V	W	mm
237687	400	17000	800x720x(H)854

HOCHLEISTUNGS-INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- Zur Verwendung mit Woks oder extra großen Induktionstöpfen.
- Aus strapazierfähigem Edelstahl, mit Rahmen verstärkt.
- Induktionskochfeld mit 340x340 mm Abmessungen, aus 5 mm dickem gehärtetem Glas.
- Bis zu 60 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Elektroherden.
- Bequemer Bedienknopf, 11 Leistungsstufen zur Auswahl.
- Sicheres und komfortables Arbeiten dank Wärmeerzeugung nur bei Kontakt zwischen Kochfeld und Topf oder Pfanne.
- Geeignet für Induktionstöpfe und Pfannen mit einem Grunddurchmesser von ø160 - 300 mm.
- Maximal zulässige Beladung für Kochfeld: 40 kg.
- Verstellbare Füße (≈30 mm) für eine perfekte Nivellierung des Herds.
- Die Einheit wird nicht mit einem Stecker geliefert.
- Vorsicht: Das Gerät muss von einem Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Artikelnummer	V	W	mm
237670	400	5000	422x400x(H)366





147108

6,7 kW



HOCKERKOCHER PROFI LINE

- Für Propan- und Butangas geeignet.
- Robuster Edelstahlrahmen, für schwere Lasten geeignet.
- Ausgestattet mit Thermoelement, elektronischer Zündung und emailliertem Schalenträger.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.
- Optional erweiterbar mit Hockersockel (Art.-Nr. 147306), Wokring (Art.-Nr. 147207) und Wok (Art.-Nr. 626504).

Artikelnummer	kW[HS]	mm
147108	6.7	425x425x(H)400



147801

6 kW



HOCKERKOCHER KITCHEN LINE

- Modell Kitchen Line - für Propan- und Butangas geeignet.
- Inklusive Umbausatz für den Betrieb mit Erdgas.
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Ausgestattet mit Thermoelement, elektronischer Zündung und einem emailliertem Pfannenunterbau.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	kW[HS]	mm
147801	6	400x440x(H)390



147276

10,8 kW



HOCKERKOCHER KITCHEN LINE XL

- XL-Modell, für Propan- und Butangas geeignet.
- Inklusive Umbausatz für den Betrieb mit Erdgas.
- Rahmen vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Mit Thermoelement, elektronischer Zündung und einem extra großen emaillierten Pfannenunterbau ausgestattet.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	kW[HS]	mm
147276	10.8	580x650x(H)400



626504

147207

147306

**WOKPFANNE**

- Mit praktischen Tragegriffen.
- 1,5 mm dickes Stahlblech.
- Besonders geeignet für den Edelstahl-Wokhalter 149546 mit Green Fire-Grillgeräten, sowie in Kombination mit dem Edelstahlring 147207 und dem Hockerkocher 147108.

Artikelnummer	mm
626504	ø710x(H)220

**RING FÜR HOCKERKOCHER**

- Wokaufsatz zur Verwendung der Wokpfanne 626504 auf Hockerkocher 147108.

Artikelnummer	mm
147207	ø360x(H)80

**UNTERGESTELL FÜR HOCKERKOCHER**

- Nur für Hockerkocher 147108 geeignet.

Artikelnummer	mm
147306	425x425x(H)400



152157

DRUCKREGLER 50 MBAR

- Für HENDI Gasgrills und Hockerkocher.

Artikelnummer	
152157	

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
198124	2	(L)230



147139

GASSCHLAUCH FÜR HOCKERKOCHER

- Für HENDI Hockerkocher mit den Artikelnummern 147108, 147801 oder 147276.

Artikelnummer	
147139	



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, KONISCH



- Dank der regulierbaren Kabellänge von 70 cm bis 150 cm sehr flexibel und individuell einsetzbar.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf individuell angepasst werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens zum Warmhalten von Speisen aller Art geeignet.

Artikelnummer	mm
273845	ø275x(H)250
273869	ø275x(H)250
273876	ø275x(H)250

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, ZYLINDERFÖRMIG



- Sehr flexibel und individuell einsetzbar dank der regulierbaren Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf reguliert werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens geeignet zum Warmhalten von Speisen aller Art.

Artikelnummer	mm
273883	ø175x(H)250
273890	ø175x(H)250
273852	ø175x(H)250



919217

INFRAROT-GLÜHLAMPE

- Ersatzbirne für Infrarot-Wärmelampen.
- Dank warmem rotem Licht ideal für den Hausgebrauch.
- Bruchsicher, mit normaler Fassung (E27).

Artikelnummer	mm
919217	ø125x(H)170



919200

INFRAROT-GLÜHLAMPE

- Ersatzbirne für Infrarot-Wärmelampen.
- Dank hellem weißem Licht ideal für den Hausgebrauch.
- Bruchsicher, mit normaler Fassung (E27).

Artikelnummer	mm
919200	ø125x(H)170



273838

NEW

FLEXIBLE WÄRMELAMPE

- Hergestellt aus Eisen.
- Der Lampenschirm ist an einem flexiblen Arm befestigt.
- Inklusive bruchsicherer Infrarot-Glühbirne - geeignet zum Warmhalten von Speisen.
- Passend für E27-Glühbirnen.



Artikelnummer	mm
273838	268x200x(H)660



273906

Infrarot-Glühlampe
919200 included

273913

WÄRMEBRÜCKE MIT 2 INFRAROTLAMPEN



- Ideal zum Warmhalten von Speisen für die Zeit zwischen der Zubereitung und dem Servieren.
- Höhenverstellbar von 590 bis 790mm.
- Splitterfreie Lampen im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
273906	453x360x(H)790
273913	453x360x(H)790





INDUKTIONSKOCHER KITCHEN LINE

- Schlichtes klares Design, geeignet für das Live-Kochen.
- Sehr flaches Gehäuse mit schwarz beschichtetem Edelstahlrahmen.
- Oberfläche aus Keramikglas mit integrierter Digitalanzeige.



min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

INDUKTIONSKOCHER 2000W KITCHEN LINE

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 11 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 220 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Mit einem elektronischen Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Maximale Belastung: 15kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239391	230	2000	297x411x(H)57

INDUKTIONSKOCHER 3500W KITCHEN LINE

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 10 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Maximale Belastung: 20kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239421	230	3500	339x444x(H)80



Robuster Edelstahlrahmen

Hochwertige Belüftung

Berührungsempfindliche Bedienelemente



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Geeignet für eine Pfanne 800 W
oder einen Behälter GN 1/2 230 V

239384

INDUKTIONSKOCHER DOPPELT KITCHEN LINE

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 9 Stufen einstellbar.
- Mit Boost-Modus: Leistung wird kurzfristig vom rechten auf das linke Kochfeld übertragen.
- Das linke Kochfeld hat 1800W bzw. 2000W, wenn die Boost Funktion aktiv ist. Das rechte Kochfeld hat 1700W bzw. 1500W, wenn die Boost Funktion aktiv ist.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 220 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit einem elektronischen Schutz gegen Überhitzung.
- Zulässige maximale Beladung des Kocher: 2x15 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239414	230	3500	608x405x(H)54

WARMHALTEPLATTE INDUKTION KITCHEN LINE

- Einzigartige Warmhalteplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule, die es ermöglicht, gleichzeitig mehrere Behälter warmzuhalten und trotzdem volle Flexibilität in Sachen Platzierung bietet.
- Leistung 11-stufig mittels Drehknopfregler einstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100°C.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Maximale Belastung: 15 kg.



Artikelnummer	V	W	mm
239384	230	800	460x315x(H)61





 min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V 239711



 min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V 239698

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D

- Digitale Leistungs-, Temperatur- und Timereinstellung über Touch-Bedienelemente möglich. Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl. Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung. Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser von zwischen 140 und 280 mm. Höhenverstellbare Füße.
- Maximal zulässiges Beladungsgewicht: 20 kg.

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D XL

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 300 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Zulässige maximale Beladung: 20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239711	230	3500	342x431x(H)116

Artikelnummer	V	W	mm
239698	230	3500	390x560x(H)120



3500 W
230 V 239766

INDUKTIONSWOK MODELL 3500

- Edelstahlgehäuse.
- Einfach zu reinigender Fettfilter.
- Digitaler Leistungsregler.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf High-/Low-Anpassungen.
- Ausschließlich mit der Wokpfanne 239773 zu verwenden.
- Zulässige maximale Beladung des Geräts: 20 kg.



239681



Artikelnummer		V	W	mm
239766	Induktionskocher	230	3500	340x450x(H)130
239681	Induktionswok+ Pfanne	230	3500	340x450x(H)295



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

INDUKTIONSKOCHER MODELL 5000 D

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.
- Zulässige maximale Beladung des Backofens: 30 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239322	400	5000	398x525x(H)175



min ø140 mm 5000 und 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

INDUKTIONSKOCHER MODELL 7000

- Edelstahlgehäuse mit zwei Kochfeldern.
- Das vordere Kochfeld hat eine maximale Leistung von 5000W, wenn das vordere Kochfeld mit 5000W arbeitet, kann das hintere Kochfeld nur 2000W erzeugen.
- Das Hinterkochfeld hat eine maximale Leistung von 3500W, während das Vorderkochfeld 3500W nicht übersteigt.
- Elektronischer Schutz vor Überhitzung.
- Mit verstellbaren Metallfüßen und abnehmbarem Luftfilter.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Zulässige maximale Beladung des Backofens: 20+20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
239346	400	7000	405x700x(H)145



239773

WOKPFANNE

- 3-lagiges Material.
- Mit Edelstahlgriff mit Softgrip.
- Mit Edelstahldeckel.
- Nur geeignet für Induktionswok 239766.

Artikelnummer	mm
239773	ø360x(H)180

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 M

- Stufenlos verstellbarer Drehknopf.
- Gehäuse aus nicht rostendem Stahl.
- Zulässige maximale Beladung des Gerätes: 20 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
239780	230	3500	329x435x(H)106




 min ø120 mm
 max ø260 mm
 3500 W
 230 V



NEW



SET: INDUKTIONSHERD 3500W + STIELKASSEROLLE + BRATPFANNE

- Kochfläche aus mattschwarzem Glas.
- Das Gehäuse besteht aus einem pulverbeschichtetem Stahl.
- Die Leistung wird mit einem Drehknopf reguliert.
- 31 Leistungsstufen: von 500W bis 3500W.
- Max. Belastung: 20 kg.
- Induktionskocher geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen ø120 und 260 mm.
- Überhitzungsschutz.
- Im Set enthalten:
 - Bratpfanne mit Durchmesser 28 cm, Grifflänge 22 cm,

- Stielkasserolle mit Durchmesser 16 cm, 1,5 L Fassungsvermögen, Grifflänge 17 cm, beide aus rostfreiem Edelstahl, mit einem Sandwichboden, der aus 3 Lagen besteht: Edelstahl, Aluminium, Edelstahl.
- Die Pfannen sind spülmaschinenfest, für jede Art von Wärmequelle geeignet und können im Ofen bei Temperaturen bis zu 200°C verwendet werden.
- Schutzklasse: IPX3.

Artikelnummer	V	W	mm
239889	230	3500	320x395x(H)95


 min ø120 mm
 max ø260 mm
 1800 W
 230 V



239209



INDUKTIONSKOCHER MODELL 1800

- Gehäuse aus ABS Kunststoff.
- Digitale Regelung von Leistung, Temperatur und Timer.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf high/low.
- Zulässige maximale Beladung des Backofens: 15 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
239209	230	1800	319x355x(H)67


 min ø120 mm
 max ø260 mm
 2000 W
 230 V



239230



INDUKTIONSKOCHER MODELL 2000

- Extra dünnes Gehäuse (32mm) mit Edelstahlrahmen.
- Keramische Glasoberfläche.
- Berührungsempfindliche Steuerung.
- Zulässige maximale Beladung des Backofens: 15 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
239230	230	2000	295x400x(H)42



Zwei Quarz-Heizelemente Beleuchtung unter dem Regal



233962



WARMHALTEVITRINE MIT QUARZHEIZUNG, 2 REGALBÖDEN

- Gehärtetes Glas an den Seiten, geschwungene Glastüren und Spiegelrückwand.
- Edelstahlgehäuse.
- Zwei geschwungene Glastüren an der Vorderseite.
- Regalböden passend für 4 x GN 1/2 Behälter (GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten).
- Ausgestattet mit zwei Quarzheizelementen und einer elektrischen Heizplatte an der Unterseite.
- Mechanischer Temperaturregler.
- Mit Deckenbeleuchtung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Artikelnummer	V	W	mm
233962	230	560	650x485x(H)630



233726



233733



WARMHALTEVITRINE MIT 3 AUSLAGEN

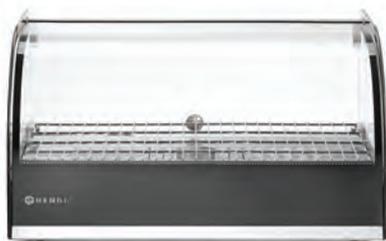
- Doppelt verglaste Frontscheibe.
- Zugang mit 2 Schiebetüren auf der Rückseite.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte LED Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare Regalböden.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233726	120 Liter	230	1100	685x575x(H)680
233733	160 Liter	230	1500	885x570x(H)680

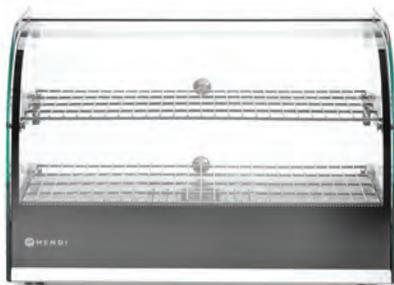


WARMHALTEVITRINEN

- Edelstahlgehäuse.
- Fenster aus gehärtetem Glas.
- Aufklappbare Glastüren an der Rückseite des Geräts – bequemer Zugang zum Innenraum und einfache Reinigung.
- Herausnehmbare Krümelschublade an der Unterseite der Kammer.
- Temperatureinstellung bis zu 90 °C.



273982



273999

WARMHALTEVITRINE EINZELN

Artikelnummer	V	W	mm
273982	230	800	556x376x(H)315

WARMHALTEVITRINE DOPPELT

Artikelnummer	V	W	mm
273999	230	800	554x376x(H)376

Wasserbehälter zur Befeuchtung.



Kontrollpanel



WARMHALTEVITRINE

- Zugang mit Türe auf der Rückseite.
- Beleuchtete Werbebox.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare Regalböden 400x335 mm.
- Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung in der warmhaltevitrine.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233740	97 Liter	230	800	460x467x(H)785



233740





BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Heizsystem mit Heizmatte. Dadurch wird eine Energieeinsparung von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen sowie eine gleichmäßige Temperaturverteilung sichergestellt.
- Gehäuse und Wasserbehälter aus Edelstahl.
- Geeignet für 1 Gastronorm Behälter GN 1/1 bis max. 150 mm Tiefe.
- Auch geeignet für Kombinationen kleinerer GN-Behälter, wie z.B. 2x GN 1/2 oder 3x GN 1/3.
- Die Verwendung von GN 1/6 Behältern ist möglich, sofern ein Steg verwendet wird (nicht im Lieferumfang enthalten, kann separat erworben werden - Artikelnummer: 808153, 808108).
- Temperatur einstellbar: von 30°C bis 85°C.
- Temperaturregelung per Drehknopf - 6 Heizstufen.
- Ausgestattet mit Thermostat und Anzeigeluchte.
- Wasserbehälter mit Min. und Max. Wasserstandsanzeige.
- Überhitzungsschutz.
- Wasserdicht: IPX3.

**NEW
MODEL**

S.S.
stainless steel



Heizsystem mit Heizmatte.
Dadurch wird eine Energieeinsparung von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen sowie eine gleichmäßige Temperaturverteilung sichergestellt.



**BIS ZU 20%
ENERGIEER-
SPARNIS**



RANGER BAIN-MARIE

- GN-Behälter sind nicht im Set enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm
238905	230	1000	574x334x(H)241



RANGER BAIN-MARIE MIT ABLASSHAHN

- GN-Behälter sind nicht im Set enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm
238912	230	1000	576x334x(H)241



SET: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 3X GN 1/3 BEHÄLTER MIT DECKEL

- Im Set enthalten: 3 Gebinde GN 1/3 mit 100 mm Höhe, mit Deckel.

Artikelnummer	V	W	mm
238967	230	1000	590x332x(H)242



RANGER SET: BAIN-MARIE MIT ABLASSHAHN + 3X GN 1/3 BEHÄLTER MIT DECKEL

- Im Set enthalten: 3 Behälter GN 1/3 mit 100 mm Höhe, mit Deckel.

Artikelnummer	V	W	mm
238868	230	1000	604x332x(H)242

STEG FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Für passende GN-Behälter in Bain Marie Systemen und Chafing Dishes.

Artikelnummer	GN	mm
808108	GN 1/2	325x22x(H)10
808153	GN 1/1	530x22x(H)10





229064

DÖRRAUTOMAT KITCHEN LINE

- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
- Inklusive 7 Edelstahlgittern à 305x330 mm, die jeweils mit bis zu 500 g beladen werden können.
- Die Gitter sind in regelmäßigen Abständen von 35 mm anordenbar und lassen sich leicht entnehmen bzw. reinigen.
- Das doppelwandige Polypropylengehäuse erhöht die thermische Effizienz.
- Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im

Auge behalten werden.

- Die inkludierte transparente Gitterauflage verhindert, dass kleinere Stücke während des Dörrprozesses durch das Gitter fallen oder dient als Krümelauffangmatte am Boden der Dörrautomateninnenkammer.
- Digitales Display
- Timer in 30-Minuten-Schritten auf bis zu 24 Stunden einstellbar.
- Temperatur von +35°C bis +70°C einstellbar.

Artikelnummer	V	W	mm
229064	230	500	347x505x(H)320

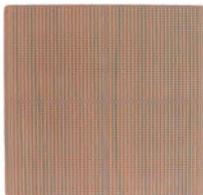


Einfach zu bedienen



Einfach zu öffnen

Mit feiner Gewebeflechtung für das Trocknen von kleineren Stücken.



941461

KUNSTSTOFF-TROPFSCHALE FÜR DÖRRAUTOMATEN

- Für HENDI-Dörrautomaten mit den Artikelnummern 229002, 229019, 229033 oder 229064.

Artikelnummer

941461

DÖRRAUTOMAT PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer in 30-Minuten-Schritten auf bis zu 24 Stunden einstellbar.
- Temperatur in 5°-Schritten von +35°C bis +75°C einstellbar.
- Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
- Inklusive 6 Edelstahlgittern à 305x330 mm.
- Die Gitter sind in regelmäßigen Abständen anordenbar und lassen sich leicht entnehmen bzw. reinigen.
- Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im Auge behalten werden.

Artikelnummer	-	V	W	mm
229033	6 Bleche	230	650	342x485x(H)309

6 Bleche
600 W
230 V



229033



DÖRRAUTOMAT PROFI LINE 10 BLECHE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer einstellbar bis zu 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten.
- Temperatur einstellbar von 35°C bis 75°C in 5°-Schritten.
- Leise Lüfter zirkulieren die warme Luft für ein gleichmäßig getrocknetes Ergebnis, ohne dass die Schalen gedreht werden müssen.
- Ausgestattet mit 10 Edelstahlgittern à 395x380 mm.
- Die Gitter sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen.
- Dank der transparenten Tür können Sie den Trocknungsprozess im Auge behalten.

Artikelnummer	-	V	W	mm
229026	10 Bleche	230	1000	430x550x(H)416

10 Bleche
1000 W
230 V



Video ansehen



229026

Geeignet zum Trocknen
auf 10 Blechen gleichzeitig

Transparente
Unterlage enthalten



TROPFSCHALE FÜR DÖRRAUTOMATEN

- Für den HENDI Profi Line Dörrautomaten mit der Artikelnummer 229026.

Artikelnummer
946190

GEWÜRZMATTE FÜR DÖRRAUTOMATEN

- Für den HENDI Dörrautomaten Profi Line mit der Artikelnummer 229026.

Artikelnummer
946268



946190

946268





Klappbare
Donut-Ablage



205914



Dank der „Kaltzone“ werden
Frittierückstände unter der
Heizvorrichtung gesammelt
und die Qualität des Öls
erhöht.

Ablasshahn

DONUT-FRITEUSE

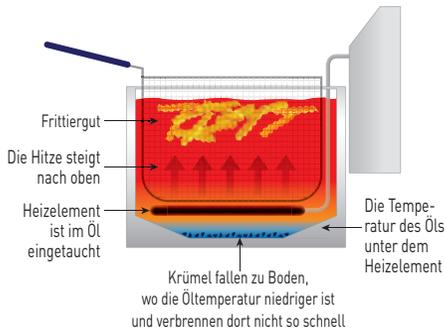
- Ideal zum Braten von Donuts, Engelsflügeln, Beignets, holländischen Donuts und anderen frittierten Teigwaren.
- Komplett aus Edelstahl, mit zwei Rosten (354x383mm) mit Cool-Touch-Griff, einem Heizschutz und einem Deckel, der auch als Auffangwanne dienen kann.
- Einfach zu bedienen und zu reinigen, geeignet für intensive Nutzung und hohe Leistungen.
- Ausgestattet mit einem großen geschweißten Öltank (400x400x(H)160 mm) mit einem Fassungsvermögen von max. 12 Liter.
- Der Tank ist mit einem Ablasshahn und einer Markierung für den Min./Max. Ölstand ausgestattet und verfügt über eine "Kaltzone" zur Verbesserung der Ölgebrauchszeit.
- Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion im ausgezogenen Zustand und Überhitzungsschutz.
- Die Temperatur kann von 50° bis 190°C eingestellt werden.
- Heizungsanzeigeleuchte zur Anzeige, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Mit rutschfesten Gummifüßen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
205914	12	230	3500	630x860x(H)438



FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermosicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



XL
10
Liter



209424

FRITTEUSE XL PROFI LINE MIT ABBLASSHAHN, 10 LITER

- Sehr leistungsstarke 400V-Fritteuse, die dem Heizelement eine Leistung von bis zu 6600W ermöglicht.
- Verkürzt die Temperaturerholungszeit nach dem Einlegen von Tiefkühlkost und führt so zu knusprigeren Speisen.
- Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209424	10	400	6600	300x680x(H)420

FRITTIERKORB

Artikelnummer	
930618	Geeignet für 4 Liter Fritteuse 205808 und 205846
930632	6 Liter Fritteuse 205815 205853
930656	Frittierkorb für HENDI, 8-Liter-Fritteuse 205822 205839
933664	8-Liter-Fritteuse 207208 207307 209202 209301
944387	Einführung Fritteusen 215012 215029
961247	10-Liter-Fritteuse 209424





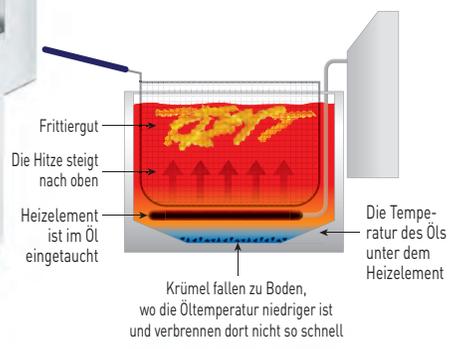


18/0
stainless steel indoor

NEW



209431



FRITTEUSE XL MIT ABLASSHAHN HENDI GOLIATH

- Fritteuse mit der höchsten Leistung auf dem Markt im Kapazitätsbereich - HENDI GOLIATH bietet eine Leistung von 10.200 W.
- Bereitet in ca. 3 Minuten bis zu 1 kg Pommes zu - dank des extrem effizienten, extrastarken Heizelements.
- Sehr schnelle Erwärmung des Öls: ca. 5 Minuten (abhängig von den Umgebungsbedingungen).
- Das Gehäuse, der Tank und der Deckel sind aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl gefertigt.
- Geräumiger 10-l-Behälter mit profiliertem Boden in Form des Buchstabens V - noch effizientere „kalte“ Zone, die die Leistung der Fritteuse verbessert.
- Das Set enthält einen sehr robusten Frittierkorb mit den Abmessungen 290x200x(H)142 mm aus Edelstahl. Der Korb ist mit einem langen, nicht heizenden Griff ausgestattet - 200 mm.

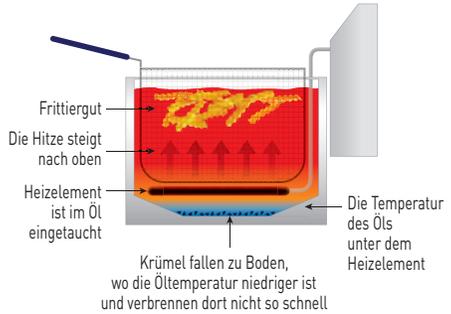
- Stütze für die sichere Platzierung des Frittierkorbs in der Kammer.
- Hochwertiger Thermostat des deutschen Herstellers EGO, mit einer Kontrollleuchte, die den Betrieb des Heizelements anzeigt.
- Abnehmbare Steuereinheit und Heizelement mit eingebautem Schutz, der das Gerät schaltet, wenn das Gerät angehoben wird.
- Temperatur angepasst im Bereich: von 50°C bis 190°C.
- Geprägte Min.- und Max.-Ölstandsanzeigen in der Kammer.
- Ablasshahn für einfaches Entleeren des Ölbehälters.
- Schutz vor Überhitzung durch rückstellbare Thermo-sicherung.
- HINWEIS: Eine Installation durch einen Elektriker ist erforderlich - das Gerät wird ohne Stecker geliefert.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209431	10	400	10200	300x585x(H)392



FRITTEUSEN PROFI LINE DIGITAL

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



Frittierkörbe auf Seite 213



207369

FRITEUSE PROFI LINE DIGITAL - MIT ABLASSHAHN - 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
207369	8	230	3500	305x515x(H)345



207376

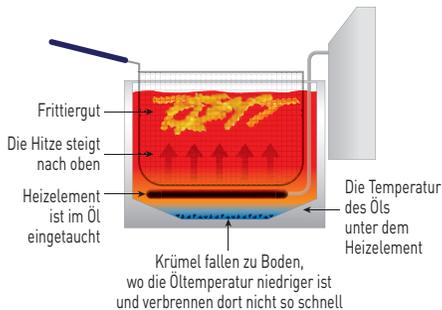
FRITEUSE PROFI LINE DIGITAL - MIT ABLASSHAHN 2 X 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
207376	16	230	7000	605x515x(H)350

FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



207208

PROFI LINE FRITTEUSE, 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
207208	8	230	3500	305x460x(H)369



207307

PROFI LINE FRITTEUSE, 2 x 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
207307	16	230	7000	605x460x(H)369



209202

PROFI LINE FRITTEUSE MIT ABLASSHAHN, 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209202	8	230	3500	305x515x(H)354



209301

PROFI LINE FRITTEUSE MIT ABLASSHAHN, 2 x 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209301	16	230	7000	610x515x(H)369





205815



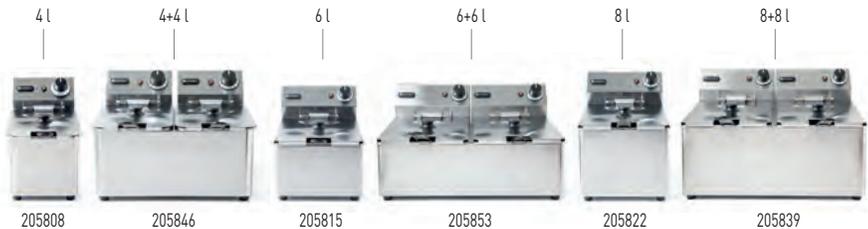
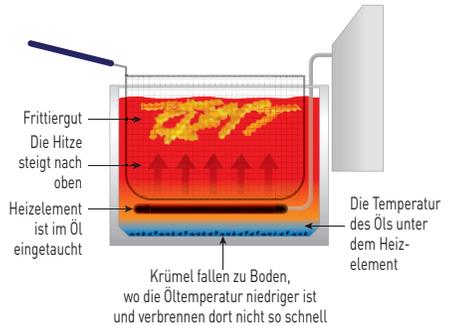
205839

FRITTEUSE KITCHEN LINE

- Gehäuse und Öltank aus Edelstahl.
- Abnehmbares Element mit Abschaltfunktion beim Abnehmen.
- Abnehmbarer Ölbehälter für eine besonders einfache Reinigung.
- Heizleuchte zur Anzeige, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Die Temperatur kann bis auf 190°C eingestellt werden.
- Ein Sicherheitsthermostat sorgt dafür, dass die Fritteuse nicht überhitzt.
- Überhitzungsschutz mit Reset für zusätzlichen Schutz.
- Frittierkorb mit wärmeisoliertem und extra langem Griff.
- Kaltzone zum Schutz der Ölqualität.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.

Frittierkörbe auf Seite 213

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
205808	4	230	3000	217x380x(H)300
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330
205815	6	230	3300	265x430x(H)290
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290
205822	8	230	3500	265x430x(H)345
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345





215012

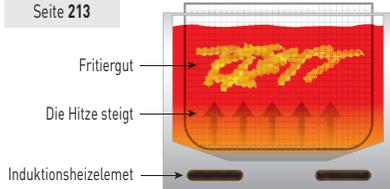


215029

INDUKTIONSFRITEUSE MIT ABLASSHAHN

- Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur.
- Mit Countdown-Timer.
- Effiziente Wärmeübertragung.
- Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung.
- Überhitzungsschutz.
- Zeigt die eingestellte Öltemperatur an.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.

Frittierkörbe auf Seite 213



INDUKTIONSFRITEUSE MIT ABLASSHAHN - 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
215012	8	230	3500	288x619x(H)408

INDUKTIONSFRITEUSE - MIT ABLASSHAHN 2X8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
215029	16	230	7000	577x609x(H)410

Einfaches Ablassen des Öls mithilfe eines Ablasshahns



Inkl. Filter für den Induktionsmotor



Praktische Einhängung für den Frittierkorb



GRILLPLATTEN PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die hartverchromte Oberfläche (9 mm Platte) erleichtert die Reinigung.
- Mit abnehmbarer Tropfschale und hohen Aufkantungen.
- Stufenloser Thermostat, einstellbar bis 300°C.
- Überhitzungsschutz.
- Geeignet für den Dauereinsatz.
- Netzschalter mit integrierter Kontrollleuchte.
- Rutschfeste Füße.

9 MM DICKE
HARTVERCHROMTE
GRILLPLATTE.
EINFACH ZU
REINIGEN.

18/0
stainless steel



203125

GRILLPLATTE

- Grillfläche 330x270 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm
203125	glatte	230	2000	300x452x(H)227

Ausführung



203149

GRILLPLATTE

- Grillfläche 518x328 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm
203149	glatte	230	2400	550x455x(H)244

Ausführung



203156

GRILLPLATTE

- Grillfläche 518x328, 1/2 glatt und 1/2 gerillt.

Artikelnummer	-	V	W	mm
203156	1/2 glatt, 1/2 gerillt	230	2400	550x435x(H)245



203170

GRILLPLATTE

- Grillfläche: 518x328 mm, gerillte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm
203170	gerillte	230	2400	550x435x(H)245

Ausführung



203163

GRILLPLATTE

- 2 unabhängige Arbeitsbereiche, 2 Heizungsanzeigeleuchten.
- Grillfläche 688x410 mm, links 462 mm glatt und rechts 226 mm gerippt.

Artikelnummer	-	V	W	mm
203163	2/3 glatt, 1/3 gerillt	230	3500	720x550x(H)245

Scrapers & turners
on page 109



855201

855218

GRILLPLATTENSCHABER

Artikelnummer	mm
855201	100x320

ERSATZMESSER ZU GRILLPLATTENSCHABER 855201

Artikelnummer
855218

GRILLPLATTE KITCHEN LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die feste, 8 mm dicke, gehärtete Stahlplatte bietet eine hervorragende Wärmebeständigkeit.
- Ausgestattet mit Aufkantung und abnehmbarer Tropfschale.
- Temperaturstufenlos einstellbar bis 300 °C.
- Überhitzungsschutz durch rückstellbare thermische Ausschaltung.
- Netzschalter mit integrierter Anzeilampe.
- Ausgestattet mit rutschfesten Füßen.



NEW



154922

GRILLPLATTE

- Die Grillplatte misst 316 x 380 mm und ist vollständig glatt.

Artikelnummer	V	W	mm
154922	230	2000	326x445x(H)225



154939

GRILLPLATTE GLATT

- Die Grillplatte misst 518 x 330 mm und ist vollkommen glatt.

Artikelnummer	V	W	mm
154939	230	2400	527x404x(H)233



154946

GRILLPLATTE HALB GERILLT

- Das Gitter misst 518 x 330 mm und ist halb gerillt und halb glatt.

Artikelnummer	V	W	mm
154946	230	2400	527x404x(H)233



154953

GRILLPLATTE GERILLT

- Die Grillplatte misst 518 x 330 mm und ist komplett gerillt.

Artikelnummer	V	W	mm
154953	230	2400	527x404x(H)233



154960

GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

- Die Grillplatte misst 688 x 410 mm und ist zu 1/3 gerillt und zu 2/3 glatt.
- Zwei separat einstellbare Heizzonen und eine Zone ohne Heizelemente, die Restwärme verwendet.

Artikelnummer	V	W	mm
154960	230	3500	697x474x(H)241



KONTAKTGRILLS

- Perfekt zum Grillen und Erhitzen von Paninis, Fleisch, Würstchen und Gemüse.
- Emaillierte Gitterroste aus Gusseisen, die einfach zu reinigen und zu warten sind.
- Das Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl 18/10 garantiert Langlebigkeit.
- Leistungsstarke Heizelemente heizen die Grillflächen schnell und effizient auf.
- Die Temperatur kann mittels Thermostat ganz einfach von 0°C bis 300°C eingestellt werden.
- Belüftungöffnungen schützen den Grill vor Überhitzung.

- Bodengitter mit hinteren und seitlichen Kanten und einer abnehmbaren Tropfschale, um die Reinigung zu erleichtern.
- Sie können die obere Grillplatte mittels hitzebeständigem Griff ganz einfach anheben und dank des gefederten Schließmechanismus in jeder gewünschten Position fixieren.
- Inklusive Netzschalter mit integrierter Anzeigeluchte, Vorheizleuchte und 1,7m Netzkabel mit geerdetem Stecker.
- Mit Gummifüßen für mehr Stabilität und zur Reduktion versehentlicher Bewegungen während des Gebrauchs.
- Eine Grillreinigungsbürste ist im Lieferumfang enthalten.



Video ansehen

**KONTAKTGRILL - EINZELVERSION**

- Grillfläche 220x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

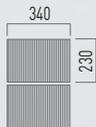
Artikelnummer	V	W	mm
263501	230	1800	310x426x(H)510

**KONTAKTGRILL - EINZELVERSION**

- Grillfläche 220x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

Artikelnummer	V	W	mm
263600	230	1800	310x400x(H)510

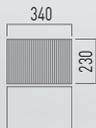




KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm
263655	230	2200	432x396x(H)214



KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

Artikelnummer	V	W	mm
263662	230	2200	430x370x(H)514

XL
→ 545 mm ←

KONTAKT-GRILL PANINI XL

- Die gerillte Grillfläche bietet viel Platz und gibt original italienischen Paninis ihre charakteristischen goldbraunen Grillstreifen.
- Sowohl die obere als auch die untere Grillplatte ist gerillt.
- Nettogewicht: 25 kg.

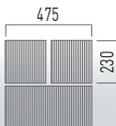
Artikelnummer	V	W	mm
263624	230	2700	548x464x(H)231



KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION, GERILLTE AUSFÜHRUNG

- Thermostate separat einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm
263709	230	3600	570x395x(H)510



KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

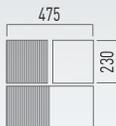
Artikelnummer	V	W	mm
263808	230	3600	570x395x(H)510



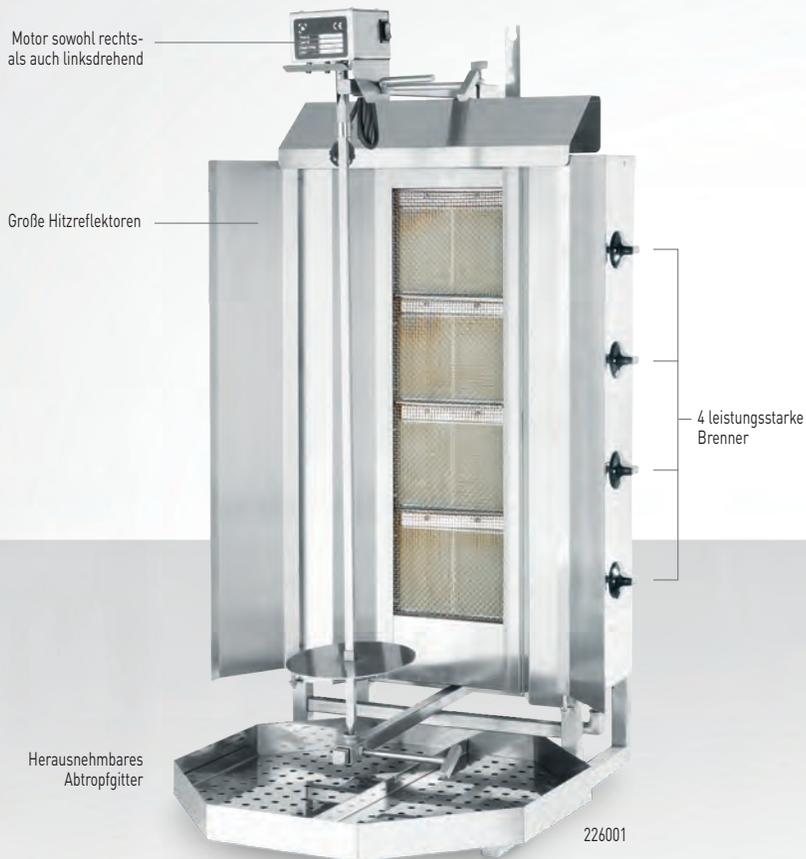
KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- 1/2 glatt, 1/2 gerillt.

Artikelnummer	V	W	mm
263907	230	3600	575x430x(H)510



DÖNERGRILL UND DÖNERMESSER



DÖNERGRILL GAS PROFI LINE

- Für den Gebrauch von Erdgas, Düsen-set für den Gebrauch mit Propangas.
- (Druckminderer und Gasschlauch nicht im Lieferumfang enthalten)
- Abstand verstellbar
- Leistung der Brenner: 12 kW

- Seitenteile im Lieferumfang enthalten Länge: 900 mm
- Für Spieße bis zu 80 kg
- Gewicht: 30 kg

Artikelnummer	kW[HS]	mm
226001	13	735x745x(H)1110

ELEKTRISCHES KEBABMESSER

- Geeignet zum Schneiden von Dönerfleisch und Gyros unter professionellen Bedingungen.
- Inklusive 2 Messer Ø 100 mm, 1 glattes Messer und 1 gezahntes Messer.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und sind geeignet zum Verarbeiten von bis zu 60 kg/h.
- Leicht einstellbare Schnittstärke von 0 - 8 mm.
- Klingenabdeckung aus Edelstahl für sicheres Arbeiten.
- Griff und Motorgehäuse aus besonderes griffigem Material.
- Im Gehäuse integrierter Ein/Aus-Schalter.
- Mit Überlastschutz und Rücksetzaste.
- Schleifstein zum Schärfen der Messer.
- Gewicht: 1 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
267240	230	80	262x134x(H)189

18/0
STAINLESS STEEL



267240

ELEKTRISCHES KEBABMESSER, KABELLOS

- Geeignet zum professionellen Schneiden von Dönerfleisch und Gyros.
- Inklusive 2 Messer mit Ø 100 mm, 1x glatt und 1x gezahnt.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und ermöglichen es Ihnen, bis zu 60 kg Fleisch pro Stunde zu verarbeiten.
- Einfache Regulierung der Schnittstärke von 0 bis 8 mm.
- Schutz der Schneide aus Edelstahl, gewährleistet Sicherheit während des Schneidens.
- Griff und Gehäuse des Motors aus rutschfestem Material.
- Integrierter Ein-/Aus-Schalter.
- Das mitgelieferte Ladegerät zeigt den Batteriestand mittels grüner/roter Leuchte an.
- Inklusive zweier Akkus, 2.000 mAh.
- Klingenschleifstein enthalten.
- Gewicht: Ca. 1,3 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
267257	230	80	155x127x(H)202

S.S.
STAINLESS STEEL



267257

ERSATZKLINGE FÜR KEBABMESSER

- Ersetzen Sie Ihr gebrochenes oder verlorenes Messer und verlängern Sie die Lebensdauer Ihres elektrischen Dönermessers.
- Zur Verwendung mit elektrischen HENDI Kebabmessern mit folgenden Artikelnummern: 267202 267233 267240 267257.

Artikelnummer

267219

ELEKTRISCHES KEBABMESSER

- Ideal zum Schneiden jeglicher Art von gebratenem Fleisch, wie zB Kebab, Shawarma, Gyros, etc.
- Große, glatte Ø 80-mm-Klinge mit Schutz aus Edelstahl.
- Die Klingenabdeckung sorgt für mehr Sicherheit beim Schneiden.
- Zusätzliche gezackte Ø 80mm-Klinge im Lieferumfang enthalten.
- Die Schnittscheibe erreicht bis zu 8.000 U/Min.
- Aluminium-Griff mit 2,7m Netzkabel.
- Schutzart: IPX4.
- Adapter mit Kontrollleuchte.
- Klingenschärfstein, Klingenständer und Schraubenzieher sind im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm
267264	230	80	232x120x(H)140

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL



267264



SOUS-VIDE SYSTEM

- Kulinarisches System, in dem vakuumveriegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.
- Ideal für à la carte Restaurants.
- Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.

- Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.
- Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden.



225448



225264

SOUS-VIDE-GERÄT GN 1/1

- Mit praktischen Tragegriffen und Ablasshahn.
- Inklusive 6-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
225448	20	230	600	350x680x(H)275

SOUS-VIDE-GERÄT GN 2/3

- Mit Tragegriffen.
- Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
225264	13	230	400	343x395x(H)255

**VAKUUM-KOCHBEUTEL, GEPRÄGT**

Artikelnummer	Stückzahl	mm
971048	100	150x400
971017	100	150x250
971024	100	200x300
971055	100	250x350
971031	100	300x400



EINHÄNGE-SOUS-VIDE-GERÄT HENDI MASTERVIDE



222546



NEW

FÜR BEHÄLTER
MIT EINER
KAPAZITÄT VON MAX.
56 L

- Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln ohne direkten Kontakt mit Wasser – in speziellen Vakuumbetüeln, die das Aroma der Lebensmittel verfeinern, den Gewichtsverlust reduzieren und die im Beutel produzierte Brühe für die Zubereitung von Saucen verwenden.
- Möglichkeit des Aromas von Öl, Fett oder anderen Produkten mit der Sous-Vide-Methode.
- Langlebige Konstruktion aus Edelstahl.
- Gehäuse und Griff aus strapazierfähigem Polyamid mit Glasfaser verstärkt.
- Einfaches, leicht zu bedienendes Bedienfeld.
- Geeignet für Behälter mit einer maximalen Kapazität von 56 l,

- einer Höhe von 150 mm und einer Wandstärke von bis zu 30 mm.
- Präzises Temperaturregelsystem für wiederholbare Kochergebnisse – Temperaturbereich 5 °C bis 95 °C, mit einer Einstellgenauigkeit von bis zu 0,1 °C.
- Austauschbare Temperaturanzeigeeinheit: °C oder °F.
- Leistungsstarker 2000-W-Motor.
- Timer: von 1 min bis 99h, mit 1 min Intervall.
- 3 Arbeitsmodi: Dauerbetrieb, Dauerbetrieb mit Timer, Betrieb mit eingestellter Zeit.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
222546	56	230	2000	137x215x(H)361



SOUS-VIDE KOCHKUGELN – 500 STÜCK

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Verringerung der Verdunstung und des Verspritzens von Wasser während des Kochens, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird.
- Hilft dabei, Sous-Vide-Beutel unter Wasser zu halten.
- Kann bei Temperaturen von bis zu 110°C verwendet werden.
- Kugeldurchmesser: ø20 mm.
- Pro 500 Stück in einer praktischen Tasche für einfachen Transport verpackt.

Artikelnummer	mm
551998	ø20



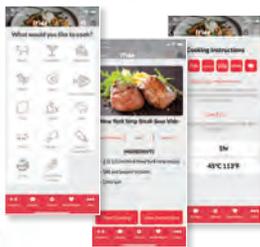
551998

NEW





222645



IVIDE SOUS-VIDE-STICK 2.0

- Für einen sicheren Betrieb schaltet sich der Sous-Vide-Stick automatisch ab, wenn er aus dem Wasserbad entfernt wird.
- WiFi-Steuerung möglich, App für iOS und Android-Geräte verfügbar.
- Die App hilft Benutzern, die perfekte Zeit und Temperatur zu berechnen, inklusive über 600 vorinstallierte Rezepte.
- Die Temperatur kann zwischen 5°C und 90°C in Schritten von 0,1°C eingestellt werden.
- Kann bis zu 30 Liter Wasser aufheizen und zirkulieren.
- Kann 12 Liter Wasser pro Minute zirkulieren.
- Der helle Bildschirm zeigt die Arbeitstemperatur und die Zeit, einfach zu bedienen.
- Gehäuse wasserdicht gem.
- IPX 7 Norm.

Artikelnummer	V	W	mm
222645	230	1200	65x120x(H)340



864203



GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

Artikelnummer	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325



222638

IVIDE PLUS JUNIOR

- Hochpräziser Sous-Vide-Stick mit Temperaturregelung.
- 4 Zoll hochauflösender Touchscreen.
- Geeignet für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindesttiefe von 16,5 cm, Anbringung am Gefäß mittels Klemme.
- Beste Leistungen bis bis zu 45 Liter Volumen.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- WiFi-kompatibel, kann mittels sousvide tools-App gesteuert werden.
- Mehrere Sticks können gleichzeitig über dieselbe App verwaltet werden.
- Ein Schutzmechanismus schaltet das Sous-Vide-Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne oder mit zu wenig Wasser automatisch ab.
- Die integrierte Umwälzpumpe verhindert Kalt- oder Heißstellen.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.

Artikelnummer	V	W	mm
222638	230	1500	165x119x(H)285



Wi-Fi



222997



IVIDE PLUS SOUS-VIDE-STICK

- Hochpräzise Sous-Vide Wärmepumpe mit Temperaturregelung.
- 4-Zoll-Touchscreen-Schnittstelle.
- Dank Klemme für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindestdiefe von 16,5 cm ausgelegt.
- Beste Leistungen bei bis zu 80 Liter.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- Mehrere Maschinen können über die App verwaltet werden.
- Bietet eine außergewöhnliche Temperaturstabilität.
- Schutzmechanismus schaltet das Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne Wasser ab.
- Umwälzpumpe zur Beseitigung von Kalt- und Heißstellen.
- Temperatursensor zur Vermeidung von Überlastung und Überhitzung.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.

APP:

- Erlaubt Ihnen von überall Zugriff auf Ihre Geräte und eine präzise Temperatursteuerung.
- Ständig wachsende Rezeptsammlung mit über 600 Rezepten.
- Unser Sous-Vide-Rechner: Wir haben alle Tests und Recherchen für Sie durchgeführt, was bedeutet, dass Sie das Internet nicht mehr nach Informationen durchsuchen müssen.
- Rezept-Speicher: Speichern Sie Ihre eigenen Garzeiten und Temperaturen.
- Kochhistorie: Die letzten 10 Kochvorgänge werden gespeichert.
- Kochen mit mehreren Geräten: Steuern Sie mehrere Sticks mit nur einer App.
- Erhalten Sie Benachrichtigungen, wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat und das Essen gekocht ist.
- Ist die Garzeit abgeschlossen, hält die App die Lebensmittel auf der optimalen Temperatur.

Artikelnummer	V	W	mm
222997	230	2200	140x190x(H)276



GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222997.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

Artikelnummer	GN	mm
864234	GN 1/2	265x325
864227	GN 1/1	530x325



864234





20

Standardfunktionen

- Kochen
- Zerkleinern
- Rühren
- Vermengen
- Dampfgaren
- Sautieren
- Reiben
- Sous-vide
- Aufschlagen
- Schmelzen
- Karamellisieren
- Emulgieren
- Kneten
- Häckseln
- Hacken
- Mahlen
- Schneiden
- Mischen
- Verrühren
- Wiegen

Eine moderne Küchenmaschine, die:

- das automatische Kochen mit Hilfe von vorab gespeicherten Rezepten ermöglicht.
- die Zubereitung von schmackhaften und gesunden Mahlzeiten im Handumdrehen garantiert.
- manuelles Kochen, d.h. das Einstellen und Ändern der Kochparameter während des laufenden Kochbetriebs, erlaubt.

Zusätzliche Funktionen:

- Erstellen eines Archivs gekochter Gerichte.
- Suche nach Lieblingsgerichten.

Technische Parameter:

- Temperaturregelung von 37°C bis 130°C
- Timer: 0-90 Min.
- 12 Rührwerksgeschwindigkeitsstufen
- Schüssel-Volumen: 4,5l (3l verwendbar)
- Heizleistung: 1000 W
- Motorleistung: 1000 W
- Rührleistung: 1400 W
- Leistungsaufnahme gesamt: 1400 W
- Netto-/Bruttogewicht: 8,21 kg /10,6 kg

Artikelnummer	V	W	mm
221761	230	1400	210x380x(H)320
517123	Set: Schüssel und Zubehör für HENDICHEF		

Alle Informationen zum HENDICHEF gibt es unter www.hendichef.com

3-teiliges Dampfgerät:

- 4,5-Liter-Dämpfeinsatz aus antihaftbeschichtetem Polymer, auf dem Topf montiert
- ideal für schnelles Dampfgaren
- Dämpfaufsatz zur Verdoppelung der nutzbaren Fläche
- Deckel, um überschüssigen Dampf zu reduzieren, damit die Speisen ihr volles Aroma und ihre Knusprigkeit behalten



Transparente Polycarbonatabdeckung mit Startsensor ermöglicht die Kontrolle des Kochprozesses, ohne sie abzunehmen



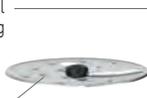
2 Arten von Abdeckungen:
HOT COVER für die Verarbeitung heißer Lebensmittel und COLD COVER für die Verarbeitung kalter Lebensmittel



Rührer für gekochte Speisen



4-Klingen-Messer aus gehärtetem Edelstahl AISI 420 in 3D-Anordnung



Schneidscheibe mit 13 Zähnen und Scheibenschneidfunktion



Abrieb- und temperaturbeständiger Silikonspatel



Messbecher für präzises Dosieren



TFT-Farb-Display



4,5-Liter-Multifunktionsopf mit einem Hochleistungsheizelement aus hochwertigem, säurebeständigem Edelstahl AISI 304



Integrierte Waage (5 g bis 5 kg) mit Tara-Funktion

Motorengehäuse aus vibrationsabsorbierendem ABS; die SLIDE LOCK-Technologie verhindert ein Verrutschen des Geräts auf der Arbeitsplatte





RÄUCHERPISTOLE - 3 GESCHWINDIGKEITSTUFEN

- Räuchern ist eine sehr geschmackvolle Ergänzung zu Ihren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, kann aber auch beim Servieren einen Wow-Faktor erzeugen.
- Der kalte Rauch ist auch ideal für empfindliches Obst und Gemüse geeignet (Textur oder Temperatur werden nicht verändert).
- Die Räucherpistole lässt sich mit nur einem Knopfdruck bedienen, hat 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Die Lüfterkammer aus Aluminium fungiert als Kühlkörper und kühlt den Rauch, bevor er abgegeben wird.
- Das Holz muss vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Herausnehmbare Räucherkammer mit integriertem Siebfilter.
- Flexibler Silikonschlauch (50 cm lang) zum einfachen Einleiten des Rauchs in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Leichtes Gewicht mit komfortablem Griff für die einfache Bedienung mit einer Hand.
- Betrieben durch einen wiederaufladbaren Lithium-Akku von 1000mAh.
- Set inklusive 3 Ersatz-Filternetzen, einer Pinzette und USB-Ladekabel.
- Holz oder Kräuter nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
199640	215x70x(H)160





199992



RÄUCHERBOX

- Der Aluminiumkörper fungiert als Kühlkörper, der den Rauch kühlt und dann abführt.
- Holz benötigt keine Vorwässerung vor dem Räuchern.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Abnehmbare Rauchkammer mit integriertem Filter.
- Flexibler Gummischlauch (30 cm lang) zum einfachen Einblasen von Rauch in wiederverschließbare Beutel und Behälter.

- Kompakt und leicht genug, um mit einer Hand bedient zu werden.
- Stromversorgung durch 2 AA-Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Holz oder Kräuter zum Räuchern nicht enthalten.

Artikelnummer	mm
199992	90x54x(H)122

Öffnung für
Räuchergeräteschlauch



199664

199657

GLASGLOCKE MIT LÜFTUNGSÖFFNUNG

- Aus Borosilikatglas, ausgestattet mit einer Silikonentlüftung zur Aufnahme des Schlauches einer Räucherpistole.
- In Kombination mit einer Räucherpistole eine spektakuläre Art und Weise Speisen zu präsentieren.

Artikelnummer	-	mm
199664	Servierglocke	ø260x(H)174
199657	Cocktail-Glocke	ø130x(H)282



199978

GLASGLOCKE

- Idealerweise in Kombination mit einer Räucherbox oder -pistole verwenden, um Kunden Gerichte auf eine spektakuläre Art und Weise zu präsentieren.

Artikelnummer	mm
199978	ø275x(H)140



198124

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
198124	2	(L)230



AROMATISCHE RÄUCHERCHIPS

Räuchermehl und -chips werden aus dem Holz edler Laub- und Obstbaumarten und aus Fasern mit gereiften Spirituosen (zB Rotwein, Whisky und Cognac) gewonnen. Letztere werden vor allem den Liebhabern der genannten Getränke empfohlen, da sie ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten. Die Produkte stammen dabei aus Teilen alter Eichenfässer, in denen die oben genannten

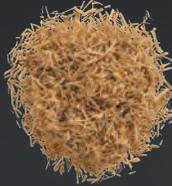
Getränke zuvor jahrelang gelagert wurden. Unser Angebot umfasst feines Räuchermehl und zwei Größen von Räucherchips, kleine und etwas größere.

HENDI Räucherchips garantieren nicht nur den perfekt rauchigen Geschmack eines jeden Gerichts, sondern bieten auch einen besonderen Wow-Effekt beim Präsentieren und Servieren der Speisen.



Räuchermehl

zur Verwendung mit Rauchpistolen und Rauchinfusoren



Räucherchips klein

zur Verwendung direkt auf der Kohle oder in Kombination mit einer Rauchertasse oder -box



Räucherchips



EICHE



BUCHE



ZITRUSFRÜCHTE



PFIRSICH



MANDEL

		Art.-Nr.	199787	199183	199213	199237	199220
Räuchermehl		Gewicht	450 g				
Räucherchips klein		Art.-Nr.	199282	199275	199305	199329	199312
		Gewicht	700 g				
Räucherchips		Art.-Nr.	199374	199367	199398	199411	199404
		Gewicht	700 g				
Räucherholzstücke		Art.-Nr.	199466	199459	199480	199503	199497
		Gewicht	3 kg				

RÄUCHERHOLZSTÜCKE

- Ideal für mittlere bis hohe Temperaturen.
- Ideal für Pizzabacköfen, Backöfen im Freien und Grills - kann direkt auf Holzkohle verwendet werden.
- Für ein einzigartig rauchiges Aroma und einen besonderen Geschmack Ihrer Lieblingsgerichte.
- Hergestellt aus hochwertigem Holz bzw. aus Holzfässern.
- Unser Angebot umfasst Räucherholzstücke aus:
 - Wein-, Whisky- oder Cognacfässern.
 - Buchen-, Oliven-, Zitrus-, Mandel- oder Pfirsichholz.



OLIVE



ROTWEIN



WHISKEY



COGNAC

Art.-Nr.	199190	199244	199251	199268
Gewicht	450 g	450 g	450 g	450 g

Art.-Nr.	199299	199336	199343	199350
Gewicht	700 g	700 g	700 g	700 g

Art.-Nr.	199381	199428	199435	199442
Gewicht	700 g	700 g	700 g	700 g

Art.-Nr.	199473	199510	199527	199534
Gewicht	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



199794

RÄUCHERMEHLSET MIT 9 AROMEN

- Zur Verwendung mit Kalträuchergeräten oder Räucherpistolen.
- Set, bestehend aus 9 verschiedenen Arten sehr fein aromatischer Geschmäcker.
- Geschmacksrichtungen: Mandeln, Buchen, Zitrusfrüchte, Cognac, Eichenholz, Oliven, Pfirsich, Rotwein und Whisky.

Artikelnummer	Gewicht [kg]
199794	1.35





Video ansehen



240410



240403

REISKOCHER MIT DAMPFGARFUNKTION PROFI LINE

- Das Gehäuse besteht aus Edelstahl.
- Abnehmbarer Innentopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung, leicht zu reinigen.
- Der Deckel aus Polypropylen mit Scharnier ist mit einem praktischen Griff, einer luftdichten Dichtung und einem Entlüftungsventil ausgestattet.
- Der Deckel wird durch die integrierte Verriegelung fest verschlossen.
- Dank des integrierten Kondensatschneiders wird der Arbeitsplatz nicht nass.
- 2 Betriebsarten – Garen und Warmhalten; nach dem Garen wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus.
- Kann auch zum Dampfgaren von Gemüse mit dem mitgelieferten Dampfkorb verwendet werden.
- Kapazität: 10 Löffel trockener Reis (15-20 Portionen gekochter Reis).
- Enthalten: Dampfkorb, Reis-Messbecher und Löffel.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285

REISKOCHER

- Geeignet für 30 Tassen (180 ml) Trockenreis.
- Kocht Reis und hält ihn automatisch warm.
- Inklusive Messbecher, Reislöffel und Silikon-Antihafpolster.
- Bei Warmhalten werden auch die Seiten des Reiskochers erwärmt.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)775



930830

ANTIHAFMATTE FÜR REISKOCHER

- Für den HENDI Reiskocher 240403.

Artikelnummer

930830



Herausnehmbarer Innentopf



240441

REISKOCHER 4,2L KITCHEN LINE

- Hergestellt aus langlebigem und leicht zu reinigendem Aluminium.
- Der Innenraum ist mit einer Antihafbeschichtung versehen.
- Schaltet nach dem Kochen des Reises automatisch in den Warmhaltemodus.
- Großes Fassungsvermögen von 4,2 Litern oder 23 Messbecher Trockenreis.
- Dank des speziellen Designs der Griffe fungieren diese auch als praktische Deckelhalter und ermöglichen es, den heißen Deckel einerseits sicher aufbewahren zu können und andererseits immer sofort zur Hand zu haben.
- Messbecher und Reislöffel im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240441	4.2	230	1550	391x372x(H)315



240458

REISKOCHER 10L KITCHEN LINE

- Hergestellt aus langlebigem und leicht zu reinigendem Aluminium.
- Der Innenraum ist mit einer Antihafbeschichtung versehen.
- Schaltet nach dem Kochen des Reises automatisch in den Warmhaltemodus.
- Großes Fassungsvermögen von 10 Litern oder 50 Messbecher Trockenreis.
- Dank des speziellen Designs der Griffe fungieren diese auch als praktische Deckelhalter und ermöglichen es, den heißen Deckel einerseits sicher aufbewahren zu können und andererseits immer sofort zur Hand zu haben.
- Messbecher und Reislöffel im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240458	10	230	2900	528x487x(H)370



264119

SALAMANDER ZUR WANDMONTAGE

- Entspricht der IPX4-Norm.
- Kann ohne zusätzliche Halterungen an der Wand montiert werden.
- Ideal zum Grillen oder Erwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Stufenlos einstellbar von 50°C bis 300°C.
- Mit oberem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, 30 Minuten Timer und Kontrollleuchte.
- 4 mögliche Gitterhöhen, Gittergriffe mit Hitzeschild.
- Mit Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm
264119	230	2000	610x450x(H)275



264126

SALAMANDER GN 1/1

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Möglichkeit, ein GN 1/1-Blech in die Kammer zu legen (nicht im Set enthalten).
- Heizelement auf der Kammeroberseite.
- Die Höhe des Gitters kann auf 4 verschiedene Ebenen eingestellt werden.
- Wandmontage ohne zusätzliche Halterungen für Platzersparnis in der Küche.
- Ausgestattet mit einem Thermostat, einem Timer für bis zu 30 Minuten und einer Kontrolllampe.
- Reibungslose, stufenlose Regelung – gewährleistet eine präzise Einstellung der Heizparameter.
- Temperaturbereich: 50-300°C.
- Schutzart: IPX4 – Schutz vor Wasserspritzern.
- Im Set enthaltenes Zubehör:
 - Gitter mit 2 isolierten Griffen,
 - Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm
264126	230	2850	770x485x(H)305



264300

SALAMANDER

- Ideal für Aufläufe, Grillen und Aufheizen von Gerichten.
- Temperaturregelung, 50°-300°C.
- Mit oberem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, 30 Min.
- Timer und Kontrolllampe.
- 4 mögliche Rasterhöhen.
- Im Lieferumfang enthalten: Gitter mit Griffen und Krümelschale.
- Innenabmessungen: 646x408x(H)337 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl.

Artikelnummer	V	W	mm
264300	230	3600	800x633x(H)453



**ERWÄRMT
SICH IN
10 SEK.**

SALAMANDER MIT QUARZ-INFRAROTHEIZELEMENT

- Es ist möglich, GN1/1-Tablets in die Kammer zu stellen.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Mit oberem und unterem Infrarot-Heizelement aus Quarzglas.
- Ausgestattet mit 15-Minuten-Timer und Kontrollleuchte.

- Grillrost mit hitzegeschützten Griffen auf 3 Ebenen höhenverstellbar.
- Mit Krümelfach.
- Entspricht der IPX3-Norm.



Artikelnummer	V	W	mm
264409	230	3645	765x490x(H)315



QUARZ-SALAMANDER MAXI GN 1/1

- Salamander mit 9 Quarz-Heizelementen für schnelleres Erwärmen, Grillen und Gratинieren von Lebensmitteln.
- Schutz der Heizelemente vor Schäden.
- Edelstahlgehäuse.
- Zwei verchromte Roste mit den Abmessungen 530x340 mm und zwei abnehmbare Griffe.
- Zwei Ebenen für die vertikale Ausrichtung jedes Rosts mit einem Abstand von 70 und 45 mm.
- Edelstahl-Krümelfach. 3 Quarz-Heizelemente auf drei unabhängig steuerbaren Ebenen.
- Timer für bis zu 15 Min. oder Dauerbetrieb. 1,3 m Netzkabel ohne Stecker.

Artikelnummer	V	W	mm
264331	400	4500	682x528x(H)455

**ERWÄRMT
SICH IN
10 SEK.**



Mit 9 Quarzheizelementen für schnelleres Erwärmen





264607

LIFT-SALAMANDER 450

- Typ 450 - Edelstahlrahmen.
- Ideal zum Grillen oder um Speisen oder Sandwiches warm und knusprig zu halten.
- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchten.
- Höhenverstellbar durch leichtgängiges Lift-System.
- Abnehmbare Tropf-/Krümelgitter (440x320 mm).

Artikelnummer	V	W	mm
264607	230	2800	485x525x(H)537



264706

LIFT-SALAMANDER 600

- Typ 600 - Edelstahlrahmen.
- Ideal zum Grillen oder um Speisen oder Sandwiches warm und knusprig zu halten.
- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchten.
- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Höhenverstellbar durch leichtgängiges Lift-System.
- Abnehmbare Tropf-/Krümelgitter mit Gitter (590x350 mm).

Artikelnummer	V	W	mm
264706	230	3600	619x500x(H)525


NEW

TOASTER 4-FACH

- Gehäuse aus Edelstahl, satiniert und glänzend.
- Knöpfe aus ABS, Tasten und Pedale aus PP (Polypropylen).
- 4 extrabreite Toastschlitze, 2 Heizzonen (mit je 2 Schlitzen), 2 herausnehmbare Krümelschalen.
- Hebel zum mühelosen Herausnehmen der Toasts.
- Fassungsvermögen von 4 Scheiben Brot auf einmal.
- 7 Toaststufen mit Drehknöpfen einstellbar - jede Heizzone kann unterschiedlich eingestellt werden.
- 3 voreingestellte Programme: Toasten, Auftauen, Aufwärmen.
- 3 Funktionstasten für jede Heizzone: Abtauen, Aufwärmen, Auswerfen/Abbrechen.



261187

Artikelnummer	V	W	mm
261187	240	1500	295x335x(H)180



262214

MULTI-TOASTER MIT 6 ZANGEN

- 2 Schichten mit 6 Toasterzangen - Edelstahl.
- Infrarot-Quarzrohre zur schnellen Erwärmung, die Temperatur kann innerhalb von 30 Sekunden das Maximum erreichen.
- Rohre kühlen in Sekundenschnelle ab.
- Schalter zur Auswahl verschiedener Heizgruppen.
- 15 Minuten mechanische Zeitschaltuhr mit Glocke.
- Inklusive 6 Toasterzangen.

Artikelnummer	V	W	mm
262214	230	3000	450x390x(H)400



262801

TOASTERZANGE

Artikelnummer	mm
262801	100x340x(H)64



SANDWICHTOASTER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zange mit isolierten Griffen aus PF-Harz.
- Linker und rechter Schlitz separat bedienbar.
- Timer mit Alarm, einstellbar auf maximal 8 Minuten.
- Abnehmbares Krümelfach

Artikelnummer	V	W	mm
261163	230	1200	215x300x(H)270



TOASTERZANGE

- Zur Verwendung mit dem HENDI-Toaster mit der Artikelnummer 261163.
- Ausgestattet mit isolierten Griffen aus PF-Harz.

Artikelnummer	mm
921500	180x60x(H)180



261163



921500





261200

DURCHLAUF-TOASTER, EINZEL

- Das Förderband bietet Platz für eine Reihe Toastbrot.
- Zwei separate Heizelemente, eines unter und eines über dem Förderband positioniert.
- Bestens für das gleichmäßige Toasten von geschnittenem Brot geeignet.
- Vordere und hintere Ablagefächer im Lieferumfang enthalten.
- Die Bandgeschwindigkeit ist einstellbar, die Toastzeit beträgt zwischen 0:45 und 3:15 Minuten.

Artikelnummer	V	W	mm
261200	230	1340	288x368x(H)410



261309



261354

DURCHLAUF-TOASTER, DOPPELT

- Zwei Reihen Brotscheiben passen nebeneinander auf das Förderband.
- Zwei separate Heizelemente.
- Geeignet zum kontinuierlichen Toasten von geschnittenem Brot.
- Wird mit vorderen und hinteren Ablagefächern geliefert.
- Einstellbare Röstzeit bis zu 3 Minuten.



Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
261309	Silber	230	2240	418x365x(H)390
261354	Schwarz	230	2240	418x368x(H)415



PARTYPFANNE

- Aluminium mit Antihafbeschichtung.
- Abnehmbarer Thermostat.
- Geeignet zum Frittieren, Braten und Warmhalten.
- Inklusive Deckel mit Klarglas und zwei isolierten Griffen.

Artikelnummer	V	W	mm
239605	230	1600	ø620x(H)170
239506	230	1400	ø400x(H)190



239605

THERMOSTATKABEL FÜR PARTYPFANNE

- Ersetzen Sie das defekte oder verloren gegangene Thermostatkabel, um die Lebensdauer Ihrer Teilwanne zu verlängern.
- Zur Verwendung mit HENDI Partypfanne 239506 und 239605.

Artikelnummer
239599



265109

WURSTSCHEIDER - ELEKTRISCH

- Elektrischer Wurstscheider mit extrascharfem Doppelsichelmesser und einstellbarer Schnittstärke.
- Extra langer Einführtrichter für verschiedene Wurstsorten.
- Maximaler Durchmesser von 48 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
265109	230	135	255x187x(H)330



222805

WURSTSCHEIDER

- Stabiler Stand durch Saugnäpfe.
- Hochwertige gezahnte Klingen.
- Leicht zu reinigen.
- Schneidet 11 Scheiben - 17 mm.

Artikelnummer	mm
222805	275x170x(H)235



630716



WURSTSCHEIDER

Artikelnummer	mm
630716	(L)200



ROLLENGRILL - EINE ZONE

- Edelstahlgehäuse.
- Schnelle Erwärmung und Wärmerückgewinnung.
- Antihaftbeschichtete Walzen.
- Abnehmbare, leicht zu reinigende Auffangschale.
- Die Rollen haben eine Nutzbreite von 42 cm.
- Einstellbare Temperatur bis zu 150 °C.



268506



268704



268735



268605



268735

Artikelnummer	-	V	W	mm
268506	7 Rollen	230	740	525x365x(H)176
268605	9 Rollen	230	940	520x425x(H)175

Artikelnummer	-	V	W	mm
268704	11 Rollen	230	1180	530x525x(H)180
268735	14 Rollen	230	1480	520x650x(H)176



268742

GLASABDECKUNG FÜR ROLLENGRILL

- Ermöglicht eine Reduktion des Stromverbrauches um bis zu 20%.
- Reduziert die Grillzeit von Würstchen um bis zu 15%. Dank der Wärmespeicherung unter der Glasabdeckung.
- Maximale Höhe 250 mm.
- Konstruiert aus drei Glaselementen mit je 4 mm Stärke.
- Ein Edelstahlkorpus trägt die Glaselemente.
- 4 Kunststoffelemente mit hoher Temperaturbeständigkeit für die Befestigung der Abdeckung am Grill.

Artikelnummer	Für Rollengrill	mm
268551	7 Rollen (268506)	470x325x(H)240
268612	9 Rollen (268605)	470x401x(H)250
268711	11 Rollen (268704)	470x477x(H)250
268742	14 Rollen (268735)	470x591x(H)250

WÜRSTCHENWÄRMER



240502

WÜRSTCHENWÄRMER 10 LITER

- Temperatur stufenlos bis 85°C regelbar.
- Mit praktischen Tragegriffen für einfacheren Transport.
- Der Griff des Deckels bleibt kalt und erhitzt sich nicht.

Artikelnummer	V	W	mm
240502	230	1000	405x290x(H)254



265000

WÜRSTCHENWÄRMER

- Für einfaches Aufwärmen und Warmhalten von HotDog-Wurstchen, Edelstahlgehäuse, Würstchenbehälter aus Glas, verstärkt mit eloxiertem Aluminium.
- Leistung stufenlos regelbar.

Artikelnummer	V	W	mm
265000	220-240	450	280x282x(H)387

THERMOSYSTEM



201107

THERMOSYSTEM EINZELN

- Wassertopf emailliert Ø 185mm.
- 1 Bain-Marie-Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- Mit Energieregulierung und Kontrollleuchte.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
201107	4.2	230	200	254x310x(H)312

Funktioniert auch ohne Wasser



201206

THERMOSYSTEM DOPPELT

- 2 Wassertöpfe emailliert Ø 185mm.
- 2 Bain-Marie-Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- 2 Energieregler mit Kontrollleuchten.

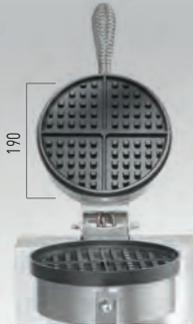
Artikelnummer	Liter	V	W	mm
201206	8.4	230	400	496x310x(H)312





WAFFELEISEN RUND

- Machen Sie köstliche Waffeln nach belgischer Art, ganz ohne großen Aufwand, ideal für eine Selbstbedienungs-Waffelstation.
- Sie können bis zu 20 Waffeln pro Stunde zubereiten.
- Waffeleisen aus Aluminiumguss.
- Die Waffeln messen Ø 190 mm und sind bis zu 23 mm dick.
- Die Temperatur kann stufenlos zwischen 50°C und 210°C.
- Die Zeitschaltuhr bis zu 15 Minuten eingestellt werden.



212172



Artikelnummer	V	W	mm
212172	230	1000	250x491x(H)285

- Perfekt für alle Arten von Gastronomiebetrieben, die diese lustigen Waffeln am Stiel oder Corn Dogs in ihr Angebot aufnehmen möchten.
- Im Waffeleisen sind Rillen ausgeschnitten, so dass Sie den Stock einführen und das Waffeleisen trotzdem schließen können.
- Waffeleisen aus Aluminiumguss.
- Mit dem großen, kühl bleibenden Griff lässt sich das Waffeleisen leicht öffnen.
- Das Gehäuse ist aus Edelstahl 18/0 gefertigt, was eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung garantiert.

- Ausgestattet mit einer Auffangschale für Teig und Fett, die Ihnen hilft, Ihren Arbeitsbereich sauber zu halten.
- Lüftungsschlitze im Gehäuse schützen die Bedienelemente vor Überhitzung.
- Die Temperatur ist stufenlos von 50°C bis 220°C einstellbar.
- Der Timer kann bis zu 15 Minuten eingestellt werden.



212189

WAFFELEISEN ,CORN DOG'

- Es ist möglich, 6 Lollipop-Waffeln oder Corn Dogs gleichzeitig zu backen.
- Nettogewicht: 10,5 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
212189	230	1550	390x378x(H)229



212165

WAFFELEISEN ,LOLLIPOP'

- Es ist möglich, 4 Lollipop-Waffeln gleichzeitig zu backen, jede 255 mm lang (ohne den Stock) und wie ein länglicher Kegel geformt.
- Nettogewicht: 10,5 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
212165	230	1750	314x417x(H)229

WAFFELEISEN

- Waffeleisen aus emailliertem Gusseisen können mit einer Bürste gereinigt werden.
- Thermostatische Temperaturregelung.
- Inkl. Waffelgabel.
- Isolierter Griff.



212103

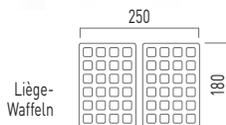
212127

212134

WAFFELEISEN ‚LIEGE‘

- Liege-Waffeln, zwei 4x6 rechteckige Muster.

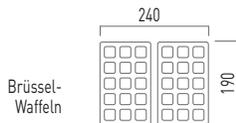
Artikelnummer	V	W	mm
212103	230	1500	330x360x(H)561



WAFFELEISEN ‚BRÜSSEL‘

- Brüssel-Waffeln, zwei 3x5 rechteckige Muster.

Artikelnummer	V	W	mm
212127	230	2200	330x520x(H)560



WAFFELEISEN ‚HERZ‘

- Waffeleisen für Waffeln in Herzform. 5

Artikelnummer	V	W	mm
212134	230	2200	330x543x(H)550





212028



525197

CREPESPLATTE

- Ideal zur Herstellung perfekter Crepes.
- Crepes-Platte Ø 400 mm aus Gusseisen mit Keramikbeschichtung.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Inkl. Crepesspachtel aus Holz.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Thermostat stufenlos regelbar von 50°C bis 300°C.
- Mit Überhitzungsschutz und EGO-Thermostat.

Artikelnummer	V	W	mm
212028	230	3000	458x520x(H)165

HOLZSPACHTEL FÜR CRÊPESPLATTEN

- Charakteristische Form, perfekt zum Aufteilen des Teigs auf der Heizfläche.
- Empfohlen als Zubehör für die Artikelnummer: 212028.

Artikelnummer	mm
525197	



282755

282731

**ABDECKUNG FÜR ZUCKERWATTESMASCHINE**

- Diese transparente Abdeckung passt auf die HENDI Zuckerwattemaschine 282731.

Artikelnummer	mm
282755	ø520x(H)350

**ZUCKERWATTESMASCHINE**

- Abnehmbare Schüssel aus Edelstahl, spülmaschinene geeignet.
- Die Schüssel wird mit 4 sicheren Klammern befestigt.
- Motorgehäuse mit einer rosa Beschichtung versehen.
- Ausgestattet mit einer Schublade für zB Stäbchen, Zucker oder Lebensmittelfarbe.
- Getrennte Schalter für das Einschalten des Geräts und der Heizelemente.
- Mit integrierten Lampen.
- Voltmeter, das die aktuelle Spannung anzeigt.
- Überlastungssicherung schützt den Motor im Falle einer Blockade vor Brand.
- Gewicht: 11 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
282731	230	1200	520x520x(H)480

**NEW
MODEL**



NACHO-WÄRMER

- Gehäuse aus Edelstahl und gehärtetem Glas.
- Innenkammer aus Edelstahl AISI 304, mit LED-Leuchten.
- Auf der Rückseite 2 Flügeltüren mit Griff.
- Ausgestattet mit einer Krümel-Auffangschale.
- 1 Netzschalter und 1 Lichtschalter.
- Max. Heiztemperatur: 58°C.
- Max. Beladung: 35 L.
- Schutzklasse: IPX3.

Artikelnummer	V	W	mm
282779	230	500	400x344x(H)525



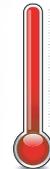
282779



3-LITER-EDELSTAHL-SAUCENWÄRMER MIT SPENDER

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Mit Überhitzungsschutzsensor schaltet er den Alarmton ein und schaltet die Heizung automatisch ab.
- Einstellbare Heiztemperatur: bis zu 90 °C.
- Abgegebene Soßenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
558126	3	230	900	ø180x(H)502



<90 °C

558126



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Einfüllöffnung 75 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

Artikelnummer	mm
642566	233x205



642566





282748



282762

POPCORN-MASCHINE

- Gestell aus einer Aluminiumlegierung.
- Robustes Gehäuse aus gehärtetem Glas und pulverbeschichtetem Stahl, wahlweise in Rot oder Schwarz.
- Mit Flügeltür aus gehärtetem Glas.
- In den Topf integriertes Mischsystem.
- Topfdeckelgriffe aus hitzebeständigem Kunststoff.
- Klappe zum Entfernen von Popcorn.
- Schublade unter dem Fach zum einfachen Entfernen von Krümeln und Körnerresten.
- Beleuchteter Innenraum.



- Beheizter Kammerboden.
- Dauer eines Zyklus: ca. 2 Minuten. - 150 g Maiskörner pro Zyklus.
- Gewicht: ±25 kg

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
282762	Schwarz	230	1500	574x420x(H)778
282748	Rot	230	1500	574x420x(H)778

Mit praktischer
Auffangschublade
für Krümel und
noch geschlossene
Popcornkerne



562017



SCHAUFEL

Artikelnummer	Liter	mm
562000	0.125	(L)187
562017	0.25	(L)250
562079	0.65	(L)330



SCHOKOLADENBRUNNEN

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Mit Warmhaltefunktion, die die Schokolade auf 150°C erwärmt.
- Minimale Schokoladekapazität: 1 kg.
- Maximale Schokoladekapazität: 8 kg.
- Mit separatem Schalter für Motor und Heizelement.



Schokoladenbrunnen
mit 3 Ebenen



Schokoladenbrunnen
mit 5 Ebenen



Schokoladenbrunnen
mit 6 Ebenen

Artikelnummer	274101	274156	274163
Temperaturkontrolle	45°C	110°C	150°C
Min. Schokolademenge	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
Max. Schokolademenge	1,5 kg	6 kg	8 kg
Abmessungen	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
Leistung	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V





Seite 384



Seite 177



HENDI - BE INSPIRED!

Tools for Chefs



252

Seite 142



Seite 112

NEW**S.S.**
stainless steel

250167



250174

TELLERWÄRMER EINZEL

- Gehäuse, Einlegeböden und Heizelemente aus Edelstahl.
- Für ca. 72 Stück ø24 cm Teller (40 - ø33 cm).*
- Inklusive 3 abnehmbaren, nicht verstellbaren Einlegeböden für Teller: 10 mm Höhe und 340 mm Breite.
- Abstand zwischen den Regalböden: 120 mm.
- Einstellbare Temperatur von 30 °C bis 85 °C.
- Tür mit Magnetverschluss.
- Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchten.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse.
- Tellerwärmer doppelt auch in unserem Sortiment - Artikelnummer: 250174.

* Die angegebenen Zahlen sind allgemeine Angaben und können je nach Größe, Höhe und Gewicht der verwendeten Teller variieren.

Artikelnummer	V	W	mm
250167	230	400	393x571x(H)766

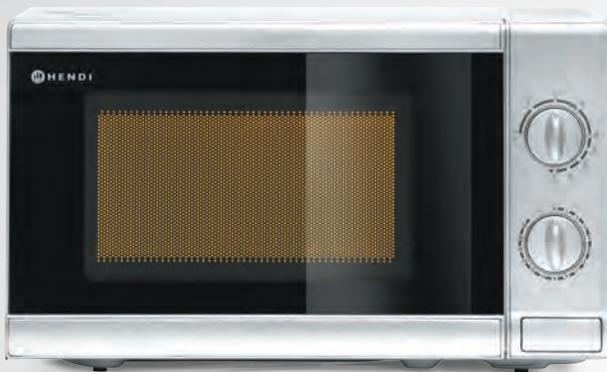
**TELLERWÄRMER DOPPELT**

- Gehäuse, Einlegeböden und Heizelemente aus Edelstahl.
- Für ca. 108 Stück ø24 cm Teller (64 - ø33 cm).*
- Inklusive 3 abnehmbaren, nicht verstellbaren Einlegeböden für Teller: 10 mm Höhe und 340 mm Breite.
- Abstand zwischen den Regalböden: 120 mm.
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 85°C.
- Tür mit Magnetverschluss.
- Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchten.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse.
- Tellerwärmer einzeln auch in unserem Sortiment - Artikelnummer: 250167.

* Die angegebenen Zahlen sind allgemeine Angaben und können je nach Größe, Höhe und Gewicht der verwendeten Teller variieren.

Artikelnummer	V	W	mm
250174	230	800	735x589x(H)766





281710

MIKROWELLE MIT GRILLFUNKTION 700 W / 20 L

281710

- Gehäuse und Frontpanel aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektromechanische Steuerung mit zwei Einstellknöpfen für Zeit und Leistung (9-stufig einstellbar).
- Die obere Magnetronantenne mit rotierender Welle sorgt für eine gleichmäßige Energieverteilung.
- Eingebauter Luftfilter zum Schutz vor externen Faktoren und Staub.
- Luftdichte Tür mit Glasscheibe zur Beobachtung von Prozessen im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Druckknopföffnung für einfache Bedienung.
- Innenraum der Kammer:
 - Abmessungen 304x306x(H)206 mm
 - Volumen: 20 L.
 - Weiß lackiert.
 - Leicht zu reinigen.
 - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeten Kanten.
- Multifunktionale Verwendung:
 - Auftauen.
 - 4 Stufen der Mikrowellenleistung: niedrig, mittel, mittelhoch, hoch.
 - Funktion der Kombination von Standard- und Grillmodus: Kombi (3 Ebenen).
 - Grill (Leistung 1000 W).
 - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
 - 4 Leistungsstufen.
- Eingangsleistung: 1050 W.
- Ausgangsleistung: 700 W.
- Inklusive 255-mm-Glasdrehsteller und Grillrost.
- Geeignet für runde Teller bis zu ø280 mm.
- Maximale Einzelbetriebszeit: 35 Minuten.
- Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
- Gewicht: 11,1 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm
281710	20	230	1050	435x360x(H)251



281352

MIKROWELLE MIT GRILLFUNKTION 1000 W / 25 L

281352

- Gehäuse und Innenraum der Kammer mit Keramikboden aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektromechanische Steuerung mit einem Knopf, der die Zeiteinstellung von 15 Sek. bis 6 Min. ermöglicht.
- Untere rotierende Magnetronantenne für eine gleichmäßige Energieverteilung, kein rotierender Teller.
- Integrierter Luftfilter zum Schutz vor äußeren Faktoren und Staub.
- Tür mit großer Glasscheibe zur Beobachtung des Garprozesses im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Fester Riegelverschluss: einfaches Öffnen, kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
 - Abmessungen: 327x346x(H)200 mm.
 - Volumen: 25 l.
 - Leicht zu reinigen.
 - Kein Brechen der Teller durch entsprechend abgerundete Kanten.
 - Keramikboden.
- Multifunktionale Verwendung:
 - Abtauen.
 - 6 empfohlene Zeitprogramme für die Zubereitung ausgewählter Gerichte/Getränke.
 - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
 - Eingangsleistung: 1550 W.
 - Ausgangsleistung: 1000 W.
 - Geeignet für runde (bis zu ø320 mm) und rechteckige Teller.
 - Maximale Einzelbetriebszeit: 6 Minuten.
 - Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
 - Gewicht: 15,1 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm
281352	25	230	1550	582x472x(H)374





281444

MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1000 W / 23 L

281444

- Gehäuse und Innenraum der Kammer mit Keramikboden aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektronische Steuerung.
- Untere rotierende Magnetronantenne für gleichmäßige Energieverteilung, kein rotierender Teller.
- Integrierter Luftfilter zum Schutz vor externen Faktoren und Staub.
- Sie können das gewünschte Programm auf dem Touchdisplay auswählen.
- Tür mit großer Glasscheibe zur Beobachtung von Prozessen im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Fester Riegelverschluss: einfaches Öffnen, kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
 - Abmessungen: 327x346x(H)200 mm.
 - Volumen: 23 l.
 - Leicht zu reinigen.
 - Kein Brechen der Teller durch entsprechend abgerundete Kanten.
 - Keramikboden.
- Multifunktionale Verwendung:
 - Auftauen.
 - 10 Standardprogramme.
 - Es gibt die Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern (max. 3 Phasen in einem Programm).
 - Automatische Zeitumrechnung für Doppelportionen.
 - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
 - 4 Leistungsstufen.
 - Eingangsleistung: 1550 W.
 - Ausgangsleistung: 1000 W.
 - Geeignet für runde (bis zu ø320 mm) und rechteckige Teller.
 - Maximale Einzelbetriebszeit: 60 Minuten.
 - Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
 - Gewicht: 15,5 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm
281444	23	230	1550	509x572x(H)306



281369

MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1800 W / 34 L

281369

- Gehäuse und Kammerinnenraum aus Edelstahl.
- Die Kammer ist mit einem Keramikboden ausgestattet.
- Untere und obere Mikrowellenantennen für gleichmäßige Energieverteilung, keine rotierenden Teile in der Kammer.
- Eingebauter Luftfilter schützt vor Staub und Schmutz.
- Leicht ablesbares Bedienfeld, Auswahl des gewünschten Programms über das Touchpanel.
- Tür mit großem Blickfenster zur Beobachtung der Vorgänge in der beleuchteten Mikrowellenkammer.
- Fester Riegelverschluss und trotzdem leichtes Öffnen - kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
 - Abmessungen 360x409x(H)225 mm
 - Fassungsvermögen 34 l.
 - Leicht zu reinigen.
 - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeter Kanten.
 - Keramikboden.
- Multifunktionaler Einsatz:
 - Auftauen.
 - 10 Standardprogramme.
 - Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern (bis zu 3 Stufen pro Programm).
 - Automatische Zeiteinstellung für Doppelportionen.
 - Das Ende des Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal kommuniziert.
 - Eingangsleistung: 3000 W.
 - Ausgangsleistung: 1800 W.
 - Geeignet für runde (bis zu ø355 mm) und rechteckige Teller.
 - Maximale Betriebszeit ohne Unterbrechung: 60 Minuten.
 - Ausgestattet mit einem geerdeten Stecker.
 - Gewicht: 32,3 kg.



Artikelnummer	V	W	mm
281369	230	3000	572x520x(H)363





281376

MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR VIA USB-ANSCHLUSS 1800 W / 18 L

281376

- Das Gehäuse und der Kammerinnenraum sind aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Edelstahl gefertigt, der eine langjährige Nutzung garantiert.
- Die Kammer ist mit einem Keramikboden ausgestattet.
- Leicht ablesbares Touch-Bedienfeld mit Drucktasten und digitalem Display, das Zeit und Leistung anzeigt.
- Untere und obere Mikrowellenantennen sorgen für eine gleichmäßige Energieverteilung und ein gleichmäßiges Erhitzen der Speisen.
- Eingebauter Luft- und Fettfilter zum Schutz vor äußeren Einflüssen.
- Ein spezielles System, das Sie daran erinnert, den Filter zu reinigen.
- Durch die eingebaute Beleuchtung und das große Glasfenster in der Tür lässt sich der Garvorgang zu jedem Zeitpunkt gut beobachten.
- Fester Riegelverschluss und trotzdem leichtes Öffnen - kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
 - Abmessungen 330x310x(H)175 mm.
 - Fassungsvermögen 18 L.
 - Leicht zu reinigen.
 - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeter Kanten.
- Keramikboden.
- Multifunktionaler Einsatz:
 - Auftauen.
 - 10 Standardprogramme.
 - 10 Leistungsstufen.
 - Mittels USB-Anschluss programmierbar.
 - Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern, darunter bis zu 20 benutzerdefinierte, mehrstufige Programme.
 - Automatische Zeiteinstellung für Doppelportionen.
 - Das Ende des Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal kommuniziert.
- Eingangsleistung: 3000 W.
- Ausgangsleistung: 1800 W.
- Geeignet für runde (bis zu ø300 mm) und rechteckige Teller.
- Maximale Betriebszeit ohne Unterbrechung: 60 Minuten.
- USB-Karte und Software im Lieferumfang enthalten.
- Gewicht: 31,8 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm
281376	18	230	3000	560x419x(H)336



Artikelnummer	281710	281352	281444	281369	281376
---------------	--------	--------	--------	--------	--------

KOCHEN UND PROGRAMMIEREN

Kontrolle	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Anzahl der Programme / Stufen	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Anzahl der Leistungsstufen	9	1	4	4	10
Maximale Zeit	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

STANDARD AUSRÜSTUNG

Mikrowellenquelle	obere Magnetronantenne	untere rotierende Magnetronantenne	untere rotierende Magnetronantenne	untere und obere rotierende Magnetronantenne	untere und obere rotierende Magnetronantenne
Anzahl der Magnetrons	1	1	1	2	2
Luftfilter	JA	JA	JA	JA	JA
USB-Anschluss	-	-	-	-	JA
Weiteres Zubehör	JA - Gitter	-	-	-	-

MASSE

Äußere Abmessungen	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Kammerabmessungen	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Kammerkapazität	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Maximaler Tellerdurchmesser	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

TECHNISCHE PARAMETER

Eingangsleistung	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Ausgangsleistung	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Stromspannung	230 V				
Gewicht	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg

GARZEITEN vs. GERÄTELEISTUNG

Leistung	700	1000	1100	1400	1800
 Kochzeit	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00





225479

NIEDERTEMPERATURUFEN

- Entwickelt für die langsame Zubereitung oder Warmhalten von Lebensmitteln mittels eines sehr genau eingestellten und kontrollierten Prozesses.
- Mit Kerntemperaturfühler, separat einstellbar.
- Griffmulden an den Seiten.
- Leicht zu reinigende Türdichtung.
- Die Ofenkammer wird an 4 Seiten beheizt und verteilt die Wärme gleichmäßig in der Kammer.
- Energieeffizient durch zusätzliche Isolierung.
- Nahtlose Ofenkammer mit abgerundeten Ecken, leicht zu reinigen.

- Temperatur in Schritten von 1 Grad einstellbar - Ofenraum bis 120 °C, Kerntemperatur und warm halten bis 100 °C.
- Türbänder links oder rechts, einfach umzubauen.
- Digitale Einstellung und Anzeige von Zeit, eingestellter Temperatur und aktuellen Kern- / Kammertemperaturen.
- Pfannen- und Tablethalter aus Edelstahl, passend für GN 1/1 Behälter, Roste und Tablett sowie 600x400 mm Backbleche, auf 3 Ebenen.

Artikelnummer	V	W	mm
225479	230	1200	495x690x(H)413



225929

KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Gehäuse und Garraum aus hochwertigem Edelstahl.
- Manuelle Steuerung der Programmauswahl, Temperatur, Zeit und Dampfmenge.
- Verfügt über Funktionen zum Auftauen, Vorwärmen, Heißluft, Grill, Dampf oder Kombinationen.
- Temperatur regelbar bis 280°C.
- Timer einstellbar bis 120 Minuten.
- Die Heißluftfunktion erfolgt unter Verwendung von 2 Heizelementen und einem Ventilator.
- Oben angebrachtes Element zum Grillen.
- Passend für vier Bleche GN 2/3, Abstand zwischen den Blechen 70 mm.
- Inklusive 1 Rost GN 2/3.
- Konvektion 3 kW, Grill 1,8kW.
- Garraumheizung unten 1,6 kW, oben 0,7 kW.
- Höhenverstellbare Füße 55 bis 75 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
225929	230	3000	625x585x(H)590

UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Geeignet für 225929.

Artikelnummer	mm
224823	580x390x(H)750



224823



S.S.
stainless steel

ÖFEN & BLECHE



227060



Watch the video

2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



HEISSLUFTOFEN H90

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaste Tür.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Cool-Touch-Türe kann zur einfachen Reinigung abgenommen werden.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50-300°C.
- Timer einstellbar: 0-120 Minuten.
- Passend für vier Bleche 438x315mm.
- Abstand zwischen den Blechen: 70mm.
- 4 Bleche im Lieferumfang enthalten.
- Ständer: 223468.

Artikelnummer	V	W	mm
227060	230	2670	595x595x(H)570

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppeltverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung



262

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



227077

HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG H90S

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaster Tür.
- Die Cool Touch Tür kann zum Reinigen abgenommen werden.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50-300°C. Direkte Beschwädung, manuelle Steuerung per Knopfdruck.
- Wassereinlass, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann, auf der Rückseite.
- Timer einstellbar: 0-120 Min.
- Passend für vier Bleche 436x315 mm, Abstand zwischen den Blechen: 70 mm.
- 4 Bleche inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm
227077	230	2670	595x595x(H)570

Direkte Beschwädung



ZUBEHÖR



801970

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

- Geeignet für 227060 und 227077.

Artikelnummer	mm
801970	433x338



943380

BACKBLECH FÜR ÖFEN H90 UND H90S

- Geeignet für 227060 und 227077.

Artikelnummer	mm
943380	437x314x(H)8



223468

UNTERGESTELL FÜR ÖFEN H90 & H90S

- Geeignet für H90- und H90S-Öfen [Artikelnummern 227060 und 227077].

Artikelnummer	mm
223468	595x425x(H)700





UMLUFTÖFEN 429X345 MM

- Karosserie und Backkammer aus AISI 304 Edelstahl.
- Glastür, 2-lagig, mit Schwerkraftbelüftung, von oben geöffnet.
- 1 nicht reversibler Lüfter; EKF423NTUD - 1 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert).
- Mit Timer.
- Indirekter Dampf, manuell, mit einem Knopf gesteuert, ohne auf die Heizelemente zu sprühen (Behälter hinter dem Deflektor platziert).
- Kühlung der Bedienelemente.
- Überhitzungsschutz.
- LED-Leuchte.
- 219973 - Ausgestattet mit einem USB-Anschluss - zum Hochladen von HACCP-Daten. Programmierbar: 99 Programme mit je 4 Schritten. Vorheizfunktion bis 180°C. Touchscreen-Bedienfeld mit farbigen Symbolen.

- Kammerkapazität: 4 Schalen mit den Abmessungen 429x345x(H)9 mm (im Satz enthalten, aus Aluminium).
- Temperaturbereich: von 30 °C bis 260 °C.
- Wasserdicht: IPX 3.
- Heizleistung auf 3,1 kW erhöht.
- Abstand der Schalenhalterung: 74 mm.

NEW



219997



4x
429x345

Artikelnummer	219980	219997	219973	225165
Typ	Konvektionsofen	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit	Multifunktional
Kontrolle	elektromechanisch	elektromechanisch	Touchscreen-Bedienfeld	elektromechanisch
	-	Indirekter Dampf, manuell, mit einem Knopf gesteuert, ohne auf die Heizelemente zu sprühen (Behälter hinter dem Deflektor platziert)	Direktdampf - Wasserspritzen direkt auf den Lüfter, elektronisch gesteuert. 99 Programme.	8 Modi: statisches Backen (obere Heizung, untere Heizung, beide Heizungen), statisches Backen mit Konvektion, Grillen, Grillen mit Konvektion, Konvektionsbacken, Auftauen.
Thermostat	100°C bis 260°C	100°C bis 260°C	30°C bis 260°C	100°C bis 260°C
Abstand zwischen den Blechen	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
Äußere Abmessungen	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
Anzahl der Lüfter	1 Lüfter, nicht reversibel	1 Lüfter, nicht reversibel	1 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert)	1 Lüfter, nicht reversibel
Leistung/Spannung	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
Gewicht	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg

UNTERGESTELL

Artikelnummer	224670	224670	224670	224670
Typ	6 Paare von Führungen für 435x345, Abmessungen 540x460x700 mm			

KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT LUFTFEUCHTIGKEIT 600X400 MM

- Karosserie und Backkammer aus AISI 304 Edelstahl.
- Robuste L-förmige Tray Runner.
- Glastür, 2-lagig, mit Schwerkraftbelüftung, von oben geöffnet.
- 2 Lüfter mit automatischer Rückfahrfunktion. EKf411NTUD - 2 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert).
- Direkter Dampf, 5 Grad (EKf411NUD), 10 Grad (EKf411NTUD)
- Kühlung der Bedienelemente.
- LED-Leuchte.
- 225523 - Ausgestattet mit einem USB-Anschluss - zum Hochladen von HACCP-Daten. Programmierbar: 99 Programme, jeweils 4 Schritte.
- Überhitzungsschutz.
- Kammerkapazität: 4 Trays GN 1/1 (nicht im Set enthalten).
- Wasserdicht: IPX 3.
- Temperaturbereich: von 30 °C bis 260 °C.
- Vorheizfunktion bis 180°C.

NEW



4x
600x400

Artikelnummer	225516	225523
Typ	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit
Kontrolle	elektromechanisch	elektromechanisch
	Direktdampf, 10 Grad, elektronisch gesteuert	Direkter Dampf, 5 Grad, mit einem Knopf geregelt
Thermostat	100°C bis 260°C	100°C bis 260°C
Abstand zwischen den Blechen	73 mm	83 mm
Außere Abmessungen	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
Anzahl der Lüfter	2 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert)	2 Lüfter mit automatischer Rückfahrfunktion
Leistung/Spannung	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
Gewicht	58 kg	58 kg
UNTERGESTELL		
Artikelnummer	224434	224434
Typ	6 Paar Führungen für 600x400, Abmessungen 760x520x700 mm	



KONVEKTIONS-DAMPFGARER CONTROL 5 X GN 2/3

→ | 55 cm | ←

EXTRA
SCHMAL
NUR 55 CM

NEW

5x

GN 2/3

Artikelnummer	219911
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Äußere Abmessungen	550x754x(H)662 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1
Thermostat	100-270°C
Leistung/Spannung	3,2 kW/230 V
Gewicht	40 kg

UNTERGESTELL

Artikelnummer	237977
6 Paar Führungen für GN 2/3, 550x465x(H)700 mm	



ÖFEN & BLECHE



- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl AISI 304.
- Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl.
- Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°, 90°, 120°- oder 180°-Winkel offen hält.
- Türscharnier auf der rechten Seite, Möglichkeit eines Scharniers links ab Werk zu bestellen, kann nach dem Kauf nicht geändert werden.
- Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.
- Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.
- Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
- Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.
- Tropfschale für Kondensation mit Ablauf in der Tür.
- Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten.
- Wasserschutzklasse: IPX4 - elektrische Versionen.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.

Betrieb:

- Die Temperatur kann von 100°C bis 270°C eingestellt werden.
- Der Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.
- Kochen/Backen in 2 Modi: Konvektion, Konvektions-Dampf (Kombination).
- Dampf wird durch direktes Sprühen auf das Gebläse erzeugt, in 5 Schritten eingestellt, elektronisch gesteuert.

KONVEKTIONS-DAMPFGARER TOUCH 5 X GN 2/3



→ | 55 cm | ←

**EXTRA
SCHMAL**
NUR 55 CM

NEW

	5x GN 2/3
Artikelnummer	219942
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Äußere Abmessungen	550x754x(H)662 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1
Thermostat	30-270°C
Leistung/Spannung	3,2 kW/230 V
Gewicht	40 kg

UNTERGESTELL

Artikelnummer	237977
	6 Paar Führungen für GN 2/3, 550x465x(H)700 mm

- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl AISI 304.
- Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Glaslür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl.
- Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°, 90°, 120°- oder 180°-Winkel offen hält.
- Türscharnier auf der rechten Seite, Möglichkeit eines Scharniers links ab Werk zu bestellen, kann nach dem Kauf nicht geändert werden.
- Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.
- Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.
- Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
- Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.
- Tropfschale für Kondensation mit Ablauf in der Tür.
- Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten.
- Mit Airflow+, dem neu gestalteten Deflektor (Lüfterhaube), der die Luftzirkulation verbessert und für beste Ergebnisse sorgt, egal wo die Speisen im Ofen platziert werden.
- Das Humid+-Wassersystem führt das Wasser direkt hinter dem Ventilator zu und sorgt so für eine hohe Luftfeuchtigkeit bei gleichzeitig geringerem Wasserverbrauch.
- Wasserschutzklasse: IPX4.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.
- Wasseranschluss 3/4", Ablaufauslass ø30 mm, mit Ablauf in der Kammer.

Betrieb und Programme:

- Großes Bedienfeld mit 7-Zoll-Bildschirm.
- Die Temperatur kann von 30°C bis 270°C eingestellt werden.
- Der Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.
- Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination).
- Lüfterleistung: normal, semi-statisch, halbe Leistung.
- Dampferzeugung durch Sprühen direkt auf das Gebläse, einstellbar in 10 Stufen (0-100%), elektronisch gesteuert.
- Speichern Sie bis zu 100 Rezepte, jedes mit bis zu 10 Schritten.
- Bietet mehrstufiges Garen, die Möglichkeit der Zubereitung verschiedener Gerichte unter gleichen Bedingungen mit unterschiedlichen Programmzeiten.
- Vorheizfunktion - heizt auf 30°C höher als die eingestellte Temperatur vor.
- Warmhaltefunktion - hält die Speisen nach Beendigung des Garprogramms automatisch auf Servierniveau.
- Warmhaltefunktion - Aufrechterhaltung der richtigen Temperatur und des richtigen Feuchtigkeitsgrads der Speisen bis zum Servieren.
- Abkühlungsfunktion - schnelle Abkühlung der Kammer, um für einen neuen Prozess bereit zu sein, der eine niedrigere Temperatur erfordert.
- Reifefunktion - Verwenden Sie den Ofen zum Reifen/Ziehen von Teig bei perfekter Temperatur und Feuchtigkeit.
- USB-Anschluss - einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten.
- Verzögerter Start - programmieren Sie einen verzögerten Start von bis zu 24 Stunden.
- Mit der Sonde für das Delta-T-Garen können Sie jedes Gericht perfekt zubereiten, indem Sie die Temperatur im Inneren des Gerichts überwachen.



KONVEKTIONS-DAMPFGARER CONTROL

ÖFEN & BLECHE



NEW

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

Artikelnummer	219928	219935
Abstand zwischen den Blechen	68 mm	68 mm
Äußere Abmessungen	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	2	2
Leistung/Spannung	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
Gewicht	96 kg	113,8 kg

UNTERGESTELL

Artikelnummer	229521	220795
Abmessungen	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 Paar Führungen für GN 1/1	

- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl AISI 304.
- Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl.
- Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°, 90°, 120°- oder 180°-Winkel offen hält.
- Türscharnier auf der rechten Seite, Möglichkeit eines Scharniers links ab Werk zu bestellen, kann nach dem Kauf nicht geändert werden.
- Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.
- Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.
- Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
- Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.
- Tropfschale für Kondensation mit Ablauf in der Tür.
- Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten.
- Wasserschutzklasse: IPX4 - elektrische Versionen.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.

Betrieb:

- Die Temperatur kann von 100°C bis 270°C eingestellt werden.
- Der Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.
- Kochen/Backen in 2 Modi: Konvektion, Konvektions-Dampf (Kombination).
- Dampf wird durch direktes Sprühen auf das Gebläse erzeugt, in 5 Schritten eingestellt, elektronisch gesteuert.

KONVEKTIONS-DAMPFGARER CONTACT



INKLUSIVE
REINIGUNGSSYSTEM



NEW

7x

GN 1/1

11x

GN 1/1

Artikelnummer	219959	219966
Abstand zwischen den Blechen	68 mm	68 mm
Äußere Abmessungen	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	2	2
Leistung/Spannung	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
Gewicht	96 kg	113,8 kg

UNTERGESTELL

Artikelnummer	229521	220795
Abmessungen	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 Paar Führungen für GN 1/1	

- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl AISI 304.
- Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Glaslür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl.
- Die Tür verfügt über eine Positionsverriegelung, die sie im 60°, 90°, 120°- oder 180°-Winkel offen hält.
- Türscharnier auf der rechten Seite, Möglichkeit eines Scharniers links ab Werk zu bestellen, kann nach dem Kauf nicht geändert werden.
- Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.
- Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.
- Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
- Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.
- Tropfschale für Kondensation mit Ablauf in der Tür.
- Die Füße sind verstellbar, um eine ebene Aufstellung des Ofens zu gewährleisten.
- Mit Airflow+, dem neu gestalteten Deflektor (Lüfterhaube), der die Luftzirkulation verbessert und für beste Ergebnisse sorgt, egal wo die Speisen im Ofen platziert werden.
- Das Humid+-Wassersystem führt das Wasser direkt hinter dem Ventilator zu und sorgt so für eine hohe Luftfeuchtigkeit bei gleichzeitig geringerem Wasserverbrauch.
- Wasserschutzklasse: IPX4.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.
- Wasseranschluss 3/4", Ablaufauslass ø30 mm, mit Ablauf in der Kammer.

Betrieb und Programme:

- Großes Bedienfeld mit 7-Zoll-Bildschirm.
- Die Temperatur kann von 30°C bis 270°C eingestellt werden.
- Der Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.
- Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination).
- Lüfterleistung: normal, semi-statisch, halbe Leistung.
- Dampferzeugung durch Sprühen direkt auf das Gebläse, einstellbar in 10 Stufen (0-100%), elektronisch gesteuert.
- Speichern Sie bis zu 100 Rezepte, jedes mit bis zu 10 Schritten.
- Bietet mehrstufiges Garen, die Möglichkeit der Zubereitung verschiedener Gerichte unter gleichen Bedingungen mit unterschiedlichen Programmzeiten.
- Vorheizfunktion - heizt auf 30°C höher als die eingestellte Temperatur vor.
- Warmhaltefunktion - hält die Speisen nach Beendigung des Garprogramms automatisch auf Servierniveau.
- Warmhaltefunktion - Aufrechterhaltung der richtigen Temperatur und des richtigen Feuchtigkeitsgrads der Speisen bis zum Servieren.
- Abkühlungsfunktion - schnelle Abkühlung der Kammer, um für einen neuen Prozess bereit zu sein, der eine niedrigere Temperatur erfordert.
- Reifefunktion - Verwenden Sie den Ofen zum Reifen/Ziehen von Teig bei perfekter Temperatur und Feuchtigkeit.
- USB-Anschluss - einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten.
- Verzögerter Start - programmieren Sie einen verzögerten Start von bis zu 24 Stunden.
- Mit der Sonde für das Delta-T-Garen können Sie jedes Gericht perfekt zubereiten, indem Sie die Temperatur im Inneren des Gerichts überwachen.





ÖFEN & BLECHE



OFENHANDSCHUHE

HENDI-Schutzhandschuhe sind zertifizierte persönliche Schutzausrüstungen und erfüllen die Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2016/425 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 9. März 2016 über persönliche Schutzausrüstungen und zur Aufhebung der Richtlinie 89/686/EWG des Rates. Die Verordnung definiert die Gefahrenkategorien I bis III, und für jede Kategorie werden Methoden und Zertifizierungsanforderungen festgelegt. HENDI Schutzhandschuhe sind eine Schutzausrüstung der Kategorie II.

Sie sind als zertifizierte persönliche Schutzausrüstung CE-gekennzeichnet.

Alle unsere Handschuhe erfüllen die Anforderungen der allgemeinen Norm EN 420 Schutzhandschuhe – Allgemeine Anforderungen und Prüfverfahren.

Sie liefern: Wärmeschutz nach EN 407 Schutzhandschuhe und sonstiger Handschutz gegen thermische Risiken (Hitze und/oder Feuer)



11 XXXX

Schutz vor thermischen Gefahren Handschuhe, die vor thermischen Gefahren schützen, sind mit einem Piktogramm und Zahlen gekennzeichnet, die den gebotenen Schutzgrad beschreiben, z. B.:

- Die erste Ziffer gibt das Brennverhalten an, die zweite Beständigkeit gegen Kontaktwärme, die dritte Beständigkeit gegen Konvektionswärme und die vierte Beständigkeit gegen Strahlungswärme, die fünfte Beständigkeit gegen kleine Spritzer von geschmolzenen Metall, die sechste Beständigkeit gegen große Spritzer von geschmolzenen Metall.



OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE - 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
556603	2	(L)350



556603



OFENHANDSCHUHE, GLASFASER - 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
556627	2	(L)360



556627



OFENHANDSCHUHE - 2 STÜCK

- Extra lang um den Unterarm zu schützen.
- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
556610	2	(L)380



556610



OFENBLECHE CONVECTOMAT CLASSIC®



20 mm Außenrand an allen vier Seiten
 – vereinfacht die Platzierung in zB Verkaufsdiskys und fördert so den Verkauf von Produkten direkt aus dem Behälter heraus.

Antihafbeschichtung
 – die Beschichtung mit Marmoreffekt verhindert ein Anhaften und ermöglicht das Backen mit ca. 90% weniger Fett/Öl.

Die robuste Konstruktionsweise verhindert Verformungen.
 Das Blech sitzt sicher in den Führungen der Ofenkammer und ist verformungsresistent.

Boden- und Außenwände mit einer erhöhten Dicke von 1 mm gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung entlang der gesamten Oberfläche.

Aus geruchlosem emailiertem Stahl – keine Geruchsemissionen, auch bei hohen Temperaturbereichen.
 Hitzebeständigkeit bis ca. 300°C.

Sichere Beschichtung
 – selbst bei der Verwendung bei hohen Temperaturen werden keine Giftstoffe freigesetzt.



Rechtwinkelige Ecken, was eine maximale Nutzung des fertigen Gerichts und eine einfachere Kostenschätzung der Lebensmittel ermöglicht.



890356

890349



890257

890240

890233

BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

Artikelnummer	GN	mm
890356	GN 2/3	345x325x(H)20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40

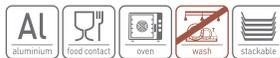
BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

Artikelnummer	GN	mm
890257	GN 1/1	530x325x(H)20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40
890233	GN 1/1	530x325x(H)60



GN1/1 ALUMINIUMSCHALEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT

- Hergestellt aus Aluminium.
- Die Oberfläche ist mit einer Antihaft-PTFE-Beschichtung versehen.
- Größe: GN 1/1.
- Geeignet für den Einsatz im Backofen bei einer maximalen Temperatur von 200 °C.
- Nicht spülmaschinengeeignet.



NEW



808825



808832

GRILLPLATE, GERIPPT CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Aus Aluminiumguss.
- Dicke: 9 mm.

Artikelnummer	mm
808825	530x325x(H)15

GRILLROST CONVECTOMAT GRILL

- 24 Rippen, 9 mm dick.
- Abstand zwischen den Rippen: 13 mm.

Artikelnummer	mm
808832	530x325x(H)15



808849



808863

BACKBLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT ROAST

- Innenabmessungen: 470 x 260 mm.
- Leicht flacher, breiter Rand - verhindert, dass Öl verschüttet wird.

Artikelnummer	mm
808849	530x325x(H)17

BACKBLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT BAKE

- Schmalere Rand auf allen Seiten.
- Innenabmessungen: 505 x 300 mm.

Artikelnummer	mm
808863	530x325x(H)10



808818



808856

POMMES FRITES OFENKORB, GEWELLT CONVECTOMAT FRY

- Netz aus AISI 304 Edelstahl.
- Rahmen und Griffe aus Edelstahl.
- Gewellter Boden, um ein Verkleben zu verhindern.
- Maschenweite: 7 x 7 mm.
- Backfläche: ca. 450x255 mm.
- Temperaturbeständig bis zu 200 °C.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
808818	530x325x(H)40

BLECH FÜR EIER, MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 Förmchen, ideal für frittierte Eier, Pfannkuchen, Omelettes.
- Die Formen sind oben ø 11 cm und unten ø 8 cm groß und 2 cm tief.

Artikelnummer	mm
808856	530x325x(H)26





808429

**BACKBLECH GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN**

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

Artikelnummer	mm
808429	325x530x(H)10



808221

**BACKBLECH PERFORIERT**

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 3 Aufkantungen.

Artikelnummer	mm
808221	600x400



808207

**BACKBLECH**

- Mit 3 Aufkantungen.

Artikelnummer	mm
808207	600x400x(H)20



808214

**BACKBLECH PERFORIERT**

Artikelnummer	mm
808214	600x400x(H)20



808405

**BACKBLECH PERFORIERT GN 1/1**

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 4 Aufkantungen.

Artikelnummer	mm
808405	530x325x(H)10



808412

**BACKBLECH PERFORIERT GN 2/3**

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 4 Aufkantungen.

Artikelnummer	mm
808412	354x325x(H)10



808306



BACKBLECH PERFORIERT GN 1/1

Artikelnummer	mm
808306	530x325x(H)10



808313



BACKBLECH PERFORIERT GN 2/3

Artikelnummer	mm
808313	354x325x(H)10



808238



BAGUETTE-BACKBLECH

- Perforiert.
- Bietet Platz für 5 Baguettes.

Artikelnummer	mm
808238	600x400



809273



GASTRONORM TABLETT GN 2/3

Artikelnummer	mm
809280	354x325x(H)20
809273	354x325x(H)40



809150



GASTRONORM-BACKBLECH PROFI LINE GN 2/1

Artikelnummer	GN	mm
809150	GN 2/1	650x530x(H)20



809259

809242



GASTRONORM-BACKBLECH PROFI LINE

Artikelnummer	GN	mm
809259	GN 1/1	530x325x(H)20
809242	GN 1/1	530x325x(H)40



805558

805541

805534



BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

Artikelnummer	GN	mm
805558	GN 1/1	530x325x(H)20
805541	GN 1/1	530x325x(H)40
805534	GN 1/1	530x325x(H)65

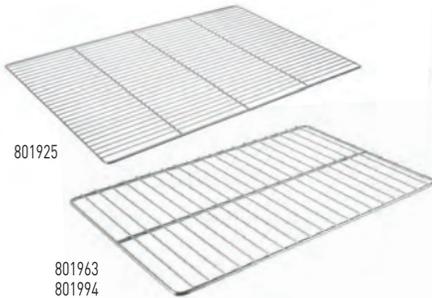


801932



GASTRONORMROST

Artikelnummer	mm
801932	354x325



801925

801963
801994



GITTERROST

Artikelnummer		mm
801925	querverstrebt	600x400
801963	verchromt	600x400
801994		600x400



801918
801956



GASTRONORMROST

Artikelnummer		mm
801901	Edelstahl AISI 304	530x325
801956	verchromt - querverstrebt	530x325
801918	Edelstahl 18/10	530x325



RÄUCHEROFEN ELEKTRISCH

- Das Gerät ist ideal zum Räuchern einer Vielzahl von Lebensmitteln wie Fisch, Rindfleisch, Schinken und Gemüse.
- Aus Edelstahl, mit einer magnetisch schließenden, doppelt isolierten Tür.
- Temperatur einstellbar mit einem Thermostat, Thermometer in der Tür integriert.
- Ausgestattet mit einem Heißluftauslass auf der Rückseite.
- Lieferung mit 3 Gittern (400x279mm) und 3 Fleischhaken.

Artikelnummer	V	W	mm
238486	230	1600	540x380x(H)725

RÄUCHERCHIPS

- Breites Anwendungsspektrum in professionellen Catering-Einrichtungen.
- Späne werden aus natürlichem Holz aus Fasern der besten europäischen und amerikanischen Weingüter hergestellt.
- Einzigartiges Aroma.
- Die Späne können direkt über Holzkohle, auf ein Räuchertablet oder in einen Räucherschlauch gelegt werden.
- Erhältliche Geschmacksrichtungen:
 - Wein-, Whisky- oder Cognac-Fässer.
 - Eichen-, Buchen-, Oliven-, Zitrus-, Mandel- oder Pfirsichholz.

Artikelnummer	-	Gewicht (kg)
199411	Pfirsich	0.7
199398	Zitrusfrüchte	0.7
199404	Mandel	0.7
199428	Rotwein	0.7
199435	Whiskey	0.7
199367	Buche	0.7
199442	Cognac	0.7
199374	Eiche	0.7
199381	Olive	0.7



238486



199442



PIZZAOFEN

- Ofenrost geeignet für Pizzen bis zu Ø 30 cm.
- Timer einstellbar auf bis zu 15 Minuten.
- Mit oberem, unterem Heizelement und Krümelschublade.
- Geeignet für Fertigpizzen.

Artikelnummer	V	W	mm
220306	230	1450	484x590x(H)190



220306



PIZZAÖFEN KOMPAKT

- Ideal zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne, u.v.m.
- Die kompakten Abmessungen machen ihn perfekt für kleine Küchen oder Food Trucks.
- Die Verwendung von hochwertigen Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 430, das leicht zu reinigen und pflegen ist.
- Backofenkammer mit den Maßen 410x420x(H)120mm ideal für Pizza, aber auch andere Gerichte geeignet.
- Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet - dieser speichert die Hitze und garantiert so knusprige Pizzaböden.
- Jedes Heizelement hat 1000W und kann unabhängig



- voneinander von 50°C bis 350°C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit einem Fenster und die Kammer mit Licht ausgestattet, so dass man den Garprozess ideal verfolgen kann.
- Die Tür kann geöffnet werden, ohne den Heizvorgang zu unterbrechen.
- Kann im Dauerbetrieb oder mit Timer betrieben werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden und wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen automatisch die Heizung.
- Ausgestattet mit einem $\pm 1,7\text{m}$ langem
- Netzkabel mit Schukostecker.



PIZZAOFEN KOMPAKT

- Zwei getrennt regelbare Heizelemente im Boden und im oberen Teil der Kammer.

Artikelnummer	V	W	mm
220290	230	2000	580x560x(H)275

DOPPELDECK-PIZZAOFEN 3000W

- Die Kammern werden durch 3 effiziente Heizelemente beheizt; eines über, eines unter und eines zwischen den beiden Kammern.

Artikelnummer	V	W	mm
220283	230	3000	580x560x(H)435

Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet



Türen öffnen sich nach vorne



Timer kann auf bis zu 120 Min. eingestellt werden



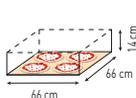
PIZZAOFEN BASIC

- Stahlgehäuse mit Edelstahlfront, isoliert mit Steinwolle.
- Analoge Schalttafel mit individueller Steuerung für jedes Heizelement, zwei Elemente pro Ofenkammer.
- Jede Ofenkammer ist mit feuerfesten Steinen, einem Thermometer und einer Leuchte ausgestattet.

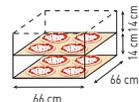
- Bei Modellen mit 2 Kammern sind die Bedienfelder für jede Ofenkammer vollständig getrennt.
- Temperaturbereich: 50°C bis 500°C.



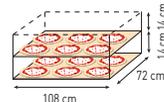
226698



 **4** (ø32 cm)



 **4+4** (ø32 cm)



 **6+6** (ø35 cm)

Modell	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
Artikelnummer	226681	226698	226995
Anzahl der Kammern	1	2	2
Maße	975x814x(H)143 mm	975x814x(H)1745 mm	1360x844x(H)745 mm
Innenabmessungen	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
Temperaturbereich	von 45°C bis 455°C	von 45°C bis 455°C	von 45°C bis 455°C
Leistung/ Stromspannung	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
Gewicht	75 kg	122 kg	176 kg

UNTERGESTELLE

Artikelnummer	226797	227107	227107
Maße	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm





TEIGROLLER ELEKTRISCH

- Perfekt zum Ausrollen von kaltem Pizza-, Pasta-, Knödel- und Ravioliteig.
- 2 einstellbare Rollensätze ermöglichen eine gleichbleibende Teigstärke.

- Separater Rollenschutz für einfache und sichere Bedienung.
- Erstellt Teigscheiben mit einem Durchmesser von 14 bis 30 cm.



Mit elektrischer Pedalbedienung



Video ansehen



Artikelnummer	226612	226629	226636
Anzahl Rollenpaare	1	2	2
Gewicht der Teigportion	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
Durchmesser der ausgerollten Teigscheibe	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
Maße	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
Leistung	250 W	250 W	250 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V
Gewicht	27 kg	28 kg	37 kg



226827



Edelstahlrolle

ELEKTRISCHE KÄSEREIBE

- Ideal für Restaurants, Hotels und Pizzerias mit wenig verfügbarem Platz.
- Kompakt und funktionell, stabiles Gehäuse.
- Trotz kompakter Ausführung bietet das Gerät eine hohe Leistungsfähigkeit.
- Ideal zum Reiben von Parmesan und anderen Hartkäsearten.
- Motor mit Überlastungsschutz.
- Inklusive 1,3 l Käseauffangbehälter.
- Geschwindigkeit: 1400 U/Min.
- Gewicht: 8 kg.
- Durchmesser der Reibe: Ø110x60 mm.

Artikelnummer	-	V	W	mm
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302

SPIRALMIXER

- Für den professionellen Gebrauch.
- Ideal für Pizzerien, Bäckereien, Gebäck, Dumbling Bars, Donutgeschäfte zum Mischen von schwerem Teig.
- Stabiles und robustes Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl.
- Die Schale, das Schutzgitter und die Spirale bestehen aus Edelstahl AISI 304.
- Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.
- Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzvorrichtung angehoben wird.
- Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.
- Ruhige Arbeit dank Ölbadgetriebemotor garantiert.
- Das spiralförmige Design sorgt für eine perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.

- Die Armatur heizt den Teig während des Betriebs nicht auf.
- Mit integriertem 30-Minuten-Timer.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind, die einen bequemen Transport und eine einfache Bedienung in der Küche gewährleisten.

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel



226209

Mit 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremsen



226346

Mit integriertem
Filter

Rührschüssel aus hochwertigem Edelstahl 18/10

SPIRALMISCHER MIT FESTEM KOPF UND SCHÜSSEL

Artikelnummer	mm	Schüsselinhalt (l)	Teig laden (kg)	Kapazität (kg/h)	Schüssel abmessungen (mm)	kg	V	W	hp
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5

SPIRALMIXER MIT AUFKLABBAREM KOPF UND ABNEHMBARER SCHÜSSEL

Artikelnummer	mm	Schüsselinhalt (l)	Teig laden (kg)	Kapazität (kg/h)	Schüssel abmessungen (mm)	kg	V	W	hp
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5





224830



PASTAMASCHINE MANUELL 140 MM

- Optimal für die Zubereitung von frischer Pasta.
- Breite des Teigs bis zu 140 mm.
- Stärke der Pasta 7-stufig einstellbar von 0,2 – 2,5 mm.
- Mit 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle und Fettucine.
- Inkl. Vorrichtung zur einfachen Tischmontage.

Artikelnummer	mm
224830	210x193x(H)135



PASTAMASCHINE ELEKTRISCH 170 MM

- Optimal für die Zubereitung von frischer Pasta.
- Für eine maximale Breite des Teigs von bis zu 170 mm.
- Mit Sicherheitsabschaltung. Stärke der Pasta 7-stufig einstellbar: von 0,2 bis 2,5 mm. 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle (6,25 mm) und Fettucine (2 mm).

Artikelnummer	V	W	mm
224847	230	70	256x213x(H)232



Video ansehen



224847

PIZZA-TEIGBOX KITCHEN LINE

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Polyethylen, unbedenklich für die menschliche Gesundheit.
- Hält die Frische des Teigs und die Kontinuität des Gärprozesses aufrecht.
- Stapelbar – mit oder ohne Deckel.
- Spülmaschinenfest

AMER★BOX

WAS SOLLTE EINE IDEALE PIZZATEIGBOX SEIN?

Luftdicht

Eines der wichtigsten Merkmale, auf das Sie achten sollten, ist, dass Ihr Behälter luftdicht geschlossen werden kann. Dadurch wird verhindert, dass der Teig bei längerer Fermentation austrocknet und sichergestellt, dass danach leichter zu formen ist.

Umweltfreundlich

Die Verwendung von luftdichten und wiederverschließbaren Behältern reduziert den Einsatz von Kunststoffolie, die traditionell dazu verwendet wird, den Teig abzudecken. Kunststoffboxen sind langlebig und können viele Jahre verwendet werden.

Aus hochwertigem Material

Herkömmliche italienische Teig-Behälter wurden aus Holz hergestellt, während moderne Boxen aus hochwertigem Kunststoff heutzutage viele Vorteile bieten. Sie sind luftdicht und verbessern Form und Struktur der Teigkugeln. Die richtige Gärzeit des Teiges garantiert dessen richtige Struktur, was sich in einer einfacheren Weiterverarbeitung niederschlägt - d.h. der Teig lässt sich leichter und schneller ausdehnen. Dies ist bei Metallbehältern, die den Gärprozess stören, nicht möglich.

Die glatte Kunststoffoberfläche verhindert, dass die Teigkugeln haften bleiben und erleichtert dessen Entnahme aus der Box nach dem Gärprozess.

Stapelbar

Für den gleichzeitigen Gär- und Fermentationsprozess mehrerer Teigkugeln geeignet. Stapelbare Boxen sind besonders platzsparend für Küche und Lagerraum. Gestapelte Boxen sind aufgrund ihrer Stabilität und Widerstandsfähigkeit einfacher zu handhaben.

Keine abgerundeten Kanten

Spezielle Pizzateigboxen erleichtern das Schneiden und Ziehen des Teigs, ohne diesen zu verformen. Normale GN-Behälter haben abgerundete Kanten, wodurch es unmöglich ist, die Teigkugeln aus den Behältern zu entfernen, ohne ihre Form zu zerstören.



880975

NEW

PIZZATEIG-BOX GN1/1

- Hergestellt aus Poltenethylen (HDPE), BPA-frei.
- Vorgesehen für den Transport/die Lagerung von rohem Pizzateig.
- Abgerundete Ecken – leicht zu reinigen.
- Stapelbar (ohne Deckel).
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis 90 °C.

Artikelnummer	mm
880975	530x325x(H)90
880982	Deckel

880968



880968

PIZZATEIGBOX 600X400

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Polyethylen, unbedenklich für die menschliche Gesundheit.
- Hält die Frische des Teigs und die Kontinuität des Gärprozesses aufrecht.
- Stapelbar – mit oder ohne Deckel.
- Deckel separat erhältlich (880968).
- Spülmaschinenfest

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130
880968	Deckel		600x400





PIZZASCHAUFEL, RUND

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.
- Mit Schiebegriff, um die Pizza mühelos aus dem Ofen zu nehmen.

Artikelnummer	-	mm
617151		230x1200
617168	perforiert	230x1200



PIZZASCHAUFEL - RUND, GELOCHT

- Hergestellt aus hart eloxiertem Aluminium - dadurch verschleißfester, abriebsfester und korrosionsbeständiger.
- Mit Schiebegriff, der gleichzeitig als Schutz vor Hitze dient.

Artikelnummer	-	mm
618103	perforiert	230x1200



PIZZASCHAUFEL, RUND

- Mit Schiebegriff, Pizza mühelos aus dem Ofen nehmen.

Artikelnummer	-	mm
617182		230x1200
617199	perforiert	230x1200



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.

Artikelnummer	-	mm
617113		305x1320
617120		405x1320
617137	perforiert	305x1320
617144	perforiert	405x1320

PIZZASCHIEBER

- Hergestellt aus strapazierfähigem Holz und sehr temperaturbeständig. Kann auch zum stilvollen Servieren von Pizza verwendet werden.

Artikelnummer	-	mm
617724		535x305x(H)10



617724



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

Artikelnummer	mm
617175	305x1320



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Zur Verwendung in Pizzerien und anderen Restaurants.
- Langer Holzgriff.
- Aluminium-Kopf.
- Hitzebeständig.

Artikelnummer	mm
617816	305x1320
618028	355x1320
617861	405x1320



REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

- Kupferbürste mit Aluminiumgriff.

Artikelnummer	mm
525593	(L)1320

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

- Bürste aus Messingdraht.
- Abnehmbarer Holzgriff, der mit einer Schraube befestigt ist.
- Stahlschaber.

Artikelnummer	mm
525630	930x260



ASCHESCHAUFEL

- Schaufel aus Edelstahl AISI 430.
- Griff aus eloxiertem Aluminium.
- Ergonomischer Griff aus Polypropylen.
- Mit einem Hängeloch zur einfachen Aufbewahrung.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
618196	1320x215





PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF, QUADRATISCH, PERFORIERT

- Ideal für kleinere Räumlichkeiten
- Aus eloxiertem Aluminium
- Leicht und langlebig
- Perforation zur Ableitung von überschüssigem Mehl
- Kurzer Griff
- Nicht erhitzzbarer Silikongriff

Artikelnummer	mm
618073	300x660
618066	350x710



PIZZASCHAUFEL - ECKIG, GELOCHT, KURZER GRIFF

- Hergestellt aus hart eloxiertem Aluminium - dadurch verschleißfester, abriebsfester und korrosionsbeständiger.
- Kurzer Griff, ideal für kleine/kompakte Räume oder wenig Platz.
- Silikonbeschichtung am Ende des Griffs zum Schutz vor Hitze.

Artikelnummer	mm
618080	350x710
618097	300x660



PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF

- Ideal für kleinere Räumlichkeiten
- Kurzer Holzgriff
- Aluminium-Kopf
- Hoher thermischer Widerstand

Artikelnummer	mm
618035	305x660
618042	355x710
618059	405x760

* Die Abmessungen können leicht variieren, da das Produkt handgefertigt ist.



PIZZABLECHHALTER

- Geeignet für alle Pizzablechvarianten.

Artikelnummer	mm
617700	(L)190

617731



PFANNENGREIFER

- Für alle Arten von Pizzapfannen geeignet.

Artikelnummer	mm
617731	(L)200



PIZZAOFEN

- Ofenrost geeignet für Pizzen bis zu Ø 30cm.
- Timer einstellbar auf bis zu 15 Minuten.
- Mit oberem, unterem Heizelement und Krümelschublade.
- Geeignet für Fertigpizzen.

Artikelnummer	V	W	mm
220306	230	1450	484x590x(H)190



220306

PIZZABRETT MIT GRIFF

- Hergestellt aus gepressten Holzfasern.
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 175°C für 2 Minuten, bis zu 70°C für 2 Stunden.
- Der hohe Druck, der während der Produktion angewandt wird, macht die Bretter robuster und widerstandsfähiger als herkömmliches Holz.
- Wartungsfrei, kein Öl oder Bleichmittel erforderlich.
- Griff mit einem Loch zum einfachen Aufhängen des Bretts.
- Das Holz wird mit fortlaufender Verwendung dunkler und bekommt einen natürlichen und rustikalen Look.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
505533	ø305x(H)6
500040	ø356x(H)6
500057	ø406x(H)6



505533



ABSTANDHALTER FÜR PIZZEN - 500 STK.

- Höhe der Abstandhalter: 35 mm.

Artikelnummer	Stückzahl
709900	500



709900

NEW MODEL



617014



PIZZASCHNEIDER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.
- Mit einfach anzubringenden HACCP-Farbkodierungsclips.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
617014	ø100	(L)230



617007

PIZZAROLLER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)
617007	ø100	(L)230



Griff mit Aufhängeloch

Ergonomischer Griff für komfortables Schneiden

Strapazierfähige Klinge

Stabile doppelseitige Befestigung für eine sichere Klingenföhrung

Gewicht 325 g

ø97 mm

Modernes Design von Robert Bronwasser

Robuste Konstruktionsweise für effizientes Schneiden

Nieten für einen hygienischeren Betrieb

618127

NEW



HENDI PIZZER PIZZASCHNEIDER

- HENDI PIZZER ist ein professionelles Hochleistungswerkzeug, das vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen wurde - es ist funktional, ergonomisch und stilvoll.
- Der PIZZER verfügt über eine hochwertige, große und dicke Klinge, mit der sich jede Art von Pizza problemlos schneiden lässt. Ob klassische dünne oder dicke Kruste - der HENDI PIZZER sorgt für schnelles und müheloses Schneiden.
- Das Produkt wiegt 325 g, was auf seine Robustheit und hohe Qualität hinweist.
- Der Griff besteht aus Polypropylen, während die Klinge und andere Komponenten aus zuverlässigem AISI 304 Edelstahl bestehen - zusammen bilden sie eine solide Konstruktion mit

einer äußerst effektiven Klinge, die einer intensiven Nutzung standhält.

- Die Klinge ist mit starken, flachen Nieten gesichert - im Gegensatz zu herkömmlichen Schrauben bieten Nieten einen höheren Hygienestandard, da sie keine Rückstände von den geschnittenen Produkten ansammeln.
- Das Schneidwerkzeug ist leicht gebogen und perfekt ausbalanciert, was zu einer ergonomischeren Bedienung führt.
- Der Griff verfügt über eine Aufhängeöffnung zur bequemen Aufbewahrung, durch Aufhängen des Geräts an der Wand.
- Spülmaschinenfest - für eine einfache Reinigung.

Artikelnummer	Länge [mm]	g
618127	ø97x130	325



rb design by Robert Bronwasser

855621

NEW



PIZZA-SAUCENLÖFFEL HEAVY-DUTY

- Saucenlöffel gefertigt aus Edelstahl AISI 304 mit Griff aus PP (Polypropylen).
- Entworfen vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser - funktional, ergonomisch und langlebig.
- Flacher Boden zum einfachen Portionieren und Verteilen der Sauce.
- Kapazität: 90 ml.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
855621	0.09	330x72x(H)27



rb design by Robert Bronwasser

855638

NEW



PIZZASPATEL HEAVY-DUTY

- Zum einfachen Anheben und Entfernen von Pizzateig aus dem Behälter, sowie dem Trennen und Abkratzen.
- Gefertigt aus Edelstahl AISI 301.
- Griff aus PP (Polypropylen).
- Entworfen von dem renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser - funktionell, ergonomisch und langlebig.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
855638	263x132x(H)17



rb design by Robert Br

855645

NEW



PIZZASCHABER HEAVY-DUTY

- Klinge aus Edelstahl AISI 301 mit Griff aus Silikon.
- Klinge ist flexibel.
- Entworfen vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser - funktionell, ergonomisch und langlebig.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
855645	130x95x(H)13



NEW

855492



PIZZA-SAUCENLÖFFEL

- Aus Edelstahl AISI 304.
- Ein gebogener Griff und der flache Boden erleichtern das Portionieren und Verteilen der Sauce.
- Griff mit einem Aufhängeloch zur bequemen Aufbewahrung.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in 2 Größen.

Artikelnummer	mm
855539	380x65
855492	280x65





617069



616918



617533

PIZZABLECH

- Aus Blaustahl.
- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
617069	ø180	ø210x(H)23
617076	ø199	ø229x(H)24
617083	ø221	ø251x(H)24
617090	ø239	ø269x(H)22
617106	ø260	ø290x(H)24
617205	ø280	ø310x(H)23
617304	ø298	ø328x(H)23
617403	ø337	ø367x(H)21
617410	ø373	ø403x(H)26
617427	ø425	ø450x(H)27
617434	ø475	ø510x(H)30

PIZZABLECH PERFORIERT

- Zur Verwendung in Restaurants, Kantine und Hotels, die Pizza servieren.
- Das Pizzasieb besteht aus Kohlenstoffstahl, der mit Eisenoxid beschichtet ist, was einen hervorragenden Korrosionsschutz gewährleistet.
- Gleichmäßiges Backen dank spezieller Blechperforation.
- Durchmesser der Löcher: Ø 3 mm.
- Hitzebeständigkeit bis zu: 420 °C.
- Lebensmittelkontakt sicher.
- Geeignet für den Einsatz im Ofen.
- ACHTUNG: Nicht spülmaschinen- oder mikrowellengeeignet.

Artikelnummer	Boden (mm)	mm
616918	ø261	ø291x(H)24
616901	ø240	ø270x(H)25
616925	ø281	ø311x(H)23
616932	ø324	ø352x(H)23
616949	ø381	ø411x(H)23

PIZZAGITTER

- Mit Drahtgitterboden.
- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.

Artikelnummer	mm
617502	ø230
617519	ø250
617526	ø280
617533	ø300
617540	ø330
617557	ø360
617458	ø380
617564	ø400
617465	ø430
617571	ø450
617588	ø508
617595	ø600



505540

Verstärkte Ausführung bei den Modellen Ø500 und Ø600



PIZZABRETTER

- Aus Buchenholz.
- Mit Rillen zum Schneiden von 6 gleichgroßen Stücken.

Artikelnummer	mm
505540	Ø300
505557	Ø350
505564	Ø400
505571	Ø450
505588	Ø500



810361

PIZZASTÄNDER MIT 14 FÄCHERN

- Mit Platz für bis zu 14 Pizzableche oder -pfannen.

Artikelnummer	mm
810361	300x305x(H)680

NUDEL- UND KNÖDELKOCHER

- Zum Kochen von Nudeln, Knödeln, aber auch Gemüse geeignet.
- Oberer Teil des Gehäuses aus Edelstahl AISI 304.
- Andere Teile des Gehäuses aus Edelstahl AISI 430.
- Behälter aus Edelstahl AISI 316, mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern.
- Das Heizelement befindet sich am Boden des Behälters.
- Direkter Wasseranschluss.
- Ventileinstellung für Frischwasser am vorderen Bedienfeld.
- Temperatureinstellung mittels Drehknopf im Bereich von 30°C bis 120°C.
- Kontrollleuchte, die über das Erreichen der eingestellten Temperatur informiert.
- Abnehmbarer Ablasshahn für verwendetes Wasser.
- Halterung zum einfachen Entfernen des Wassers aus dem Korb.
- Mechanische Verriegelung, um ein versehentliches Öffnen des Ablasshahns zu verhindern.
- Überhitzungsschutz mit Rückstellung auf dem vorderen Bedienfeld.
- Rutschfeste Füße.
- Im Lieferumfang enthalten: 2 Körbe 100x292x(H)158 mm und ein Deckel.
- Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.



238899

Enthält 2 Körbe und einen Deckel

NUDEL- UND KNÖDELKOCHER

Artikelnummer	V	W	mm
238899	230	3500	330x600x(H)380

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



291



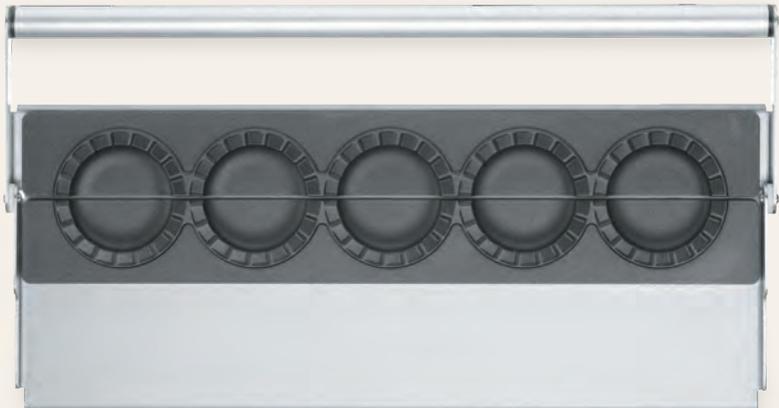

NEW

TEIGTASCHENFORMER

- Zur einfachen Zubereitung von 5 Teigtaschen gleichzeitig.
- Gehäuse aus Edelstahl mit gebürsteter Oberfläche.
- Griff aus Aluminium.
- Mit Scharnieren zur Verbindung der beiden Teilformen aus Edelstahl.
- Die Arbeitsfläche ist mit einer Antihafbeschichtung versehen - für ein müheloses Herauslösen der fertigen Teigtaschen.
- Griff über die gesamte Länge - für gleichmäßigen Druck und komfortable Bedienung.
- Mit 4 rutschfesten Gummifüßen.

- Max. Dicke und Durchmesser einer Teigtasche: 21 mm, ø80 mm.
- Breite des Teigtaschenrandes: 8 mm.
- Abmessungen des offenen Geräts: 470x245x80 mm.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- **ACHTUNG:** Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht ohne Teig. Waschen Sie die Beschichtung nicht mit starken Reinigungsmitteln und groben Schwämmen.

Artikelnummer	mm
230107	470x140x(H)95



PASTA- UND PIZZATELLER

- Aus langlebigem, glasiertem Porzellan hergestellt.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinengeeignet.
- Nicht backofengeeignet.



777855

PIZZATELLER BAROCCO

Artikelnummer	mm
777855	ø330
768792	ø310

NEW



778937

PIZZATELLER RECIPE COLLECTION SCHWARZ

Artikelnummer	mm
778937	ø330
768761	ø310

NEW



778944

PIZZATELLER RECIPE COLLECTION ROT

Artikelnummer	mm
778944	ø330
768778	ø310

NEW



774885

PIZZATELLER GRANIT

Artikelnummer	mm
774885	ø330
768815	ø310

NEW



778906

PIZZATELLER DROPS COLLECTION

Artikelnummer	mm
778913	ø330
778906	ø310

NEW



778920

PASTATELLER DROPS COLLECTION

Artikelnummer	mm
778920	ø275



769911

PIZZATELLER KRETA

Artikelnummer	mm
769911	ø330
768785	ø310



774892

PIZZATELLER TRADITIONAL

Artikelnummer	mm
774892	ø330
768808	ø310



774847

PIZZATELLER SPECIALE

Artikelnummer	Farbe	mm
774830	Weiß	ø280
774847	Weiß	ø330
774854	Dunkelgrau	ø330
774861	Gelb	ø330
774878	Orange	ø330



774861

774854

774878



PIZZATASCHE

- Fester Verschluss, einfach zu handhaben.
- Aus widerstandsfähigem und leicht zu reinigendem Material.
- Mit transparenter Tasche für Rechnungen.

Artikelnummer		mm
709825	4 Pizzakartons	360x360x(H)200
709818	4 Pizzakartons	460x460x(H)210



PIZZATASCHE 45 CM KITCHEN LINE

- Hergestellt aus strapazierfähigem und leicht zu reinigendem Polyester.
- Außen aus 600D Polyester und innen aus 210D Polyester.
- Pizzafach ist mit 5mm dickem Schaumstoff gepolstert.
- Geschlossen mit Klettverschluss, einfach zu verstellen.
- Der große Griff macht das Tragen bequem.
- Ausgestattet mit einer oberen transparenten Tasche für Rechnungen.

Artikelnummer		mm
709870		470x470x(H)210

WASSERDICHTE BESICHTUNG

Die Tasche ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, die den Inhalt vor Wasser und Wind schützen. EINFACHE ZUSTELLUNG AUCH BEI REGEN ODER SCHNEE



GERÄUMIGES INTERIEUR

Die Tasche hat ein Fassungsvermögen von 72 Litern, für bis zu*:
10 Pizzakartons oder 8 Salate +
6 Hauptgerichte + 6 Suppen.
HOHE KAPAZITÄT = HOHE LEISTUNG =
NIEDRIGERE ZUSTELLKOSTEN =
HÖHERER GEWINN

* Für die Messung wurde Standard-Zustellverpackung verwendet.

EINSTELLBARE ISOLIERTE INNENABLAGE

Ein Fach, das den Innenraum in zwei Teile unterteilt.
Wählen Sie ein Fach für zB kalte Salate und stellen Sie heiße Gerichte in ein separates Fach.
UNTEN KÜHL, OBEN WARM

TRENNVORRICHTUNGEN

Der Thermorucksack verfügt über 5 halbkreisförmige Trennvorrichtungen im unteren Rucksackbereich. Sie sorgen für eine gute Wärmeisolierung des Behälterfachs vom Boden her und verhindern, dass das Außen Gewebe schnell abgenutzt wird.
DER RUCKSACKINHALT IST STETS SICHER



MULTIFUNKTIONALE TRAGEVORRICHTUNG

Ausgestattet mit:
• Brustkorb + Gurtstraffer
• Haken für die einfache Befestigung von Zahlungsterminals
• Komfortsystem – weiche, belüftete Polsterung mit leichter Schaumstoff-Polsterung an Rückseite und Gurt
• Wasserdichte Rechnungstasche „HANDS-FREE“ - FUNKTIONAL UND KOMFORTABEL

DREILAGIGE AUSSENWAND MIT FACHEINSATZ

Geringe Temperaturdurchlässigkeit dank des mehrschichtigen Wandsystems und der hochwertigen PVC-Facheinlage. Die Einlage versteift die gesamte Struktur des Rucksacks und sorgt zusätzlich für eine effektive Wärmeisolierung.
DIE THERMO INSTANT-TECHNOLOGIE HÄLT LEBENSMITTEL LÄNGER ALS 1,5 STUNDEN ZUVERLÄSSIG WARM

STRUKTUR- UND STÜTZGURTE AUS DER AUTOMOBILENTWICKLUNG

Gurt mit Polypropylengewebe. Langlebig, robust und mit großartigem Design, das jahrelang hält.
KEIN AUSFRANSEN ODER ENTWIRREN

THERMO-TRANSPORTRUCKSACK

- Leichter Rucksack mit großen, verstellbaren und gepolsterten Schultergurten und gepolstertem Rückenteil für mehr Tragekomfort.
- Ausgestattet mit verstellbarem Hüftband für zusätzliche Stabilität.
- Wasserdicht dank der Verwendung von strapazierfähigem 600D-Polyester.
- Großes Fach mit verstellbarem und mit Klettverschluss befestigtem Einlegeboden.
- Das Fach hat zwei Isolierschichten: PE-Schaum und Aluminiumfolie.

- Für einen einfacheren Zugang kann eine Seite des Rucksacks mittels Reißverschluss geöffnet werden.
- Mit großen gepolsterten Tragegriffen auf der Oberseite und einem transparenten Rechnungsfach auf der Rückseite.
- Für zusätzliche Sicherheit ist an der Außenseite ein Reflektorstreifen angebracht.

Artikelnummer	mm
709801	410x410(H)480



KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE PROFI LINE SERIE 800



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl, mit Ausnahme der äußeren Rückwand, welche aus verzinktem Stahl gefertigt ist.
- Selbstschließende abschließbare Tür(en) mit komfortabel geschwungenem Türgriff.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaung und oben aufliegender Kompressor.
- Isolierung: 60 mm Polyurethan Kühlkammer, passend für Gastronorm 2/1.
- Auf Rädern, von denen 2 Lenkrollen sind.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Klimaklasse: 5.



Video ansehen



232118
232132



Kammer und Gehäuse aus Edelstahl

SET MIT 4 FÜßEN FÜR KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE

- 4 Edelstahlfüße, einstellbar bis 60 mm.
- Durchmesser: 55 mm.
- Für Profi Line und Kitchen Line Kühl- und Gefrierschränke.

Artikelnummer

941072



232125
232149



Typ	Kühlschrank, eintürig	Tiefkühlschrank, eintürig	Kühlschrank, zweitürig	Tiefkühlschrank, zweitürig
Artikelnummer	232118	232132	232125	232149
Kapazität	670 l	670 l	1300 l	1300 l
Abmessungen	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
Kühlraumabmessung	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
Bereich	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
Kühlmittel	R600a [110 g]	R290 [120 g]	R600a [140 g]	R290 [150 g]
Energielabel	B	C	B	C
Regale	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
Durchschnittlicher täglicher Stromverb	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
Leistung/Spannung	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
Gewicht	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
REGAL GN 2/1	936191	936191	936191	936191

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE PROFI LINE SERIE 700



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl, mit Ausnahme der äußeren Rückwand, welche aus verzinktem Stahl gefertigt ist.
- Selbstschließende abschließbare Türen mit komfortablen Türgriff.
- Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und seitlich

- angebrachter Kompressor.
- Isolierung: 50 mm Polyurethan Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl.
- Klimaklasse: SN-ST.



SCHUBLADEN MIT FÜHRUNGEN - 2ER SET

Artikelnummer	mm
232071	300x545x(H)145



Typ	Kühlschrank, zweitürig	Kühltisch mit 4 Schubladen	Tiefkühlschrank, zweitürig	Kühltisch, dreitürig	Tiefkühltisch, dreitürig
Artikelnummer	232040	233764	232064	232057	232699
Kapazität	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
Abmessungen	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
Kühlraumabm.	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
Bereich	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
Kompressor	EMT65HLR Leistung 1/4 KM	EMT65HLR Leistung 1/4 KM	EGU130HLR Leistung 1/2 KM	EGAS100HLR Leistung 1/3 KM	NEK2140Z Leistung 2/3 KM
Kühlmittel	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
Energielabel	A	B	C	A	C
Regale	2+2 x GN 1/1*	4 Schubladen	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
Durchschnittlicher täglicher Stromverb	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
Leistung/Spannung	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
Gewicht	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
REGAL	941058		941058	941058	



KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE KITCHEN LINE SERIE 600

arktic
KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Selbstschließende verriegelbare Türen) mit komfortablen Türgriffen.
- Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Isolierung: 50 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Klimaklasse: SN-ST Kühlmittel: R600a.



233344
233351



233382
233399

Typ	Kühlschrank, zweitürig	Tiefkühlschrank, zweitürig	Kühltisch, dreitürig	Tiefkühltisch, dreitürig
Artikelnummer	233344	233351	233382	233399
Kapazität	166 l	166 l	291 l	291 l
Abmessungen	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
Kühlraumabm.	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
Bereich	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
Kompressor	EMT65HLR leistung 1/4 KM	NE2134Z-263CA leistung 1/2 KM	FFI10HAK leistung 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA leistung 1/2 KM
Kühlmittel	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
Energielabel	B	C	B	C
Klimaklasse	5	4	5	4
Regale	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
Durchschnittlicher täglicher Stromverb	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
Leistung/Spannung	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
Gewicht	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
REGAL	949276	949276	954775	956113
			Links/Rechts	Mitte
			Mitte	Links/Rechts
				Mitte

Elektronische Temperaturregung

Luftkühlung

Höhenverstellbare Regale



298

* Maximale Belastbarkeit des Regals:
ca. 15 kg (bei gleichmäßig verteilter Last)



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE KITCHEN LINE SERIE 700

arctic

S.S.
stainless steel

cooling

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Komfortable Türgriffe.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Isolierung: 35 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff.
- Klimaklasse: 5.



Typ	Kühlschrank, zweitürig	Kühltisch, dreitürig
Artikelnummer	232019	232026
Kapazität	300 l	380 l
Abmessungen	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
Kühlraumabmessung	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
Bereich	-2/8°C	-2/8°C
Kühlmittel	R600a	R600a
Energielabel	A	A
Regale	2 Regale (335x570 mm)	3 Regale (335x570 mm)
Leistung/Spannung	220 W/230 V	220 W/230 V
Gewicht	70 kg	91 kg
REGAL	931561	931561

Höhenverstellbare Regale



Komfortable Griffe



Elektronische Temperaturanzeige



SALADETTE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Türen mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtauwung, Kompressor unter der Kammer.
- Isolierung: 30 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen, passend für Gastronorm 1/1.

arktic
HERNLI KÜHLGERÄTE



- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Mit 4 höhenverstellbaren Anti-Rutsch-Füßen aus Plastik.
- Klimaklasse: SN-T
- Kühlmittel: R600a
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.



232781



232798



232880

Kammer und Gehäuse aus Edelstahl



Typ	Kühltisch, zweitürig mit Glasdisplay	Kühltisch, dreitürig mit Glasdisplay	Kühltisch, zweitürig mit Aufsatzkühlvitrine
Artikelnummer	232781	232798	232880
	Mit eleganten Glasschutz, bietet Platz z.B. für 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6 bis zu eine Tiefe von 150 mm	Mit eleganten Glasschutz, bietet Platz z.B. für 5x GN 1/1 bis zu einer Tiefe von 150 mm	Mit Edelstahlaufsatz für 5x GN 1/6 bis zu eine Tiefe von 150 mm
Kapazität	300 l	380 l	300 l
Abmessungen	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
Kühlraumabmessung	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
Bereich	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
Kühlmittel	R600a	R600a	R600a
Regale	2 Regale (335x570 mm)	3 Regale (335x570 mm)	2 Regale (335x570 mm)
Leistung/Spannung	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
Gewicht	80 kg	110 kg	100 kg
REGAL	956403	956403	956403

KÜHLUNG



SALADETTE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Türen mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung, Kompressor unter der Kammer.
- Isolierung: 30 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen, passend für Gastronorm 1/1.

- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Mit 4 höhenverstellbaren Plastik Anit-Rutsch Füßen.
- Klimaklasse: SN-T
- Kühlmittel: R600a
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.

arktic
HYGIENE • LEISTUNG • LÄNGE

S.S.
stainless steel

cooling



232897



232804



232811



Kühltisch, dreitürig
mit Aufsatzkühlvitrine

232897

Mit Edelstahlaufsatz
für z.B. 8x GN 1/6 bis
zu eine Tiefe von 150 mm

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 Regale (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

956403

Saladette, zweitürig

232804

Fixierbarer Klappdeckel aus Edelstahl.
Bietet Platz für zB 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6
bis zu einer Tiefe von 150 mm

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 Regale (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

931561

Saladette, dreitürig

232811

Fixierbarer Deckel aus Edelstahl,
bietet Platz z.B. für 4x GN 1/1
bis zu eine Tiefe von 150 mm

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 Regale (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

956403



PIZZATISCH MIT GRANITARBEITSFLÄCHE

arktic
PROFESSIONAL KÜHLGERÄTE

S.S.
 stainless steel


 cooling

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl mit Granitarbeitsplatte.
- Tür(en) mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und Kompressor unter der Kammer.
- Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare FüÙe aus Kunststoff.
- Klimaklasse: SN-T.
- Kühlmittel: R600a.
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.



Kammer und Gehäuse
 aus Edelstahl



232859



232873

	Pizzatisch, zweitürig 300 L	Pizzatisch, dreitürig 380 L
Artikelnummer	232859	232873
	Mit Edelstahl Abdeckung mit Platz für 5x GN 1/6 (max. Höhe 150 mm)	Mit Glas Abdeckung mit Platz für 8x GN 1/6 (max. Höhe 150 mm)
Kapazität	300 l	380 l
Abmessungen chamber	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
Abmessungen	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
Bereich	-2/8°C	-2/8°C
Kühlmittel	R600a	R600a
Regale	2 Regale (335x570 mm)	3 Regale (335x570 mm)
Leistung/Spannung	310 W/230 V	220 W/230 V
Gewicht	94 kg	180 kg
REGAL	931561	956403

KÜHLUNG



PIZZATISCH MIT GRANITARBEITSFLÄCHE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl mit Granitarbeitsplatte.
- Türen) mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und Kompressor unter der Kammer.
- Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.

arktic
THE ORIGINAL IN THE BUSINESS



- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff.
- Klimaklasse: SN-T.
- Kühlmittel: R600a.
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.



PIZZATISCH, ZWEITÜRIG MIT 7 SCHUBLADEN 280L

- 7 ungekühlte Schubladen von je 400x620x(H)65mm.
- Kühlraumabmessungen: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolierung: 60 mm Polyurethan.
- Energielabel: A (A+++ - G).
- Gewicht: 367 kg.

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000



232842

Kammer und Gehäuse aus Edelstahl

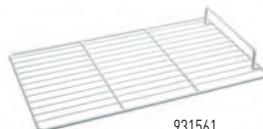
PIZZATISCH, DREITÜRIG MIT AUFSATZKÜHLVITRINE 380+40L

- Mit separater Kühlvitrine für 6x GN 1/4 Behälter (max. Höhe 150 mm).
- Aufsatzvitrine mit statischer Kühlung.
- Aufsatzvitrine Abmessungen: 1405x335x(H)255 mm.
- Kühlraumabmessungen: 1295x595x (H) 500 mm.
- Isolierung: 35 mm Polyurethan
- Inklusive 3 Böden (335x570 mm), jeder belastbar bis 15 kg (bei gleichmäßiger Lastverteilung).
- Gewicht: 190+41 kg.

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491



232033



931561

ABLAGEFACH FÜR KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE 2-TÜRIG KITCHEN LINE

Artikelnummer

931561



AUFSATZKÜHLVITRINE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Statische Kühlung mit automatischer Abtaugung, Kompressor seitlich.
- Isolierung: 40 mm Polyurethan.
- Digitales Bedienfeld, elektronisches Thermostat.
- Ausgestattet mit 4 höhenverstellbaren Füßen.
- Temperatur regelbar von -2°C bis +8°C.
- Kühlmittel: R600a.
- Klimaklasse: SN.
- Alle Vitrinen werden ohne GN-Behälter ausgeliefert.



arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
 stainless steel

cooling



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/4 ARKTIC

- Mit Spuckschutz aus gehärtetem Glas.
- Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/4 Behälter.

Artikelnummer	-	V	W	mm
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/3 ARKTIC

- Mit Spuckschutz aus gehärtetem Glas. Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/3 Behälter.

Artikelnummer	-	V	W	mm
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/3 ARKTIC

- Mit Edelstahldeckel.
- Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/3 Behälter.

Art.-Nr.	-	V	W	mm
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290



233948

KÜHLUNG



FLEISCHREIFESCHRÄNKE

- Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus Edelstahl AISI 304.
- Tür aus 2 Lagen gehärtetem Low-E-Glas, das die Energieeffizienz erhöht, indem Infrarot- und UV-Licht von außen blockiert und gleichzeitig verhindert wird, dass die Wärme auf das Schrankinnere übertragen wird. Inklusive Türverriegelung.
- Behälter für destilliertes Wasser aus ABS-Kunststoff (destilliertes Wasser muss manuell befüllt werden).
- Optische und akustische Benachrichtigung, wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrankinneren unter 15% sinkt, damit der Benutzer den Wasserbehälter wieder befüllen kann.
- Akustische Benachrichtigung, wenn die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist – zum Schutz vor unkontrollierten Störungen der Kammerbedingungen.
- Integrierte UVC-Sterilisationslampe, um die Bakterienbildung zu verhindern und eine sichere Umgebung für das Fleisch zu gewährleisten; wenn die Tür während des Würzvorgangs geöffnet wird, haben Bakterien keine Chance, sich zu entwickeln.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS
plastic

18/10
stainless steel

indoor

- Zwangskühlung mittels Ventilator, der die erforderliche Luftzirkulation sicherstellt.
- LED-Leuchten auf beiden Seiten der Kammer und an der Decke.
- Max. Last pro Haken: 25 kg.
- Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.
- Temperaturbereich: 1-25°C.
- Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.
- Die aktuelle Luftfeuchtigkeit wird auf dem Bedienfeld angezeigt.
- Kältemittel: R600a.



NEW



221426

UNTERTISCH-FLEISCHREIFESCHRANK

- Max. Beladung pro Einlegeboden: 30 kg.
- Ausstattung:
 - Regal,
 - 1 Hängestange,
 - 3 Haken,
 - Salzschale (Salz nicht enthalten).
- Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl AISI 304.

Art.-Nr.	Liter	V	W	mm
221426	98	230	170	595x620 x(H)830

NEW



221433

FLEISCHREIFESCHRANK

- Max. Beladung pro Einlegeboden: 30 kg.
- Ausstattung:
 - 3 Regale,
 - 1 Hängestange,
 - 3 Haken,
 - Salzschale (Salz nicht enthalten).
- Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl AISI 304.

Art.-Nr.	Liter	V	W	mm
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270



204962

FLEISCHREIFESCHRANK

- Max. Beladung pro Einlegeboden: 25 kg.
- Ausstattung:
 - 3 Regale,
 - 1 Hängestange,
 - 3 Haken,
 - Salzschale (Salz nicht enthalten).
- Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl AISI 304.

Art.-Nr.	Liter	V	W	mm
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720



SCHOCKFROSTER

arktic
SHOCK FROSTER

S.S.
stainless steel

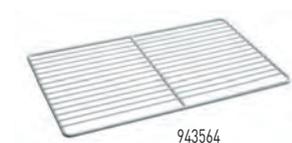
cooling

- Diese Serie erlaubt Ihnen ein rasches Kühlen und Gefrieren von fertig zubereiteten Gerichten.
- Kühlung von +70°C auf +3°C (ca. 90 Min.), von +70°C auf -18°C (ca. 240 Min.), oder mit Zeiteinstellung (ohne Temperaturziel).
- Gehäuse und Kühlkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Umlüftkühlung/-gefriersystem mit automatischer Abtaugung, Kompressor unter der Kammer.
- Isolierung: 60 mm Polyurethan.
- Abnehmbare obere Abdeckung.
- Selbstschließende Türen mit Magnetsverschluss.
- Mit eingebautem Temperaturfühler.
- Ausgestattet mit 4 höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Klimaklasse: SN-T
- Kühlmittel: R290.

KÜHLUNG



Artikelnummer	Einschübe	Abstand der Tablettstützen (mm)	Kühlleistung +3°C (kg/Durchgang)	Gefrierleistung -18°C (kg/Durchgang)	V	W	Kühlraum Abmessungen (mm)	mm	kg
232170	5x GN 1/1 oder 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76
232194	7x GN 1/1 oder 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116
232187	10x GN 1/1 oder 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120
232491	15x GN 1/1 oder 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173



EINLEGEBODEN FÜR SCHOCKFROSTER

Artikelnummer

943564



237731

SCHOCKFROSTER 3X GN 2/3

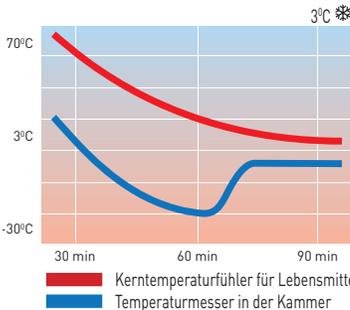
- Zum schnellen Kühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen, Kuchen, Desserts, Fisch oder Eiscreme.
- Edelstahl außen und im Kammerinnenraum, Boden aus verzinktem Stahl.
- Kammer mit abgerundeten Innenecken zur einfachen Reinigung.
- 3 Edelstahlführungsschiene passend für GN 2/3.
- 60 mm Polyurethan-Dämmung, unter Hochdruck eingespritzt.
- Selbstdichtende Tür mit Scharnieren links und Magnetverschluss.
- Frontdisplay mit elektronischer Steuerung und Anzeige.
- Einfacher Zugang zum Kondensator für Reinigung und Wartung.

- Manuelles Abtauen bei geöffneter Tür.
- Abnehmbare Tropfschale.
- Abstand zwischen Führungsschienen: 80 mm.
- Kühlleistung bei 9 kg: (+65°C/+3°C) in max. 90 Min.
- Gefrierleistung bei 7 kg: (+65°C/-18°C) in 240 Min.
- Kühlmittel: R455.
- Lüfterbetriebene Kühlung.
- Kammer und Kernsonde inkludiert.
- Verstellbare FüÙe (bis zu 20 mm).

Artikelnummer	V	W	mm
237731	230	550	663x672x(H)415

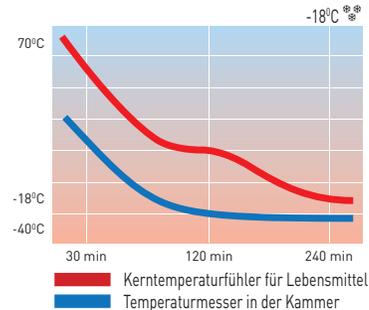
Schockkühlen von 90°C auf +3°C.

Dank dieses Vorgangs, werden Lebensmittel in kürzester Zeit auf 3°C abgekühlt gemäß den HACCP Richtlinien. Die kurze Abkühlzeit auf 3°C reduziert das Bakterienwachstum im Temperaturbereich +65° C bis 10°C. Durch die schnelle Abkühlung bleiben die Qualität, Farben und der Geschmack der Lebensmittel erhalten und zudem verlängert sich die Haltbarkeitsdauer.



Schockfrostn von +90°C auf -18°C

Leistungsstarkes Kühlsystem durch Zufuhr von -40°C kalter Luft in die Kammer. Schnelles Kühlen der Kerntemperatur der Lebensmittel auf -18°C. Dieser Vorgang verhindert das Bilden von großen Eiskristallen auf den Lebensmittel, welche die Struktur der Lebensmittel verändern. Das Schockfrostn bildet viele kleine Kristalle und somit bleiben die Qualität, Farben und der originale Geschmack der Lebensmittel erhalten und zudem verlängert sich die Haltbarkeitsdauer.





233757



Möglichkeit zum Anbringen eines Werbe-/Grafikaufdrucks.



SUSHI-VITRINE 5X GN 1/3

- Gehäuse aus weiß beschichtetem Edelstahl.
- Doppelte, gewölbte Glasabdeckung an der Vorderseite.
- Zugang möglich über zwei Schiebetüren an der Rückseite sowie über die angehobene, gewölbte Glasabdeckung.
- Statische Kühlung mit automatischer Abtaung.
- Kühlt von 0-6 °C.
- Bietet Platz für 5x GN 1/3 Behälter - max. (H)40 mm.
- Ausgestattet mit LED-Leuchten und Verdampfer

- an der Oberseite.
- Digitaler Temperaturregler sowie Anzeige.
- Kühlmittel: R600a.
- Energieeffizienzklasse: B.
- Klimaklasse: 3.
- Die GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327



233689

TIEFKÜHLVITRINE FÜR SPEISEEIS

- Vorgesehen für Präsentationen und Vorführungen von bis zu 4 Stunden - nicht für die langfristige Lagerung von Tiefkühlprodukten.
- Aus Edelstahl mit dreifach verglaster Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtaung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe 100 mm).
- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Digitale Temperaturanzeige und Display.
- Kältemittel R290.
- Klimaklasse: 4
- Energielabel: E (A-G).

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670



Video ansehen



233672

AUFSATZ-SALATVITRINE

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse.
- Doppelt verglaste Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe: 100 mm).
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Direktkühlung mit automatischer Abtaufunktion.
- Kühlkompressor direkt neben der Kammer platziert.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Temperaturbereich: 0° bis 3°C.
- Kältemittel R600a.
- Klimaklasse: 4.
- Energielabel: C.

Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235



KUCHENVITRINEN



Video ansehen



233702



233719



AUFSATZ-KÜHLVITRINE

- Gehäuse aus Edelstahl mit gewölbter Frontscheibe und verglasten Seitenteilen.
- Zugang durch 2 Schiebetüren auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung, Kompressor unter der Kammer.
- Inklusive 2 verchromten Böden.
- Helle LED-Beleuchtung in der Decke.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Temperatur regelbar von 0-6°C.
- Klimaklasse: 4.
- Kühlmittel: R600a.
- Energielabel: B.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm
233702	120	230	160	707x570x(H)680
233719	160	230	160	885x570x(H)680

Luftkühlung



Digitalanzeige



AUFSATZ-GEFRIERSCHRANK 90 L

- Innengehäuse aus High Impact Polystyrol (HIPS) und Polypropylen.
- Außengehäuse aus lackiertem Stahl.
- Die abschließbare Tür ist mit einer Dreifachverglasung und einem Heizelement ausgestattet, um ein Beschlagen zu verhindern.
- Forcierte Luftkühlung, Kompressor unter der Kammer angeordnet.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren PVC-beschichteten Böden.
- Mit LED-Beleuchtung an der Oberseite des Gefrierschranks.
- Digitaler Temperaturregler und Display, mit Abtasttaste.
- Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R290.
- Energielabel: C.



Artikelnummer	Bereich	V	W	mm
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680

233412



KÜHLVITRINEN

- Rahmen aus ABS+PVC-Polymeren, mit Doppelverglasung.
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff.
- Mit selbstschließender Tür.
- Zwangsluftkühlung mit automatischer Abtaung, Kompressor unter der Kammer.
- Mit Luftkanal um Kondensation vorzubeugen oder diese abzuleiten.

arktic
PROFESSIONAL HOME APPLIANCES

S.S.
stainless steel

cooling

- Langlebige, PVC-beschichtete und höhenverstellbare Regalböden.
- Oben angebrachte, helle LED-Innenbeleuchtung.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Klimaklasse: 4.



Video ansehen



233610



233627



233634



AUFSATZ-KÜHLVITRINE 58 LITER

- Mit 2 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233610	weiß	230	170	444x397x(H)795
233627	schwarz	230	170	444x397x(H)795

AUFSATZ-KÜHLVITRINE 68 LITER

- Inklusive 3 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233634	weiß	230	170	444x397x(H)875
233238	schwarz	230	170	444x397x(H)875



Luftkanal außen, um Kondensation abzuleiten und zu verhindern



Doppelt verglaste, einfach zu öffnende Türe



Digitale Steuerung





233641



233269



233696



AUFSATZ-KÜHLVITRINE 78 LITER

- Inklusive 3 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233641	weiß	230	170	444x397x(H)940
233658	schwarz	230	170	444x397x(H)940

AUFSATZ-KÜHLVITRINE 98 LITER

- Inklusive 4 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233665	weiß	230	210	444x397x(H)1100
233269	schwarz	230	210	444x397x(H)1100



4 Räder, 2 davon mit Bremsen
(233696, 233290)



Doppelt verglaste,
einfach zu öffnende Türen
(233696, 233290)

KÜHLVITRINE 270 LITER

- 5 Etagen, Abmessungen 428x386x(h)18mm.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremsen.
- Energie-Label: C.
- Temperaturbereich: 0 bis 6°C.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	-	V	W	mm
233696	weiß	230	290	550x520x(H)1870
233290	schwarz	230	290	550x520x(H)1870



B A G

233825

KUCHENVITRINE, RUND 100L

- Gehäuse aus Edelstahl mit gehärteter Doppelverglasung.
- Zugang durch die selbstschließende Türe.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung, Kompressor unter der Kammer.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren Glasböden.
- Helle LED-Beleuchtung an 2 Seiten.
- Digitaler Temperaturregler und Display mit Ein-/ Ausschalter.
- Temperaturbereich: 0° / 6°C.
- Klimaklasse: 6
- Kältemittel: R600a.
- Energielabel: B.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
233825	100	230	210	ø480x(H)1065



B A G

233832

KUCHENVITRINE, RUND 360L

- Gehäuse aus Edelstahl mit gehärteter Doppelverglasung.
- Selbstschließende Türe.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung, Kompressor unter der Kammer.
- Ausgestattet mit 4 verstellbaren Glasböden.
- Helle LED-Beleuchtung an 2 Seiten.
- Mit 5 Lenkrollen, 2 davon gebremst.
- Digitaler Temperaturregler und Display, mit Ein-/Ausschalter.
- Temperaturbereich: 0-6°C.
- Klimaklasse: 4.
- Kältemittel: R290.
- Energielabel: B.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
233832	360	230	460	ø680x(H)1755



KÜHLVITRINEN MIT RÜCKSEITIGEM ZUGANG

- Gehäuse aus Edelstahl mit Doppelverglasung.
- Zugang durch Tür auf der Rückseite.
- Zwangsluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.
- Helle LED-Beleuchtung oben und unter jedem Regal.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, 2 davon mit Bremsen.
- Digitales Display und Temperaturregelung.
- Kältemittel: R290



233306



233443
233320



233320



233337



233450
233375
233467



233450

KÜHLVITRINE MIT 3 GENEIGTEN REGALEN

- Ausgestattet mit 3 verstellbaren, leicht geneigten Glasböden.
- Energielabel: C (233306), B (233443, 233320).
- Temperaturbereich: +0°C bis +6°C.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
233306	300	230	490	650x833x(H)146
233443	500	230	490	900x833x(H)1460
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460

KÜHLVITRINE MIT 2 REGALEN

- Ausgestattet mit 2 verstellbaren Glasböden.
- Energielabel: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Temperaturbereich: +0°C bis +6°C.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
233337	300	230	490	994x677x(H)1230
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210



LED-Beleuchtung



Elektronischer Temperaturregler



4 Räder



KÜHLUNG



BACKBAR-KÜHLSCHRÄNKE

- Pulverbeschichtetes Gehäuse aus schwarzem Stahl.
- Kammer aus geprägtem Aluminium.
- Selbstschließende Türen mit Doppelverglasung und Kunststoffrahmen.
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas.
- Mit einem Schlüssel abschließbar.
- Temperaturbereich: 2-10°C.

arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Automatisches Abtauen.
- Gerät befindet sich unter der Kammer.
- Kammer mit LED-Licht ausgestattet.
- Elektronisches Bedienfeld mit digitaler Temperaturanzeige.
- Klimaklasse: 4.



eintürig



doppeltürig



mit Schiebetüren

Artikelnummer	233900	235829	233917
Kapazität	103 L	198 L	197 L
Abmessungen	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
Regale	2 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden
Regalabmessungen	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
Kühlmittel	R600a	R600a	R600a
Leistung/Spannung	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
Gewicht	34 kg	55,50 kg	53,50 kg



mit Schiebetüren



eintürig



doppeltürig

Artikelnummer	235836	233924	233931
Kapazität	308 L	287 L	477 L
Abmessungen	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
Regale	6 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden	8 verchromte Regalböden
Regalabmessungen	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
Kühlmittel	R600a	R600a	R290a
Leistung/Spannung	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
Gewicht	76 kg	67 kg	89 kg



KÜHLUNG



316

 HENDI

WEINKÜHLER MIT 2 ZONEN

- Dank der 2 Zonen können Sie 2 verschiedene Temperaturen einstellen und somit 2 unterschiedliche Weinsorten immer perfekt auf Serviertemperatur lagern.
- Schwarz pulverbeschichtetes Gehäuse, randlose Glastür mit stilvollem Edelstahlgriff.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor hinter der Kammer.



- Helle LED Beleuchtung in der Decke.
- Digital-Display und -Temperaturregler.
- Anzeige in Celsius oder Fahrenheit möglich.
- 4 höhenverstellbare Anti-Rutsch-Füße.
- Klimaklasse: N-ST.
- Kühlmittel: R600a.

IDEALE TEMPERATUR JE NACH ART DES WEINES:

Temperatur	Typ
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



Artikelnummer	237588	237557	237564	237595
Kapazität	133 L bis zu 46 Weinflaschen	232 L bis zu 72 Weinflaschen	387 L bis zu 135 Weinflaschen	447 L bis zu 160 Weinflaschen
Abmessungen	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
Regale	5 Holzeinlegeböden	9 Holzeinlegeböden	13 Holzeinlegeböden	15 Holzeinlegeböden
Bereich	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
Kühlmittel	R600a	R600a	R600a	R600a
Energielabel	G	G	G	G
Klimaklasse	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
Leistung/Spannung	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V



KÜLSCHRÄNKE MIT HINTERGRUNDBELEUCHTETER BLENDE

arktic
RECHENSTRASSEN 100

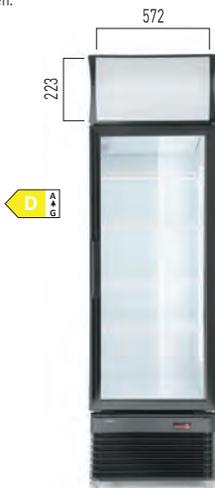
Al
aluminium

PP
polypropylen

S.S.
stainless steel

- Pulverbeschichtetes schwarzes Stahlgehäuse.
- Kammer aus geprägtem Aluminium weiß lackiert.
- Selbstschließende Türen mit Doppelverglasung und Rahmen aus Kunststoff.
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas.
- Mit einem Schlüssel abschließbar.
- Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Automatisches Abtauen.

- Gerät befindet sich unter der Kammer.
- Temperaturbereich: 2-10°C.
- Kammer mit LED-Beleuchtung ausgestattet.
- Elektromechanisches Thermostat, welches manuell über einen Drehknopf gesteuert wird.
- 4 Schwenkräder, davon 2 mit Bremsen.
- Klimaklasse: 4.
- Energieklasse: D.



233788



233795

	1 Glastür	2 Glastüren
Artikelnummer	233788	233795
Kapazität	254 L	512 L
Abmessungen	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
Regale	4 verstellbare PVC-Regale	8 verstellbare PVC-Regale
Regalabmessungen	492x353 mm	392x353 mm
Kühlmittel	R600a	R290
Leistung/Spannung	250 W/230 V	510 W/230 V
Gewicht	75 kg	111 kg

Leuchtkasten mit LED-Beleuchtung



Kammer mit LED-Beleuchtung



Höhenverstellbare Regale

Ausgestattet mit 4 Rollen, 2 davon gebremst





271353



271360

NEW

EISWÜRFELBEREITER

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Produziert klare Eiswürfel, die langsamer schmelzen als andere Eiswürfel.
- Luftgekühlt – Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Anzeige für niedrigen Wasserstand und vollen Eisbehälter.
- Auto-Abtau- und Auto-Reinigungsfunktionen.
- Fassungsvermögen des Eisbehälters: 6 kg.
- Produktionskapazität: 22 kg/24 h.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	V	W	mm
271353	230	260	380x520x(H)637

EISWÜRFELBEREITER

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Produziert klare Eiswürfel, die langsamer schmelzen als andere Eiswürfel.
- Luftgekühlt – Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Anzeige für niedrigen Wasserstand und vollen Eisbehälter.
- Auto-Abtau- und Auto-Reinigungsfunktionen.
- Fassungsvermögen des Eisbehälters: 42 kg.
- Produktionskapazität: 90 kg/24 h.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	V	W	mm
271360	230	900	730x600x(H)1136



271568



EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Edelstahlgehäuse, Deckel aus schwarzem ABS-Kunststoff.
- Kapazität: 12 kg/24 Std., Vorratsbehälter: 3,2 kg.
- Produziert pro Zyklus 9 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss nötig, Kühlflüssigkeit: R600A.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 100 Eiswürfel.

Artikelnummer	V	W	mm
271568	230	120	320x400x(H)575



271551



EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Edelstahlgehäuse, Deckel aus schwarzem ABS-Kunststoff.
- Kapazität: 15 kg/24 Std., Vorratsbehälter: 4,5 Liter.
- Produziert pro Zyklus 12 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss - Kühlflüssigkeit: R290.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 150 Eiswürfel.

Artikelnummer	V	W	mm
271551	230	130	390x455x(H)699



AUSLAGETABLETTS ALUMINIUM



PRÄSENTIERTABLETT FÜR SÜSSWAREN

Artikelnummer	mm
808504	400x300x(H)20
808511	600x400x(H)20



PRÄSENTIERTABLETT FÜR SÜSSWAREN

Artikelnummer	mm
808566	400x300x(H)20
808573	600x400x(H)20

AUSLAGEPLATTEN MELAMIN



568200

FLEISCHWANNE

- Schwarzes Melamin.



Artikelnummer	mm
568101	290x160x(H)35
568200	350x250x(H)40
568309	420x280x(H)60



568507

FLEISCHWANNE

- Schwarzes Melamin.



Artikelnummer	mm
568408	290x160x(H)60
568507	300x190x(H)80



568804

FLEISCHWANNE

- Schwarzes Melamin.



Artikelnummer	mm
568804	280x210x(H)60



569108

AUSLAGEPLATTE

- Schwarzes Melamin.



Artikelnummer	mm
569009	270x210x(H)17
569016	300x150x(H)17
569108	300x190x(H)17
569207	350x240x(H)17



AUSLAGEPLATTEN EDELSTAHL



407202

AUSLAGEPLATTE

- Mit geprägten Füßen.



Artikelnummer	mm
407202	240x170



407400

AUSLAGEPLATTE

- Nicht für hohe Temperaturen geeignet.



Artikelnummer	mm
407400	345x245



408308

PRÄSENTIERTABLETT



Artikelnummer	mm
408308	310x230



508206

FLEISCHWANNE



Artikelnummer	mm
508107	260x200x(H)48
508206	310x240x(H)48



429419

BRÖTCHENHALTER

- Bietet Platz für 7 Brötchen.



Artikelnummer	mm
429419	475x105x(H)60



429457

TACO-HALTER



Artikelnummer	-	mm
429440	2 Fächer	135x115x(H)50
429457	4 Fächer	225x115x(H)50



PROFI LINE



PROFI LINE

- Handpoliert, modernes Hochglanzdesign.

18/0
stainless steel



Artikelnummer	Nº	Stückzahl	Länge (mm)
764404	1 Tafelmesser	6 Stk.	225
764411	2 Tafelgabel	6 Stk.	205
764428	3 Tafellöffel	6 Stk.	205
764435	4 Dessertmesser	6 Stk.	205
764442	5 Dessertgabel	6 Stk.	186
764459	6 Dessertlöffel	6 Stk.	186
764466	7 Kuchengabel	12 Stk.	136

Artikelnummer	Nº	Stückzahl	Länge (mm)
764473	8 Kaffeelöffel	12 Stk.	111
764480	9 Teelöffel	12 Stk.	138
764497	10 Eislöffel	12 Stk.	135
764503	11 Sorbetlöffel	6 Stk.	198
764510	12 Buttermesser	12 Stk.	158
764527	13 Steak-Messer	6 Stk.	215

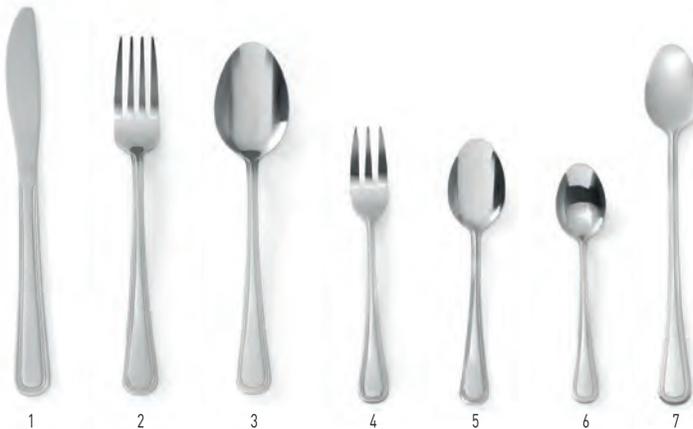


**KITCHEN LINE**

– Handpoliert, stilvolles Hochglanzdesign.

18/0

stainless steel



Artikelnummer	Nº		Stückzahl	Länge (mm)
764206	1	Tafelmesser	6 Stk.	215
764213	2	Tafelgabel	6 Stk.	197
764220	3	Tafelöffel	6 Stk.	197
764237	4	Kuchengabel	12 Stk.	150
764244	5	Teelöffel	12 Stk.	146
764251	6	Kaffeelöffel	12 Stk.	131
764268	7	Sorbetlöffel	6 Stk.	198



BUDGET LINE
- Maschinenpoliert.

18/0
stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

Artikelnummer	Nº		Stückzahl	Länge (mm)
764039	1	Tafellöffel	12 Stk.	181
764022	2	Tafelgabel	12 Stk.	183
764015	3	Tafelmesser	12 Stk.	212
764084	4	Teelöffel	24 Stk.	136
764091	5	Kaffeelöffel	24 Stk.	110
764077	6	Kuchengabel	24 Stk.	145
764138	7	Sorbetlöffel	12 Stk.	214





STEAK-BESTECK HENDI

- Edelstahl mit ABS-Griff.

x6



781432

STEAK-GABEL - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
781432	6	(L)200

x6



781449

STEAK-MESSER - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
781449	6	(L)215

x6



781456

STEAK-MESSER XL - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
781456	6	(L)250



403747



NUSS- UND MEERESFRÜCHTE-KNACKER, MATTSCHWARZ

- Ideal zum Knacken von Nüssen, aber auch bestens für Meeresfrüchte und Schalentiere geeignet.
- Mattschwarz pulverbeschichtet.
- Der lange Griff liegt gut in der Hand, bietet viel Halt und garantiert eine optimale Kraftübertragung.
- Besonders robustes und langlebiges Scharnier.
- Für unterschiedliche Nuss-Größen geeignet.

Artikelnummer	mm
403747	155x35



403754



HUMMER- UND KRABBen-KNACKER

- Dieses besonders strapazierfähige Tool hilft Ihnen dabei, Hummer, Krabben und andere Krustentiere mit Leichtigkeit zu knacken.
- Stilvolles Finish dank roter Pulverbeschichtung.
- Der große Griff liegt gut in der Hand, bietet viel Halt und garantiert eine optimale Kraftübertragung
- Besonders robustes und langlebiges Scharnier.

Artikelnummer	mm
403754	140x62



403716

18/0
stainless steel

HUMMERGABEL - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
403716	6	(L)205



402528

S.S.
stainless steel

SCHNECKENZANGE - 2 STK.

- Squeeze-Modell.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
402528	2	(L)170



402221

18/0
stainless steel

SCHNECKENGABEL - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
402221	6	(L)130



KARIZMA

TISCHARTIKEL



328

 HENDI

KARIZMA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
795101	12	ø160
795309	12	ø200
795507	12	ø240
795705	6	ø280
795903	6	ø320



SUPPEN- UND PASTATELLER

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
794500	6	ø300



PLATTE, OVAL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
796306	6	290x200
796405	6	340x235



SALATSCHÜSSEL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
796603	12	ø150
796702	12	ø190



SUPPENSCHALE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
798805	12	0.38	ø120

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
798904	12	ø180



CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
798249	12	0.23	ø85

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
798171	12	ø149



KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
798164	12	0.17	ø80

UNTERTASSE FÜR KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
798171	12	ø149



ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
798010	12	0.09	ø64

UNTERTASSE FÜR ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
798034	12	ø125



FLORA

TISCHARTIKEL



330

 HENDI

FLORA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787007	12	ø160
787014	12	ø200
787021	12	ø255
787038	12	ø265
787045	6	ø300



TELLER, TIEF

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787052	12	ø235



PLATTE, OVAL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787069	6	280x180
787076	6	330x225



SALATSCHÜSSEL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
787083	12	0,25	ø145x(H)45
787090	6	1	ø230x(H)65



SUPPENSCHALE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
787267	12	0,25	ø100

UNTERTASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787182	12	ø158



CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
787175	12	0,25	ø87

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787182	12	ø158



KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
787144	12	0,18	ø82

UNTERTASSE FÜR KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787151	12	ø138



ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
787113	12	0,12	ø65

UNTERTASSE FÜR ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
787120	12	ø130



SATURN



TISCHARTIKEL



332



 HENDI

DELTA

TISCHARTIKEL



334

 HENDI



DELTA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
794050	12	ø160
794067	12	ø200
794074	12	ø240
794081	12	ø270
794098	6	ø300



TELLER, TIEF

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799420	12	ø230



PASTATELLER

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799406	6	ø260
799413	6	ø300

PLATTE, OVAL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799437	6	290x200
799444	6	340x240



SUPPENSCHALE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
799383	12	0.34	ø160



SALATSCHÜSSEL

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799451	12	ø120
799468	6	ø140
799475	1	ø230
799482	1	ø270

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799390	12	ø170



CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
799147	12	0.23	ø90



KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
799130	12	0.17	ø80



ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	Liter	mm
799161	12	0.09	ø63

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799154	12	ø145

UNTERTASSE FÜR KAFFEE-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799154	12	ø145

UNTERTASSE FÜR ESPRESSO-TASSE

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
799178	12	ø83



SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ



- Hergestellt aus geöltem Olivenholz, sehr hart und dicht. Es kann natürliche Risse aufweisen, die auf die Eigenschaften des Holzes zurückzuführen sind und keine Mängel darstellen.
- Olivenholz hat antibakterielle Eigenschaften, absorbiert weder Gerüche noch Flecken und ist resistent gegen Säuren und Fette.
- Nicht spülmaschinenfest - es wird empfohlen, sie von Hand mit einem sanften Reinigungsmittel zu waschen und anschließend

- mit einem Baumwoll- oder Mikrofasertuch zu trocknen.
- Um Risse zu vermeiden, gelegentlich Olivenöl oder Sonnenblumenkernöl auftragen.
- Haftungsausschluss: jeder Artikel aus Olivenholz ist einzigartig, hat unterschiedliche Maserungen, Schattierungen und Formen und kann deshalb von der Abbildung abweichen.

NEW



505427

NEW



505410



505168

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Aufschnitt, Käse, Oliven, Kanapees und Obst.
- Brettlänge ohne Griff 27 cm.

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Aus einem einzigen Stück Holz gefertigt.
- Ideal zum Servieren von Snacks wie Aufschnitt, Käse, Oliven, Kanapees und Obst.
- Eine Seite mit umlaufender Safrinne, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten auf der Arbeitsfläche verschüttet werden.

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Perfekt zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Mit praktischen integrierten Griffen.
- Erhältlich in 3 verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm
505427	340x230x(H)22

Artikelnummer	mm
505410	335x205x(H)25

Artikelnummer	mm
505168	250x150x(H)18
505175	300x150x(H)18
505182	350x150x(H)18

NEW



505434

NEW



505397

NEW



505380

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Aufschnitt, Käse, Oliven, Kanapees und Obst.
- Brettlänge ohne Griff: 40 cm.

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Aus einem einzigen Stück Holz gefertigt.
- Ideal zum Servieren von Snacks wie Aufschnitt, Käse, Oliven, Kanapees und Obst.
- Eine Seite mit umlaufender Safrinne, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten auf der Arbeitsfläche verschüttet werden.

SNEIDE- UND SERVIERBRETT AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Aufschnitt, Käse, Oliven, Kanapees und Obst.
- Brettlänge ohne Griff: 32 cm.

Artikelnummer	mm
505434	480x190x(H)22

Artikelnummer	mm
505397	ø260x(H)25

Artikelnummer	mm
505380	ø320x(H)19



505212

SCHNEIDE- UND SERVIERTRETT AUS OLIVENHOLZ, MIT RILLE

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Natürliche Formgebung und hochwertige Verarbeitung.
- Mit praktischen integrierten Griffen.
- Mit Rille zum Auffangen von Krümeln und Flüssigkeiten.
- Erhältlich in 2 verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm
505199	300x210x(H)18
505212	400x250x(H)18



505229

SCHNEIDE- UND SERVIERTRETT AUS OLIVENHOLZ, MIT LOCH

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Natürliche Formgebung und hochwertige Verarbeitung.
- Mit großem Loch für einfaches Tragen.
- Erhältlich in 2 verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm
505229	250x165x(H)18
505236	350x210x(H)18



505243

SCHNEIDE- UND SERVIERTRETT AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Mit großem Griff für einfaches Tragen.
- Erhältlich in 3 verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm
505243	350x120x(H)18
505250	400x140x(H)18
505267	600x200x(H)18



505335

NEW

505342

505359

SCHÜSSEL AUS OLIVENHOLZ, LANG

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Nüssen, Rosinen, Nachos und Obst oder zur Tischdekoration.
- Kann auch als Besteckbehälter verwendet werden.

Artikelnummer	mm
505335	205x95x(H)50
505342	300x95x(H)60
505359	400x90x(H)80

NEW



505373

505366

DEKORATIVE SCHALE AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Nüssen, Rosinen, Olivenölen, Nachos, Obst und auch Dips und Saucen oder zur Tischdekoration.
- Die Variante mit der HENDI-Artikelnummer 505366 verfügt über eine breitere Basis.

Artikelnummer	mm
505373	300x190x(H)110
505366	365x200x(H)290



NEW

505328

SCHÜSSEL AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren von Snacks wie Nüssen, Rosinen, Olivenölen, Nachos, Obst und auch Dips und Saucen oder zur Tischdekoration.

Artikelnummer	mm
505311	ø125x(H)60
505328	ø155x(H)75



505274

BROTKASTEN AUS OLIVENHOLZ

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Brot, Backwaren, Besteck, usw.
- Mit großen Griffen für einfaches Tragen.

Artikelnummer	mm
505274	245x198x(H)194



NEW



505472

505465

SERVIERBRETT EICHE

- Einseitig verwendbar.
- Verleimte Pfostenkonstruktionsweise: der mittlere Teil mit horizontale Holzfasern ist mit einem Seitenrahmen mit vertikalen Holzfasern verstärkt.

Artikelnummer	mm
505472	270x270x(H)20
505465	370x270x(H)20

NEW



505489

SERVIERBRETT AUS EICHENHOLZ

- Doppelseitig.
- Aus sorgfältig ausgewählten Eichenstücken gefertigt, die miteinander verleimt sind und ein stilles natürliches Muster ergeben.

Artikelnummer	mm
505489	420x280x(H)40

SERVIERBRETT EICHE, HIRNHOLZ

- Doppelseitig verwendbar.
- Hirnholzbaweise: Eichenquadrate werden in einem stilvollen Schachbrettmuster zusammengeleimt.
- Die vertikale Anordnung der Holzfasern, senkrecht zur Arbeitsfläche sorgt für eine erhöhte Haltbarkeit, Kratzfestigkeit und Vermeidung von stumpfen Messern [die Klinge wird zwischen den Holzfasern geführt].

Artikelnummer	mm
505458	325x265x(H)30
505441	530x325x(H)35

NEW



505441



OFENFORMEN PORZELLAN

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Hohe Widerstandskraft gegen hohe Temperaturschwankungen.
- Strahlendes Weiß.



OFENFORM MIT OHRENGRIFFEN, OVAL

- Mit Griffen.



Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
784006	6	200x107x(H)30
784013	6	262x140x(H)33
784020	3	324x185x(H)38

OFENFORM MIT OHRENGRIFFEN, RECHTECKIG

- Mit Griffen.



Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
784105	6	160x101x(H)45
784112	4	236x126x(H)48
784129	3	328x189x(H)58



786321



786352

OFENFORM RUSTICA, OVAL

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786321	1	223x132x(H)42
786338	1	245x145x(H)55

OFENFORM RUSTICA, QUADRATISCH

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786352	1	165x165x(H)65



786369



786307

OFENFORM RUSTICA, RECHTECKIG

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786369	1	282x192x(H)65
786376	8	335x232x(H)62
786383	4	380x260x(H)70

OFENFORM RUSTICA, RUND

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786307	4	ø100x(H)50



786499

KINDERTELLER BÄR

- Ø 190 mm ohne Ohren.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786499	4	ø265



786239



EISCREMESCHALE CLOWN

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786239	6	226x145x(H)37



785553

PLATTE BARK

- Rechteckig.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
785546	6	218x105x(H)23
785553	4	352x146x(H)40



785560

PLATTE VANILLA

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
785560	6	225x111x(H)62
785577	4	290x136x(H)80



786437



SAUCIERE

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786437	4	180x55x(H)130



PORZELLAN OFEN- UND SNACKLINE

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Hohe Widerstandskraft gegen hohe Temperaturschwankungen.
- Cremeweiß.



785904

OFENFORM, RUND

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
785904	6	185x152x(H)40





434208

SÜPPENTERRINE

- Mit Deckel und Serviertöfel.

Artikelnummer	Liter	mm
434208	2.7	ø270x(H)175



432136

SAUCIERE

- Auf Fuß.

Artikelnummer	Liter	mm
432143	0.085	120x72x(H)50
432006	0.14	135x76x(H)70
432105	0.23	160x98x(H)90
432129	0.28	200x100x(H)105
432136	0.46	240x120x(H)120



430002

SÜPPENSCHÜSSEL

- Mit Griffen.

Artikelnummer	Liter	mm
430002	0.35	ø120x(H)50



401200

BEILAGENSCHÜSSEL

- Mit Griffen.

Artikelnummer	mm
401200	ø160x(H)40
401002	ø120x(H)30
401101	ø140x(H)35

LÖWENKOPF

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Strahlendes Weiß.



784761

SÜPPENSCHÜSSEL

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter	mm
784778	6	0.125	ø90x(H)60
784761	4	0.25	ø120x(H)78
784754	4	0.5	ø138x(H)95



784730

SÜPPENSCHÜSSEL

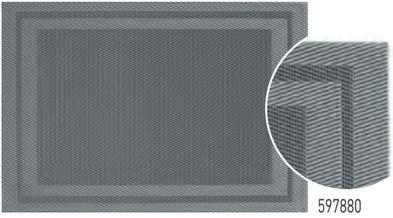
Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter	mm
784747	12	1	ø175x(H)120
784730	8	2	ø215x(H)155



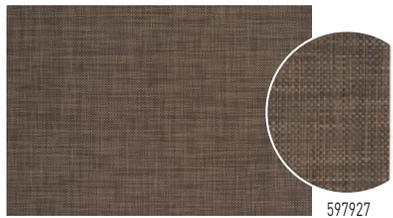
597910



597934



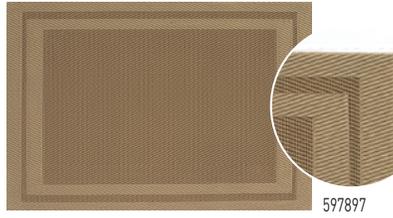
597880



597927



597941



597897

PLATZSET, BLÄTTER

- Gefertigt aus gewebtem PVC (Vinyl).
- Rutschfest dank der hochwertigen Materialstruktur.
- Flexibel und verformen sich nach dem Aufrollen nicht.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	mm
597910	Grau	6	450x300

PLATZSET

- Gefertigt aus gewebtem PVC (Vinyl).
- Rutschfest dank der hochwertigen Materialstruktur.
- Flexibel und verformen sich nach dem Aufrollen nicht.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	mm
597927	Braun	6	450x300

PLATZSET, GEOMETRISCHES MUSTER

- Gefertigt aus gewebtem PVC (Vinyl).
- Rutschfest dank der hochwertigen Materialstruktur.
- Flexibel und verformen sich nach dem Aufrollen nicht.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	mm
597934	Grün	6	450x300
597941	Silber	6	450x300

PLATZSET, RAHMEN

- Gefertigt aus gewebtem PVC (Vinyl).
- Rutschfest dank der hochwertigen Materialstruktur.
- Flexibel und verformen sich nach dem Aufrollen nicht.

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	mm
597880	Graphit	6	450x300
597897	Beige	6	450x300





678206

EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT - 500 STK.

- Abgepackt zu je 500 Blatt.

Artikelnummer		mm
678237	Weiß	250x200
678213	Weiß	263x380
678220	Koch- und Speisen-Aufdruck	250x200
678176	Karomuster	306x305

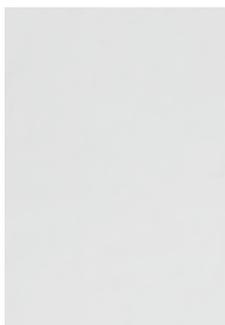


678220

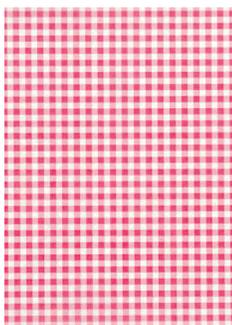
PLATZSET AUS FETTDICHEM PAPIER - 500 STK.

- Abgepackt zu je 500 Blatt.

Artikelnummer		mm
678145	Küchenchaos	420x275
678152	Karomuster	420x275



678237



678152



678190

EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT UND VORGEFORMT - 150 STK.

- Vorgeformt in Körbchenform.
- Modell mit Koch- und Speisen-Aufdruck.
- 150 Stück je Verpackung.

Artikelnummer	mm
678190	160x160x(H)50



678121



678138

EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT

- Verpackt zu je 500 Blatt.

Artikelnummer	Farbe	mm
678138	Beige	200x250
678114	Beige	250x350
678121	Zeitungsdruck	200x250
678107	Zeitungsdruck	250x350



TAPAS MINI

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Strahlendes Weiß.



784426



784327



784365

TAPASSCHÄLCHEN PLATO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784426	2	ø100x(H)25

TAPASSCHÄLCHEN CUADRADO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784327	2	80x80x(H)35

TAPASSCHÄLCHEN REDONDO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784365	2	ø75x(H)30



784433



784334



784419

TAPASSCHÄLCHEN LEON - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784433	2	ø55x(H)45

TAPASSCHÄLCHEN CONCHA - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784334	2	90x50x(H)20

TAPASSCHÄLCHEN CUADRADO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784419	2	59x59x(H)37



784389



784372



784396

TAPASSCHÄLCHEN CACEROLE - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784389	2	ø60x(H)25

TAPASSCHÄLCHEN HUEVO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784372	2	ø65x(H)15

TAPASSCHÄLCHEN TRIANGOLO - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
784396	2	100x100x(H)25



785324

TAPASSCHÄLCHEN CUCHARA - 6 STK.

Art.-Nr.	Bestelleinheit	mm
785324	2	130x43x(H)26

PRÄSENTATION MINIATUR



564509

MINIATUR-SAUCENTÖPFCHEN

Artikelnummer	mm
564509	162x121x(H)30



564516

MINIATUR-GRILLPLATTE

Artikelnummer	mm
564516	320x162x(H)20



564523

MINIATUR-PFANNE AUS MELAMIN, RUND

Artikelnummer	mm
564523	150x115x(H)37
564530	189x147x(H)37



564554

MINIATUR-PFANNE, OVAL

Artikelnummer	mm
564547	155x80x(H)37
564554	263x140x(H)37



PRÄSENTATION MINIATUR

426425



426432



426449



426456



MINIATUR-SNACK-FRITTIERKÖRBE

Artikelnummer	mm
426449	90x90x(H)90
426425	100x80x(H)75
426432	125x100x(H)85
426456	255x135x(H)45

425619



425626



425633



425657



MINIATUR-FRITTIERKÖRBE

- Mattschwarz beschichtet.

Artikelnummer	mm
425633	90x90x(H)90
425619	100x80x(H)75
425626	125x100x(H)85
425657	255x135x(H)45



425688

MINIATUR-FRITTIERKÖRBE STAPELBAR

Artikelnummer	mm
425664	105x90x(H)60
425688	130x115x(H)80



MINIATUR-FRITTIERKÖRBE STAPELBAR, SCHWARZ

- Mattschwarz beschichtet.

Artikelnummer	mm
425671	105x90x(H)60
425695	130x115x(H)80



425671



425695



630914



POMMESTÜTENHALTER

- Schwarzer Drahtrahmen, mit Platz für eine Soßenschale.
- Melamin-Ramekin 80 ml passt perfekt (561713), nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
630914	210x110x(H)172



630938

POMMESTÜTENHALTER

- Schwarzes Drahtgestell für eine PommeStüte.

Artikelnummer	mm
630938	ø115x(H)172



426494

POMMESHALTER

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	mm
426494	ø115x(H)100



630907

POMMESTÜTENHALTER

Artikelnummer	mm
630907	ø110x(H)175



EMAILLIERT

- Weißer emaillierter Stahl mit einem schönen blauen Rand.
- Hochwertige Emaille, abriebfest.
- Stapelbar für eine praktische Lagerung.
- Spülmaschinengeeignet.
- Ofensicher.
- Nicht mikrowellengeeignet.



621202



621226



621257

SCHÜSSEL, RECHTECKIG

- Speisen und Desserts können direkt in der Form zubereitet werden.

Artikelnummer	mm
621219	215x160
621202	175x130

TELLER, FLACH

Artikelnummer	mm
621226	ø200
621233	ø240

TELLER, TIEF

Artikelnummer	mm
621240	ø180
621257	ø200
621264	ø220
621271	ø240



621288

SALATSCHÜSSEL

Artikelnummer	mm
621288	ø160x(H)75



621295

TASSE MIT HENKEL

Artikelnummer	Liter	mm
621295	0.36	ø90x(H)80
621301	0.52	ø100x(H)90



621318

TASSE MIT HENKEL

Artikelnummer	Liter	mm
621318	0.12	ø70x(H)50



621332

BECHER

Artikelnummer	Liter	mm
621325	0.3	ø90x(H)90
621332	0.4	ø90x(H)120





625804



625705

SUPPEN-/SAUCENTÖPFCHEN - MIT DECKEL

- Emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.
- Niedriger Deckel.

Artikelnummer	-	Liter	mm
625804	blau	0.5	ø115x(H)95
625705	schwarz	0.65	ø135x(H)110



622858

PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm
622810	ø145x(H)40
622827	ø170x(H)40
622834	ø185x(H)43
622841	ø205x(H)57
622858	ø245x(H)70



622742

PAELLAPFANNE EMAILLIERT

- Mit 2 Griffen.
- Emaillierter Flachstahl.

Artikelnummer	mm
622704	ø100x(H)20
622711	ø120x(H)25
622728	ø150x(H)27
622735	ø200x(H)36
622742	ø240x(H)40





426371

426364

MINIATUR-SNACK-EIMER

Artikelnummer	mm
426364	ø87x(H)93
426371	ø125x(H)127



426463

MINIATUR-SNACK-KANNE

Artikelnummer	mm
426463	ø45x(H)50
426470	ø70x(H)100

TISCHARTIKEL



426487

MINIATUR-SNACK-PFANNE

Artikelnummer	mm
426487	196x95x(H)70





607039

MINIATUR-KASSEROLLE MIT AUSGIESSER

- Aus 2,5 mm starkem 3-lagigem Material, Kupfer/Aluminium/Edelstahl.
- Der Griff ist mit Nieten befestigt.

Artikelnummer	Liter	mm
607015	0.05	ø50x(H)30
607022	0.16	ø75x(H)40
607039	0.26	ø85x(H)50



607046

MINIATUR-BRATPFANNE

- Aus 2,5 mm starkem 3-lagigem Material, Kupfer/Aluminium/Edelstahl.
- Der Griff ist mit Nieten befestigt.

Artikelnummer	mm
607046	ø120x(H)30



VERZINKTE BEHÄLTER

- Aus verzinktem Stahlblech gefertigt.
- Erzeugt eine elegant-rustikale Optik.
- Galvanisierter Stahl ist nicht für den Lebensmittelkontakt vorgesehen.

- Sollten Sie dennoch Speisen darin servieren wollen, empfehlen wir Ihnen, unser fettresistentes Einschlagpapier zu verwenden.



425947

DOPPELEIMER MIT GRIFF

- Mit Holzgriff.

Artikelnummer	mm
425947	190x95x(H)90



425923

EIMER MIT GRIFF

Artikelnummer	mm
425909	ø70x(H)65
425916	ø100x(H)90
425923	ø120x(H)105
425985	ø160x(H)140



425992

GETRÄNKEKÜHLERWANNE

Artikelnummer	mm
425992	400x330x(H)220



425978

TISCH-CADDY

- Mit praktischem Tragegriff aus Holz.

Artikelnummer	mm
425978	245x180x(H)130



783177

**AUFLAUFFÖRMCHEN**

- Geriffelt.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
783153	12	ø70x(H)35
783160	6	ø90x(H)48
783627	6	ø100x(H)25
783177	6	ø120x(H)55

565605

**AUFLAUFFÖRMCHEN - 12 STK.**

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
565605	Schwarz	0.045	ø60x(H)35
565612	Elfenbein	0.045	ø60x(H)35



564561

**BUTTER- & SAUCENSCHÄLCHEN - 3 STK.**

Artikelnummer	Stückzahl	Farbe	mm
564561	3	Schwarz	ø80x(H)30

FÖRMCHEN - 12 STÜCK

Artikelnummer	Liter	mm
400029	0.07	ø62x(H)40
400012	0.045	ø62x(H)24
400036	0.115	ø73x(H)47
400043	0.175	ø85x(H)52
400050	0.23	ø93x(H)58
400067	0.34	ø100x(H)75

561720

**AUFLAUFFÖRMCHEN**

- Geriffelt.

Artikelnummer	-	Bestelleinheit	mm
561492	35 ml	1	ø60x(H)25
565643	35 ml	4	ø60x(H)25
561706	50 ml	1	ø70x(H)35
565650	50 ml	4	ø70x(H)35
561713	80 ml	1	ø80x(H)40
561720	100 ml	1	ø85x(H)45

564592

**SCHÜSSEL SCHRÄG VELOCITY**

Artikelnummer	mm
564578	70x70x(H)60
564585	97x97x(H)80
564592	110x110x(H)100

400067



**BROTKORB, OVAL**

Artikelnummer	Farbe	mm
426777	Schwarz	190x120x(H)60
426760	Grau	190x120x(H)60
426623	Schwarz	250x190x(H)65
426616	Grau	250x190x(H)65

BROTKORB, RECHTECKIG

Artikelnummer	Farbe	mm
426784	Grau	190x130x(H)60
426791	Schwarz	190x130x(H)60



426821

**BROTKORB, ABGESCHRÄGT**

Artikelnummer	Farbe	mm
426678	Schwarz	400x300x(H)120
426661	Grau	400x300x(H)120

BUFFETSTÄNDER

Artikelnummer	mm
426814	ø250x(H)180
426821	ø250x(H)265



BROTKÖRBE



561102

BROTKORB GN 1/1

- Verstärkt durch Edelstahlrahmen.

Artikelnummer	mm
561102	530x320x(H)90



561201

BROTKORB-DISPLAY GN 1/2

- Set aus 2 Brotkörben mit Chromgestell.
- Körbe verstärkt mit Edelstahl-Drahtrahmen.
- Abmessungen Korb: 360x280x(H)90 mm.
- Das Chromgestell ist nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
561201	360x280x(H)290



561003

BROTKORB, OVAL

- Verstärkt durch Edelstahlrahmen.

Artikelnummer	mm
561003	380x270x(H)90



426968



426517



BROTKORB MIT ROLLTOP-DECKEL

- Korb aus verstärktem Polypropylen (Polyrattan).
- Rolltop-Deckel gefertigt aus Polykarbonat.

Artikelnummer	GN	mm
426968	GN 2/3	365x335x(H)245



BAGUETTE-KORB

Artikelnummer	mm
426517	305x320x(H)350





BROT-KORB GASTRONORM-GRÖSSE

- Verstärkt durch einen Stahlrahmen.

Artikelnummer		mm
426746	GN 1/6	176x162x(H)65
426722	GN 1/4	265x162x(H)65
426715	GN 1/3	325x176x(H)65
426692	GN 1/2	325x265x(H)65
426753	GN 2/3	325x354x(H)65
426685	GN 1/1	530x325x(H)65



BROT-DISPLAYKORB

- Großer Korb - ideal zum Ausstellen von Brot und anderen Backwaren in Bäckereien, Lebensmittelgeschäften und Buffets.
- Hergestellt aus Polyrattan, verstärkt mit einem Edelstahlrahmen.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
427248	595x395x(H)105
427231	295x395x(H)105



KÖRBE

- Polyrattan.



426906

426708

426609

426807

426500

BROTORB - OVAL

Artikelnummer	mm
426500	225x130x(H)55

BROTORB - RECHTECKIG

Artikelnummer	mm
426807	225x150x(H)65

BROTORB - RUND

Artikelnummer	mm
426609	ø200x(H)65

BROTORB - OVAL

Artikelnummer	mm
426708	225x110x(H)60

BROTORB - OVAL

Artikelnummer	mm
426906	375x140x(H)70



425800



425602

SCHALE - RUND

- Nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt, legen Sie die Schale mit unseren fettichten Papierbögen aus, wenn Sie ihn für die Ausgabe von Lebensmitteln verwenden.

Artikelnummer	mm
425701	ø150x(H)38
425800	ø200x(H)50

SCHALE - OVAL

- Nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt, legen Sie die Schale mit unseren fettichten Papierbögen aus, wenn Sie ihn für die Ausgabe von Lebensmitteln verwenden.

Artikelnummer	mm
425503	195x140
425602	255x190



DRAHTKÖRBE



425879

DRAHTKORB DECO, OVAL

- Mit dekorativem Rand.
- Mattschwarz beschichtet.

Artikelnummer	mm
425879	255x160x(H)80



425855

DRAHTKORB DECO, RECHTECKIG

- Mit dekorativem Rand.
- Mattschwarz beschichtet.

Artikelnummer	mm
425855	230x150x(H)80

DRAHTKORB BASIC, OVAL

- Mattschwarz beschichtet.

Artikelnummer	mm
425831	230x180x(H)60



425831

OBSTKORB

- Verchromter Draht.

Artikelnummer	mm
426418	ø215x(H)205



426418



OBSTKORB, ABGERUNDET SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	mm
427095	ø150x(H)80
427088	ø280x(H)130
427071	ø300x(H)250



427088



427095



427071





SERVIERKÖRBE IM FASTFOOD-STIL

- Ideal für Schnellrestaurants, Imbissstände, Foodtrucks und Straßenverkäufer.
- Set bestehend aus 6 Servierkörben, gefertigt aus langlebigem Polypropylen.
- Leicht, stapelbar und einfach zu reinigen.
- Erhältlich in verschiedenen Farben.

Artikelnummer	Stückzahl	Farbe	mm
426890	6	Schwarz	275x175x(H)38
426296	6	Braun	275x175x(H)38
426319	6	Rot	275x175x(H)38



BROTTSCHEN



BROTTSCHEN AUS PAPIER

- Hergestellt aus lebensmittelechtem, waschbarem Kraftpapier.

Artikelnummer	Farbe	mm
429228	Beige	170x170x(H)150
429211	Schwarz	170x170x(H)150

BROTTSCHEN, RUND

- Aus strapazierfähiger Baumwolle.
- Verfügbar in den Farbkombinationen: grau/beige, und grau/dunkelgrau.

Artikelnummer	Farbe	mm
429006	Beige	ø150x(H)150
429013	Dunkelgrau	ø150x(H)150
429020	Beige	ø200x(H)200
429037	Dunkelgrau	ø200x(H)200
429044	Beige	ø250x(H)160
429051	Dunkelgrau	ø250x(H)160



ISOLIERKANNE

- Dicht schließender Deckel mit Druckknopf zum Ausgießen.
- Doppelwandig mit Glas-Innenflasche.

Artikelnummer	Liter	mm
449615	1	ø110x(H)289

449615



ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Nahtlose Struktur.
- Vakuumisolierung.
- Metallverchromte Abdeckung, Hebel, Auslauf und Griff.
- Hoher Isolationswert.



445839



446706



446720



ISOLIERKANNE

Artikelnummer	Liter	mm
445815	0.6	ø120x(H)168
445822	1	ø136x(H)188
445839	1.5	ø136x(H)258

ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Mit schwarzer Druckknopfkappe.
- Deckel und Kannengriff aus Polypropylen.

Artikelnummer	Liter	mm
446607	1.5	ø145x(H)230
446508	1	ø145x(H)205
446706	2	ø145x(H)260

ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Mit gelber Druckknopfkappe.
- Deckel und Kannengriff aus Polypropylen.

Artikelnummer	Liter	mm
446522	1	ø145x(H)205
446621	1.5	ø145x(H)230
446720	2	ø145x(H)260

449608



ISOLIERKANNE MIT INNENBEHÄLTER AUS GLAS

Artikelnummer	Liter	mm
449608	1	ø140x(H)268





448908



PUMPKANNE

- Gehäuse und Innenwände aus Edelstahl.
- Der Deckel aus Polypropylen, lässt sich bis zu 125 Grad öffnen und erleichtert das Befüllen und Reinigen.
- Deckel mit Druckpumpe für eine einfache Getränkeausgabe.
- Griff für bequemes Tragen.

Artikelnummer	Liter	mm
448908	2.2	ø150x(H)340



445877



PUMPKANNE

- Gehäuse und Innenwände aus Edelstahl.
- Der Deckel aus Polypropylen, lässt sich bis zu 125 Grad öffnen und erleichtert so das Befüllen und Reinigen.
- Deckel mit Hebelpumpe für eine einfache Getränkeausgabe.
- Hebelpumpe aus Zinklegierung - sehr langlebig.
- Auf einem drehbaren Sockel aus Polypropylen.
- Tragegriff für bequemes Tragen.

Artikelnummer	Liter	mm
445877	3	ø171x(H)373





451045

MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM AUSGUSS, MATTSCHWARZ

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

Artikelnummer	Liter	mm
451045	0.7	ø84x(H)130



451526

MEHRZWECKKANNEN

Artikelnummer	Liter	mm
451502	0.35	ø76x(H)93
451519	0.6	ø90x(H)112
451526	0.9	ø102x(H)125
451533	1.5	ø112x(H)161



450505

CREME-KÄNNCHEN

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Form mit leicht zu gießendem Auslauf für sauberes und effizientes Arbeiten.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in mehreren Größen.

Artikelnummer	Liter	mm
450109	0.03	ø35x(H)35
450208	0.04	ø40x(H)40
450307	0.07	ø50x(H)55
450406	0.12	ø60x(H)60
450505	0.25	ø75x(H)75



451014

MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM AUSGUSS

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

Artikelnummer	Liter	mm
451038	0.35	ø65x(H)99
451021	0.45	ø75x(H)111
451014	0.7	ø84x(H)130



458198

MILCHKANNE, SCHWARZ

- Aus Edelstahl mit schwarzer Antihafbeschichtung.

Artikelnummer	Liter	mm
458198	0.6	ø90x(H)112



453209

KAFFEE-/TEEKANNE MIT KLAPPDECKEL

- Mit Klappdeckel.
- Gerade Ausführung.

Artikelnummer	Liter	mm
453001	0.2	ø74x(H)95
453100	0.3	ø74x(H)123
453209	0.6	ø97x(H)142
453308	0.9	ø120x(H)158
453407	1.4	ø126x(H)185



456514

**TEEBOX**

- Box aus Holz in einem natürlichen hellen Farbton.
- Deckel: ein Holzrahmen mit Acrylfenster, auf Scharnieren, nach oben geöffnet.
- 12 Fächer in der Box, jedes bietet Platz für 12 Teebeutel.

Artikelnummer	mm
456514	300x280x(H)90



400203

18/0
stainless steel**SERVIERPLATTE**

Artikelnummer	mm
400203	205x155



441107

EISBECHER

- Auf Fuß.

S.S.
stainless steel

Artikelnummer	mm
441107	ø90x(H)50



440711

18/0
stainless steel**TISCHABFALLBEHÄLTER**

- Mit Kunststoffdeckel und Schwenkdeckel aus Edelstahl.

Artikelnummer	mm
440711	ø95x(H)130

Kann auch als
Besteckbehälter
verwendet werden

421574

M
melamine**TISCHABFALLEIMER ODER BESTECKHALTER**

- Schwarzer Melamin-Behälter

Artikelnummer	Farbe	mm
421574	Schwarz	ø130x(H)160



595008

REZEPTIONSKLINGEL

- Verchromt mit Metallfuß.



Artikelnummer	mm
595008	ø85x(H)57



444023

18/0
stainless steel

TISCHDECKENKLAMMER - 4 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
444023	4	50x10x(H)40



428511

SERVIETTENHALTER

- Mattsilber.



Artikelnummer	mm
428511	170x30x(H)70



428528



SERVIETTENHALTER

- Verchromter Draht.

Artikelnummer	mm
428528	190x190x(H)65

SPEISEKARTEN-KLEMBRETT

- Hergestellt aus strapazierfähigem MDF mit Metall-Klemmmechanismus.
- Erhältlich in verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm
664179	125x180
664162	185x245
664155	240x330



664179



664162



664155



663691

**TISCHSCHILD RESERVIERT - 4 STK.**

Artikelnummer		mm	
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	
663707	Reserviert	50x35x(H)40	
663936	Réserve	50x35x(H)40	NEW
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	NEW

663462

**TISCHSCHILD RESERVIERT**

- Schwarz - weiß.
- Doppelseitig bedruckt.



Artikelnummer		mm	
663486	réserve	130x30x(H)38	
663462	reserved	130x30x(H)38	
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	
663479	reserviert	130x30x(H)38	



664308

**TISCHSCHILD RESERVIERT**

- Tischschild aus Holz.
- Mit Menüeinschub.

Artikelnummer		mm	
664308	"reserved"	152x44x(H)44	



TISCHNUMMERN

- Sets mit aufsteigenden Nummern. 12 Nummern pro Set.

Artikelnummer	-	mm
663844	Nummer 1-12	50x35x(H)40
663851	Nummer 13-24	50x35x(H)40
663868	Nummer 25-36	50x35x(H)40
663875	Nummer 37-48	50x35x(H)40
663882	Nummer 49-60	50x35x(H)40
663899	Nummer 61-72	50x35x(H)40



TÜRSCHILDER

- Mit Doppelklebeband.

Artikelnummer	-	mm
663608	Herren	ø75
663615	Damen	ø75
663622	Toilette	ø75
663639	Rauchverbot	ø75
663646	Rollstuhl	ø75



WANDSCHILDER RUND

- Mit Doppelklebeband.

Artikelnummer	-	mm
663790	Nicht rauchen	ø75



TISCHSCHILD "NICHT RAUCHEN"

- Doppelseitig bedruckt.

Artikelnummer	-	mm
663660		50x35x(H)40





441466

EIERBECHER - 6 STK.

- Flache platzsparende Ausführung.



Artikelnummer	mm
441466	ø85x(H)15



441367

EIERBECHER - 6 STK.

- Mit praktischem Becherfuß.



Artikelnummer	mm
441367	ø50x(H)45



441503

EIERLÖFFEL - 6 STK.

- Aus weißem ABS-Kunststoff gefertigt.



Artikelnummer	mm
441503	



513729



ZETTELSPIESSER

Artikelnummer	mm
513729	ø80x(H)150



665510

MENÜKARTENHALTER

Artikelnummer	mm
665503	ø75x(H)100
665510	ø75x(H)200



595305

SCHILDERHALTER - 2 STK.

- Mit praktischer Klammer.



Artikelnummer	Stückzahl	mm
595305	2	ø40x(H)104



665251

KARTENHALTER - 6 STK.

- Menükarten nicht im Lieferumfang inbegriffen.



Artikelnummer	Stückzahl	mm
665251	6	80x77x(H)18



595206

RECHNUNGSKLEMMER - 3 STK.

- Mit praktischer Klammer zum Fixieren von beispielsweise Rechnungen oder Visitenkarten.



Artikelnummer	Stückzahl	mm
595206	3	152x110



664186

BESTECKBOX

- Langlebiger Besteckbehälter aus Holz.

Artikelnummer	mm
664186	80x80x(H)95



664315

TISCH-CADDY

- Hergestellt aus strapazierfähigem Holz.
- Hat zwei Fächer und einen großen Griff.

Artikelnummer	mm
664315	190x160x(H)200



664148

BESTECKBEHÄLTER

- Holztkast mit integrierter Tafel auf zwei Seiten.
- Die Box hat 4 Fächer.

Artikelnummer	mm
664148	210x150x(H)150



425787

GEWÜRZSTÄNDER, RUND

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	mm
425787	ø165x(H)215



427170

GEWÜRZSTÄNDER, SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	mm
427170	135x65x(H)200



427064



427057



427040

TISCH-CADDY, SCHWARZ

- Holzgriff.
- Mattschwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	mm
427064	140x105x(H)190
427057	170x130x(H)160
427040	230x100x(H)240



SALZMÜHLEN UND PFEFFERMÜHLEN



P - Pfeffer



Pfeffermahlwerk
aus rostfreiem Stahl



S - Salz



Salzmahlwerk
aus Keramik



469613



469606



469590



469583



469576



469569



469552



469545



469682
469699



469705
469712



469729
469736



469743
469750



469767
469774



469781
469798



469804
469811



469828
469835

PEFFERMÜHLE AUS HOLZ

- Aus Gummiholz gefertigt - leicht, aber langlebig.
- Mahlwerk aus Edelstahl, manuell mittels Schraubknopf einstellbar.
- Deckel mit Schraubknopf vor dem Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „P“-Buchstaben - zur Markierung von Pfeffer.
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen: dunkles Holz, helles Holz, schwarz lackiertes Holz (Hochglanz-Finish).

Artikelnummer	Farbe	mm
469576	Schwarz	ø50x(H)113
469569	Schwarz	ø55x(H)215
469552	Schwarz	ø60x(H)315
469545	Schwarz	ø65x(H)415
469682	Holz hell	ø50x(H)113
469705	Holz hell	ø57x(H)165
469729	Holz hell	ø57x(H)215
469743	Holz hell	ø60x(H)315
469767	Holz dunkel	ø50x(H)113
469781	Holz dunkel	ø57x(H)165
469804	Holz dunkel	ø57x(H)215
469828	Holz dunkel	ø60x(H)315



ACRYL-PFEFFERMÜHLE

- Gehäuse aus transparentem Acrylglas (PMMA) - ein leichterer Ersatz für Glas, aber kratz- und bruchfester.
- Mahlmechanismus aus Edelstahl, manuell mittels Drehknopf einstellbar.
- Deckel mit Schraubknopf vor Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „P“-Buchstaben - zur Markierung von Pfeffer.

Artikelnummer	mm
469620	ø50x(H)113
469644	ø50x(H)140
469668	ø60x(H)215

SALZMÜHLE AUS HOLZ

- Aus Gummiholz gefertigt - leicht, aber langlebig.
- Keramik-Mahlwerk, nicht korrodierend (für Salz geeignet), verstellbar mit Schraubknopf.
- Deckel mit Schraubknopf vor dem Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „S“-Buchstaben - zur Markierung von Salz.
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen: dunkles Holz, helles Holz, weiß lackiertes Holz (Hochglanz-Finish).

Artikelnummer	Farbe	mm
469613	Weiß	ø50x(H)113
469606	Weiß	ø55x(H)215
469590	Weiß	ø60x(H)315
469583	Weiß	ø65x(H)415
469699	Holz hell	ø50x(H)113
469712	Holz hell	ø57x(H)165
469736	Holz hell	ø57x(H)215
469750	Holz hell	ø60x(H)315
469774	Holz dunkel	ø50x(H)113
469798	Holz dunkel	ø57x(H)165
469811	Holz dunkel	ø57x(H)215
469835	Holz dunkel	ø60x(H)315



ACRYL-SALZMÜHLE

- Gehäuse aus transparentem Acrylglas (PMMA) - ein leichterer Ersatz für Glas, aber widerstandsfähiger gegen Kratzer und Bruch.
- Keramikschleifmechanismus (Grate) - nicht korrosiv (geeignet für Salz), manuell und einstellbar mit Schraubknopf.
- Deckel mit Schraubknopf vor Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit einem gedruckten „S“-Buchstaben - zur Markierung von Salz.

Artikelnummer	mm
469637	ø50x(H)113
469651	ø50x(H)140
469675	ø60x(H)215





786413



SALZ- UND PFEFFERSTREUER SET

- 2er Set: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786413	3	ø42x(H)80



786420



MENAGE SET

- 3-teilig: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer, 1x Zahnstocherbehälter.

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
786420	48	125x54x(H)90



465363



MENAGE SET

- Fünfteilig - Pfeffer, Salz, Öl, Essig, Zahnstocherhalter.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465363	130x110x(H)185



631300

631102

631201



STREUDOSE

Artikelnummer		mm
631102	Käsestreuer	ø55x(H)75
631201	Pfeffer- und Salzstreuer	ø55x(H)75
631300	Puderezuckerstreuer mit Gazesiebdeckel	ø55x(H)75



465387



SALZ- UND PFEFFERSTREUER SET

- Glasstreuer
- Edelstahldeckel mit S- oder P-förmiger Abgabeöffnung.

Artikelnummer	mm
465387	ø40x(H)70



461167

461266



SALZ- UND PFEFFERSTREUER

- Gehäuse aus Glas.
- Edelstahldeckel mit S- oder P-förmiger Abgabeöffnung.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
461167	Pfeffer 6	ø40x(H)70
461266	Salz 6	ø40x(H)70



465301

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Zweiteilig - Pfeffer, Salz.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465301	85x55x(H)115



465349

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Zweiteilig - Öl, Essig.
- Satiniert.

Artikelnummer	Liter	mm
465349	0.15	120x75x(H)185



465332

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Senf Mit Senflöffel aus Edelstahl.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465332	100x95x(H)115



465318

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Serviettenhalter.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465318	85x75x(H)115



465325

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Zahnstocherhalter.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465325	90x90x(H)115



465356

18/0
stainless steel

MENAGE SET

- Vierteilig - Pfeffer, Salz, Öl, Essig.
- Satiniert.

Artikelnummer	mm
465356	130x110x(H)185





462904



OLIVENÖL-SPENDER

- Aus poliertem Edelstahl.
- Konische Form gewährleistet Stabilität.
- Abnehmbarer Stopper mit Auslauf.

Artikelnummer	Liter	mm
462904	0.25	ø84x(H)158



460245



MENAGE ESSIG UND ÖL

- Gestell aus verchromtem Stahl. Je eine Essig- und Öl-Flasche aus Glas mit Edelstahlausgießer.

Artikelnummer	-	mm
460245	2x0,237 L	115x60x(H)325

FREE-FLOW AUSGIESSER - 3 STÜCK

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Ausgeglichenen Gießklappe, die bewirkt, dass sich die Düse beim Kippen der Flasche automatisch öffnet und schließt
- Erleichtert präzise Dosierung
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser



599327



Artikelnummer	Stückzahl	mm
599327	3	ø30x120



452400

ZUCKERSTREUER

- Glasspender.
- Auslauf aus Edelstahl 18/0.

Artikelnummer	mm
452400	ø80x(H)140



452424

HONIGSPENDER

- Glasspender mit Edelstahlkopf.

Artikelnummer	mm
452424	ø80x(H)115



465370

KÄSE-/ZUCKERDOSE

- Mit Glasbehälter.
- Mit Löffel aus Edelstahl.

Artikelnummer	mm
465370	ø130x(H)90

KREIDETAFFELN



664025



664032



664049

WANDKREIDETAFFEL

- Schwarz, mit Holzrahmen.
- Inklusive Befestigungshaken.

Artikelnummer	mm
664025	300x400
664032	400x600
664049	600x800

KUNDENSTOPPER KREIDETAFFEL

- Schwarz, mit Holzrahmen.

Artikelnummer	mm
664001	500x450x(H)850
664018	700x600x(H)1200



664018

664001





664100



664117

KUNDENSTOPPER KREIDETADEL

- Schwarz, mit dunkelgrünem Stahlrahmen.

Artikelnummer	mm
664100	700x500x(H)1100

KUNDENSTOPPER KREIDETADEL

- Schwarz, mit dunkelgrünem Stahlrahmen.

Artikelnummer	mm
664117	500x550x(H)850



664131



664124



664070

KREIDETADEL MIT STANDFUß

- Großformatige Kreidetafel mit Holzrahmen.
- Inklusive praktisch zusammenklappbarem Standfuß.

Artikelnummer	mm
664124	300x400
664131	400x600

KREIDETADEL MIT STAFFELEI

- Schwarz, mit Holzstaffelei.

Artikelnummer	mm
664070	220x210x(H)360



TISCHKREIDETAFLN - 2 STK.

- Schwarz, mit Holzfuß.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
664056	2	150x50x(H)230
664063	2	210x50x(H)320



KREIDEMARKER 3 MM

- 8 Stifte mit runder Spitze, Strichstärke von 3 mm.

Artikelnummer	
664278	Marker 1x weiß, 1x rot, 1x blau, 1x grün, 1x gelb, 1x violett, 1x orange und 1x pink



664278

KREIDEMARKER 6 MM

- Mit schräger Spitze, Strichstärke von 2 bis 6 mm.

Artikelnummer	
664216	1x pink, 1x grün, 1x blau, 2x weiß
664209	5x weiß



664216

KREIDEMARKER 15 MM

- Mit breiter, flacher Spitze, Strichstärke 15 mm.

Artikelnummer	
664223	3x weiß



664223



ASCHENBECHER & ASCHESAMMLER



440605



ASCHENBECHER MIT ASCHEBEHÄLTER

Artikelnummer	mm
440605	ø140x(H)40



569757



ASCHENBECHER

- Schwarzes Melamin.
- Geeignet auch für den Gebrauch im Freien.

Artikelnummer	mm
569757	ø146x(H)60



440407



ASCHENBECHER MIT DECKEL

Artikelnummer	Stückzahl	mm
440407	1	ø90x(H)28
440490	3	ø90x(H)28



440803



ASCHENBECHER

Artikelnummer	mm
440803	ø80x(H)30
440858	ø100x(H)30
440902	ø120x(H)30



440001



ASCHENBECHER MIT RINNE

Artikelnummer	mm
440001	ø140x(H)30
440100	ø160x(H)30



440872



ASCHENBECHER

Artikelnummer	mm
440872	ø80x(H)30
440865	ø100x(H)30



440230



ASCHENBECHER, SCHWARZ

- Edelstahl, außen mattschwarz lackiert.
- Mit abnehmbarem Deckel.

Artikelnummer	mm
440230	ø105x(H)58



440209



DRÜCKASCHENBECHER

Artikelnummer	mm
440209	ø90x(H)45

ASCHENBECHER MIT TRICHTER

- 2 separate Elemente:
 - Gehäuse aus Glas, hochtemperaturbeständig,
 - Trichter aus Edelstahl.
- Mit 3 Zigarettenerschlitzen.
- Der Trichter leitet die Asche in den Aschenbecher und dient als Deckel: bei Verwendung in Innenräumen reduziert er den Rauchgeruch, bei Verwendung im Freien schützt er vor dem Aufwirbeln der Asche durch den Wind.

Artikelnummer	mm
440117	ø98x(H)99



440117



NEW



440506



ZIGARETTENBEHÄLTNER

- Mit Klappdeckel.
- Zum sicheren Entleeren von Aschenbechern.
- Selbstlöschend.

Artikelnummer	mm
440506	202x170x(H)91



15L
700 mm
ø200 mm

691380

33L
660 mm
ø240 mm

691397



MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Polierte Oberfläche.
- Abnehmbarer Aschenbecher über dem Behälter zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters.
- Behälteröffnung Ø 135 mm.
- Rutschfester Gummiboden zur Erhöhung der Behälterstabilität und zum Schutz des Bodens vor Kratzern.

Artikelnummer	Liter	mm
691380	15	ø200x(H)700
691397	33	ø240x(H)660

18/8
stainless steel

STANDASCHENBECHER SÄULENMODELL

- Sehr robuste Ausführung, kann auf dem Boden montiert oder frei aufgestellt werden.
- Leicht zu entleeren, der obere Teil kann mit einem Schlüssel entriegelt und anschließend entleert werden.
- Die Basis hat Ø 170 mm, die Stange Ø 75 mm.

Artikelnummer	mm
440223	ø170x(H)920



440223



ASCHENBECHER ZUR WANDMONTAGE

- Sehr robuste Ausführung, einfach an Wänden und Masten zu montieren.
- Leicht zu entleeren durch den Boden, der mit einem Schlüssel geöffnet und geschlossen werden kann.

Artikelnummer	mm
440216	ø75x(H)460



440216



UNIQ

Buffet reinvented



reddot winner 2024



design by
Robert Bronwasser



- Stilvolles und funktionales Design des niederländischen Designers Robert Bronwasser.
- Gehäuse aus hochtemperaturbeständigem Polypropylen.
- Heizelement aus Edelstahl AISI 304, das für eine effiziente Wärmeübertragung in den Wasserbehälter gegeben wird.
- Gehärteter Glasdeckel mit isoliertem Griff, Löffelaussparung und Aluminiumscharnier.
- Die Unterteilung des Deckels in zwei Teile reduziert den Wärmeverlust bei dessen Öffnen und sorgt so für optimale hygienische Bedingungen.
- Integrierter Kartenhalter am Deckel für die einfache Speisenbeschriftung.
- Digitales Bedienfeld mit Anzeige der Arbeitszeit, der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur.
- Die letzte Temperatureinstellung wird im Gerät gespeichert und jedes Mal ausgewählt, wenn die Stromversorgung wieder aufgenommen wird.
- Die Temperatur kann von +35 bis +85°C in Schritten von 1°C eingestellt werden.
- Nicht zum Kochen, sondern lediglich zum Warmhalten bestimmt.

Suppenkessel HENDI UNIQ

- Herausnehmbarer und leicht zu reinigender 8-Liter-Suppenbehälter aus Edelstahl AISI 304.
- Der Wasserbehälter ist mit einer Maximalfülllinie bei ≈1,5 Litern ausgestattet.
- Deckel mit Löffelaussparung.



Chafing Dish HENDI UNIQ

- Herausnehmbarer GN1/1 Behälter (H)100 mm aus AISI 304 Edelstahl, einfach zu reinigen.
- Der Wasserbehälter verfügt über eine Maximalfülllinie bei ≈4 Litern.





design by
Robert Bronwasser



SUPPENKESSEL HENDI UNIQ

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
860526	Schwarz	230	500	ø365x(H)325
860533	Weiß	230	500	ø365x(H)325
860540	Grün	230	500	ø365x(H)325
860557	Taupe	230	500	ø365x(H)325

NEW



CHAFING DISH HENDI UNIQ

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
470411	Schwarz	230	700	607x402x(H)245
470428	Weiß	230	700	607x402x(H)245
470435	Grün	230	700	607x402x(H)245
470442	Taupe	230	700	607x402x(H)245

NEW



SUPPENKESSEL



Deckel mit Griff und Löffelaussparung

Kartenhalter am Deckel



860502

Digitales Bedienungsfeld mit wechselnder Displayanzeige zwischen eingestellter Temperatur und tatsächlicher Temperatur.

Thermostat regelbar von 65 °C bis 95 °C in 1 °C-Schritten.



Mit Trockenkochschutz und Alarmfunktion bei niedrigem Wasserstand.

SUPPENKESSEL

- Die verbesserte Isolierung reduziert den Energieverbrauch und hält den Korpus kühl.
- Diese Eigenschaften können den Energieverbrauch um bis zu 30% reduzieren.
- Mit abnehmbaren Polycarbonat-Deckel.
- Deckel mit eingelassenem Griff und Löffelaussparung.
- Aluminium-Wasserwanne für bestmöglichen Wärmetransfer.
- Suppentopf aus hochwertigen Edelstahl 18/8.
- Polypropylen-Gehäuse.
- Leicht entnehmbarer Suppentopf.
- Ideal zur Verwendung bei Buffets.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
860502	8	230	450	ø370x(H)316

SUPPENTOPF FÜR ELEKTRISCHEN SUPPENKESSEL

- Topf zur Verwendung mit dem HENDI-Suppenkessel mit der Artikelnummer 860502.
- Aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und daher leicht zu reinigen.

Artikelnummer	mm
926574	ø280x(H)200

NEW MODEL

SUPPENKESSEL

- Suppenbehälter und Deckel aus Edelstahl AISI 201.
- Wasserbehälter aus Edelstahl AISI 201.
- Gehäuse aus Metall mit schwarzer Pulverbeschichtung.
- Deckel mit Cool-Touch-Griff und Aussparung für Schöpfkelle.
- Temperaturbereich: 30-85°C.
- Überhitzungsschutz bei 105°C.
- Temperatureinstellung mit einem Drehknopf - 5 Stufen.
- Kapazität: 8 L.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
860083	8	230	400	ø330x(H)363

860083





CHAFING DISH TELLANO, ELEKTRISCH

- Gastronorm 1/1.
- Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Sehr leises Betriebsgeräusch.
- Inkl. GN 1/1-Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm-Behälter bis zu 100 mm tief.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
204825	9	230	900	573x347x(H)286



204825



CHAFING DISH TESINO, ELEKTRISCH

- Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Sehr leises Betriebsgeräusch.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Inkl. Lebensmittelbehälter 6,8 L.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
204832	6.8	230	500	ø405x(H)240



204832



CHAFING DISH POLLINA, ELEKTRISCH

- Gastronorm 1/1.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Mit Deckelhalter.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Inkl. GN 1/1-Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm-Behälter bis zu 100 mm tief.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
204900	9	230	850	610x450x(H)278



204900





475904



18/0
stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modell Economic.
- Mit hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Inkl. Brennpastenbehältern und GN 1/1-Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm-Behälter mit bis zu 65 mm Tiefe.

Artikelnummer	Stückzahl	Liter	mm
472613	2	9	600x358x(H)295
475904	1	9	600x358x(H)295

NEW



238837

CHAFING DISH – 4ER-SET

- Zur Selbstmontage.
- Geeignet für GN 1/1-Behälter 65 mm tief (im Lieferumfang enthalten).
- GN 1/1, Wasserwanne (555 mm x 350 mm), Sockel für den Rahmen und Deckel aus AISI 201 Edelstahl.
- Rahmen aus Edelstahl AISI 401.
- Deckelgriff aus Polypropylen.
- Der Halter für den Chafing Dish-Brennstoffkanister ist nicht enthalten.
- Nicht zum Kochen, sondern lediglich zum Warmhalten bestimmt.
- Alle Elemente sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
238837	575x352x(H)296





CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Model Fiora.
- Mit Hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Mit zwei Brennpastenbehältern und einem GN 1/1-Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.

Artikelnummer	Liter	mm
471005	9	585x385x(H)315



471005



CHAFING DISH, SET

- Bestehend aus: Chafing Dish "Fiora" 471005,
- 2 GN 1/2-Behältern 65 mm tief und
- 3 GN 1/3-Behältern 65 mm tief.

Artikelnummer	mm
471050	585x385x(H)315



471050





472507

SUPPENWÄRMER

- Modell Economic mit einem Brennpastenbehälter und Suppentopf mit Deckel aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	mm
472507	8	ø370x(H)325



475201

CHAFING DISH GASTRONORM 1/2

- Modell Economic.
- Mit hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Mit einem Brennpastenbehälter und einem GN 1/2-Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis 65 mm tief.

Artikelnummer	Liter	mm
475201	4.5	385x295x(H)310



470619

CHAFING DISH - RUND

- Mit Glasdeckel, Brennpastenbehälter und Lebensmittelpfanne aus Edelstahl ausgestattet.

Artikelnummer	Liter	mm
470619	3.5	ø390x(H)270



NEW



470367

LEBENSMITTELBEHÄLTHER RUND 5,6 L FÜR CHAFING DISH RUND

Artikelnummer	Liter	mm
470367	5.6	ø390x(H)60



470909

470909

470930

BAIN-MARIE-TOPF

- Passt ideal zum HENDI-Artikel mit der Nummer 470930 und ist auch für Therosystem Bain-Maries (Art.-Nr.: 201107, 201206) geeignet.
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl.
- Deckel mit einem komfortablen Griff ausgestattet.

Artikelnummer		mm
470930	Aufsatzadapter	530x325x(H)30
470909	Bain-Marie-Topf 4,2 l	ø220x(H)190





LEBENSMITTELPFANNE GN 1/1 ZWEIFGETEILT

- Zweigeteilt mit jeweils 3,75 Liter.

Artikelnummer	Liter	mm
470190	7.5	530x325x(H)65



SPEISEWÄRMER 2 TEELICHTER

- Gestell und Griffe aus Edelstahl.
- Eloxierte Aluminiumplatte kratzfest.
- 2 Teelichthalter inklusive.

Artikelnummer	mm
463000	330x180x(H)65



SPEISEWÄRMER 3 TEELICHTER

- Gestell und Griffe aus Edelstahl.
- Eloxierte Aluminiumplatte kratzfest.
- 3 Teelichthalter inklusive.

Artikelnummer	mm
463109	450x180x(H)65



CHAFING DISH-HEIZELEMENT

- Die Heizung verfügt über eine einzelne und stabile Leistungspegelleistung (sie hat keine Temperaturregelfunktion).
- Nicht zum Kochen bestimmt, nur zum Warmhalten.
- Auch geeignet für die HENDI Rolltop-Chafing-Schale GN 1/1 (Artikelnummer 470206) und alle anderen GN 1/1 Chafing Dishes, wenn die Wasserwanne mit Schrauben ausgestattet ist.

Artikelnummer	V	W	mm
809709	230	380	300x200x(H)40



CHAFING DISH-HEIZELEMENT

- Elektrisches Heizelement zum Einsatz in herkömmlichen Brennpastenbehältern.
- Ausschließlich für Chafing Dish Modellen mit flachem Boden zu verwenden.
- Geeignet für HENDI Chafing Dishes 470008, 475201, 470206 und 471005.

Artikelnummer	V	W	mm
809600	230	500	ø130x(H)125



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideal für Buffets und Catering.
- Durch die Verwendung von hochwertigen Materialien und dem schönen Finish, eignen sich diese Chafing Dishes zum stilvollen Präsentieren ihrer Speisen.

- Die Chafing Dishes und das Zubehör sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt.

S.S.
stainless steel



BUFFET





470251

CHAFING DISH GN 1/1, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/1 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470251	9	570x430x(H)290



470275

CHAFING DISH GN 2/3, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 2/3 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470275	6	395x430x(H)290



470268

CHAFING DISH GN 1/2, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/2 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470268	4	365x370x(H)280



470282

CHAFING DISH RUND, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne 65 mm tief und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470282	6	465x420x(H)320



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Ideal für Buffets und Catering.
- Durch die Verwendung von hochwertigen Materialien und dem schönen Finish, eignen sich diese Chafing Dishes zum stilvollen Präsentieren ihrer Speisen.
- Die Chafing Dishes und das Zubehör sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt.



470213

CHAFING DISH GN 1/1, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/1 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470213	9	570x405x(H)320



470237

CHAFING DISH GN 2/3, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 2/3 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470237	6	395x405x(H)320



470220

CHAFING DISH GN 1/2, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/2 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

Artikelnummer	Liter	mm
470220	4	365x345x(H)345



470244

SUPPEN CHAFING DISH, SPIEGELGLANZ

- Der runde Suppenbehälter wird in eine große Wasserpfanne gestellt.
- Diese gibt viel Wärme ab und Ihre Suppe bleibt lange auf Serviertemperatur.
- Der Suppenbehälter hat 2 Griffe.
- Der Deckel hat eine praktische Löffelaussparung.

Artikelnummer	Liter	mm
470244	10	ø420x(H)380



18/0
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Model Rental-Top.
- Solides Untergestell, mit hochglanzpoliertem Rolltop-Deckel (18/0).
- Mit zwei Brennpastenbehältern und einer GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Befestigungsbolzen für das elektrische Heizelement Artikel Nummer 809709.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.

Artikelnummer	Liter	mm
470206	9	590x340x(H)400



470206

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Eleganter Buffet Chafing Dish.
- Mit patentiertem extra leisem Öffnungsmechanismus.
- Der Rolltop Deckel läßt sich auf bis zu 180° Grad öffnen.
- Möglichkeit zur Anbringung eines elektrischen Heizelements.
- Das Set beinhaltet 2 Brennpastenbehälter und eine GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Hochglanzpolierter Edelstahl.
- Rahmen 2,3 mm, Deckel 1,2 mm.

Artikelnummer	Liter	mm
470305	9	660x490x(H)460



470305

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP - RUND

- Eleganter Buffet Chafing Dish.
- Mit patentiertem extra leisem Öffnungsmechanismus.
- Der Rolltop Deckel lässt sich auf bis zu 180° Grad öffnen.
- Das Set beinhaltet 1 Brennpastenbehälter und eine Lebensmittelpfanne Ø 390x(H)60 mm.
- Hochglanzpolierter Edelstahl.
- Rahmen 2,3 mm, Deckel 1,2 mm.

Artikelnummer	Liter	mm
470312	5.6	510x540x(H)480



470312



CHAFING DISH BRENNPASTE

- Chafing Dish Brennpaste wird aus natürlichem Ethanolalkohol hergestellt und mit Wasser und einem Verdickungsmittel vermischt, um sie fest bzw. gelartig zu machen.
- HENDI Chafing Dish Brennpaste wird künstlich hergestellt, um so bitter zu schmecken, dass es unmöglich ist, sie zu schlucken.
- Um Chafing Dish Brennpaste sicher und effizient zu erwärmen, empfehlen wir, die Brennpasten in die dafür vorgesehenen Behälter zu geben.
- Die Heizkapazität ist im gesamten Bereich gleich, während die Heizrate von der Größe der Flamme abhängt, die durch die Öffnung des Brennpastenbehälter-Deckels bestimmt wird.
- Alle HENDI Chafing Dish Brennpasten sind ruß- und geruchlos.
- Kartuschen und Dosen, die ohne Brennpastenbehälter verwendet werden, werden während des Gebrauchs sehr heiß, was zu einem erheblichen Verbrennungsrisiko führt. Verbrennungsgefahr!
- Brennpastenbehälter sind Brennpastenbehälter sind im Lieferumfang vieler Chafing Dishes enthalten und auch separat erhältlich.
- Lesen Sie vor der Verwendung immer die Produktanweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine offenen Flammen oder heißen Gegenstände in der Nähe befinden, wenn Sie mit Chafing Dish Brennpasten hantieren.
- Aus dem Behälter kann leicht entflammbarer Dampf entweichen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser (zB durch Kondensation) in die Brennpaste tropft. Dies kann zu gefährlichen Brennpasten-Spritzern führen und eine akute Verbrennungsgefahr darstellen.
- Zünden Sie die Brennpaste erst an, nachdem Sie die Dose in den Behältern platziert haben.
- Die Flammen sind fast vollständig blau, was sie im Licht sehr schwer zu sehen macht - deshalb ist besondere Vorsicht geboten.
- Löschen Sie die Brennpaste nur, indem Sie den Deckel des Behälters schließen.
- Nachfüllen: Stellen Sie immer sicher, dass Dose und Halterung vollständig abgekühlt sind.
- Entfernen Sie die Dose aus der Brennpastenhalterung, um die Dose nachzufüllen.
- Lagerung: In geschlossenen Behältern und an einem dunklen und gut belüfteten Ort unter 20°C.
- Um größere Mengen an Brennpaste zu lagern, konsultieren Sie bitte Ihre lokalen Behörden und Vorschriften.
- Wenn die obigen Anweisungen befolgt werden, ist das Unfallrisiko minimal.
- Im Falle eines Brandes: Verwenden Sie eine Branddecke (oder eine große, nasse Decke), um dem Feuer Sauerstoff zu entziehen und es so zu löschen.
- Im Falle eines Brandes an Kleidung/Körper: Verwenden Sie eine Löschdecke oder einen Pulver-/CO₂-Feuerlöscher.
- Versuchen Sie niemals, das Feuer mit einem kleinen Handtuch zu löschen, da dies die Brennpaste und somit auch die Flammen lediglich verbreiten würde! Halten Sie den Körper nach dem Löschen des Feuers 15 Minuten oder bis zum Eintreffen medizinischer Hilfe kühl.
- Lassen Sie die Kleidung an Ort und Stelle liegen.
- Suchen Sie immer sofort ärztliche Hilfe auf.

Vorteile:

- + Enthält kein giftiges Methanol.
- + Sicherer Gebrauch in Innenräumen.
- + Keine giftigen Dämpfe oder schlechten Gerüche.

CHAFING DISH BRENNPASTE

- 200g Dose für Chafing Dish.
- Brenndauer: ≈ 3 Stunden.

Artikelnummer	Stückzahl
194362	12
194300	24
194355	72



FLÜSSIGBRENNSTOFF MIT DOCHT

- Ohne Ruß oder Gerüche.
- Dieser Brennstoff besteht aus reinem Diethylen glykol (DEG), das auch als Frostschutzmittel in Heizkörpern verwendet wird.
- Durch den Einsatz eines Dochts kann die DEG trotz ihres relativ hohen Flammpunkts von 143°C verdampft und verbrannt werden.
- HENDI verkauft diesen Brennstoff in geschlossenen, nicht nachfüllbaren Metall Dosen von 145 oder 200 Gramm.
- Die Brennzeit einer Dose ist umgekehrt proportional zur Intensität ihrer Flamme, die durch Änderung der exponierten Höhe des Dochts eingestellt werden kann.
- Anwendung: Stellen Sie die Dosen mit dem Flüssigbrennstoff direkt unter den Chafing Dish oder das Warmhaltegerät in die dafür vorgesehene Halterung.
- Brenndauer: ≈ 4 Stunden bei 145g Dosen, ≈ 6 Stunden bei 200g Dosen.
- Brennt rauch- und geruchsfrei.
- Heizleistung: ca. 50% im Vergleich zur Brennpaste.

- Vorteile im Vergleich zur Brennpaste:
 - Sehr sicher
 - Kann mehrfach verwendet werden, da die Dosen wiederverschließbar sind
 - Die Dosen werden nicht heiß und können daher ohne Brennpasthalter verwendet werden
 - Die Dosen sind sicherer, denn beim Herunterfallen der Dose verhält sich die Flamme nicht anders
 - Einfach zu löschende Flamme durch Ausblasen oder Aufsetzen des Deckels
 - Kosten pro Stunde vergleichbar mit Brennpaste
 - Brennt nicht so heiß wie Brennpaste und verhindert somit das Kochen des Wasser bzw. das Trockenkochen in der Wasserpfanne des Chafing Dishes.

ACHTUNG:

- Diethylen glykol ist ein gefährlicher Reizstoff.
- Tragen Sie daher Latexhandschuhe und waschen Sie Ihre Hände, nachdem Sie den Docht eingestellt haben oder direkten Kontakt mit der Flüssigkeit hatten.



**Brenndauer
± 4 Stunden**



**Brenndauer
± 6 Stunden**

Artikelnummer	-	Stückzahl	Gewicht (kg)	Bestelleinheit
193761	Brenndauer ± 4 Stunden	6	0.145	4
193952	Brenndauer ± 4 Stunden	24	0.145	1
193716	Brenndauer ± 6 Stunden	6	0.2	4
193938	Brenndauer ± 6 Stunden	24	0.2	1
193679	Brenndauer ± 8 Stunden	24	0.25	1





190029



195505



195109

CHAFING DISH BRENNPASTE EIMER

- Eimer 4 Kilo.

Artikelnummer	Bestelleinheit
190401	3

CHAFING DISH BRENNPASTE - Kanister 5 Liter.

Artikelnummer	Bestelleinheit
195505	4

CHAFING DISH BRENNPASTE - FLASCHE

- In der praktischen 1-Liter-Flasche.

Artikelnummer	Bestelleinheit
195109	12



470527



BRENNPASTENBEHÄLTER - 2 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
470527	2	ø90x(H)60



195604

DOSIERPUMPE FÜR BRENNPASTE

- Geeignet u.a. für Brennpaste 195505.

Artikelnummer	mm
195604	(L)280



190036

BRENNPASTE FÜR BRENNPASTENBEHÄLTER

- Zum Beispiel für Fondue, Steingrillplatten und Speisewärmer (Rechaud) geeignet.

- 80g Aluminiumschale.

- Brenndauer: ≈ 2 Stunden.

- Zur Verwendung mit Brennpastenbehälter 111420.

Artikelnummer	Stückzahl
190036	3



111420



BRENNPASTENBEHÄLTER - 2 STK.

- Geeignet zB für Fondue-Brennpaste.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
111420	2	ø92x(H)40





529089

529096

529058

529065

529072



SERVIERLÖFFEL

Artikelnummer	mm
529058	305x60
529065	321x71

SUPPENLÖFFEL

Artikelnummer	Liter	mm
529089	0.05	270x69
529096	0.09	308x85

SERVIERLÖFFEL GESCHLITZT

Artikelnummer	mm
529072	321x71

CHAFING DISH SERVIER- UND VORLEGEBESTECK

- Mit Polypropylengriff.



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

SUPPENKELLE

Artikelnummer	Liter	mm
529003	0.09	335x90
529010	0.11	300x80

SCHAUMLÖFFEL

Artikelnummer	mm
529201	345x75

TRANCHIERGABEL

Artikelnummer	mm
529102	345x32

SERVIERLÖFFEL

Artikelnummer	mm
529300	350x75

SCHAUMLÖFFEL, RUND

Artikelnummer	mm
529041	370x105

WENDER

Artikelnummer	mm
529409	355x80



SCHÖPF- UND SERVIERLÖFFEL, HITZEBESTÄNDIG



SALATBESTECK

Artikelnummer		mm
563908	Salatlöffel	(L)305
564004	Salatgabel	(L)305

SAUCENLÖFFEL

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
563502	Weiß	0.07	235x75
563557	Schwarz	0.07	235x75
563700	Weiß	0.14	300x93
563755	Schwarz	0.14	300x93



SALATLÖFFEL

Artikelnummer	Farbe	mm
564158	Schwarz	235x55
564202	Transparent	235x55
564103	Weiß	235x55

SAUCENLÖFFEL

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm
563649	Schwarz	0.03	180x70
563632	Elfenbein	0.03	180x70

SALATLÖFFEL

Artikelnummer	Farbe	mm
564400	Weiß	335x70
564455	Schwarz	335x70



SERVIERZANGEN



657607

657621



SERVIERZANGE

Artikelnummer	Farbe	mm
657621	Transparent	(L)230
657607	Schwarz	(L)230



171622

GEBÄCKZANGE

- Dekorativ und funktional - ideal für Gebäck, Kuchen oder andere Süßspeisen.



Artikelnummer	mm
171622	(L)280
171608	(L)220



523018



GEBÄCKZANGE

Artikelnummer	mm
523018	(L)215



171615



GEBÄCKZANGE

- Muschelförmig.

Artikelnummer	mm
171615	(L)220



523315



SALATZANGE

Artikelnummer	mm
523315	(L)212



523216



SPAGHETTIZANGE

Artikelnummer	mm
523216	(L)200



722107



LÖFFELHALTER

Artikelnummer	mm
722107	115x270x(H)45



BUFFET-TABLETTS UND -HAUBEN



424186



ROLLTOP-PRÄSENTER GEKÜHLT - GN 1/1

- Kühlung durch Kühllakus bis unter 0°C.
- GN 1/1 Serviertablet aus Edelstahl enthalten.
- Durchsichtige Haube aus Polycarbonat.
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff.

Artikelnummer	-	mm
424186	Set inkl. Kühlelement	555x357x(H)175
424193	Kühlelement	528x324x(H)30

424193



424155



KÜHLDISPLAY

- 5-teiliges Set: Basis aus Polystyrol, Tablett aus Edelstahl (mit Profilrand), transparente Abdeckung aus PP, 2 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90% seines Volumens.
- Das Tablett ist auch separat erhältlich (Artikelnummer: 871829).

Artikelnummer	mm
424155	430x290x(H)150

BUFFET





871805



ROLLTOP-KÜHLDISPLAY, EINZELN

- 5-teiliges Set: Basis aus ABS, Tablett aus Edelstahl (mit Profilrand), transparente Roll-Top-Abdeckung aus SAN (kann bis 90° nach oben geöffnet werden), 2 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90% seines Volumens.

Artikelnummer	mm
871805	440x320x(H)205



871812



ROLLTOP-KÜHLDISPLAY, DOPPELT

- 9-teiliges Set: 2-stufige Basis aus ABS, 2 Trays aus Edelstahl (mit Profilrand), 2 Roll-Top-Abdeckungen aus SAN (können bis 90° nach oben geöffnet werden), 4 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90% seines Volumens.

Artikelnummer	mm
871812	440x320x(H)440

ROLLTOP-DISPLAY

- Aus Polypropylen mit Edelstahleinsatz
- Transparente Rolltopabdeckung aus Polystyrol
- Bequemer Zugang zu servierten Speisen von beiden Seiten des Displays.
- Zwei Funktionen: Kühl- oder Heizdisplay
- Kühl-/Heizelemente, werden unter dem Edelstahleinsatz platziert, um die Temperatur im Fach zu halten, die Lebensmittel frisch zu halten und länger schön aussehen zu lassen.
- Einfach zu reinigen.
- Entwickelt und produziert zu 100 % in Italien.
- Das Set enthält 2 Gel-Einsätze zum Kühlen oder Erwärmen von Lebensmitteln, die in das Display gelegt werden.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
871775	465x315x(H)195



871775





871706

ROLLTOP-PRÄSENTER

- Transparente Roll-Top-Abdeckung aus Polystyrol.
- Bequemer Zugang zu servierten Speisen von beiden Seiten des Displays.
- Einfach zu reinigen.
- Designed und produziert zu 100 % in Italien.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
871706	465x310x(H)190



871713

ROLLTOP-PRÄSENTER - DOPPELT

- Transparente Roll-Top-Abdeckung aus Polystyrol.
- Bequemer Zugang zu servierten Speisen von beiden Seiten des Displays.
- Einfach zu reinigen.
- Designed und produziert zu 100 % in Italien.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
871768	380x260x(H)355
871713	465x310x(H)410



424001



ROLLTOP-PRÄSENTER - RUND

- Tablett aus Edelstahl, mit Profilrand.
- Abdeckung aus SAN, mit Chromknopf, einseitig bis 90° geöffnet (im Set enthalten).
- Das Tablett ist spülmaschinenfest.
- Die Abdeckung ist auch separat erhältlich (Artikelnummer: 427514).

Artikelnummer	mm
424001	ø380x(H)240
427514	Runder Rolldeckel ø380x(H)200



980101



RUNDES TABLETT MIT ABDECKUNG

- Tablett aus Edelstahl, mit Griffen.
- Abdeckung aus SAN, mit extrudiertem Griff.
- Beide Elemente des Sets sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
980101	ø300x(H)110



427507

ROLLTOP-HAUBE - Klares Polycarbonat.



Artikelnummer	mm	CHF
427507	540x330x(H)180	



866009

PRÄSENTATIONSHAUBE GN 1/1



Artikelnummer	mm
866009	545x335x(H)95



427538

ROLLTOP-HAUBE GN 2/3 - Transparenter Kunststoff.



Artikelnummer	-	mm
427538	Deckel	365x335x(H)175



427415

PRÄSENTATIONSHAUBE GN 1/1



Artikelnummer	mm
427415	530x325x(H)76





523834

523827



DREHBARER KUCHENSTÄNDER

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Mühelose Bodendrehung in beide Richtungen erleichtert das Dekorieren und Schneiden von Kuchen.
- Auf stabilem Fuß mit rutschfester Basis.
- Die Abdeckung wird auch separat verkauft (Artikelnummer: 523834).

Artikelnummer	mm
523827	ø300x(H)90



KUCHENSTÄNDER-ABDECKUNG

- Aus Polystyrol.
- Transparent, mit Griff.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Geeignet für den HENDI Kuchenständer (Artikelnummer: 523827).

Artikelnummer	mm
523834	ø300x(H)110



523902



523957



TORTENHEBER

- Mit schwarzem Polypropylengriff.

Artikelnummer	mm
523902	260x55



TORTENHEBER/MESSER

- Handgriff Polypropylen schwarz, Seiten geschliffen, als Tortenmesser verwendbar.

Artikelnummer	mm
523957	300x75



561966



561973

BUFFETSTÄNDER - ANTIRUTSCH

- Aus Stahl, mit PVC-Beschichtung.
- Für verschiedene Buffetplatten und -schüsseln.
- Schüsseln und Platten sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm
561973	265x230x(H)200
561966	260x230x(H)100



SERVIERGESTELLE



425473



TELLER-ETAGERE

Art.-Nr.	geeignet für	mm
425473	Teller bis	
	max. (mm)	
425473	Ø 275	290x290x(H)440



480519



MEERESFRÜCHTE-PRÄSENTER

- Mit zwei Serviertabletts.

Artikelnummer	-	mm
480519	ø400x(H)200	
480502	Ständer ø250x(H)190	



429914



ETAGERE

- Mit 3 Schalen, Ø 166/220/268 mm.

Artikelnummer	mm
429914	ø268x(H)320



425138

SAFTKANNE

- Gerades Modell aus kratzfestem, transparentem Kunststoff mit Deckel.

Artikelnummer	Liter	mm
425138	2	ø120x(H)250



425107

KRUG MIT EISWÜRFELKÜHLUNG

- Birnenförmiges Modell aus kratzfestem, transparentem SAN Kunststoff mit Deckel.
- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.

Artikelnummer	Liter	mm
425107	2.2	ø150x(H)260
425121	3	ø170x(H)285



567906

KRUG

- Sehr bruchfest.

Artikelnummer	Liter	mm
567906	1.8	ø125x(H)210



425763

KARAFFE

- Deckel mit Schenkklappe.

Artikelnummer	Liter	mm
425763	1	ø92x(H)245



MULTISPENDER



425299



425411

SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Einfach zu reinigen, mit praktischer Tropfschale.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

Artikelnummer	Liter	mm
425299	8	265x350x(H)580
425411	16	560x350x(H)580



425428



425435

SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Einfach zu reinigen, mit praktischer Tropfschale.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

Artikelnummer	Liter	mm
425428	3	215x315x(H)490
425435	6	415x315x(H)490





SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

Art.-Nr.	Liter	mm
425190	5	280x220x(H)510



425190



MILCHSPENDER - 10,5 L

- Edelstahlgehäuse.
- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Entnehmbarer Behälter.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.
- Stabile Bodenplatte mit Tropfbehälter.

Art.-Nr.	Liter	mm
425343	10,5	260x360x(H)536



425343



MULTISPENDER EINZELN

- Ideal für Buffets und Küchen.
- Nur geeignet für trockene Lebensmittel (z.B. Müsli).
- Ständer aus satiniertem Edelstahl.
- Behälter aus Polycarbonat.
- Luftdicht verschließbarer Deckel für längere Frische der Lebensmittel.
- Durch kontrollierte Dosierung hygienisch und verschwendungsfrei.
- Einfache Reinigung.
- Geeignet zur Tisch- und Wandmontage.

Art.-Nr.	Liter	mm
557402	4	184x240x(H)600



557402



MELAMIN

- Hygienisch und bruchfest.
- Niedriges Gewicht.



PLATTE, RECHTECKIG

Artikelnummer	mm
561508	360x205x(H)38
561515	495x270x(H)56



561607

GN 1/1 TABLETT

Artikelnummer	mm
561607	530x325x(H)20



566008

566015

GN TABLETT

- Hergestellt aus Melamin-Formmasse.

Artikelnummer	mm
566046	265x162x(H)20
566022	325x177x(H)20
566015	325x265x(H)20
566053	530x163x(H)20
566930	354x325x(H)20
566008	530x325x(H)20

QUADRATISCHE SCHÜSSEL

Artikelnummer	Farbe	mm
561560	Weiß	130x130x(H)65
561577	Weiß	190x190x(H)100
561584	Weiß	270x270x(H)105



561560



PORZELLAN

- Spezieller Porzellantyp, härtester Typ erhältlich.
- Thermisch stoßfest, kann extremen Temperaturänderungen standhalten.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und immer noch relativ geringes Gewicht.
- Extrem reines und brillantes Weiß.



GASTRONORM-BEHÄLTER GN 1/1

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
783009	3	530x325x(H)65



783009

GASTRONORM-BEHÄLTER GN 1/2

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
783016	6	325x265x(H)65



783016

GASTRONORM-BEHÄLTER GN 1/3

Artikelnummer	Bestelleinheit	mm
783023	8	325x176x(H)65



783023

DRESSINGTOPF

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
785010	18	1



785010



MULTIRACK

- Rahmen aus poliertem Edelstahl AISI 304.
- 3 Ebenen, für vorverpackte Produkte und Gewürze.
- 3 entfernbarer 1 L Container, aus SAN.
- Behälter sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
428245	190x240x(H)410

428245





552315



552308



552360



552353



552407

**BESTECKBEHÄLTER**

- 4 Fächer GN 1/1.

Artikelnummer	Farbe	mm
552315	Schwarz	530x325x(H)100
552308	Grau	530x325x(H)100

**BESTECKBEHÄLTER**

- 6 Fächer, auch für Kaffeelöffel, Moccalöffel und Kuchengabeln geeignet.

Artikelnummer	Farbe	mm
552353	Grau	530x325x(H)105
552360	Schwarz	530x325x(H)105

**HALTER FÜR BESTECKKÖRBE**

- Für 4 Besteckkörbe.
- Lieferung ohne Besteckkörbe.

Artikelnummer	mm
552407	255x295x(H)215



871201



552490

**BESTECKKÖCHER**

Artikelnummer	mm
871201	ø97x(H)137

**BESTECKKÖCHER**

Artikelnummer	mm
552490	ø97x(H)137



552483

NEW**BESTECKHALTER**

- Aus Edelstahl mit Satin-Finish.
- Perforiertes Design für bessere Zirkulation der Luft.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
552483	ø110x(H)130



436103

**SERVIERTABLETT GN 1/1**

- Poliert, mit mattem Rand.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Geeignet für Kühlvitrine 424186.

Artikelnummer	mm
436103	530x325x(H)13



807705

**BANKETT-TABLETT GN 1/1
MIT GLATTEM RAND**

Artikelnummer	mm
807705	530x325x(H)10



410110

**SERVIERTABLETT GN 1/1**

Artikelnummer	mm
410110	530x325x(H)20



480106

**BIERTABLETT**

Artikelnummer	mm
480106	ø315x(H)45

**KAFFEE-TABLETT - OVAL**

- Satiniertes Finish.

Artikelnummer	mm
405000	200x140
405208	265x195
405307	285x220



405000





SERVIERTABLETT

- Pfauenaugenschliff.

Artikelnummer	mm
480205	ø300x(H)17
480403	ø400x(H)19



807804

18/0

stainless steel

SERVIERPLATTE GN 1/1, MIT ZIERRAND

- Aus poliertem Edelstahl.
- Verzierter Rand mit geprägten Ziermustern.
- Spülmaschinegeeignet.
- Geeignet für das HENDI Kühldisplay (Artikelnummer: 424186).

Artikelnummer	mm
807804	530x325



871829



KÜHLDISPLAY-SCHALE

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Mit einem profilierten Rand, der die Abdeckung in Position hält.
- Passt ideal zu HENDI Kühldisplays (Artikelnummer: 424155, 871805 und 871812).

Artikelnummer	mm
871829	395x283

SERVIERENTABLETT

Artikelnummer	mm
404003	190x140
404102	245x170
404201	300x220
404300	350x240
404409	400x260
404508	450x290
404607	500x350



GLASFASER-TABLETTS

- Verstärktes Polyester aus Glasfaser.
 - Ideal für schwere Einsatzszenarien.
 - Rutschfeste Gummioberfläche, sowohl nass als auch trocken geeignet.
 - Stoßfest, bruchsicher.
- Kann mit einem kurzen Programm in einem professionellen Geschirrspüler gereinigt werden. Kann nicht in einem Geschirrspüler gereinigt werden, der für den Haushaltsgebrauch bestimmt ist.



508657

SERVIERTABLETT, RECHTECKIG

- Schwarz.

Artikelnummer	mm
508657	200x280
508626	325x530
508619	Euronorm 370x530



508817

SERVIERTABLETT, RUND

- Schwarz.

Artikelnummer	mm
508824	ø280x(H)22
508817	ø350x(H)22
508800	ø400x(H)22
508794	ø460x(H)22
508787	ø500x(H)22



508718

SERVIERTABLETT RUTSCHFEST, OVAL

- Schwarz.

Artikelnummer	mm
508718	160x230
508725	200x265
508732	210x290



508831



SERVIERTABLETT, OVAL XL

- Schwarz.

Artikelnummer	mm
508831	735x600



810507

**NEW
MODEL**



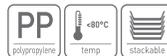
ZUSAMMENKLAPPBARER TABLETTSTÄNDER

- Hochwertige Materialien, robuste Konstruktion.
- Ausgestattet mit schwarzen Gurten, einfach zu montieren.
- Mit rutschfesten Gummiringen, die das Tablett an seinem Platz halten.

Artikelnummer	mm
810507	520x410x(H)800



FAST FOOD TABLETTS



SERVIERTABLETT

Artikelnummer	Farbe	mm
878903	Grau	305x415x(H)20
878910	Rot	305x415x(H)20
878927	Blau	305x415x(H)20
878934	Grün	305x415x(H)20
878941	Braun	305x415x(H)20
878958	Schwarz	305x415x(H)20

SERVIERTABLETT

Artikelnummer	Farbe	mm
878804	Grau	350x450x(H)20
878811	Rot	350x450x(H)20
878828	Blau	350x450x(H)20
878835	Grün	350x450x(H)20
878842	Braun	350x450x(H)20
878859	Schwarz	350x450x(H)20

SERVIERTABLETT

Artikelnummer	Farbe	mm
878712	Rot	265x345x(H)20
878705	Grau	265x345x(H)20
878729	Blau	265x345x(H)20
878736	Grün	265x345x(H)20
878743	Braun	265x345x(H)20
878750	Schwarz	265x345x(H)20



878552

FAST-FOOD-TABLETT AUS POLYPROPYLEN, OVAL

- Oval, mit niedrigem Rand.
- Hergestellt aus Polypropylen.

Artikelnummer	Farbe	mm
878552	Schwarz	265x195x(H)15



POLYPROPYLEN EURONORM

- Gummi-Antirutschbeschichtung, bei nasser und trockener Oberfläche wirksam.
- Stoß- und bruchfest.



878101



878125



878606

SERVIERTABLETT, RECHTECKIG

Artikelnummer	mm
878118	255x355
878101	530x325

ANTIRUTSCH-SERVIERTABLETT, RUND

Artikelnummer	mm
878125	ø280x(H)20
878132	ø360x(H)20
878149	ø410x(H)20

SERVIERTABLETT RUND MIT HOHEM RAND

Artikelnummer	mm
878606	ø320x(H)37
878408	ø360x(H)39

SERVIERTABLETTS IN HOLZOPTIK

- Lamierte Tablett mit rutschfester Gummibeschichtung.
- Beständig gegen Chemikalien, Flecken und Kratzer.



507216



507933



507711

SERVIERTABLETT WOODFORM, RECHTECKIG

Artikelnummer	mm
507216	325x530
507469	330x430
507117	370x530
507018	430x610

SERVIERTABLETT WOODFORM, OVAL

Artikelnummer	mm
507964	230x160
507568	200x265
507933	290x210

SERVIERTABLETT WOODFORM, RUND

- Rund, mit hohem Rand.

Artikelnummer	mm
507711	ø320x(H)35
507766	ø360x(H)30
507773	ø420x(H)30





SERVIERTABLETT AUS MELAMIN MIT HOLZOPTIK

- Aus Melamin, bedruckt in Holzoptik.
- Sehr resistent gegen Chemikalien, Flecken und Kratzer.
- In 3 modernen Motiven erhältlich.

Artikelnummer	Farbe	mm
508909	Holz hell	240x340
508916	Holz	240x340
508923	Holz dunkel	240x340
508862	Holz hell	330x430
508879	Holz	330x430
508930	Holz hell	370x530
508947	Holz	370x530
508954	Holz dunkel	370x530

GRANITOPTIK



POLYESTERTABLETT FÜR SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANTS

- Aus Polyesterlaminat (Glasfaser, Harz).
- Granitfarbe und -muster.
- Stapelbar, mit Platz zwischen den Fächern, um die Luftzirkulation zu erhalten.
- Temperaturbeständigkeit: -10-120 °C.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Farbe	mm
876602	Graphit	325x265
876619	Granit	530x325

Platz zwischen den Tablett für bessere Luftzirkulation.





ABS
plastic



201633



3 Benachrichtigungsmodi:



Ton



LED-Leuchte



Vibration

PAGER-SYSTEM

- Digitale Anzeigen auf Pagern zur Kennzeichnung der Auftrags-/ Tischnummer (programmierbare Nummern von 001 bis 998).
- Steuerung mit Touch-Tastatur.
- Integrierte Antenne in der Steuerung, die sicherstellt, dass keine Signalstörungen von anderen Geräten auftreten.
- 3 Benachrichtigungsmodi: Vibration, Ton, LED-Licht.
- Benachrichtigungsmodi können kombiniert und alle mit einem Klick ausgeschaltet werden.
- Platzsparendes Laden: Pager werden auf dem Ladegerät gestapelt.
- Reichweite: 500 m.
- Abmessungen des Pagers: 65 x 65 x 15 mm.
- Max. Anzahl an Pagern, die in 1 Steuerung programmiert werden können: 998.
- Im Set enthalten: Controller, 10 Pager, Ladestation, Ladegerät und USB-C-Kabel auf USB-C-Kabel.

Artikelnummer	mm
201633	210x130x(H)40

RESTAURANT-PAGER – SET MIT 10 STÜCK

- Digitale Anzeigen auf Pagern zur Kennzeichnung der Auftrags-/ Tischnummer (programmierbare Nummern von 001 bis 998).
- 3 Benachrichtigungsmodi: Vibration, Ton, LED-Licht.
- Benachrichtigungsmodi können kombiniert und alle mit einem Klick ausgeschaltet werden.
- Platzsparendes Laden: Pager werden auf dem Ladegerät gestapelt.
- Reichweite: 500 m.
- Abmessungen des Pagers: 65 x 65 x 15 mm.
- Im Set enthalten: 10 Pager, Ladestation, USB-C-Kabel auf USB-C-Kabel.
- Pager können nur mit dem HENDI Pager-System verwendet werden – separat erhältlich (Artikelnummer: 201633).

Artikelnummer	mm
201640	80x80x(H)100



CATERING-MÖBEL ZUSAMMENKLAPPBAR

- Platzsparende Aufbewahrung und einfacher Transport.
- Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich.
- Bestens geeignet zB zur Verwendung bei Messen, Veranstaltungen und für Catering, bzw. auch zur Vermietung.
- Oberflächen aus widerstandsfähigem HDPE-Polyethylen, Gestell aus pulverbeschichtetem Metall.
- Leicht zu reinigen und dank der verwendeten Materialien sehr schmutzresistent.

AMER★BOX®

HDPE
polyethylen

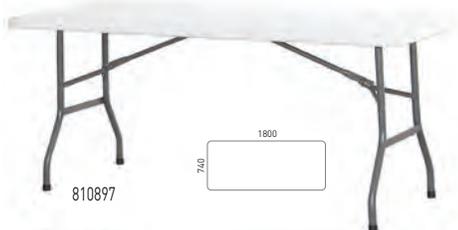


BUFFET-TISCH

- Einklappbares Untergestell und faltbare Tischplatte für praktischen Transport und platzsparende Aufbewahrung.

Artikelnummer	mm
810927	1520x700x(H)740
810910	1830x750x(H)740

AMER★BOX®



BUFFET-TISCH

- Max. Beladung bis 150 kg bei gleichmäßiger Beladungsverteilung

Artikelnummer	mm
810347	870x870x(H)740
810897	1800x740x(H)740



TRANSPORTWAGEN FÜR TISCHE

- Erleichtert den Transport von runden und quadratischen Tischen.
- Kann bis zu 10 runde Tische aufrecht oder 20+ rechteckige Tische gestapelt aufnehmen.
- Maximales Beladungsgewicht: 500 kg.

Artikelnummer	mm
811221	1800x850x(H)990

BUFFET





810958

STEHTISCH RUND

Artikelnummer	mm
810958	ø800x(H)1100

AMER★BOX®



810934

BUFFET-TISCH

- Max. Beladung bis 130 kg bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung

Artikelnummer	mm
810934	1220x610x(H)740



813157

813171

813164

813829

813850

813836

STEHTISCHHUSSE Ø80-85 CM

Oeko-Tex®
CONFIDENCE IN TEXTILES

- Stoff: Jersey glatt 160 g/m², 90% Mikropolyester, 10% Elasthan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Stehtische mit einer Tischplatte von Ø 80-85 cm.

Artikelnummer	Farbe	mm
813157	Weiß	ø850x(H)1150
813171	Crème	ø850x(H)1150
813164	Schwarz	ø850x(H)1150

STEHTISCHHUSSE Ø70-85 CM

Oeko-Tex®
CONFIDENCE IN TEXTILES

- Stoff: Jersey glatt 160 g/m², 90% Mikropolyester / 10% Elasthan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Stehtische mit einer Tischplatte von Ø 70 cm.

Artikelnummer	Farbe	mm
813829	Weiß	ø850x(H)1150
813850	Crème	ø850x(H)1150
813836	Schwarz	ø850x(H)1150

TISCHHUSSE SYMPOSIUM, RECHTECKIG

- Stoff: Easy Jersey 160 g/m², 90% Mikropolyester / 10% Elasthan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Buffettische.

Artikelnummer	Farbe	-	mm
814376	Schwarz	810934	1200x760x(H)730
814390	Weiß	810927	1500x760x(H)730
814406	Schwarz	810927	1500x760x(H)730
814420	Weiß	810910 + 810897	1830x760x(H)730
814437	Schwarz	810910 + 810897	1830x760x(H)730



814437

814420



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

BUFFET





BARUP

B A R W A R E

Willkommen in der HENDI Bar-Welt, einer Welt erstklassiger Tools, auf die bereits Barprofis in ganz Europa vertrauen.

Wir setzen neue Maßstäbe in Sachen Funktionalität und Design und unterstützen Bar-Creatives in ihrem Streben nach optisch Aufsehen erregenden und qualitativ hochwertigen Cocktails, Longdrinks, Shakes und mehr.

Lassen Sie sich inspirieren, vertrauen Sie auf Bar-Equipment auf höchstem Niveau und tauchen Sie ein in unsere Welt professionellen Barbedarfs – mit BarUp by HENDI.



KORKENZIEHER & FLASCHENÖFFNER

NEW

NEW

BARUP
BARWARE



596746



596388



596371



FLASCHENÖFFNER

Artikelnummer	mm
596746	179x40x(H)2



FLASCHENÖFFNER

- Schwarze Pulverbeschichtung.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596388	180x40



FLASCHENÖFFNER

- Verkupfert mit polierter Finish.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596371	180x40x(H)2



Video ansehen



643914



FLASCHENÖFFNER MIT AUFFANGBEHÄLTER

- Geeignet für die Wandmontage.
- Der Auffangbehälter kann einfach abgenommen werden zur schnellen Entleerung.
- Inklusive Schrauben und Wandhalter.

Artikelnummer	mm
643914	135x70x(H)295



596883

FLASCHENÖFFNER ZUR WANDMONTAGE

Artikelnummer
596883



BAR





596807

ABS
plastic

Cr
chrome plated

KELLNERKORKENZIEHER

- Verchromt mit Kunststoffgriff.
- 4 Funktionen.
- Mit separatem Flaschenöffner.

Artikelnummer	mm
596807	(L)140



597200

S.S.
stainless steel

KELLNERKORKENZIEHER

- Gebogenes Modell.
- 3 Funktionen.

Artikelnummer	mm
597200	(L)110



Folienschneider

BARUP
BARWARE

597323

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

KELLNERKORKENZIEHER

- Messer aus Edelstahl mit Griff aus ABS Kunststoff.
- 3 Funktionen.
- Patentierter Hebel, Korkenzieher und Folienschneider.

Artikelnummer	mm
597323	37x130x(H)14



Cr
chrome plated

KORKENZIEHER

- Hebelmodell.
- Verchromt.
- Mit Flaschenöffner.

Artikelnummer	mm
597507	(L)170



597507



KELLNERKORKENZIEHER

- Mit Metallgriff.
- 3 Funktionen.
- Mit zusätzlichem Knick im Hebel für lange Korken.

Artikelnummer	mm
597316	(L)120



Video ansehen

S.S.
stainless steel



594025

Ni
nickel plated

wash

NEW

FRANZÖSISCHER KORKENZIEHER

- Griff aus langlebiger verchromter Zinklegierung.
- Schraube aus vernickeltem Karbonstahl.
- Garantiert hohe Qualität ohne die Gefahr des Verbiegens oder Brechens.
- Die Schraube ist auf einer scharfen Spitze montiert und breiter als herkömmliche Korkenzieher - das verringert das Risiko, den Korken beim Herausziehen zu quetschen oder zu brechen.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
594025	105x85x(H)10





AUSGIESSER

BARUP
BARWARE

18/8

stainless steel

FLIP-TOP-AUSGIESSER

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Ermöglicht eine präzise Dosierung
- Aus Edelstahl mit Gummistopfen
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

Artikelnummer	Stückzahl	mm
599334	6	ø30x120

599334



599372

FREEFLOW-AUSGIESSER

- EVA-Kunststoff.

Artikelnummer	Stückzahl
599372	6



599488

599464

599471

18/8

stainless steel



FREEFLOW-AUSGIESSER

Artikelnummer	-	Stückzahl
599488	schneller Ausfluss	6
599464	langsamer Ausfluss	6
599471	Flip-Deckel	6



18/8

stainless steel

FREE-FLOW AUSGIESSER - 3 STÜCK

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Ausgeglichene Gießklappe, die bewirkt, dass sich die Düse beim Kippen der Flasche automatisch öffnet und schließt
- Erleichtert präzise Dosierung
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

Artikelnummer	Stückzahl	mm
599327	3	ø30x120

599327



599426

FREEFLOW-AUSGIESSER

- Aus EVA-Kunststoff.

Artikelnummer	-	Stückzahl
599426	Transparent	4



599440

599457

FREEFLOW-AUSGIESSER, 6 STK.

- Aus EVA-Kunststoff hergestellt.

Artikelnummer	-	Stückzahl
599440	2x schwarz, 2x weiß, 2x rot	6
599457	2x blau, 2x rot, 2x grün	6

ABS
plastic



598719

Regalhalterung



598818

Wandhalterung



REGALFLASCHENHALTER, TROPFFREI WANDHALTERUNG

- Für Flaschengrößen von 240 bis 350 mm.

- Für Regalböden mit einer Stärke von bis zu 35 mm.

Artikelnummer	-
598719	Regalhalterung
598818	Wandhalterung



598016

598214

598313

598412

SPIRITUOSEN-DOSIERER

Artikelnummer	Liter
598016	0.02
598214	0.035
598313	0.04
598412	0.05



599013

599112

599198

599211

KUGELMASSAUSGIESSER

Artikelnummer	Stückzahl	Liter
599013	2	0.02
599112	2	0.035
599198	2	0.04
599211	2	0.05



552049

KLAMMERFLASCHENVERSCHLUSS

- Verhindert Auslaufen und Verschütten des Getränks
- Hermetische Versiegelung verlängert die Lebensdauer des Produkts einer bereits geöffneten Flasche
- Aus Nylon mit sehr strapazierfähigem ABS-Hebel
- Integrierter Silikonring, der die Flasche beim Drücken des Hebels fest verschließt
- Geeignet für Standardflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,5 - 1,5 Liter, Öffnung bis ø20 mm Durchmesser
- Enthält 3 Verschlüsse in Grün, Weiß und Rot

Artikelnummer	Stückzahl	mm
552049	3	ø36x81



595589



FLASCHENVERSCHLUSS

- Zur Aufbewahrung bereits geöffneten Flaschen.
- Mit Silikonichtung.

Artikelnummer	mm
595589	ø36x81



595558

FLASCHENVERSCHLUSS

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Aus hartem und flexiblem, schwarzem EVA
- Schutz vor Verschütten offener Flaschen
- Versiegelter Verschluss zur Verlängerung der Produktlebensdauer
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

Artikelnummer	Stückzahl	mm
595558	6	ø31x31



595565

VERSCHLUSS MIT KAPPE

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Schutz vor Verschütten offener Flaschen
- Aus hartem und flexiblem EVA
- Versiegelter Verschluss zur Verlängerung der Produktlebensdauer
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

Artikelnummer	Stückzahl	mm
595565	6	ø31x31



557600



AUFBEWAHRUNGSFLASCHEN

- Austauschbare Tülle und Deckel.
- Zur Aufbewahrung und zum Mixen und Servieren von Cocktails.
- Das obere Teil ist abnehmbar.

Artikelnummer	Liter	mm
557600	0.8	ø90x(H)300



ZUTATENBEHÄLTER



BARUP
BARWARE

- Zur Verwendung in Bars, Kneipen und Restaurants.
- Aus hochwertigem Kunststoff.
- HIPS-Gehäuse und transparenter ABS-Deckel zum Schutz von Lebensmitteln vor Kontamination oder Insekten.
- Jeder Behälter kann leicht aus dem Halter entfernt werden, z. B. um das Produkt nachzufüllen.
- Spülmaschinenfeste Behälter.



552018



552025



552131



552032

ZUTATENBOX – 3 BEHÄLTER

- 3 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

Artikelnummer	mm
552018	480x150 x(H)100

ZUTATENBOX – 4 BEHÄLTER

- 4 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

Artikelnummer	mm
552025	480x150 x(H)100

ZUTATENBOX – 5 BEHÄLTER

- 5 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

Artikelnummer	mm
552131	480x150 x(H)100

ZUTATENBOX – 6 BEHÄLTER

- 6 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

Artikelnummer	mm
552032	480x150 x(H)100



552100

ZUTATENBEHÄLTER

- Edelstahl mit transparentem Polypropylen-Kunststoffdeckel.
- Mit 5 weißen Polypropylen-Kunststoffeinsätzen.

Artikelnummer	-	mm
552100	5 Fächer	375x140x(H)90





NEW



596685



596524

NEW



596531

NEW



596753



596456



596463

JULEP-BARSIEB

Artikelnummer	mm
596685	160x75

HAWTHORNE-BARSIEB

- Spülmaschinengeeignet.	
Artikelnummer	mm
596753	82x28x(H)165

JULEP-BARSIEB

- Verkupfert mit polierter Finish.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596524	160x75

HAWTHORNE-BARSIEB

- Verkupfert mit polierter Finish.	
- Nicht spülmaschinengeeignet.	
Artikelnummer	mm
596456	160x75x(H)15

JULEP-BARSIEB

- Schwarze Pulverbeschichtung.
- Nicht spülmaschinefest.

Artikelnummer	mm
596531	160x76

HAWTHORNE-BARSIEB

- Schwarze Pulverbeschichtung.	
- Nicht spülmaschinengeeignet.	
Artikelnummer	mm
596463	160x75x(H)15



596449



NEW

DREIECKIGES COCKTAILSIEB

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Abnehmbare Feder für einfache Reinigung.
- Die Feder kann auch als Federquirl für die „Dry-Shake-Methode“ verwendet werden.
- Mit Öse im Griff.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596449	97x105





NEW



NEW



BARUP
BARWARE

NEW



NEW



596968

596555

596562

593097

596579

596586

SPÜLMASCHINGEEIGNET

- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596968	385x35

BARLÖFFEL

- Verkupfert mit polierter Finish.

- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596555	385x35

BARLÖFFEL

- Schwarze Pulverbeschichtung.

- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596562	385x35

BARLÖFFEL MIT STÖSSEL

- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
593097	280x35

BARLÖFFEL MIT STÖSSEL

- Verkupfert mit polierter Finish.

- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596579	280x35

BARLÖFFEL MIT STÖSSEL

- Schwarze Pulverbeschichtung.

- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596586	280x35





BARUP
BARWARE

NEW



635612

638118

638132

638170

638163

S.S.
stainless steel

SIEB - SET AUS 3 STK.

- Hergestellt aus pulverbeschichtetem Edelstahl AISI 204 .
- Inklusive kleiner Stütze, um das Sieb auf einen Topf oder eine Schüssel legen oder aufhängen zu können.
- Abmessungen:
 - Schwarzes Sieb: ø74 mm, (L)215 mm, (H)25 mm,
 - Silberfarbenes Sieb: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - Kupferfarbenes Sieb: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Grifflänge:
 - Schwarzes Sieb: 115 mm,
 - Silberfarbenes Sieb: 120 mm,
 - Kupferfarbenes Sieb: 165 mm.
- Maschengröße:
 - Schwarzes Sieb: 1x1 mm,
 - Silberfarbenes Sieb: 1x1 mm,
 - Kupferfarbenes Sieb: 1,5x1,5 mm.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer

635612

BARSIEB

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries.
- Aus Edelstahl.
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff.
- Spülmaschinenfest.

Artikelnummer

638118

mm

ø65x220

BARSIEB

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries.
- Edelstahl mit eleganter schwarzer PVD-Beschichtung.
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff.
- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer

638132

ø65x220

638149

ø75x220

BARSIEB KONISCH

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries.
- Edelstahl mit eleganter schwarzer PVD-Beschichtung.
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff.
- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer

638170

mm

ø75x220



BARSIEB KONISCH

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries.
- Aus Edelstahl.
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff.
- Spülmaschinenfest.

Artikelnummer

638163

mm

ø75x220





BARUP
BARWARE



596944



596739



596951

ABS
plastic

COCKTAIL-STÖSSEL

- Hergestellt aus ABS.
- Zum Mahlen und Zerkleinern von Cocktailzutaten, zB Himbeeren, Limetten, Minze etc.

Artikelnummer		mm
596944	flach	ø34x207
596739	gezahlt	ø34x207
596951	sternförmig gezahlt	ø34x207



521410

EISSCHAUFEL

Artikelnummer	mm
521410	220x80

AL
aluminium

521434

EISSCHAUFEL GESCHLITZT

Artikelnummer	mm
521434	220x80

AL
aluminium

EISWÜRFELZANGE

- 2er-Set.

Artikelnummer	mm
523520	(L)180

S.S.
stainless steel



523520



NEW



NEW



NEW



NEW



593004



596425



596432



596401



593318



596418

COBBLER SHAKER, 3-TEILIG

- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
593004	0.75	ø80x(H)240

COBBLER SHAKER, 3-TEILIG

- Verkupfert mit polierter Finish.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
596425		ø85x(H)240

COBBLER SHAKER, 3-TEILIG

- Schwarze Pulverbeschichtung.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
596432		ø85x(H)240

TIN-ON-TIN BOSTON SHAKER

- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm
596401	0.8	ø90x(H)303

TIN-ON-TIN BOSTON SHAKER

- Verkupfert mit polierter Finish.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
593318	ø90

TIN-ON-TIN BOSTON SHAKER

- Schwarze Pulverbeschichtung.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596418	ø90



596982



596975



COCKTAILBECHER

- Aus Edelstahl, verkupfert.
- Poliertes Finish.

Artikelnummer	-	Liter	mm
596975	Moscow-Mule-Becher	0.5	ø97x(H)100
596982	Bierbecher	0.4	ø85x(H)105





25 ml
596920



25 ml
593332



25 ml
596654



25 ml
596722



25 ml
596715

NEW



25 ml
596548



25 ml
596647

S.S.
stainless steel



BARMASS 25/50 ML

- Aus Edelstahl mit extra Ring für Gewicht und Stabilität.
- Beidseitig verwendbar, 25 ml und 50 ml.

Artikelnummer	mm
596920	ø43x(H)110

BARMASS 25/50 ML

- Aus Edelstahl, verkupfert.
- Poliertes Finish.
- Mit Ring für zusätzlichen Grip.
- Füllmengen: 25/50 ml.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
593332	ø43x(H)110

BARMASS 25/50 ML

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants.
- Aus Edelstahl.
- Ring für optimales Gewicht und Stabilität in der Hand.
- Elegante schwarze Farbe.
- Beidseitig verwendbar, 25 ml und 50 ml.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596654	ø45x(H)110

BARMASS 25/50 ML

- Aus Edelstahl gefertigt, mit mattem Finish.
- Füllmengen: 25/50 ml.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596722	ø43x(H)85

BARMASS 25/35 ML

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Füllmengen: 25/35 ml.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596715	ø40x(H)73

BARMASS 25/50 ML

- Aus Edelstahl, verkupfert.
- Poliertes Finish.
- Messmengen: 25/50 ml.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596548	ø42x(H)86

BARMASS 25/50 ML

- Aus Edelstahl gefertigt, mit schwarzer Pulverbeschichtung und mattem Finish.
- Füllmengen: 25/50 ml.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	ml	mm
596630	25/35	ø40x(H)75
596647	25/50	ø45x(H)86



BAR



NEW

BARKIT

- Die Stößel-Spitze besteht aus Polypropylen (PP).
- Pappröhre aus festem Karton.
- Boston-Shaker Tin-on-Tin: 2 Becher mit einer Kapazität von 500 und 800 ml.
- Klassisches Barmaß mit einer Kapazität von 25 und 50 ml.
- Hawthorne-Sieb: mit ergonomischem Griff und abnehmbarer Feder (zur einfachen Reinigung auch als „Feder-Schneebeesen“ verwendbar). Passt perfekt zum Shaker, filtert Eisstücke, Früchte und Kräuter.
- Stößel: mit gezackter Oberfläche für schnelles Zerkleinern von Obst und Kräutern.
- Spiralförmiger Barlöffel mit einer Länge von 27 cm, einem Fassungsvermögen von 5 ml und einem Barstößel mit scheibenförmige Spitze: ideal zum schnellen Mischen von eisgekühlten Getränken, ohne sie zu verdünnen, zum Ausgießen von Limonaden, ohne zu sprudeln, und zum präzisen Erstellen von geschichteten Cocktails. Der Stößel kann auch zum Zerkleinern von Obst und Kräutern verwendet werden.
- Das Set befindet sich in einer Pappröhre mit elegantem Verpackungsdesign.



596616

BARKIT

- Besteht aus 5 Elementen aus Edelstahl AISI 201.
- Alle im Set inkludierten Teile sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
596616	ø120x(H)320



596623

BARKIT

- Aus Edelstahl, verkupfert.
- Alle im Set inkludierten Teile sind nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
596623	ø120x(H)320





471500



PARTY-GETRÄNKEKÜHLER

Artikelnummer	Liter	mm
471500	13.5	ø370x H 230



471524



PARTY-GETRÄNKEKÜHLER

Artikelnummer	Liter	mm
471524	9.5	ø350x H 230



593165



WEINKÜHLER

- Transparent.
- Oval.

Artikelnummer	mm
593165	470x290x H 230



593158



WEINKÜHLER

- Transparent.

Artikelnummer	Liter	mm
593158	3	220x185x H 226



593103



CHAMPAGNERKÜHLER

- Tulpengriffe.

Artikelnummer	Liter	mm
593103	3.5	ø210x H 210



593202



CHAMPAGNERKÜHLER

- Ringgriffe.

Artikelnummer	Liter	mm
593202	3.3	ø220x H 190





588574

SODA-SIPHON

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Für die schnelle Zubereitung von frisch prickelndem Sodawasser.
- Ausschließlich mit Kohlenstoffdioxid-Soda-Kapseln zu verwenden.

Artikelnummer	Liter	mm
588574	1	ø100x(H)320



596760



BARCADDY - 6 FÄCHER

- 6 Fächer zur Aufbewahrung von Strohhalmen, Servietten, Löffeln etc.
- Fach für Servietten bis 130x130 mm.

Artikelnummer	mm
596760	240x145x(H)105



588406

SODA-KAPSELN

- Beinhaltet 8g CO₂ für Soda-Siphon und Soda-Splash.

Artikelnummer	Stückzahl
588406	10



596777



ZUCKERRANDHELFER, 3-TEILIG

- Zum schnellen und einfachen Erstellen von Zuckerrändern auf Ihren Cocktailgläsern.
- 3-teilig mit Beschriftungen „Limettensaft“, „Salz“ und „Zucker“.
- Inklusive praktischem Schwamm, um das Verschütten des Limettensafts zu verhindern.

Artikelnummer	mm
596777	200x160x(H)75

BAR



826488

SCHNEIDBRETT MIT GRIF

- Gefertigt aus Polyethylen HDPE.
- Beidseitig verwendbar.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)
826348	Weiß	250x150	10
826478	Schwarz	250x150	10
826355	Weiß	300x200	10
826485	Schwarz	300x200	10



274255



SLUSH-EIS-MASCHINE

- 12-Liter-Behälter mit Schnelldosierhahn und beleuchteten Deckeln.
- Digitaler Temperaturregler mit Kaltgetränke- und Slush-Modus.
- Effizienter Kompressor, im Slush-Modus variiert die Temperatur zwischen -10°C und -2°C .
- Behälter können entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
- Tag- und Nachtmodus.
- Kältemittel: R290.
- Tropfschale im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
274255	12	230	400	270x422x(H)815



274224



SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 L

- Zwei 12 Liter Behälter mit Schnellablasshahn und beleuchtetem Deckel.
- Digitale Temperatursteuerung für Kaltgetränke und Slush-Eis-Modus.
- Effizienter Kompressor, die Slush-Eis-Temperatur zwischen -2°C und -10°C .
- Abnehmbare Behälter zur einfachen und schnellen Reinigung.
- Tag- und Nachtmodus.
- Inklusive Abtropfschale.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
274224	24	230	740	470x515x(H)780



SAFTSPENDER 2X12L

- Zwei Behälter je 12 Liter, mit Schnellablasshahn.
- Temperatur regelbar von 0°C bis 10°C .
- Abnehmbare Behälter für einfache und schnelle Reinigung.
- Inklusive Tropfschale.
- Kühlmittel: R290.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
425206	24	230	370	485x415x(H)645



425206



VAKUUM-WEINPUMPE INKL. VERSCHLÜSSEN

- Kann mit allen Arten von Weinen (still und prickelnd) und Weinflaschen verwendet werden: Standard (750 ml) und größer (1000 ml).
- Pumpe und Verschlüsse aus ABS und TPE.
- Die Pumpe entzieht der Flasche die Luft und sorgt so für ein optimales Vakuum und eine hermetische Abdichtung, um Geschmack und Aroma im Kühlschrank bis zu 7 Tage länger zu erhalten.
- 2 Verschlüsse im Set enthalten.
- Verschlüsse mit Vakuumlöseknopf für ein einfaches Herausziehen.
- Pumpe und Verschlüsse sind nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
595541	140x65x(H)50

ZUSATZ-VERSCHLÜSSE FÜR VAKUUM-WEINPUMPE

Artikelnummer	mm
595534	ø40x(H)40

596517



NEW

GLÄRSCHIENE

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Kann unter ein Regal gehängt werden.
- 1 Schiene für die Platzierung von Gläsern.
- Inklusive Schrauben und Wandhalter.

Artikelnummer	mm
596517	408x115x(H)30

596500



NEW

GLÄRSCHIENE

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Kann an die Wand gehängt werden.
- 3 Schienen für die Platzierung von Gläsern.
- Inklusive Schrauben und Wandhalter.

Artikelnummer	mm
596500	350x293x(H)50

ABS
plastic



BARUP
BARWARE

NEW

595541



595534



696064

NEW

ABS plastic LDPE polyethylene PP polypropylene

GLÄRSPÜLER

- Für die Selbstmontage, für die Platzierung der Spüle bestimmt.
- Geeignet für Gläser mit 50-140 mm Durchmesser und max. 240 mm Höhe, einschließlich deutscher Steinbierkrüge (mit Henkel) oder englischer Pintgläser.
- Gehäuse aus ABS, Bürstenborsten aus Polypropylen.
- Die mittlere Bürste ist abnehmbar.
- Ausgestattet mit einem Spülsystem in einem der Behälter - es verfügt über Düsen zum Spülen von Gläsern, sprüht gleichzeitig die Innenseite und Außenseite von Gläsern.
- Mit direktem Wasseranschluss - Gläser effizient in kaltem Wasser (unter 30 °C) waschen.
- Mit Überlauf - hilfreich, wenn überschüssiges Wasser über die Bürsten reicht.
- Ausgestattet mit 4 Saugfüßen aus PVC, um Stabilität zu gewährleisten.
- Im Set enthalten: 3/8"-Wasserversorgungsschlauch mit einer Länge von 70 cm.

Artikelnummer	mm
696064	370x200x(H)360

BAR





695906



ZITRUSPRESSE

- Hebelmodell, schwere Ausführung, verchromt.
- Hergestellt aus qualitativ hochwertiger Zinklegierung.
- Mit Zusatzgriff für bessere Stabilität.
- Federsystem zur automatischen Anhebung des Hebels.
- Pressschale und -kegel aus Edelstahl.

Artikelnummer	mm
695906	225x180x(H)510



NEW



ZITRUSPRESSE

- Multifunktional einsetzbar: für Zitronen, Limetten, Mandarinen und kleine Orangen.
- Aus Edelstahl gefertigt.
- Große Griffe bieten viel Hebelwirkung für ein einfaches Drücken.
- Robustes und sehr haltbares Scharnier, das nicht leicht bricht.
- Durchmesser: ø75 mm.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
596470	215x70x(H)55

NEW



ZITRUSPRESSE

- Aus pulverbeschichteter, dicker Aluminiumlegierung hergestellt.
- Doppelschalenform (für kleinere und größere Zitrusfrüchte): ø55 und ø70 mm.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
592076	225x80x(H)55



ZITRUSPRESSE

- Pulverbeschichtetes Aluminium.

Artikelnummer	-	mm
592045	grün (für Limetten)	203x60x(H)40
592052	gelb (für Zitronen)	223x75x(H)45
592069	orange (für Orangen)	232x91x(H)60



NEW

221228



221204



221099

**ZITRUSPRESSE ELEKTRISCH**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, Aluminium sowie Polycarbonat.
- 3 Presskegel sind im Set enthalten: klein, mittel, groß (das mittlere Modell ist die Standardversion).
- Dauerbetrieb von bis zu 10 Minuten möglich.
- Der Auslauf befindet sich auf einer Höhe von 250 mm und bietet daher die optimale Möglichkeit, hohe Gläser oder einen Krug darunter zu stellen.
- Mit Überhitzungsschutz.
- Schutzklasse: IPX1.
- HINWEIS: keine Tropfschale enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm
221228	230	180	213x207 x(H)417

**ZITRUSPRESSE ELEKTRISCH**

- Korrosionsbeständige Materialien.
- Pressschale aus Edelstahl.
- Inkl. 3 verschiedenen ABS Presskegeln für unterschiedlich große Zitrusfrüchte.
- Sieb aus ABS.
- 1500 Umdrehungen pro Minute Inkl. Spritzschutz.
- Der On/Off-Knopf ist manuell bedienbar.
- Alle Elemente, mit Ausnahme des Gehäuses, sind spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	V	W	mm
221204	230	180	218x307 x(H)466

**ZITRUSPRESSE ELEKTRISCH**

- Einfacher und sicherer Betrieb, dank des Deckels mit Hebel.
- Abnehmbare Schale und Presskegel aus Edelstahl.
- Inkl. Spritzschutz.
- 980 Umdrehungen pro Minute.

Artikelnummer	V	W	mm
221099	230	230	210x330 x(H)585



221228 & 221204
3 Presskegel für unterschiedlich große Zitrusfrüchte



Spritzschutz
Edelstahlbehälter



Deckel mit Hebel für einfache
und sichere Bedienung





221105

ENTSAFTER

- Zur Herstellung von Saft aus harten und weichem Früchten oder Gemüse.
- Mit einem großen, 7 Liter fassenden Tresterbehälter.
- Sehr leistungsstark - kann bis zu 120kg Obst oder Gemüse pro Stunde entsaften.
- Gehäuse, Schüssel, Entsafterkorb und Reibscheibe aus rostfreiem Edelstahl.
- Einfüllrohr und Stößel aus ABS, Tresterbehälter und Deckel aus Polypropylen.

- Bis zu 3000 U/Min.
- Sicher im Betrieb - funktioniert nur, wenn der Deckel und der Sicherheitsarm eingerastet sind.
- Sehr leicht zu demontieren und zu reinigen.
- Nicht geeignet für Eis oder gefrorenes Obst/Gemüse.

Artikelnummer	V	W	mm
221105	230	700	246x439x(H)525



BAR-MIXER

- Ideal geeignet für: Das Mixen von Obst und Gemüse, Zubereitung von Cocktails, Smoothies und Crushed Eis.
- Gehäuse gefertigt aus ABS.
- Kanne mit 2,5 L Volumen, gefertigt aus haltbarem, transparentem Polycarbonat, temperaturbeständig von -40 bis 90°C.
- Deckel hergestellt aus Polycarbonat.



Video ansehen



230688

- Abnehmbare Klinge aus Edelstahl AISI 420, mit Titanbeschichtung.
- Impulsmischfunktion.
- Überhitzungs- und Überspannungsschutz.
- Sicherheitsverriegelungssystem: verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts ohne Kanne.



Video ansehen



230695

Die schalldämmende Haube reduziert die Betriebslautstärke signifikant

Antirutsch-Basis

MIXER MIT SCHALLSCHUTZHAUBE

- Schallschutzhaube aus Polycarbonat.
- Manuelle, stufenlose Geschwindigkeitsregelung per Drehknopf.
- Motor mit variabler Drehzahl: 16000 U/min - 24800 U/min (unbefüllt).
- Zusätzliche Sicherheitsfunktion: Der Mixer funktioniert nur, wenn die Schutzhaube vollständig geschlossen ist.

Artikelnummer	V	W	mm	
230688	230	1680	252x258x(H)547	
230602	BPA frei	230	1680	252x258x(H)547

DIGITALER MIXER MIT SCHALLSCHUTZHAUBE

- Schallschutzhaube aus Polycarbonat.
- Digitales LED-Touchscreen-Bedienfeld.
- 3 Geschwindigkeitsstufen: NIEDRIG ca. 8350 U/min, MITTEL ca. 13.500 U/min, HOCH ca. 24.800 U/min (unbefüllt).
- 3 Timer-Einstellungen: 30, 45, 90 Sekunden.
- Zusätzliche Sicherheitsfunktion: Der Mixer funktioniert nur, wenn die Schutzhaube vollständig geschlossen ist.

Artikelnummer	V	W	mm	
230695	230	1680	252x258x(H)547	
230664	BPA frei	230	1680	252x258x(H)547





ABS plastic **PC** polycarbonate **S.S.** stainless steel

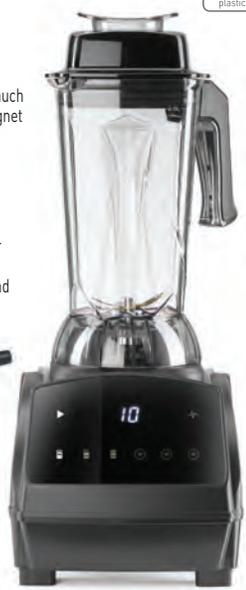
NEW



230718

Sehr leistungsstark, auch zum Eiscrushen geeignet

Inkl. extrem harter 2,5 Liter-Kanne, Pressvorrichtung und Hartgummiendeckel



238097

MIXER

- Manuelle, 10-stufige Geschwindigkeitsregelung per Drehknopf.
- Motor mit variabler Drehzahl: 16.000 U/min – 24.800 U/min (unbefüllt).
- Im Set enthalten: Stößel aus Polypropylen für dickere Zutaten.

Artikelnummer	V	W	mm
230718	230	1680	320x250x(H)532
230213	BPA frei	230	1680 320x250x(H)532

DIGITALER MIXER

- Digitales LED-Touchscreen-Bedienfeld.
- 3 Geschwindigkeitsstufen: NIEDRIG ca. 8350 U/min, MITTEL ca. 13.500 U/min, HOCH ca. 24.800 U/min (unbefüllt).
- 3 Timer-Einstellungen: 30, 45, 90 Sekunden.
- Im Set enthalten: Stößel aus Polypropylen.

Artikelnummer	V	W	mm
238097	230	1680	220x240x(H)535
238103	BPA frei	230	1680 220x240x(H)535

ABS plastic **BPA** free **S.S.** stainless steel

BEHÄLTER FÜR STANDMIXER BPA-FREI

- Austauschbehälter für HENDI Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602 /230664.
- 2,5 Liter, bruchsticher.
- Aus Tritan, BPA-frei.
- Fester Deckel aus Polypropylen und eine kleine BPA-freie Tritan-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

Artikelnummer	mm
933688	200x170x(H)360



933688

PC polycarbonate **S.S.** stainless steel

MIXERBEHÄLTER

- Austauschbehälter für Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602 /230664.
- Bruchfester Polycarbonat-Behälter mit 2,5 Litern Fassungsvermögen.
- Fester Deckel aus Polypropylen und kleine Polycarbonat-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

Artikelnummer	mm
943489	200x170x(H)360



943489



Leistungsstarker Motor mit zwei Drehzahlen: 15.000 und 19.000 U/min.



design by Robert Bronwasser



2 Sätze auswechselbare Polycarbonatrührer (je 2 Stück)



2 Becher: aus Edelstahl (Kapazität: 0,95 l) und aus Polycarbonat (Kapazität: 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Vom niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen und in 6 attraktiven Farben erhältlich.
- Für die mühelose Zubereitung von Cappuccino Freddo, Frappés und natürlich Milchshakes.
- Das Gehäuse ist aus ABS-Kunststoff gefertigt.
- Der Sockel ist beschwert und mit Gummifüßen versehen, die für zusätzliche Stabilität sorgen.
- Der Motor verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen: 15.000 und 19.000 U/Min.
- Die Bedienelemente sind einfach zugänglich an der Oberseite des Geräts angebracht.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der sicherstellt, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Grad der Belüftung zu steuern.
- Komplettsset inkl. einem Edelstahl-Mischbecher (nutzbarer Inhalt: 0,5 Liter), einem Polycarbonat-Mischbecher (nutzbarer Inhalt: 0,5 Liter) und 2 Rührern zu je 2 Rührwerken.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
221617	Weiß	230	400	170x210x(H)485
221600	Schwarz	230	400	170x210x(H)485
221624	Karamell	230	400	170x210x(H)485
221631	Gelb	230	400	170x210x(H)485
221648	Rot	230	400	170x210x(H)485
221655	Blau	230	400	170x210x(H)485

MILKSHAKE MIXER BPA-FREI - DESIGN BY BRONWASSER

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm
221495	Schwarz	230	400	170x210x(H)485
221372	Gelb	230	400	170x210x(H)485
221389	Rot	230	400	170x210x(H)485
221358	Weiß	230	400	170x210x(H)485
221365	Karamell	230	400	170x210x(H)485
221396	Blau	230	400	170x210x(H)485

BAR





221617
221358



221600
221495



221624
221365

FÜR DIE MÜHELOSE
ZUBEREITUNG VON
CAPPUCCINO FREDDO,
FRAPPÉS
UND NATÜRLICH
MILCHSHAKES



**POLYCARBONATBECHER
FÜR MILCHSHAKE-MIXER -
DESIGN BY BRONWASSER**

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

Artikelnummer	mm
961124	ø116x(H)161



961124



**EDELSTAHLBECHER
FÜR MILCHSHAKE-MIXER -
DESIGN BY BRONWASSER**

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

Artikelnummer	mm
961117	ø113x(H)160



961117



**RÜHRER BPA-FREI FÜR
MILCHSHAKE-MIXER -
DESIGN BY BRONWASSER**

- Aus Tritan - BPA-freiem Material.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher- und doppelter Rührer.
- Speziell kreiert für den HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser, Artikelnummer: 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
957066	32x27x(H)50



957066



RÜHRER FÜR MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Polycarbonat.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher und doppelter Rührer.
- Speziell entwickelt für die HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser: Artikelnummern 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm
961131	32x27x(H)50



961131





ABS
plastic

PFANDMÜNZEN - 100 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	Farbe	mm
665145	100	Rot	ø25
665138	100	Grün	ø25
665121	100	Blau	ø25
665152	100	Weiß	ø25
665169	100	Schwarz	ø25
665381	100	Gelb	ø25



696200

ABS
plastic

BIERGLASTRÄGER

- Für 12 Gläser, Löcher Ø 55 mm.

Artikelnummer	mm
696200	ø315x(H)35

BIERABSTREICHER - 6 STK.

- Weiß.

SAN
plastic

Artikelnummer	mm
565360	235x26



565360



516751



BIEREIMER

- Mit integriertem Flaschenöffner im Griff.

Artikelnummer	mm
516751	ø230x(H)180



S.S.
stainless steel



695708



Video ansehen



EISWÜRFELZERKLEINERER

- Verchromte Zinklegierung mit Edelstahlmesser.
- Eisschaufel aus Kunststoff.
- Mit entnehmbarem Behälter.

Artikelnummer	mm
695708	160x140x(H)270

ABS plastic PP polypropylene S.S. stainless steel



271520

EISCRUSHER

- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit großem Einfüllschacht aus ABS-Kunststoff.
- Messer aus Edelstahl, langlebiges Mahlwerk.
- Durchsichtiger und bruchfester Behälter mit einer Kapazität von 12 Tassen zerstoßenem Eis.
- Verarbeitet bis zu 12 kg Eis pro Stunde.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

Artikelnummer	V	W	mm
271520	230	70	170x290x(H)462

SICHERHEITSENSOR.
Es macht es unmöglich,
in einem offenen
Verarbeitungsraum zu starten.

HORIZONTALER
SCHALTER.
Edelstahlklingen
auf horizontalen
Antriebsplatten – schnelle
und effektive Bearbeitung
bis 120 kg/h.



271599

LANGE LEBENSDAUER
DER ANTRIEBSEINHEIT.
Der Lüfter nutzt die
Rotationsenergie der
Quetschachse, während
der Motor gekühlt wird.

BASIS-STOßDÄMPFER.
Sie beseitigen Vibrationen
und verhindern eine spontane
Bewegung des Geräts.

18/8
stainless steel

EISCRUSHER

- Becher und Klingen aus Edelstahl.
- Motorgehäuse aus Aluminiumguss.
- Leistungsstarker belüfteter Motor – er kann eine ganze Tasse Eis ohne Überhitzung erstellen.
- Scharnierdeckel, ausgestattet mit einem Sicherheits-Mikroschalter.
- Fassungsvermögen des Bechers: 3 l.
- Wanddicke der Schale: 0,8 mm.
- Messergeschwindigkeit: 1000 U/Min.
- Das Zerkleinern einer vollen Tasse Eis dauert ca. 30 Sekunden.
- Leistung: 160 kg/Std.
- Wasserschutzklasse: IP23.

Artikelnummer	V	W	mm
271599	230	200	189x344x(H)525





679012

EISWÜRFELFORM, EDELSTEINFÖRMIG

- Ideal für Cocktails, ein Must-Have für Bar-Profis.
- Set bestehend aus zwei Formen für je 6 edelsteinförmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem und lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679012	190x105x(H)30



BARUP
BARWARE

679043

EISWÜRFELFORM, KLEINE WÜRFEL

- Ideal für Kaltgetränke, ein Must-Have für jeden Barkeeper.
- Ergibt 15 Eiswürfel (Maße: ca. 3x3x3 cm).
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679043	190x120x(H)35



679036

EISWÜRFELFORM, XL-WÜRFEL

- Ideal für Whisky, ein Must-Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 große (ca. 5x5x5 cm), langsam schmelzende Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679036	170x110x(H)52



679029

EISWÜRFELFORM, KUGELFÖRMIG

- Ideal für Whisky, ein Must-Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 kugelförmige (ca. Ø 4,5 cm), langsam schmelzende Eiswürfel.
- Zweiteilige Form mit Dichtring, damit das Wasser nicht entweichen kann.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679029	180x125x(H)50



679050

EISWÜRFELFORM, SHOTGLAS

- Ideal zum Servieren von Shots, ein Must-Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 Shotglas-förmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679050	125x190x(H)60



679067

EISWÜRFELFORM, SHOTGLAS

- Ideal zum Servieren von Shots, ein Must-Have für Barkeeper.
- Erstellt 4 Shotglas-förmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.

Artikelnummer	mm
679067	122x122x(H)60



EISWÜRFELFORM MIT DECKEL

- Aus Weichgummi, mit Halteunterlage und Deckel.
- Kapazität: 32 Eiswürfel.

Artikelnummer	mm
679005	335x180



679005

Aus Weichgummi mit Halter

BAR





271353

EISWÜRFELBEREITER

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Produziert klare Eiswürfel, die langsamer schmelzen als andere Eiswürfel.
- Luftgekühlt – lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Anzeige für niedrigen Wasserstand und vollen Eisbehälter.
- Auto-Abtau- und Auto-Reinigungsfunktionen.
- Fassungsvermögen des Eisbehälters: 6 kg.
- Produktionskapazität: 22 kg/24 h.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	V	W	mm
271353	220	260	380x520x(H)637



271360

EISWÜRFELBEREITER

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Produziert klare Eiswürfel, die langsamer schmelzen als andere Eiswürfel.
- Luftgekühlt – lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Anzeige für niedrigen Wasserstand und vollen Eisbehälter.
- Auto-Abtau- und Auto-Reinigungsfunktionen.
- Fassungsvermögen des Eisbehälters: 42 kg.
- Produktionskapazität: 90 kg/24 h.
- Kältemittel: R290.

Artikelnummer	V	W	mm
271360	220	900	730x600x(H)1136



521410



EISSCHAUFEL

Artikelnummer	mm
521410	220x80



521434



EISSCHAUFEL GESCHLITZT

Artikelnummer	mm
521434	220x80





ABS
plastic

271568



3 wählbare
Eiswürfelgrößen



18/0
stainless steel

271551



3 wählbare
Eiswürfelgrößen



EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Edelstahlgehäuse, Deckel aus schwarzem ABS-Kunststoff.
- Kapazität: 12 kg/24 Std. Vorratsbehälter: 3,2 kg.
- Produziert pro Zyklus 9 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss nötig, Kühlflüssigkeit: R600A.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 100 Eiswürfel.

Artikelnummer	V	W	mm
271568	230	120	320x400x(H)575

EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Edelstahlgehäuse, Deckel aus schwarzem ABS-Kunststoff.
- Kapazität: 15 kg/24 Std., Vorratsbehälter: 4,5 Liter.
- Produziert pro Zyklus 12 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss - Kühlflüssigkeit: R290.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 150 Eiswürfel.

Artikelnummer	V	W	mm
271551	230	130	390x455x(H)699

BAR



271292

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

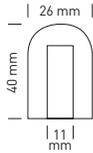
NEW

KUGEL-EISBEREITER

- Aus Edelstahl und ABS gefertigt.
- Für die Herstellung von hohlem Kugeleis.
- Statische Kühlung mittels Kompressor.
- Anzeige für niedrigen Wasserstand und vollen Eisbehälter.
- Zyklusdauer: ≈ 8-13 Min.
- Fassungsvermögen des Eisbehälters: 0,7 kg.
- Produktionskapazität: 12 kg / 24 Std.
- Eisschaufel im Lieferumfang enthalten.
- Kältemittel: R600a.

Artikelnummer	V	W	mm
271292	230	100	242x358x(H)328

Elektronische Steuerung



Eiswürfel in Patronenform



211773

EISBEREITER FÜR KUGELFÖRMIGES EIS

- Erzeugt Eiskugeln, teilweise hohl.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Eisbehälter für 7 kg Eis.
- Inklusive Zu-/ Abflussschläuchen und Eisschaufel.
- Klimaklasse: ST.
- Kühlmittel: R290.
- Ausgestattet mit blauem LED-Licht.

Artikelnummer	V	W	mm
211773	-26 kg/Tag	230 241	400x600x(H)675
211780	-50 kg/Tag	230 293	400x600x(H)675



211797

FLOCKENEISBEREITER

- Erzeugt Flocken-/Crush-Eis, ideal zum Zubereiten von Cocktails und Bargetränken.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Eisspeicher für 20 kg Eis.
- Inklusive Zu-/Abflussschläuchen und Eisschaufel.
- Klimaklasse: ST.
- Kühlmittel: R290.
- Ausgestattet mit blauem LED-Licht.

Artikelnummer	V	W	mm
211797	-85 kg/Tag	230 430	557x650x(H)840

Würfel müssen voneinander getrennt werden



EISWÜRFELBEREITER

- Edelstahlgehäuse, geeignet zum Einbau.
- Produziert bis zu 35 kg Eis pro Tag, mit Vorratsbehälter für 15 kg.
- Pro Zyklus (13-16 Minuten), werden 45 eckige Eiswürfel in Plattenform erstellt.
- Die Eiswürfelplatten sind einfach zu brechen.
- Mit Zufuhrschlauch und Eiswürfelschaufel.
- Luftkühlung, Kühlfüssigkeit R290.

Artikelnummer	V	W	mm
211575	230	300	448x400x(H)795

211575



BACKBAR-KÜHLSCHRÄNKE

arctic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Pulverbeschichtetes Gehäuse aus schwarzem Stahl.
- Kammer aus geprägtem Aluminium.
- Selbstschließende Türen mit Doppelverglasung und Kunststoffrahmen.
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas.
- Mit einem Schlüssel abschließbar.
- Temperaturbereich: 2-10°C.

- Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Automatisches Abtauen.
- Gerät befindet sich unter der Kammer.
- Kammer mit LED-Licht ausgestattet.
- Elektronisches Bedienfeld mit digitaler Temperaturanzeige.
- Klimaklasse: 4.



eintürig



doppeltürig



mit Schiebetüren

Artikelnummer	233900	235829	233917
Kapazität	103 L	198 L	197 L
Abmessungen	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
Regale	2 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden
Regalabmessungen	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
Kühlmittel	R600a	R600a	R600a
Leistung/Spannung	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
Gewicht	34 kg	55,50 kg	53,50 kg



mit Schiebetüren



eintürig



doppeltürig

Artikelnummer	235836	233924	233931
Kapazität	308 L	287 L	477 L
Abmessungen	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
Regale	6 verchromte Regalböden	4 verchromte Regalböden	8 verchromte Regalböden
Regalabmessungen	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
Kühlmittel	R600a	R600a	R290a
Leistung/Spannung	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
Gewicht	76 kg	67 kg	89 kg

BAR

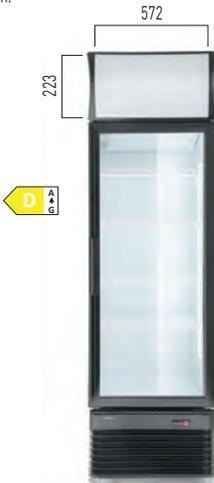


KÜHLSCHRÄNKE MIT HINTERGRUNDBELEUCHTETER BLENDE



- Pulverbeschichtetes schwarzes Stahlgehäuse.
- Kammer aus geprägtem Aluminium weiß lackiert.
- Selbstschließende Türen mit Doppelverglasung und Rahmen aus Kunststoff.
- Frontscheibe aus gehärtetem Glas.
- Mit einem Schlüssel abschließbar.
- Lüfterunterstützte statische Kühlung.
- Automatisches Abtauen.

- Gerät befindet sich unter der Kammer.
- Temperaturbereich: 2-10°C.
- Kammer mit LED-Beleuchtung ausgestattet.
- Elektromechanisches Thermostat, welches manuell über einen Drehknopf gesteuert wird.
- 4 Schwenkräder, davon 2 mit Bremsen.
- Klimaklasse: 4.
- Energieklasse: D.



233788



233795

	1 Glastür	2 Glastüren
Artikelnummer	233788	233795
Kapazität	254 L	512 L
Abmessungen	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
Regale	4 verstellbare PVC-Regale	8 verstellbare PVC-Regale
Regalabmessungen	492x353 mm	392x353 mm
Kühlmittel	R600a	R290
Leistung/Spannung	250 W/230 V	510 W/230 V
Gewicht	75 kg	111 kg

Leuchtkasten mit LED-Beleuchtung



Kammer mit LED-Beleuchtung



Höhenverstellbare Regale

Ausgestattet mit 4 Rollen, 2 davon gebremst



BAR



462

 HENDI

NEW



207390

KAFFEE-VERTEILER

- Verteiler aus Edelstahl, für alle Siebträger mit 58 mm Durchmesser.
- Griff aus schwarzem Aluminium.
- Mit 3 Schrägen auf der Oberseite, um den Kaffeesatz gleichmäßig in einem Siebträger zu verteilen.

Artikelnummer	mm
207390	ø64x(H)35



208625

KAFFEE-STAMPFER MIT FEDER

- Zum Festdrücken des Kaffees, geeignet für die meisten Siebträgermaschinen.
- Stampfer mit Feder aus Edelstahl.
- Schwarzer Aluminiumgriff.

Artikelnummer	mm
208625	ø58x(H)100



208731

KAFFEE-STAMPFER

- Zum Festdrücken des Kaffees, geeignet für die meisten Siebträgermaschinen.
- Stampfer aus Edelstahl.
- Mit schwarzem Holzgriff.
- Gewicht: 355 g.

Artikelnummer	mm
208731	ø58x(H)95



208670

STAMPFERUNTERLAGE

- Aus Silikon, mit einer Aussparung für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit runder Stampferablagefläche.

Artikelnummer	mm
208670	125x140x(H)30



208649

STAMPFERUNTERLAGE, DOPPELT

- Aus Silikon, mit 2 Aussparungen für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit 2 runden Stampferablageflächen.

Artikelnummer	mm
208649	205x150x(H)45



208687

STAMPFERSTATION

- Mit einer Aussparung für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit runder Stampferablagefläche.

Artikelnummer	mm
208687	93x142x(H)60



208724

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR SIEBTRÄGER - SET AUS 2 STK.

- Zur schnellen Entfernung von Kaffeeresten aus dem Brühkopf und Siebträger bei Espressomaschinen.
- Haltbare Bürste aus Nylon.
- Mit Dosierlöffel für Reinigungsmittel.
- Der Spritzschutz hält den Griff trocken.
- 2-teiliges Set.

Artikelnummer	mm
208724	(L)225



208618

KAFFEEESATZ-ABKLOPFBEHÄLTER

- Aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer Abklopfstange.

Artikelnummer	mm
208618	153x185x(H)165





208694

KAFFEESETZ- ABKLOPFSCHUBLADE

- Schubladenmodell aus Karbonstahl.
- Mit abnehmbarer Abklopfstange und perforiertem Gehäuse.

Artikelnummer	mm
208694	350x250x(H)90



208335



KAFFEESETZ- ABKLOPFBEHÄLTER

- Aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer silikonbeschichteter Abklopfstange.

Artikelnummer	mm
208342	265x162x(H)100
208335	176x162x(H)100



208380



KAFFEESETZ- ABKLOPFBEHÄLTER

- Rahmen aus dunklem Holz, mit einer GN 1/4 Abklopfbox aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer silikonbeschichteter Abklopfstange.

Artikelnummer	mm
208380	275x175x(H)110



271247

THERMOMETER FÜR MILCHSCHAU

- Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne.
- Grüne Markierung zeigt die ideale Milchtemperatur für Cappuccino etc.
- Temperaturbereich -10° bis $+110^{\circ}\text{C}$.
- Graduierung: 1°C .
- Edelstahlsonde mit Schutzkappe.
- Leicht abzulesen.

Artikelnummer	Bereich	mm
271247	$-10/110^{\circ}\text{C}$	$\phi 44 \times (\text{H}) 140$



458198

MILCHKANNE, SCHWARZ

- Aus Edelstahl mit schwarzer Antihafbeschichtung.

Artikelnummer	Liter	mm
458198	0.6	$\phi 90 \times (\text{H}) 112$



451045



MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM AUSGUSS, MATTSCHWARZ

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

Artikelnummer	Liter	mm
451045	0.7	$\phi 84 \times (\text{H}) 130$



NEW



MILCHKÄNNCHEN MIT MASS

Artikelnummer	Liter	mm
451052	0.55	$130 \times 77 \times (\text{H}) 115$



451533

MEHRZWECKKANNEN

Artikelnummer	Liter	mm
451502	0.35	$\phi 76 \times (\text{H}) 93$
451519	0.6	$\phi 90 \times (\text{H}) 112$
451526	0.9	$\phi 102 \times (\text{H}) 125$
451533	1.5	$\phi 112 \times (\text{H}) 161$





208304



208533



FILTERKAFFEEMASCHINE

- Sowohl unten als auch oben eine separat einschaltbare Warmhalteplatte.
- Schnellfiltersystem mit Durchlaufelement - 1,8 Liter in 5 Minuten.
- Brühtemperatur 93-96°C.
- Gehäuse und Filterhalter aus Edelstahl.
- 2 Glaskannen von je 1,8 Liter und 25 (90/250) Papierfilter inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm
208304	230	2100	195x370x(H)598

FILTERKAFFEEMASCHINE

- Zubereitungszeit für eine Kanne ca. 6 Minuten.
- Designgehäuse aus Polypropylen, schwarz beschichtet.
- Mit 1,8 L Glaskanne, Polypropylen-Filterhalter und Deckel.
- Zwei separat regelbare Warmhalteplatten.
- Mit Kontrollleuchte, die angibt, wann der Kaffee fertig ist.
- Geeignet für Filterpapier: 110/250 mm.

Artikelnummer	V	W	mm
208533	230	2020	204x400x(H)590

445907



GLASKANNE

- Sicherheitsglas mit Polypropylengriff und -deckel.



Artikelnummer	Liter	mm
445907	1.8	ø160x(H)185

FEDER FÜR KAFFEEFILTERTRÄGER

Artikelnummer

904206



208656

PAPIERKAFFEEFILTER FÜR FILTERKAFFEEEMASCHINEN

- U.a. für Kaffeegeräte der Marken HENDI, Bravoril und Animo.
- Filterdurchmesser: 250 mm. Durchmesser auf der Filterunterseite: 110 mm.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
208656	1000	ø250x(H)70



904206



ELEKTRISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- Gehäuse und Milchkanne aus Edelstahl mit Griff aus ABS.
- 6 Funktionen: heißer dicker Milchschaum, heißer dünner Milchschaum, kalter Milchschaum, warme Milch, heiße Schokolade, Tee mit heißer Milch.
- Die Milchkanne ist für leichtes Ausgießen abnehmbar.
- Füllmenge fürs Aufschäumen: 300 ml.
- Füllmenge fürs Erwärmen: 600 ml.
- Behälterdurchmesser: 130 mm.
- Zur Verwendung mit kalter Milch geeignet.
- Deckel und Rührersatz sind spülmaschinenfest.
- Im Set enthalten: Deckel und Rühr-Accessoires.
- Das Aufschäumen funktioniert auch mit veganer Milch (zB Hafer-, Mandel- oder Sojamilch, vorzugsweise vom Typ „Barista“) - der Effekt kann je nach Milcherzeuger variieren.

Artikelnummer	V	W	mm
209097	230	500	200x167x(H)250





Füllstandsanzeige
innen



Video ansehen



209998

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit auch des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305



Füllstandsanzeige
außen



Video ansehen



209981

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- 360 Grad Drehbasis.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.
- Nur für Wasser geeignet.
- Das Kochen von anderen Flüssigkeiten kann das Gerät beschädigen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310



624302



WASSERKOCHER

Artikelnummer	Liter	mm
624302	6	ø245x(H)290



Bedienfeld mit Digitalanzeige



209936

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Perfekt für den intensiven Gebrauch.
- Mit Schnellkochfunktion.
- Separater Sockel für eine einfachere Handhabung des Wasserkochers, der eine volle 360°-Drehung des Wasserkochers ermöglicht.
- Ausgestattet mit ergonomischem Polypropylen-Griff.
- Mit Heizungs-Kontrollleuchte.
- Heizung unter dem Boden platziert und somit gegen Kalkablagerungen geschützt.
- Automatische Abschaltung bei kochendem Wasser.
- Mit Trockenkochschutz - Gerät funktioniert nicht ohne Wasser.
- Gehäuse und Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
- Gewicht: 1,12 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294



209943

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS MIT TEMPERATURREGELUNG

- Für die Zubereitung von Wasser für Getränke mit besonderen Brühvoraussetzungen, zB grünem Tee, weißem Tee oder Yerba Mate.
- AISI304 Edelstahlgehäuse und -heizelement.
- Griff, Deckel und Sockel aus Polypropylen.
- Einfache Temperaturregelung - Wasser kann auf eine dieser Temperaturen erhitzt und konstant gehalten werden: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. Heizelement unter dem Boden platziert und somit gegen Kalk geschützt.
- Bedienfeld mit Digitalanzeige.
- Thermostat-Anzeigeleuchte.
- Interne Anzeige für maximalen Wasserstand.
- Automatische Abschaltfunktion nach dem Kochen des Wassers.
- Doppelter Schutz gegen das Einschalten des leeren Wasserkochers.
- Wasserkocher kann um 360° gedreht werden.
- VORSICHT: Nur zum Kochen von Wasser bestimmt, das Kochen anderer Flüssigkeiten kann den Wasserkocher beschädigen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255





240700



HEISSEGETRÄNKESPENDER

- Kessel aus Edelstahl.
- Wärmeisolierte Griffe aus Polypropylen und tropffreier Ablasshahn.
- Thermostat einstellbar bis 110°C.
- Ideal für Glühwein und heißes Wasser.
- Aufheizdauer ≈ 75 min.
- Nicht geeignet für heiße Schokolade oder Milch.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240700	25	230	2500	442x426 x(H)491



240601



HEISSEGETRÄNKESPENDER

- Kessel aus beschichtetem Edelstahl.
- Wärmeisolierte Griffe aus Polypropylen und tropffreier Ablasshahn.
- Thermostat einstellbar bis 110°C.
- Ideal für Glühwein und heißes Wasser.
- Aufheizdauer ≈ 75 min.
- Nicht geeignet für heiße Schokolade oder Milch.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
240601	25	230	2500	435x441 x(H)500



NEW

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

WASSERSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 410, Innenschicht aus Edelstahl
- AISI 304, mit PU (Polyurethanschaum) Isolierung.
- Geeignet für heißes und kaltes Wasser.
- Temperaturbeständig von -10 bis 100 °C.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.
- Kapazität: 10 L.

Artikelnummer	Liter	mm
425336	10	ø226x(H)360

425336



Video ansehen

Das Bain-Marie Heizsystem gewährleistet, dass die Schokolade nicht am Boden anbrennen kann.

PC **S.S.**
polycarbonate stainless steel

HEISSE-SCHOKOLADE-SPENDER

- Das Bain-Marie-Heizsystem verhindert das Anbrennen der Schokolade.
- Der Boden des Behälters ist aus Edelstahl.
- Die Seiten aus Polycarbonat.
- Abtropfbehälter mit Schwimmer und Überlaufwarner.
- Überhitzungsschutz.
- Durch das ständige Rühren wird eine homogene Konsistenz der Schokolade gewährleistet.
- Spezieller Ablasshahn.
- Temperaturbereich: +65°C bis +85°C.
- Benötigte Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm
274125	5	230	1006	440x360x(H)471
274149	10	230	1006	415x300x(H)580

274149

274125



HEISSGETRÄNKEKESSEL – DESIGN BY BRONWASSER



- Entworfen von dem renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser. Die einzigartige Konstruktion und die Liebe zum Detail machen das Gerät zu einer auffälligen Ergänzung für jedes Buffet.
- Erhältlich in zwei Ausführungen: satinierter Edelstahl oder schwarzer Edelstahl mit mattem Finish.
- Einwandiges Gehäuse aus Edelstahl.
- Stilvolle Griffe aus Polypropylen.
- Tropffreier Wasserhahn.
- Wasserstandsanzeige aus Glas.
- Die Tropfschale ist mit einem Magnet befestigt und leicht zu reinigen.

- Thermostat-Anzeige.
- Max. Flüssigkeitsstandsanzeige im Inneren des Geräts.
- Die Temperatur kann im Bereich von 30 °C bis 100 °C eingestellt werden.
- Max. Becherhöhe: 100 mm.
- Reset-Taste – zur Verwendung bei Überhitzung.
- Warnleuchte für Überhitzung oder wenn eine Entkalkung erforderlich ist.
- Nur zum Kochen von Wasser oder Wein – nicht geeignet für andere Flüssigkeiten wie Milch oder heiße Schokolade.



211410



211458

HEISSGETRÄNKEKESSEL – DESIGN BY BRONWASSER

- Das Gehäuse besteht aus satiniertem Edelstahl.

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63

HEISSGETRÄNKEKOCHER MATTSCHWARZ - DESIGN BY BRONWASSER

- Gehäuse aus Edelstahl, in Schwarz mit matter Ausführung.

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE



Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas



Magnetische Auffangwanne



Der Kessel hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur.



PERKOLATOR EINWANDIG

- Einwandige Edelstahlausführung mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.
- Der Perkolator hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.

- Mit Füllstandsanzeige, tropffreiem Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt das Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.



208007



209882

PERKOLATOR EINWANDIG

- Einwandige Edelstahlausführung mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.
- Der Perkolator hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.
- Mit Füllstandsanzeige, tropffreiem Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt das Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.

HEISSGETRÄNKESPENDER

- Einwandige Ausführung.
- Ideal für Glühwein und kochendes Wasser für zB Tee.
- Aufwärmzeit: Artikel 209882 (9 Liter) in ≈ 23 Minuten, Artikel 209899 (18 Liter) in ≈ 52 Minuten.
- Temperatur stufenlos regelbar von 94 bis 99°C.
- Trockenkochschutz.
- Nicht für Kakao oder heiße Schokolade geeignet.

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76



KAFFEE-PERKOLATOR, DOPPELWANDIG

- Energiesparend durch doppelwandige Edelstahlausführung.
- Energieverbrauch um 20% niedriger als bei vergleichbaren einwandigen Kesseln.
- Geschweißte, silikonbeschichtete Edelstahlgriffe.
- Mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.



211205

KAFFEE-PERKOLATOR, DOPPELWANDIG

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50

- Der Perkolator hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.
- Mit Füllstandsanzeige, Non-Drip Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt des Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.



211403

BIS ZU 20%
ENERGIEER-
SPARNIS



HEISSGETRÄNKESPENDER, DOPPELWANDIG

- Thermostatische Temperaturregelung bis 110°C.
- Nicht geeignet für Kakao.

Artikelnummer	Füllmenge (l)	V	W	mm	Zeit bis zum Kochen (Min.)
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50





15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



2 Lenkrollen
mit Bremsen



Beidseitige
Schnellver-
riegelung



ABRÄUMWAGEN - 7 X GN 1/1

- Für GN 1/1 Tablett/Behälter - Zwischenraum 80 mm.
- GN 1/1 - 530x325.
- Mit Arbeitsfläche.
- Mit 4 Rollen, 2 davon mit Bremse.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810668	445x615x(H)1945

ABRÄUMWAGEN - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80 mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810613	440x610x(H)1710

ABRÄUMWAGEN - 15 X 600X400 MM

- 15 Einschübe mit 600x400mm und einem Zwischenraum von jeweils 80mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810651	515x680x(H)1710

30x GN 1/1

150kg



810576

15x GN 1/1



150kg



810606



Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Regalwagen ineinander gestellt werden.

TRANSPORTWAGEN DOPPELT - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 mit 30 Lagen im Abstand von 80 mm.
- Stopper auf beiden Seiten verhindern ein Herausfallen von Tablets oder GN-Behältern.
- Ausgestattet mit vier Rollen, davon zwei mit Feststellbremsen. Flatpack-Lieferung.
- Die maximale Belastung beträgt 150 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

Artikelnummer	mm
810576	740x550x(H)1730

ABRÄUMWAGEN KOMPAKT - 15 X GN 1/1

- Zur platzsparenden Aufbewahren können diese Wagen einfach ineinandergeschoben werden.
- GN 1/1 mit 15 Einschüben und einem Zwischenraum von 80 mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablets.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.
- Zerlegte Ausführung.
- Die maximale Belastung beträgt 150 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

Artikelnummer	mm
810606	445x610x(H)1710

12x GN 1/1

150kg



810569

TRANSPORTWAGEN DOPPELT - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 mit 12 Lagen im Abstand von 80 mm.
- Stopper auf beiden Seiten verhindern ein Herausfallen von Tablets oder GN-Behältern.
- Ausgestattet mit vier Rollen, davon zwei mit Feststellbremsen.
- Zulässige Belastung des Wagens: 150 kg bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung.
- Flatpack-Lieferung.

Artikelnummer	mm
810569	740x550x(H)940





810101

SERVIERWAGEN

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 270 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810101	905x585x(H)945



811320

SERVIERWAGEN MATTSCHWARZ

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und mit mattschwarzem Finish.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 270 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
811320	905x585x(H)945



810002

**SERVIERWAGEN**

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Zwei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen Etagenböden 550 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810002	905x585x(H)945



810224

**NEW
MODEL****SERVIERWAGEN SCHWERLAST**

- Hergestellt aus Edelstahl, geschweißt für zusätzliche Festigkeit.
- Ausgestattet mit 3 Einlegeböden.
- Maximale Belastung pro Boden: 80 kg.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen.

Artikelnummer	mm
810224	800x500x(H)850



810118



810125

SERVIERWAGEN MIT 4 REGALBÖDEN

- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl.
- Ausgestattet mit 4 Einlegeböden.
- Inklusive 4 Rollen, davon 2 mit Bremse, und praktischem Eckenschutz.
- Flatpack-Lieferung.

Artikelnummer	mm
810118	905x585x(H)1245

SERVIERWAGEN MIT 5 REGALBÖDEN

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit fünf Regalböden ausgestattet.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, und Stoßschutz.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm
810125	905x585x(H)1545



SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN

- Aus Polypropylen.
- Drei Regalböden.
- Max. Traglast pro Boden 50kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 340 mm.
- Arbeitsfläche 615x400 mm.

Artikelnummer	mm
810200	800x410x(H)950



810200





877920



LEBENSMITTEL-TROLLEY

- Nützlich in jeder großen Küche zum Aufbewahren, Transportieren und schnellen Messen von Trockenlebensmitteln wie: Mehl, Zucker, Salz, Grütze, Reis.
- Einteilige, solide und robuste Polyethylenstruktur.
- Abgerundete Ecken und glatte Innenwände sind ideal für eine einfache Reinigung.
- Führungsschienen im oberen, inneren Teil des Wagens ermöglichen das bequeme Einsetzen der Schaufel.
- Transparenter Polycarbonat-Deckel zur einfachen Identifizierung von Produktart und -menge.
- Vier breite, gummierte Räder Ø 75 mm, einschließlich zwei Lenkrollen mit Feststellern für einen leichteren Transport.
- Ergonomische Höhe von 71 cm, ideal zum Verstauen unter einem Arbeitstisch.
- Gewicht 14 kg.



Schaufel



Transparenter Deckel



4 Lenkrollen

Artikelnummer	Liter	mm
877913	81	333x743x(H)711
877920	98	394x755x(H)735



877883



THERMO EISBEHÄLTER - 110 L

- Doppelwandig isoliertes Polyethylen LDPE, schlagfester und harter Kunststoff.
- Hochwertige Polyurethan Isolierung für langanhaltende Kühlung.
- Ideal zum Transport von Eiswürfeln oder Crush Eis auch für längere Strecken.
- Bestens geeignet für mobile Bars in Schwimmbädern am Meer oder See.
- Innenwände beständig gegen Kratzer und Schmutz.
- Dichtschließender Schiebedeckel zur leichten Eisentnahme.
- Ergonomischer Griff ist im Gehäuse integriert.
- 2 (Ø 20 mm) große Räder und 2 (Ø 10 mm) gebremste Lenkrollen.
- Geschmolzenes Eis wird über eine Ablaufrille zum Ablasshahn geleitet.
- Gebrauchsfertige Auslieferung.
- Keine Montage notwendig.
- Inklusive Ablasshahn, Eisschaufel und Tropfschale.
- Ablasshahn ist im Abstand von 95 mm zum Boden angebracht.
- Inklusive Ablasshahn, Schaufel und Abtropfgitter.



Abtropfgitter



2 Lenkrollen mit Bremsen



Ablasshahn



Schaufel

Artikelnummer	Liter	mm
877883	110	585x800x(H)745



TELLERWAGEN

- Gewährleistet den sicheren Transport von Geschirr.
- Mobile Schutzvorrichtungen aus Polyethylen ermöglichen die Beladung von Tellern unterschiedlicher Größe.
- Extrem robustes Design aus Polyethylen schützt das Geschirr vor Absplittern oder Bruch.
- Anzahl der Tellerstapel: 6 Teller pro Stapel: 50.
- 2 große Räder und 2 Lenkrollen mit Feststeller.
- Stoß- und schlagfest.
- Vinylbezug zur Erfüllung strenger Hygienevorschriften inklusive.
- Tellerdurchmesser von Ø 115 bis Ø 330 mm.

Artikelnummer	mm
877906	930x720x(H)785



LDPE
polyethylen



Jeder Trolley wird mit einer Vinylabdeckung ausgeliefert zur hygienischen Lagerung

Platz für bis zu 50 Teller pro Reihe

2 Vorderräder mit Bremsen

Beispiele für Bestückungen



4 Spalten -
Teller von
Ø225-330 mm



6 Spalten -
Teller von
Ø140-225 mm



4 Spalten -
Teller von Ø115 mm
2 Spalten -
Teller von Ø140-175 mm
2 Spalten -
Teller von Ø175-225 mm



5 Spalten -
Teller von Ø115 mm
3 Spalten -
Teller von
Ø175-225 mm





Entlüftungsklappe



Tür mit Dichtung.

877814



877821



2 Lenkrollen mit Bremsen

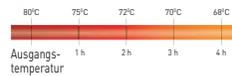
THERMO CATERING CONTAINER 2X GN 1/1 200

- Doppelwandiges isoliertes Polyethylen LDPE - schlagfestes Hartpolyethylen.
- Hält heiß und kalt.
- Mit 2 stabilen Tragegriffen.
- Gepresste Führungen im Kammergehäuse.
- Innenmaße: 335x533x(H)590 mm.
- Geeignet für 1/1 Gastronorm-Schalen:
 - Gastronorm-Behälter 10 mm tief: 12 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 65 mm tief: 6 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 100 mm tief: 4 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 150 mm tief: 3 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 200 mm tief: 2 Stück.

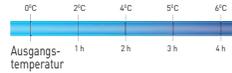
Artikelnummer	mm Innen	mm
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620

Temperaturentwicklung

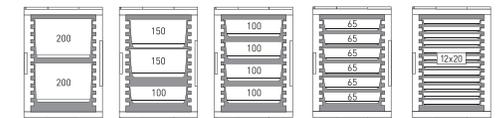
Heiß



Kalt



Beispiele für Bestückungen



Gurt

TROLLEY FÜR THERMO-CONTAINER

Artikelnummer	mm
877821	530x710x(H)230





THERMO GETRÄNKEBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

- Ideal für die Lagerung, den Transport und das Servieren von heißen und kalten Getränken.
- Robustes LDPE-Polyethylen-Gehäuse.
- Gute Isolierung aus Polyurethanschäum.
- 4 Schwerlastklammern, 25 mm breit, an beiden Seiten des Behälters, für einfaches und schnelles Öffnen und Schließen.
- Bequeme Transportgriffe.
- Abstand des Ablasshahns vom Boden: 95 mm.
- Eingelassener Wasserhahn - Schutz vor Transportschäden.
- Geliefert mit Aufklebern zur schnellen Identifizierung von Getränken.
- Entlüftung zum leichteren Öffnen des Deckels.
- Stoß- und schlagfest.
- Abgerundete Kammer mit Nuten zum Zapfhahn.

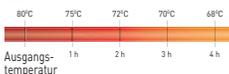
AMER★BOX



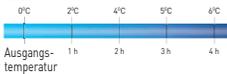
Artikelnummer	Liter	mm
877869	9.4	230x420x(H)470
877876	18	230x420x(H)620

Temperaturentwicklung

Heiß



Kalt



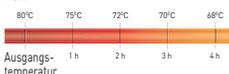
THERMO CATERING CONTAINER GN 1/1, TOPLOADER

- Hergestellt aus HDPE-Polyethylen.
- Doppelte Wände, gefüllt mit hochwertigem Polyurethanschäum, sorgen für eine perfekte Isolierung und langes Halten der Lebensmitteltemperatur.
- Deckel mit 4 Klammern aus strapazierfähigem Nylon.

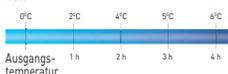
Artikelnummer	mm Innen	mm
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305

Temperaturentwicklung

Heiß



Kalt

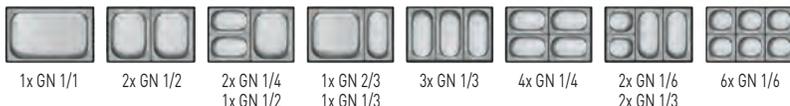


4 Verschlüsse

Entlüftungsklappe



Beispiele für Bestückungen



THERMO FRONTLADER

5x GN 1/1



707661



THERMO CATERING BOX

- Ultraleichter, langlebiger Behälter mit perfekt verschließbarer Öffnung.
- Abnehmbare Tür - auch wenn die Kartons gestapelt sind.
- Mit 5 Nuten im Abstand von 65 mm zum Einschieben in Behälter, passend für GN1/1 Behälter.
- Die hohen Stapelleisten mit Rastprofil sorgen für eine stabile und rutschfeste Stapelung.
- Passt perfekt auf Europaletten - vier Stück pro Lage.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490

Passt perfekt auf Europaletten
- 4 Stück pro Lage.

Beispiele für Bestückungen



THERMOBOXEN & TRANSPORTWÄGEN

707784

707845



AUFHEIZELEMENT

- Kann bis zu 90°C erhitzt werden.
- Legen Sie das Element dazu einfach in einen Edelstahlbehälter und erhitzen Sie diesen zB in einem Konvektionsofen für max. 40 Minuten auf max. 90°C.
- Enthält Paraffinwachs.

Artikelnummer	GN	mm
707784	GN 1/2	320x265x(H)30
707845	GN 1/1	530x325x(H)30

707760

707753



GEFRIERELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen -12 und -10°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.
- Enthält Wasser und Natriumpolyacrylat.

Artikelnummer	GN	mm
707753	GN 1/1	530x325x(H)30
707760	GN 1/2	320x265x(H)30



THERMO CATERING CONTAINER

- Ultraleicht, robuster Behälter mit perfekt verschließbarer Öffnung.
- Geeignet für Gastronorm 1/1 Behälter.
- Mit 8 Einschüben für GN-Behältern mit einem Abstand von 61 mm.
- Die Stapelleisten mit Verriegelungsprofil gewährleisten sicheres Stapeln ohne zu verrutschen.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660



707999



Beispiele für Bestückungen



707777

707821



KÜHELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen 0 und 4°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.
- Enthält Wasser und Natriumpolyacrylat.

Artikelnummer	GN	mm
707777	GN 1/2	320x265x(H)30
707821	GN 1/1	530x325x(H)30



209509



WARMHALTEPLATTE

- GN 1/1 - Aluminium.
- Basis isoliert.
- Heizt automatisch auf 95°C.
- Kann sowohl zum Warmhalten als auch in Kombination mit HENDI Thermoboxen Kitchen Line 1/1 und größer verwendet werden (707906, 707968, 707951, 707944).

Artikelnummer	V	W	mm
209509	230	190	530x325x(H)45





707975

PIZZA-THERMOBOX PROFI LINE

- Vollständig aus Polypropylen gefertigt.
- Seitlich integrierte Griffe, um den Transport zu erleichtern.
- Spezielles Profil auf der Innenseite zur leichteren Entnahme der Behälter oder Tablettts.
- Robuste und stabile Konstruktionsweise für den langfristigen Gebrauch.
- Sehr leicht, von oben mit einem separaten Deckel verschließbar.
- Einfach stapelbar.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240



707968

THERMOBOX PROFI LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Bietet eine hohe Isolationskraft und hält Temperaturen von -20°C bis +110°C stand.
- Mit seitlich versenkten Griffen für mehr Tragekomfort.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360



707814

KÜHLADAPTERBEHÄLTER GN 1/1

- Platzieren Sie diesen Adapter mit Kühlelementen auf Ihre Thermobox GN 1/1 und halten Sie so die Ware über einen längeren Zeitraum kalt.
- Lieferung ohne Kühlelement.
- Passt auf 707906 und 707968.

Artikelnummer	mm
707814	600x400x(H)85



707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Die heißversiegelte und verstärkte Innenauskleidung erleichtert die Reinigung und verlängert die Lebensdauer erheblich.
- Die Thermobox ist für Behältergrößen bis zur Gastronomie 1/1 geeignet.
- Gehäuse haben eine versiegelte Struktur, die eine hervorragende Isolierung bietet, bis zu 50% besser als andere HENDI-Thermoboxen.
- Temperaturbeständig von -20°C bis 110°C.
- Praktisch integrierte Griffe sorgen für ein angenehmes Tragen.
- Die Thermoboxen sind sowohl mit als auch ohne Deckel stapelbar.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287



6 Verriegelungen – ideal auch für den Transport flüssiger Gerichte



710203



Die gleichen Durchmesser erleichtern das Stapeln und Transportieren.



Der Raum zwischen den Wänden ist mit speziellem Isoliermaterial gefüllt, das es ermöglicht, die Temperatur der Lebensmittel für bis zu 6-8 Stunden konstant zu halten.



THERMOTRANSPORTBEHÄLTER PROFI LINE

- Speziell für Gastronomiebetriebe konzipiert, um Speisen und Getränke während des Transports zuverlässig warm zu halten.
- Der Raum zwischen den Wänden ist mit einem speziellen Isoliermaterial gefüllt, das dafür sorgt, dass die Temperatur 6 bis 8 Stunden lang gehalten wird.
- Gehäuse und Deckel aus Edelstahl AISI 430, satiniert, 0,8 mm dick.
- Innenteil und Behälterdeckel aus Edelstahl AISI 304 Stahl, 0,8 mm dick.
- Behälterinnenraum aus auf Hochglanz poliertem Stahl, Deckelinnenraum satiniert.
- Zwei ergonomische Griffe mit jeweils neun Dichtungen für eine sichere Handhabung.
- Isolierter Deckel mit Griff und großem Entlüftungsventil zum einfachen Öffnen.

- Dicke Silikonichtung - abnehmbar und hygienisch.
- Deckel mit 6 Klemmverschlüssen.
- Ablasshahn aus rostfreiem Edelstahl mit einem Auslauf von ca. 45 mm.
- Der Unterboden des Containers ist mit einem schwarzen, verschraubten Gummiring versehen, der das Stapeln der Container erleichtert und sowohl den Container als auch den Boden vor Beschädigungen schützt.
- Stapelbar - verschiedene Modelle bis zu 35 l.

Artikelnummer	Liter	mm
710104	10	ø330x(H)220
710203	20	ø330x(H)360
710302	35	ø330x(H)570

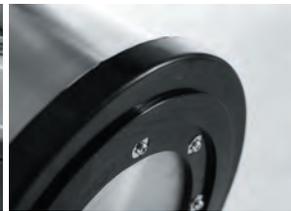
Ergonomische Griffe



Luftablassventil



Doppelter, mit einer Dichtung gesicherter und mit 6 Verschlüssen versehener Deckel.



Flexibles Material schützt Behälter und Behälterboden vor Beschädigungen.





150 kg



812266

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM FÜR GN BEHÄLTER

- Anstelle der Regalböden können Sie in das Regal auch Behälter der Gastronormgröße 1/1 stellen.
- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinengeeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.

Artikelnummer	-	mm
812266		1120x355x(H)1685
812372	Ausbauhaken	15x42x(H)42

150 kg



812273

ALUMINIUM-AUFBEWAHRUNGSREGAL

- Rahmen aus korrosionsbeständigem eloxiertem Aluminium.
- Mit 4 Ablagen, jede Ablage besteht aus 3 herausnehmbaren Rahmen aus Polypropylen, die spülmaschinengeeignet sind.
- Verstellbare Füße für eine waagerechte Platzierung.
- Ein einfaches Verbinden von Racks oder Erstellen von Eckracks ist mit dem im Sortiment erhältlichen Verbindungshaken (Artikelnummer: 812280) möglich.
- Max. Tragfähigkeit pro Regal (bei verteilter Last): 150 kg.

Artikelnummer	-	mm
812273		1280x405x(H)1685
812280	Ausbauhaken	15x42x(H)42
812341	Regalböden	

Beliebig erweiterbar

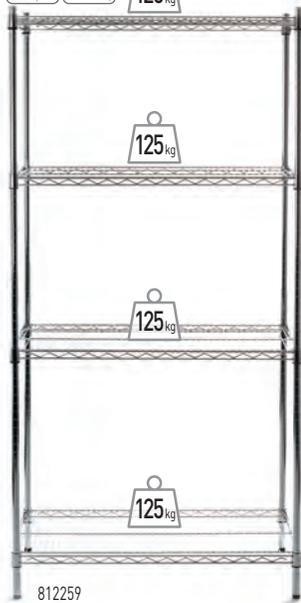


GN 1/1-Behälter passen genau zwischen die Aluminiumschienen.



Geschirrspülmaschinengeeignete Polypropylenböden





812259

REGALSYSTEM 4 BÖDEN

- 4 verstellbare Einlegeböden.
- Max. Traglast pro Boden 125 kg.
- Mit höhenverstellbaren Füßen.
- Verchromtes Eisen.

Artikelnummer	mm
812259	910x455x(H)1830



PLATTFORM-TRANSPORTWAGEN

- Trotz seines geringen Gewichts kann er bis zu 150 kg tragen.
- Zusammenklappbar, um die Transportmaße zu minimieren.
- Mit zwei Lenkrollen.

Artikelnummer	mm
810514	730x480x(H)825

LAGERREGAL 5 BÖDEN

- Aus Stahl, verchromt oder schwarz pulverbeschichtet.
- Einfach zu montieren, Regalhöhe lässt sich leicht einstellen.
- Im Lieferumfang enthalten sind 5 Gitterregale.
- Tragfähigkeit pro Regal verteilen: 80 kg.
- Mit verstellbaren Füßen.

Artikelnummer	Farbe	mm
812990	Schwarz	910x455
812204	Chrom	x(H)1830



812204

Montageanleitung



Zusammenklappbar zur platzsparenden Aufbewahrung beim Transport



810514



GESCHIRRSPÜLER 50x50 - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

- Äußerst einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten.
- Ideal zum Reinigen von Tellern, Besteck, Gläsern, Tassen und Tablett.
- Elektronische Steuerelemente.
- Wasch- und Klarspülmittelspender sowie Pumpe standardmäßig im Lieferumfang enthalten.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Rotierende Kunststoffwasch- und Edelstahlspülarms am unteren Kammerboden.
- Fixierte Kunststoff-Wascharme und rotierende Edelstahl-Spülarms in der oberen Kammerdecke.
- Robuste doppelwandige Tür mit Mikroschalter stoppt das Programm automatisch beim Öffnen.
- Maximale Höhe der Gläser: 325 mm.
- Maximale Höhe der Teller: 335 mm.
- Wassertemperatur beim Waschen: 60°C.
- Wassertemperatur beim Spülen: 85°C.
- Kessel (Kapazität/Leistung): 6L/6kW.
- Behälter (Kapazität/Leistung): 35L/2,8kW.
- Waschpumpe: 0,75 kW.
- Sicherheitsthermostat für Boiler/Behälter: bis 105°C/99°C.
- Elektronisches Wasserthermometer für Boiler und Behälter.
- Dichtheitsfaktor der Pumpe: IP 44,
- Füße ø40 mm, Höhe einstellbar ±10 mm.
- Gewicht: 55 kg.

FUNKTIONEN:

- Drei Waschprogramme: 60, 120, 180 Sekunden. (Das Waschprogramm wird automatisch um die Zeit verlängert, die zum Aufwärmen des Spülwassers auf +85 °C benötigt wird)
- Reinigungsprogramm für Geschirrspülerkammer.
- Kaltspülfunktion – ideal zum Spülen von Gläsern.
- Die Thermo-Protector-Funktion dient zur Vermeidung von Kaltwasserspülungen und garantiert, dass das Spülen erst bei einer Temperatur von 85°C beginnt.
- Die Soft-Start-Funktion startet die Wasserpumpe bei niedrigem Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliche Gegenstände vor Beschädigungen zu schützen.
- 8-Punkte-Selbstdiagnoseprogramm.
- Eco-Programm für geringeren Stromverbrauch.
- VORTEILE DER KALTSPÜLUNG:
- Kühlt die Gläser nach der Reinigung ab und macht sie sofort einsatzbereit.
- Entfernt den Geruch von Klarspüler und ist somit ideal für Weingläser.

- AUSSTATTUNG:

- 1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser.
- 1x Korb mit Trennstiften für tiefe oder flache Teller (5x8 Stück), 500x500x(H)105 mm.
- 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.
- Elektrischer Wasch- und Klarspülmittelspender.
- Länge des Wasserzulaufschlauchs: 1,5 m, mit Anschluss für 3/4"-Innengewinde.
- Ablaufpumpe und -schlauch.
- Netzkabel ohne Stecker.



max H
335 mm

Geschirrspüler 50x50
– elektronische Steuerung



Bodengestell



Geschirrwashbrause

Entladetisch für Geschirrspüler

Entladetisch mit Spülbecken für Geschirrspüler



Trolley für Geschirrspülkörbe

Gläserkorb für Geschirrspüler

Abfalleimer rund

**INKL.
SPENDER UND
ABLAUFpumpe**



GLÄSERSPÜLER 40X40



 max H
290 mm



elektromechanische Steuerung



elektronische Steuerung

Separate Wasch-
und Spülarme aus Edelstahl oben



Separate Wasch-
und Spülarme aus Edelstahl unten

GLÄSERSPÜLER 50X50




 max H
335 mm



elektromechanische Steuerung



elektronische Steuerung

Separate Wasch-
und Spülarme aus Edelstahl oben



Separate Wascharme aus Kunststoff
und Spülarme aus Edelstahl unten

Artikelnummer	Steuerung	Korbgröße	Spannung (V)	Klarspülmittel-Dosierer	Spülmittel-Dosierer	Ablaufpumpe
230299	elektromechanisch	40x40	230	JA		
233009	elektromechanisch	40x40	230	JA	JA	
233016	elektromechanisch	40x40	230	JA		JA
233023	elektromechanisch	40x40	230	JA	JA	JA
230268	elektronisch	40x40	230	JA	JA	JA
230305	elektromechanisch	50x50	400	JA		
233030	elektromechanisch	50x50	400	JA	JA	
233047	elektromechanisch	50x50	400	JA		JA
233054	elektromechanisch	50x50	400	JA	JA	JA
237540	elektronisch	50x50	230	JA	JA	JA
231753	elektronisch	50x50	400	JA	JA	JA



		GLÄSERSPÜLER 40X40		GESCHIRRSPÜLER 50X50	
STEUERUNG		elektromechanisch	elektronisch	elektromechanisch	elektronisch
VERWENDUNGSZWECK		Tassen, Becher, Gläser, Besteck, Teller		Teller, Besteck, Gläser, Tassen, Tablett	
WASCH-PARAMETER					
Anzahl/Dauer der Waschzyklen	Sek.	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 - 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Kapazität	Körbe/Stk.	30	60/30/20	30	60/30/20
Max. Höhe	mm	Teller 290 / Gläser 295		Teller 325 / Gläser 335	
Wasserverbrauch pro Zyklus	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Waschwasser-Temperatur	°C	62		62	
Spülwasser-Temperatur	°C	85		85	
Boiler (Kapazität/Leistung):	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) oder 6/3 (230 V)	6/6
Tank (Kapazität/Leistung):	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) oder 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Sicherheitsthermostat für Boiler	°C	105		105	
Sicherheitsthermostat für Tank	°C	99		99	
STANDARD EQUIPMENT					
Wasserthermometer im Boiler		elektronisch		analog	elektronisch
Separate Wasch-/Spülarmer		Wasch- und Spülarmer aus Edelstahl		Wascharmer aus Kunststoff, Spülarmer aus Edelstahl	
Klarspülmittel-Dosierer		JA		JA	
Waschmittel-Spender		OPTIONAL	JA	OPTIONAL	JA
Ablasspumpe		OPTIONAL	JA	OPTIONAL	JA
Ausstattung		1x Universalkorb 400x400x(H)150 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 400x400x(H)110 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit Anschluss für 3/4" Innengewinde Ablaufschlauch 2 m lang, Ø25 mm		1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 500x500x(H)105 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit Anschluss für 3/4" Innengewinde Ablaufschlauch 2 m lang, Ø25 mm	
TECHNISCHE PARAMETER					
Abmessungen	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Leistung	kW	2,8		6 (400 V) oder 3,6 (230 V)	6,6
Pumpenleistung	KM	0,1	0,3	0,75	
Leckrate der Pumpe		IP 44		IP 44	
Spannung	V	230		400 oder 230	400
Gewicht	kg	39		57	55
FUNKTIONEN					
Selbstreinigungsprogramm für Geschirrspüler		JA		JA	
"SOFT START"-System ²⁾		JA		JA	
THERMO-PROTECTOR-System ³⁾		JA		JA	
Self-diagnosis-System ⁴⁾		JA		JA, 8-stufig	
ECO-System				JA	
BAUWEISE					
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304		JA		JA	
Doppellagig isolierte Türen		JA		JA	
Vertikal verstellbare Füße ø40 mm	mm	±10		±10	
BODENGESTELL		222980		231050	
Abmessungen	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Kapazität		Für 2 Körbe 400x400x(H)150 mm		Für 2 Körbe 500x500x(H)105 mm	

¹⁾ Die angegebene Zeit kann sich aufgrund der Zeit, die das Wasser im Kessel benötigt, um 85°C zu erreichen, verlängern.

FUNKTIONEN

²⁾ SOFT-START-System – aktiviert die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.

³⁾ THERMO-PROTECTOR-System – verhindert das Spülen mit kaltem Wasser bzw. garantiert, dass das Spülen erst nach Erreichen von 85°C beginnt.

⁴⁾ Selbstdiagnose-System zur schnellen Überprüfung des Zustands des Geschirrspülers.



HAUBENGESCHIRRSPÜLER - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

- Extrem einfach zu benutzen, zu reinigen und zu warten.
- Ideal zum Spülen von Tellern, Besteck, Gläsern, Tassen, Tabletts und GN 1/1-Behältern.
- Elektronische Steuerung.
- Spülmittel- und Klarspülerspender sowie Ablaufpumpe serienmäßig.
- Maximale Höhe der Teller: 400 mm.
- Maximale Höhe der Gläser: 395 mm.
- Elektronisches Touch-Bedienfeld.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Oberer und unterer Wasch- und Spülraum aus Edelstahl.
- Das Anheben der Haube wird durch eingebaute Federn erleichtert.
- Temperatur des Waschwassers: 60°C.
- Temperatur des Spül- und Boilerwassers: 85°C.
- Fassungsvermögen und Leistung des Boilers: 13,5 l / 7,5 kW.
- Fassungsvermögen und Leistung des Tanks: 68 l / 6,0 kW.
- Leistung der Reinigungspumpe: 1,5 kW.
- Elektronische Wasserthermometer für Boiler und Waschraum getrennt.
- Sicherheitsthermostat für Boiler/Waschraum bis zu 105°C/99°C.
- Dichtungsfaktor der Pumpe: IP 44.
- Eckenbau des Geschirrspülers möglich.
- Wasseranschluss: ¾".
- Gewicht: 131,5 kg.
- Verstellbare Edelstahlfüße: 100 bis 150 mm.

FUNKTIONEN:

- Drei Spülprogramme: 60, 120, 240 Sekunden.
- Spülprogramm für das Geschirrspülerfach.
- Möglichkeit einer abschließenden Spülung mit kaltem Wasser - besonders nützlich beim Spülen von Gläsern.
- System „THERMO-PROTECTOR“ zur Verhinderung des Nachspülens mit kaltem Wasser.
- 8-Punkte-Selbstdiagnosesystem.
- „SOFT START“-Funktion, um die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck zu starten und diesen schrittweise zu erhöhen, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.
- Tür mit Mikroschalter für den Betrieb bei geöffneter Haube.
- ECO-Funktion - reduziert den Stromverbrauch, wenn das Gerät mehr als 15 Minuten lang nicht benutzt wird.

AUSSTATTUNG:

- 1 Universal-Glaskorb 500x500x(H)105 mm.
- 1 Korb mit Abstandsstiften für tiefe und flache Teller (5x8 Stück), 500x500x(H)105 mm.
- 1 Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.
- Klarspüler- und Spülmittelspender.
- Ablasspumpe.
- Wasserschlauch 1,5 m lang, mit ¾"-Innengewindeanschluss.
- Abflussschlauch.
- Elektrokabel ohne Stecker.



max H
400 mm

Haubengeschirrspüler - elektronische Steuerung

Entladetisch für Geschirrspüler



Gläserkorb für
Geschirrspüler

Trolley für
Geschirrspülkörbe

INKL.
SPENDER UND
ABLAUFpumpe

Geschirrwashbrause

Entladetisch mit
Spülbecken
für Geschirrspüler

Abfalleimer rund



HAUBENGESCHIRRSPÜLER 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Separate Wasch-
und Spülarne aus Edelstahl oben



Separate Wasch-
und Spülarne aus Edelstahl unten

GESCHIRRSPÜLER & HYGIENE



Artikelnummer	Steuerung	Korbgröße	Spannung (V)	Klarspülmittel-Dosierer	Spülmittel-Dosierer	Ablaufpumpe
230312	elektromechanisch	50x50	400	JA		
233061	elektromechanisch	50x50	400	JA	JA	
231340	elektronisch	50x50	400	JA	JA	JA

HAUBENGESCHIRRSPÜLER 50X50

STEUERUNG		elektromechanisch	elektronisch
VERWENDUNGSZWECK		Teller, Besteck, Gläser, Tassen, Tablett, GN-Behälter	
WASCH-PARAMETER			
Anzahl/Dauer der Waschzyklen	Sek.	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Kapazität	Körbe/Std.	30	60/30/15
Max. Höhe	mm	Gläser 395 / Teller 400	
Wasserverbrauch pro Zyklus	l	2-2,5	1,7
Waschwasser-Temperatur	°C	62	
Spülwasser-Temperatur	°C	85	
Boiler (Kapazität/Leistung)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Tank (Kapazität/Leistung):	l / kW	68/6	
Sicherheitsthermostat für Boiler	°C	105	
Sicherheitsthermostat für Tank	°C	99	
STANDARDAUSSTATTUNG			
Elektronisches Touch-Bedienfeld			JA
Wasserthermometer in Boiler und Becken		analog	elektronisch
Separate Wasch-/Spülarms		Wasch- und Spülarms aus Edelstahl unten und oben	
Klarspülmittel-Dosierer		JA	
Spülmittel-Dosierer		OPTIONAL	JA
Ausstattung		1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 500x500x(H)105 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm	
Oberflächenfilter über Wasserstand		4 Stk.	
Zusätzliches Sieb vor dem Pumpeneinlass		JA	
Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit 3/4" Innengewinde		JA	
Netzkabel ohne Stecker		JA	
TECHNISCHE PARAMETER			
Abmessungen	mm	750x880x(H)1390/1830	
Leistung	kW	8,6	
Leistung der Pumpe	kW	1,5	
Leckrate der Pumpe		IP 44	
Spannung	V	400	
Gewicht	kg	111	131,5
FUNKTIONEN			
Selbstreinigungsprogramm		JA	
"SOFT START"-System ²⁾		JA	
THERMO-PROTECTOR-System ³⁾		JA	
Selbstdiagnosesystem ⁴⁾		JA, 8-Punkt	
ECO-System		JA	
Tür mit Mikroschalter zum Betrieb bei angehobener Haube		JA	
BAUWEISE			
Gehäuse aus Edelstahl AISI 304		JA	
Doppellagige isolierte Türen		JA	
Vertikal verstellbare Füße	mm	von 100 bis 150 mm	

¹⁾ Die angegebene Zeit kann sich aufgrund der Zeit, die das Wasser im Kessel benötigt, um 85°C zu erreichen, verlängern.

FUNKTIONEN

²⁾ SOFT-START-System – aktiviert die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.

³⁾ THERMO-PROTECTOR-System – verhindert das Spülen mit kaltem Wasser bzw. garantiert, dass das Spülen erst nach Erreichen von 85°C beginnt.

⁴⁾ Selbstdiagnose-System zur schnellen Überprüfung des Zustands des Geschirrspülers.

**GESCHIRRSPÜLER 50X60 – ELEKTRONISCHE STEUERUNG,
MIT SPÜLMITTELDOSIERSYSTEM UND ABLAUFPUMPE**



236574

GESCHIRRSPÜLER & HYGIENE

- Spezialspülmaschine, ideal zum Reinigen von Töpfen, GN-Behältern, 600x400 mm großen Backblechen, Flaschen, Tablettis oder Besteck.
- 3 elektronisch gesteuerte Waschzyklen: 120, 180 und 240 Sekunden.
- Boiler-Temperatur: 82°C.
- Waschtemperatur: 60°C.
- Elektronisches Bedienfeld.
- Automatisches Reinigungssystem.
- Dichtheitskoeffizient der Pumpe: IP 44.
- Großer Korb: 500 x 600mm.
- Zweischichtiges Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Wasch- und Spülarme aus Edelstahl.
- Gewicht: 57 kg.

AUSSTATTUNG:

- Waschmitteldosierender.
- Klarspülmittel-Dosierer.
- Elektronisches Thermometer im Boiler.
- Elektronisches Thermometer im Becken.
- 1,2 kW Waschpumpe.
- Ablaufpumpe.
- Tellerkorb 500x600x(H)105 mm.
- Universalkorb 500x600x(H)105 mm.
- Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	Boilerkapazität/Leistung	Beckenkapazität/Leistung
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW





FETTABSCHIEDER

- Verhindert die Verstopfung des Abwassersystems durch Fett.
- Ideal für den Innenbereich (Geschirrspülbereich, Küche, etc.).
- Kompakte Größe, komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Der Deckel mit Dichtung wird mit vier Klammern befestigt.
- Wasserein- und -auslassanschlüsse: Ø50 mm.
- Zwei vertikale innere Leitbleche zur Abscheidung von Fett.
- Fettablass durch Kugelventil.

Artikelnummer	-	Liter	mm
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398
979945	1800 l/h	180	903x548x(H)629

975718



632802

FETTFILTER - 50 STÜCK

- Unverzichtbar in der professionellen Gastronomie - verlängert dank effizientem Filter die Öllebensdauer.
- Hergestellt aus synthetischer Seide.
- Extrem langlebig, mit einer Temperaturbeständigkeit von bis zu 200°C.
- Filtert auf effiziente Weise Verunreinigungen, einschließlich Lebensmittelpartikel, die zur Entzündung des Fetts führen können.
- Optimiert den Einsatz von Fritteen.
- Mit Lebensmittelkontakt-Konformitätserklärung.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
632802	50	254x254



PP
polypropylene

196007

EIMER

- Ideal zum Aufbewahren von Frittieröl oder Soßen.
- Aus weißem Polypropylen hergestellt.
- Hohe Hitzebeständigkeit - für Flüssigkeiten im Temperaturbereich 85-95°C.
- Komfortabler Kunststoffgriff.
- Polypropylen-Deckel (im Lieferumfang enthalten).
- Seitenfläche geeignet für Offsetdruck oder Etikettierung.
- Nutzbares Volumen: 11,3 l = 120 ml.

Artikelnummer	Liter	mm
196007	11.5	ø300x(H)230



verlängert effektiv
die Lebensdauer von Öl



632901

S.S.
stainless steel

FETTFILTERHALTER

Artikelnummer	mm
632901	ø250x(H)240





NEW



23666



GLASPOLIERMASCHINE

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Bürsten aus Aluminium und POM, Borsten aus Mikrofaser.
- Poliert bis zu 330 Gläser pro Stunde, poliert und trocknet gleichzeitig.
- Enthalten: 4 Bürsten mit einer Länge von 220 mm und 1 Bürste mit einer Länge von 190 mm.
- Die Bürsten sind nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm
236666	305x330x(H)504



NEW

230138

BÜRSTEN FÜR GLASPOLIERER - 2 STÜCK

- Zur Verwendung mit dem HENDI Glaspoliergerät (Code: 236666).
- Borsten aus Mikrofaser.
- Die Wellen bestehen aus Aluminium und POM (Polyoxymethylen).
- Nicht spülmaschinengeeignet.



Artikelnummer	-	mm
230138	Mittel	210x25
230145	Groß	240x25



970508

WASSERHAHN

- Getrennte Regler für Heiß- und Kaltwasser, Ein-Loch-System.
- Anschlussschläuche: 1/2".
- Erforderliche Montagebohrung: ø30 mm.
- Schwenkbarer Auslauf mit einem Radius von 250 mm.

Artikelnummer	970508
---------------	--------



970522

WASSERHAHN MIT LANGEM HEBEL

- Langer Hebel für einfaches Mischen von Warm- und Kaltwasser.
- Anschlussschläuche: 3/8".
- Erforderliche Montagebohrung: ø35 mm.
- Schwenkbarer Auslauf mit einem Radius von 215 mm.

Artikelnummer	970522
---------------	--------



221808

HÄNDETROCKNER

- Elektrisch. Aktivierung mit Bewegungsmelder.
- Mit Kabel und Stecker.
- Schlagfestes Metallgehäuse in epoxyweiß.

Artikelnummer	V	W	mm
221808	230	1500	239x208x(H)265

500



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

S.S.
stainless steel



970300

GESCHIRRWASCHBRAUSE

- Einloch-Geschirrwashbrause.
- Waschbrause mit Kunststoffgriff und für Hochdruck-Wasserstrahl geeignet.
- Maximaler Wasserdurchfluss: 17 L/Min.
- bei einem Druck von 4 bar.
- Individuell höhenverstellbare Halterung.
- Geeignet zur Wandmontage (optional verkürzbar).
- Anschlussmöglichkeit: 1/2".
- Tischdurchführung: Ø 27 mm.

Artikelnummer
970300



810255

WASSERHAHN AUSZIEHBAR

- Aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.
- Ausgussbereich der Armatur drehbar.
- Strahlregler für Soft- oder Brausestrahl.
- Brauseschlauchlänge: 120 cm.
- Erforderliche Lochgröße auf der Arbeitsplatte: 32 mm.
- Anschlussschläuche: 3/8", 350 mm Länge.
- Länge Ausgussbereich: 230 mm.
- Höhe der Armatur: 230 mm.

Artikelnummer
810255



970515



GESCHIRRWASCHBRAUSE

- Einloch-Geschirrwashbrause.
- Waschbrause mit Kunststoffabdeckung.
- Individuell höhenverstellbare Halterung.
- Geeignet zur Wandmontage (optional verkürzbar) Anschlussmöglichkeit: 1/2" Tischdurchführung: Ø 30 mm.
- Reichweite der Brause: 280 mm Geeignet für Kalt- & Warmwasseranschluss.

Artikelnummer
970515



Mit Kniebetätigungsarmatur

810309

18/10
stainless steel

HANDWASCHBECKEN MIT KNEEBEDIENUNG

- Schalten Sie das Wasser auf hygienische Weise an, indem Sie einfach Ihr Knie gegen die Frontplatte drücken.
- Ausgestattet mit Warm- und Kaltwassermischer, der sich unter der Frontblende befindet.
- Waschbecken und Aufkantung aus Edelstahl 18/10.
- Inklusive Ablauf und 0,5 l Seifenspender.
- Abmessungen der Frontplatte: 285x(H)185 mm.
- Abmessungen der Spüle: 330x230x(H)120 mm.
- Wasseranschluss: 1/2".
- Ablauf: Ø 52 mm.

Artikelnummer mm
810309 400x335x(H)570



810316

S.S.
stainless steel

WASCHBECKEN MIT KNEEBEDIENUNG

- Hergestellt aus Edelstahl, Druckknopf aus verchromtem Kunststoff und Ventil aus Kupfer.
- Das Waschbecken hat einen Durchmesser von 350 mm und eine Tiefe von 123 mm.
- Einfach mit einem Knie zu bedienen.
- Anschlussmaterial im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer mm
810316 400x400x(H)450



GESCHIRRSPÜLKÖRBE & ABRÄUMBOXEN PROFI LINE

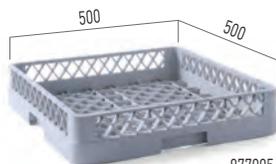


GLÄSERKORB FÜR GESCHIRRSPÜLER

Artikelnummer	-	mm
877050	9 Fächer	500x500x(H)104
877043	16 Fächer	500x500x(H)104
877036	25 Fächer	500x500x(H)104
877029	36 Fächer	500x500x(H)104
877012	49 Fächer	500x500x(H)104

AUFSATZ FÜR GESCHIRRSPÜLKORB

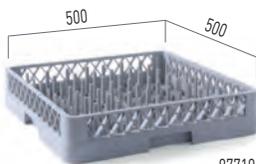
Artikelnummer	-	mm
877500	49 Fächer 62x62mm	500x500x(H)45
877517	36 Fächer 73x73 mm	500x500x(H)45
877524	25 Fächer 88x88 mm	500x500x(H)45
877531	16 Fächer 112x112 mm	500x500x(H)45
877548	9 Fächer 150x150 mm	500x500x(H)45
877302	1 Abteil	500x500x(H)45



GESCHIRRSPÜLKORB, UNIVERSAL, GROBMASCHIG

- Geeignet für Tassen, Töpfe, Behälter etc.
- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Mit grobmaschigem Boden.

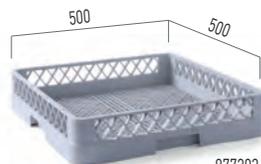
Artikelnummer	mm
877005	500x500x(H)100



GESCHIRRSPÜLKORB FÜR TELLER

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Mit eingegossenen Stiften.
- Die Abstände zwischen den Abstandshaltern schaffen einen optimalen Neigungswinkel der Teller für effektive Reinigung.

Artikelnummer	mm
877104	500x500x(H)100



GESCHIRRSPÜLKORB FÜR BESTECK

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Der feinmaschige Boden verhindert, dass das Besteck unter den Geschirrspülkorb gelangt.

Artikelnummer	mm
877203	500x500x(H)100



810583

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLMASCHINENKÖRBE - 7 KÖRBE À 500X500 MM

- Für Geschirrspüler-Körbe mit dem Maßen 500x500 mm.
- Hält den Arbeitsbereich rund um den Geschirrspüler stets gut organisiert.
- 7 Lagen im Abstand von je 200 mm.
- Ausgestattet mit beidseitigen Korbverschlüssen und vier Lenkrollen, zwei davon mit Feststellbremsen.
- Flatpack-Lieferung.
- Die maximale Belastung beträgt 100 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

Artikelnummer	mm
810583	615x560x(H)1700



281246



552001

TRANSPORTBOX

- Grau, mit praktischen Tragegriffen.

Artikelnummer	mm
552001	555x410x(H)130



560044

KOCHHAUBE - 10 STK.

- Plissiertes Vlies aus PP-Material.
- Perforierte Krone.
- Einstellbare Größe.

Artikelnummer	mm
560044	ø600x(H)230

UV-STERILISATOR

- Perfekt zum Sterilisieren von Messern, Kapazität für 14 Messer.
- Aus Edelstahl mit Plexiglastür.
- Ausgestattet mit einem Messerhalter aus Edelstahl.
- Sterilisiert durch bakterizides ultraviolettes Licht.
- Ausgestattet mit einem Mikroschalter, der eine Bedienung bei geöffneter Tür verhindert.
- Integrierter Timer, einstellbar bis zu 60 Minuten.

Artikelnummer	V	W	mm
281246	230	25	510x160x(H)625



691045

DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

Artikelnummer	Passend für	mm
691045	691038	ø570x(H)35
691410	691403	ø505x(H)35



691052

OFFENER DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

Artikelnummer	Passend für	mm
691052	691038	ø570x(H)135
691427	691403	ø510x(H)120



691069

PUSH-DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

Artikelnummer	Passend für	mm
691069	691038	ø580x(H)190
691434	691403	ø505x(H)190



691038



691076

WAGEN FÜR ABFALLEIMER RUND

Artikelnummer	Passend für	mm
691076	691038	ø455x(H)165
691441	691403	ø400x(H)165

ABFALLEIMER RUND

Artikelnummer	Liter	mm
691038	120	ø550x(H)690
691403	80	ø490x(H)620





691137

ABFALLEIMER SCHMAL

Artikelnummer	Liter	mm
691137	60	455x315x(H)580



691151

TRET-ABFALLEIMER

Art.-Nr.	Liter	mm
691151	68	490x410x(H)660
691168	87	500x410x(H)815



691144

691175

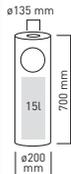
NEW

DECKEL MIT ÖFFNUNG FÜR 60 L RECHTECKBEHÄLTER

Artikelnummer	mm
691144	660x470x(H)30
691175	660x470x(H)30



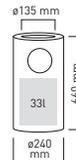
Abnehmbarer Aschenbecher zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters



691380



Abnehmbarer Aschenbecher zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters



691397



MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Polierte Oberfläche.
- Abnehmbarer Aschenbecher über dem Behälter zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters.
- Behälteröffnung Ø 135 mm.
- Rutschfester Gummiboden zur Erhöhung der Behälterstabilität und zum Schutz des Bodens vor Kratzern.

Artikelnummer	Liter	mm
691380	15	ø200x(H)700

MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Polierte Oberfläche.
- Abnehmbarer Aschenbecher über dem Behälter zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters.
- Behälteröffnung Ø 135 mm.
- Rutschfester Gummiboden zur Erhöhung der Behälterstabilität und zum Schutz des Bodens vor Kratzern.

Artikelnummer	Liter	mm
691397	33	ø240x(H)660





976739

REINIGUNGSTABLETTEN FÜR KAFFEEVOLLAUTOMATEN, 120 STK.

- Die Reinigungstablette ist für den regelmäßigen Einsatz in Kaffee-, Espresso- und Teemaschinen geeignet. Entfernt hartnäckige Ablagerungen wie Kaffeesatz oder Teeöl.

Artikelnummer	Bestelleinheit	Gewicht (kg)
976739	12	0.24



976777

ENTKALKER-PULVER

- Beseitigt Kalkablagerungen an gewerblichen Geschirrspülmaschinen, Heißwassergeräten, Kaffee- und Waschmaschinen (Waschprogramm 40°C).

Artikelnummer	Bestelleinheit	Gewicht (kg)
976777	12	1



976753

KAFFEEMASCHINENREINIGER

- Der Kaffeemaschinenreiniger ist für den regelmäßigen Einsatz in Kaffee-, Espresso- und Teemaschinen geeignet.
- Entfernt hartnäckige Ablagerungen wie Kaffeesatz oder Teeöl.

Artikelnummer	Bestelleinheit	Gewicht (kg)
976753	12	1



976760

ENTKALKER-KONZENTRAT

- Hochkonzentrat auf Basis von Zitronensäure zur wirksamen Entkalkung von Heißwassergeräten, Kaffee- und Waschmaschinen, Boilern, Edelstahltopfen und Fliesen.

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
976760	12	1



5 in 1



976746

REINIGER FÜR SAHNE- UND EISBEREITER

- Reiniger für alle gängigen Sahne- und Eisbereiter.
- Löst Fett- und Eiweißreste.
- Kann auch auf den äußeren Geräteoberflächen angewendet werden.

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
976746	12	1



EDELSTAHLPFLEGE

- Reinigen Sie alle Arten von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen.
- Sofort einsatzbereit, einfach sprühen und wischen.
- Nach Gebrauch sind die behandelten Oberflächen schmutz- und wasserabweisend.
- Entfernt Fingerabdrücke und wirkt antistatisch.

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
976784	12	0,5



976784



FETTLÖSER-SCHAUM

- Entfernt gründlich alle fettigen und öiligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Friteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln.
- Kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden.
- Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
976791	12	1



976791



975039

PROFESSIONELLER GRILL- UND OFENREINIGER EXTREME BOOSTER

- Gebrauchsfertiges, stark alkalisches Produkt zur täglichen Entfernung von öligen und teerigen Ablagerungen, eingebranntem Fett und organischen Verfärbungen.
- Reinigt und entfettet. Empfohlen für die tägliche Reinigung von Grills, Backöfen oder Abzugshauben.
- Bewahrt den natürlichen Glanz der Oberfläche.
- Parfümfrei. pH 14

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
975039	12	1



WASSERENTHÄRTER

- Mit Verwendung von Wasserenthärtnern tragen Sie dazu bei, den Lebenszyklus Ihrer Geräte zu verlängern.
- Die Enthärter arbeiten auf einem Ionenaustauschverfahren, bei welchem die Calcium- und Magnesiumionen, die die Wasserhärte verursachen, durch ein Ionenaustauschharz aufgefangen werden.
- Dieses Verfahren reduziert die Wartungskosten Ihrer Geräte, da Kalkablagerungen wirksam vermieden werden.
- Am Steuerkopf des Gerätes können je nach Bedarf die Betriebsparameter konfiguriert werden.
- Die Elemente im Inneren des Kopfes bestehen aus hochwertiger Keramik, die gegen Abrieb, Korrosion und Ablagerungen beständig ist.
- Dank dieser Technologie ist die Steuerung bestmöglichst abgedichtet und gewährt langen und störungsfreien Betrieb.
- Marineblaues Gehäuse.
- Wasseranschluss: 3/4" Arbeitsdruck: 1,5-6,0 Bar Arbeitsumgebungstemperatur: 5 - 38°C.
- Max. Vorlauftemperatur: 38 °C.
- Regenerationszeit: 37 min.
- Ausgabe für 10 ° dH - 1200 L.
- Harzbett 4,0 L.
- Regenerationstank: 8 kg.
- Maximaler Wasserdurchfluss: 5 l / min.
- Regenerierungssalzverbrauch pro 1 Zyklus: 0,5 kg.



230442



230459

WASSERENTHÄRTER, HALBAUTOMATISCH

- Der halbautomatische Enthärtungsprozess muss manuell gestartet werden.
- Gewicht: 8 kg.

Artikelnummer	V	W	mm
230442	230	18	216x404x(H)504

WASSERENTHÄRTER, AUTOMATISCH

- Vollautomatischer Betrieb.
- Einstellbare Betriebs-, Enthärtezeit und der zu enthärtenden Wassermenge.
- Kindersicherung dank automatischer Sperre.
- Gewicht: 7.7 kg

Artikelnummer	V	W	mm
230459	230	18	214x417x(H)505

WASSERENTHÄRTER MANUELL

- Hartes Wasser enthält gelöste Mineralien unter anderem Kalzium- und Magnesiumverbindungen.
- Calcium- und Magnesiumionen verursachen Kalkablagerungen, die Ihre Geräte und Utensilien beschädigen können.
- Bei der Wasserenthärtung werden die Kalzium- und Magnesiumverbindungen, die für den Wasserhärtegrad verantwortlich sind, entfernt.
- Beim Durchlaufen der Harzsäule werden Calcium- und Magnesiumionen von den Harzpartikeln absorbiert.
- Wenn die Ionenaustauschfähigkeit des Harzes nachläßt, sollte es unter Verwendung einer Salzlösung wieder regeneriert werden.
- Wasserenthärter können überall installiert werden, wo die Wassertemperatur unter 45° C liegt und der Wasserdruck 2 Bar nicht überschreitet.
- Zur Regeneration verwenden Sie nur uniodisiertes Salz.
- Nur für Trinkwasser geeignet.
- Ideal zum Enthärten von Wasser für Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Geschirrspülmaschinen und Eiswürfelbereiter.
- Dank seiner geringen Größe ist dieses Gerät perfekt für Bars und Restaurants geeignet.
- Durch die verwendeten hochwertigen Materialien, bleibt das Gerät viele Jahre ausfall- und betriebssicher.
- Optimaler Arbeitswasserdruck: 1-2 Bar.



WASSERENTHÄRTER

- Während der Regeneration darf das angeschlossene Gerät nicht verwendet werden.
- Wasserdruck min./max.: 1-8 bar.
- Nenndurchfluss: 1000 l/Std.
- Umgebungstemperatur: 4-35°C.
- Vorlauftemperatur: 4-25°C.
- Anschlussgröße: 3/8".

Artikelnummer	Filterkapazität (20°C/30°C/40°C)	Liter	mm
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600

SALZTABLETTEN ZUR WASSERENTHÄRTUNG

- Hergestellt aus komprimiertem Salz - die Rohstoffzusammensetzung beinhaltet ausschließlich Natriumchlorid [NaCl].
- Tablettenform - Salz löst sich gleichmäßig auf, ohne zu verklumpen.
- Nutzen:
 - Wasserenthärtung und Verhinderung von Kalkablagerungen,
 - Wasserdesinfektion,
 - Verlängerung der Lebensdauer von Geräten.
- Hervorragend geeignet für Geräte in der Gastronomie, Autowaschanlagen, Wasserwerke und viele andere Zwecke.
- Kann in allen Arten von Wasserenthärtern verwendet werden.

Artikelnummer	Gewicht (kg)
231265	25



INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN KÜCHEN- /RESTAURANTGEBRAUCH



270080

INSEKTENVERNICHTER MIT KLEBEPLATTEN 100 M²

- Geeignet für den Einsatz im Küchen- und Servicebereich.
- Metallgehäuse mit Wandbefestigung.
- 2 x 15 W UV-A bruchfesten Leuchtröhren.
- Klebefolienplatte an der Rückwand.
- Durch das Licht angelockte Insekten bleiben kleben.
- Geeignet für Räume bis ca. 100 m².
- Lieferung mit Klebefolienplatte.

Artikelnummer	V	W	mm
270080	230	30	544x285x(H)92
270028	230	2x15	2 Stück Ersatzlampen für Insektenvernichter

INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN INNENGEBRAUCH



270097

INSEKTENVERNICHTER 300 M²

- Langlebiges UV-A LED-Licht, mittlere Lebensdauer von 20.000 Stunden.
- Gehäuse aus feuerfestem ABS für hohe Sicherheit.
- Insekten werden mit einem Stromschlag von 4000 V getötet.
- Abnehmbare Auffangwanne, leicht zu reinigen.
- Kann mit einer Kette an der Decke befestigt oder freistehend verwendet werden.

Artikelnummer	V	W	mm
270097	230	13	470x100x(H)265



270172

270165

270158



Inkl. Kettenaufhängung



Herausnehmbarer Behälter

INSEKTENVERNICHTER, ELEKTRONISCH

- Zur Verwendung im Innenbereich.
- Gehäuse aus spezieller Aluminiumlegierung und feuerfestem ABS-Kunststoff für höchste Sicherheit.
- 2x UV-A-Leuchtstoffröhren.
- Die Insekten werden durch elektrische Spannung (2000-2500 V) am Stromgitter getötet.
- Herausnehmbare Schublade für einfache Reinigung.
- Als Deckengerät mit Kettenaufhängung oder als Standgerät einsetzbar.

Artikelnummer	V	W	mm
270158	230	26	379x103x(H)265
270165	230	40	515x104x(H)315
270172	230	45	655x90x(H)360



INSEKTENVERNICHTER MIT KLEBEPLATTEN 120 M²

- Geeignet zur Verwendung in Küchen und Servierbereichen.
- Feuerfestes ABS Gehäuse - Rückwand aus Metall, geeignet zur Wandbefestigung.
- 1 x unzerbrechliche Fluoreszenzlampe 36 W UV-A.
- Haftfolie hinten, um die Insekten zu fangen.
- Einfacher Austausch der Klebeplatten und der UV-A Lampe.
- Wirkungsbereich bis ca. 120 m².
- Lieferung mit einer Haftfolie (390x270 mm).

Artikelnummer	V	W	mm
270196	230	36	540x80x(H)281
270233	Klebeplatte für Insektenvernichter - 10 Blatt		
270240	Ersatzlampe für Insektenvernichter		



270196



INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN AUSSENBEREICH

INSEKTENVERNICHTER, WASSERDICHT

- Aus feuerfestem ABS-Kunststoff, für höchste Sicherheit. Mit 2x UV-A Lampen. Die Insekten werden mit bis zu 2000V unschädlich gemacht.
- Wasserdicht gemäß IPX4-Norm.
- Kann sowohl im Innen- als auch im Außenbereich verwendet werden.
- Einfach abnehmbare Auffangschale zur schnellen und einfachen Reinigung.
- Inkl. praktischer Kettenaufhängung.

Artikelnummer	-	V	W	mm
270066	100 m ²	230	40	510x135x(H)305
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305
935286	Ersatzleuchten für Insektenvernichter (2 Stk.)			



270066

Inkl. Kettenaufhängung



Herausnehmbarer Behälter

ERSATZLEUCHE FÜR INSEKTENVERNICHTER

- UV-A-Leuchtstoffröhre.
- Set of 2.

Artikelnummer	Für	V	W	mm
934159	270158	230	8	300x15x(H)115
934166	270172 - 270141	230	20	602x24x(H)124



934159



Edelstahlmöbel zur Selbstmontage. Schneller und einfacher Aufbau. Kompakte Verpackung - günstige Transportkosten.





REGAL MIT 4 BÖDEN - ZUR SELBSTMONTAGE

- Aus AISI 430 Edelstahl
- Füße aus 30x30 mm Profilen
- Ungefähre Maximallast pro Regal - 70 kg/m²
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten

Artikelnummer	mm
812501	600x400x(H)1800
812518	800x400x(H)1800
812525	1000x400x(H)1800
812532	1000x500x(H)1800
812556	1000x600x(H)1800
812549	1200x500x(H)1800
812563	1200x600x(H)1800



812525



811726



VERSTELLBARES DOPPEL-WANDREGAL MIT ZWEI STAHLSCHEIENEN

- Aus rostfreiem Edelstahl AISI 430 hergestellt.
- Die Aufkantung der Regalböden verhindert das Herabfallen der Waren.
- Abnehmbare Regalböden mit glatter Oberfläche für eine einfache Reinigung.
- Maximale Belastung pro Regalboden (vorausgesetzt, die Last wird gleichmäßig verteilt): 25 kg.
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Wird inkl. zweier Stahlwinkel für die Wandmontage geliefert.

Artikelnummer	mm
TIEFE 300 MM	
811771	800x300x(H)600
811726	1000x300x(H)600
811733	1200x300x(H)600
811740	1400x300x(H)600
TIEFE 400 MM	
816592	1000x400x(H)600



816486

WANDREGAL, MIT ZWEI STAHLBÜGELN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 430.
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Maximalbelastung: ca. 25 kg/m².
- Die Aufkantung (30 mm) verhindert das Herabfallen der Waren.
- Wird mit 2 Stahlwinkeln für die Wandmontage geliefert.

Artikelnummer	mm
816486	800x300x(H)250
816493	1000x300x(H)250
816509	1200x300x(H)250
816516	1400x300x(H)250



ARBEITSTISCHE SELBSTMONTAGE KITCHEN LINE

- Zur Verwendung in der professionellen Gastronomie.
- Komplett aus Edelstahl AISI 430 gefertigt.
- Arbeitsplatte mit laminiertes und wasserdichter Platte zur Verstärkung und Schalldämmung des Geräts.
- Beine aus 40x40 mm Profilen.



- Geschraubte Konstruktion, die das Zusammenbauen, Lagern und Transportieren der Möbel ermöglicht.
- Zugriff auf den Arbeitsbereich von allen Seiten.
- Maximale Tragfähigkeit von Tischplatte und Ablage: ca. 70 kg/m²
- Verstellbare FüÙe: +25/-5 mm.



811511



811467

ARBEITSTISCH HOCHBELASTBAR

- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.
- Maximale Tragfähigkeit von Tischplatte und Ablage: ca. 70 kg/m²

WANDARBEITSTISCH MIT AUFKANTUNG UND ABLAGE

- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.
- Maximale Tragfähigkeit von Tischplatte und Ablage: ca. 70 kg/m²

Artikelnummer	mm
MIT FACHBODEN, TIEFE 600 MM	
811511	1000x600x(H)850
811528	1200x600x(H)850
811535	1400x600x(H)850
811542	1600x600x(H)850
811559	1800x600x(H)850

Artikelnummer	mm
TIEFE 600 MM	
811450	800x600x(H)850
811467	1000x600x(H)850
811474	1200x600x(H)850
811481	1400x600x(H)850
811498	1600x600x(H)850
811504	1800x600x(H)850

Artikelnummer	mm
MIT FACHBODEN, TIEFE 700 MM	
810705	1000x700x(H)850
810712	1200x700x(H)850
810729	1400x700x(H)850
810736	1600x700x(H)850
810743	1800x700x(H)850

Artikelnummer	mm
TIEFE 700 MM	
812716	800x700x(H)850
812723	1000x700x(H)850
812730	1200x700x(H)850
812747	1400x700x(H)850
812754	1600x700x(H)850
812761	1800x700x(H)850

ARBEITSTISCH ZENTRAL

- Der Ablageboden ist durch eine Aluminiummanschette mit den Tischbeinen verbunden.
- Höhenverstellbare Tischbeine.
- Robuste Bauweise.
- Tragfähigkeit Arbeitsplatte und Regalboden (verteilt): ±130 kg.

Artikelnummer	mm
812457	1200x600x(H)880
812440	1000x600x(H)880
812464	1400x600x(H)880
812471	1600x600x(H)880
812488	1800x600x(H)880



812440



SPÜLTISCHE – VERSCHRAUBT KITCHEN LINE

- Aus einem einzigen Edelstahlblech gepresste Spülbecken, die sich durch eine hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien auszeichnen.
- Spülbecken nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Abmessungen der Spüle: 400x400x(H)250 mm.
- Abfluss kompatibel mit Standard-Siphons: Ø50 mm.
- Wasserhahnöffnung: Ø30 mm.
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung,



811863

- um das Ausfließen von Wasser zu verhindern.
- Verschraubte Ausführung.
- Füße aus 40x40 mm Profilen.
- 40 mm Aufkantung verhindert die Verschmutzung der Wände.
- Die Füße sind um 50 mm von der Wand entfernt, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten.
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.

430
stainless steel

user assembly



811887

INZEL-SPÜLTISCH MIT ABLAGE - SELBSTMONTAGE

- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.
- Maximale Tragfähigkeit von Tischplatte und Ablage: ca. 70 kg/m²

Artikelnummer	mm	ort der Senke
TIEFE 600 MM		
811863	800x600x(H)850	auf der rechten Seite
812495	800x600x(H)850	auf der Linken

TIEFE 700 MM		
812938	1000x700x(H)850	auf der rechten Seite
812945	1000x700x(H)850	auf der Linken

DOPELSPÜLTISCH MIT REGALBODEN - ZUR SELBSTMONTAGE

- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.
- Maximale Tragfähigkeit von Tischplatte und Ablage: ca. 70 kg/m²

Artikelnummer	mm
TIEFE 600 MM	
811887	1000x600x(H)850

TIEFE 700 MM	
812969	1000x700x(H)850



811818

WASCHBECKEN

- AISI 304 - säurebeständige Edelstahlspüle, Wandmontage, Innenabmessungen: 350x250x(H)100 mm, ø35 mm.
- Öffnung für HENDI 970522 Wasserhahn: ø52 mm.
- Ablauf kompatibel mit Standardsiphons.

Artikelnummer	mm
811818	400x295x(H)145

430
stainless steel

user assembly



TISCHE BUDGET LINE - VERSCHRAUBT

- Robuste Konstruktionsweise komplett aus Edelstahl AISI 430.
- Arbeitsplatte von unten mit einem Längsprofil verstärkt.
- Mit einer Aufkantung von 40 mm.
- Der Regalboden ist 160 mm über dem Boden montiert und bietet somit viel Platz für größere Geräte und Kisten.



- Sowohl die Arbeitsplatte als auch die Ablage haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Lieferung als Flatpack zur Selbstmontage.



811511



811447

ZENTRALER ARBEITSTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE

Artikelnummer	mm
817094	600x600x(H)850
817100	800x600x(H)850
817162	1000x600x(H)850
817179	1200x600x(H)850

WANDARBEITSTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE - GESCHRAUBT

Artikelnummer	mm
817223	600x600x(H)850
817261	800x600x(H)850
817278	1000x600x(H)850
817285	1200x600x(H)850



816998



817032

TISCH MIT SPÜLBECKEN UND ABLAGE - GESCHRAUBT

Artikelnummer	mm	ort der Senke
816998	800x600x(H)850	auf der rechten Seite
817001	800x600x(H)850	auf der Linken

DOPPELSPÜLTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE - GESCHRAUBT

Artikelnummer	mm
817032	1000x600x(H)850



WASCHTISCHE MIT SCHRANK – VERSCHWEISST

- Aus einem einzigen Edelstahlblech gepresste Spülbecken, die sich durch hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien auszeichnen.
- Spülbecken nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Abmessungen der Spüle: 400x400x(H)250 mm.
- Abfluss kompatibel mit Standard-Siphons: Ø50 mm.
- Öffnung für den Wasserhahn: Ø30 mm.
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung, damit kein Wasser auslaufen kann.

430
stainless steel



813546

- Verschweißt - für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Ungefähre maximale Belastung pro Arbeitsplatte: 70 kg/m².
- 40 mm Aufkantung verhindert die Verschmutzung der Wände.
- Griffe aus Kunststoff.
- Schrankkörper um 100 mm von der Wand abgerückt, keine Rückwand, um den Zugang zum Wasser- und Abwasseranschluss zu gewährleisten.
- Höhe der Füße: 160 mm, verstellbare Füße (25 mm nach oben oder unten).

430
stainless steel



813690

EINZELSPÜLTISCH MIT SCHRANK - GESCHWEISST, TIEFE 600 MM

- Flügeltüren - Scharniere auf der linken Seite.
- Die Türen werden mit Magnetverschlüssen geschlossen gehalten.

Artikelnummer	mm
1 SPÜLBECKEN, TIEFE 600 MM	
813522	600x600x(H)850

1 SPÜLBECKEN, TIEFE 700 MM	
813546	600x700x(H)850

DOPPELSPÜLTISCH MIT SCHRANK - GESCHWEISST

- Schiebetüren.

Artikelnummer	mm
813690	1000x600x(H)850

FETTLÖSER-SCHAUM

- Entfernt gründlich alle fettigen und öligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Friteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln.
- Kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden.
- Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

Artikelnummer	Bestelleinheit	Liter
976791	12	1



976791



TISCH MIT 2 SPÜLBECKEN - GESCHWEISST

- Waschbeckenschalen, die aus einem einzigen Edelstahlblech gepresst werden, gekennzeichnet durch eine hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien.
- Waschbeckenschale, die nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt ist.
- Waschbeckenabmessungen: 400x400x(H)250 mm.
- Ablauf kompatibel mit Standardfallen: Ø50 mm.
- Gewindeschneideröffnung Ø30 mm.
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung zum Schutz vor Wasseraustritt.
- Füße aus Profilen mit 40x40 mm.
- 40 mm Spritzschutz verhindert Fleckenbildung an den Wänden.
- Füße, die sich um 50 mm von der Wand bewegen, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten.
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.

430
unverblet



815007

WANDARBEITSTISCHE MIT SCHRANK - VERSCHWEISST

- Aus Edelstahl AISI 430 gefertigt.
- Geschweißt, für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Die Arbeitsplatte ist von unten mit einer wasserfesten, laminierten Platte verstärkt, die das Objekt robuster und schalldicht macht.
- Maximale Belastung pro Arbeitsplatte: ca. 70 kg/m².
- 40 mm Aufkantung verhindert, dass die Wände verschmutzt werden
- Türgriffe aus Kunststoff.
- Schrankkörper 100 mm von der Wand entfernt, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten.
- Fußhöhe: 160 mm, 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten verstellbar.
- Herausnehmbarer, nicht höhenverstellbarer Einlegeboden.

430
unverblet



811658

TISCH MIT 2 SPÜLBECKEN - GESCHWEISST

- Ungefähr maximale Belastung pro Arbeitsplatte: 70 kg/m².
- 400x400x(H)250 mm Waschbecken.

Artikelnummer	mm
815007	1000x600x(H)850

WANDARBEITSTISCHE MIT SCHRANK UND SCHIEBETÜREN - VERSCHWEISST

- Schiebetüren montiert auf Rollenlagern.

Artikelnummer	mm
811641	800x600x(H)850
811658	1000x600x(H)850
811665	1200x600x(H)850
811672	1400x600x(H)850
811689	1600x600x(H)850



976784

EDELSTAHLPFLEGE

- Reinigen Sie alle Arten von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen.
- Sofort einsatzbereit, einfach sprühen und wischen.
- Nach Gebrauch sind die behandelten Oberflächen schmutz- und wasserabweisend.
- Entfernt Fingerabdrücke und wirkt antistatisch.

Artikelnummer	Bestellereinheit	Liter
976784	12	0,5





231791

LADETISSCH MIT SPÜLBECKEN FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl, mit einer 510 mm breiten Korbführung, integriertem Spülbecken (400x400mm) und Wandaufkantung.
- Ausgestattet mit einer Klammer zur Anschlussmöglichkeit an Haubenspülmaschinen.
- Höhenverstellbare Füße um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Zerlegte Auslieferung, Montage erforderlich.
- Ausführung für den linken und rechten Anschluss an Geschirrspüler erhältlich.

Artikelnummer	-	mm
231777	linke Seite	1200x700x(H)850
231791	rechte Seite	1200x700x(H)850



231760

ENTLADETISSCH FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl, mit einer 510 mm breiten Korbführung und Wandaufkantung.
- Ausgestattet mit einer Klammer zur Anschlussmöglichkeit an Haubenspülmaschinen.
- Höhenverstellbare Füße um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Zerlegte Auslieferung, Montage erforderlich.
- Ausführung für den linken und rechten Anschluss an Geschirrspüler erhältlich.

Artikelnummer	-	mm
231760	linke Seite	1000x700x(H)850
231784	rechte Seite	1000x700x(H)850

TISCH MIT SPÜLE, ABLAGEBODEN UND PLATZ FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.
- Glatte polierte Oberflächen und Fugen für eine sichere und einfache Reinigung.
- Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 430.
- Die Arbeitsplatte mit Marinerand und 40 mm Aufkantung verhindert die Ansammlung von Schmutz zwischen Tisch und Wand.
- Die integrierte Spüle (AISI 304) misst 400x400x(H)250 mm.
- Inklusive vorgebohrtem Wasserhahnloch (ø30 mm).
- Die verstärkte Ablage hat die Maße 575x585 mm und ist nicht verstellbar.
- Die Beine (AISI 430) sind aus 40x40 mm großen Rohren gefertigt und mit verstellbaren Füßen (+25/-5 mm) ausgestattet.
- Erhältlich in 2 Ausführungen: mit Spülbecken auf der linken (Art.-Nr. 237519) oder auf der rechten Seite (Art.-Nr. 237526).
- Belastbarkeit: ≈70 kg/m².
- Verschraubte Konstruktion zur Selbstmontage.
- Flatpack-Lieferung.



237519

Artikelnummer	-	mm
237519	links	1200x700x(H)850
237526	rechts	1200x700x(H)850





815786



ARBEITSTISCH MIT REGALBODEN - GESCHRAUBT

- Aus Edelstahl AISI 430.
- FüÙe aus 40x40 mm Profilen.
- Arbeitsplatte von unten mit wasserdichtem, laminiertem Board gefüllt, das den Gegenstand verstärkt und schalldicht macht.
- Stahlrahtablage montiert bei 200 mm, nicht verstellbar.
- Ungefähre maximale Beladung pro Arbeitsplatte und pro Ablage - 70 kg/m².
- Die Arbeitsplatte ohne Spritzschutz ermöglicht es dem Benutzer, den Tisch unabhängig von der Position zu verwenden. 4 geräuscharme, schwenkbare Rollen Ø125 mm, von denen zwei mit einer Bremse ausgestattet sind

Artikelnummer	mm
815786	1000x700x(H)850
815793	1200x600x(H)850



812044

TOPFSTÄNDER

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 430).
- Robuste Schweißkonstruktion garantiert Stabilität und hohe Haltbarkeit des Ständers.
- Die Arbeitsplatte ist mit einem Stahlprofil verstärkt.
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Ungefähre maximale Belastung pro Arbeitsplatte (bei gleichmäßiger Verteilung): 100 kg/m².

Artikelnummer	mm
815151	500x500x(H)450
812044	550x550x(H)450



811207

WANDSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN - GESCHWEISST

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 430).
- Ausgestattet mit Schiebetüren mit Kunststoffgriff, alle auf Rollenlagern.
- Die glatte Innenfläche erleichtert die Reinigung.
- Maximale Tragfähigkeit pro Regalboden: ca. 70 kg/m².
- GeschweiÙt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Wird mit speziellen Leisten für die Wandmontage geliefert.

Artikelnummer	mm
TIEFE 300 MM	
814154	800x300x(H)600
811207	1000x300x(H)600
TIEFE 400 MM	
814178	800x400x(H)600
814185	1000x400x(H)600
811214	1200x400x(H)600



DURCHREICHESCHRÄNKE MIT SCHIEBETÜREN

- Hergestellt aus AISI 430 Edelstahl.
- 2 herausnehmbare Regale, nicht verstellbar.
- 2 feste Regale (unteres und mittleres Regal)
- Beladung pro Regal – 70 kg/m².
- Türgriffe aus Kunststoff.
- Verstellbare Füße – 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.



811108



812402

DURCHREICHESCHRANK MIT TRENNWAND UND SCHIEBETÜREN

- Ausgestattet mit 8 Schiebetüren mit vertikalen Griffen, alle auf Rollenlagern.

Artikelnummer	mm
811634	800x500x(H)1800
811108	1000x600x(H)1800

DURCHREICHESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- Ausgestattet mit 4 Schiebetüren mit vertikalen Griffen, alle mit Rollenlagern.

Artikelnummer	mm
812402	800x700x(H)1800



229286



DUNSTABZUGSHAUBE WANDMONTAGE

- Ausgestattet mit einem Satz Labyrinthfilter aus Edelstahl, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
- Mit Auffangschale zum Auffangen von Fett und Schmutz, der von den Filtern kommt.
- Ausgestattet mit einem Lüftungsanschluss ø200 mm an der Oberseite.
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl (AISI 430).
- Die Haube ist nicht mit einem Lüfter ausgestattet, dieser muss separat erworben werden.

Artikelnummer	-	mm
229286	ohne Beleuchtung	1000x700x(H)450
229293	ohne Beleuchtung	1200x700x(H)450
229309	mit LED-Beleuchtung	1000x700x(H)450
229316	mit LED-Beleuchtung	1200x700x(H)450





design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented



18/0

stainless steel



outdoor

GREEN FIRE

- Dank des Windfangs und optimaler Luftzufuhr, weniger Wärmeschwankungen durch Luftverwirbelungen.
- Leicht zu reinigen durch komplett entnehmbare Brenner und herausnehmbares Abtropfblech GN 2/1.
- Die verbesserten Brenner garantieren eine optimale Hitzeverteilung auf bis zu 90% der Grillfläche.
- Technische Teile sind verdeckt eingebaut.
- Sehr sauberes Brennen.
- Geringe CO₂ Emissionen.
- Abnehmbare FüÙe.



149621

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 2 BRENNER

- Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

Artikelnummer	-	kW(HS)	mm
149621	2 Edelstahl Grillroste Gastronorm 1/1	11.6	740x612 x(H)825



149508

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 2 BRENNER

- Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

Artikelnummer	-	kW(HS)	mm
149508	Emaillierte Grillplatte und Grillrost aus Gusseisen GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825



149591

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 3 BRENNER

- Emaillierte Grillplatte aus Gusseisen und Gastronorm Rost GN 1/1 enthalten.
- Auslieferung mit Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

Artikelnummer	kW[HS]	mm
149591	17.4	1078x612x(H)825



149614

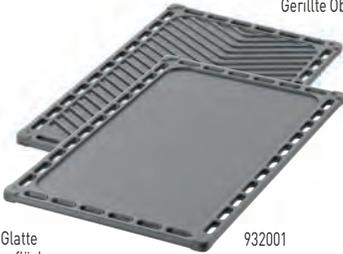
GRILLSYSTEM GREEN FIRE 4 BRENNER

- 2 emaillierte Gusseisen-Grillplatten und 2 Gusseisen-Grillplatten gelocht enthalten.
- Auslieferung mit Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

Artikelnummer	-	kW[HS]	mm
149614	mit Rollengestell	22	1400x612 x(H)825



Gerillte Oberfläche



Glatte Oberfläche

932001



932018



GUSSEISEN-GRILLPLATTE

- Für alle Green Fire Profi Line Grillgeräte passend.
- Beidseitig verwendbar - eine Seite glatt, eine gerippt.

Artikelnummer	GN	mm
932001	GN 1/1	325x530

GUSSEISENGRILL

- Passend für alle Griller Green Fire Profi Line.

Artikelnummer	GN	mm
932018	GN 1/1	325x530



149522

149539

HINTERE ARBEITSPLATTE FÜR GRILLSYSTEM GREEN FIRE

- Geeignet für: 149508, 149621, 149607, 149614.
- Die hintere Oberseite 149539 ist halb so breit wie das Green Fire mit 4 Brennern.
- Zwei davon ergeben ein hinteres Oberteil in voller Breite für das Green Fire mit 4 Brennern.

Artikelnummer	mm
149539	650x298x(H)160

SEITLICHE ARBEITSPLATTE FÜR GRILLSYSTEM GREEN FIRE

- Passend für: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

Artikelnummer	mm
149522	480x298x(H)160



932094

GASSCHLAUCH FÜR GREEN FIRE GRILLS

- Für HENDI Green Fire Grills mit den Artikelnummern 149607, 149614, 149621, 149508 oder 149591.

Artikelnummer
932094





939949



939956

ROST

- Verchromter Rost.
- Passend für alle Grillere Green Fire Profi Line.

Artikelnummer	mm
939949	325x530

FLAMMSCHUTZ

- Legen Sie den Flammenschutz über den Brenner, damit das Fett nicht direkt auf den Brenner tropfen kann.
- Flammenschutz aus Edelstahl.
- Passend für alle Grillere Green Fire Profi Line.

Artikelnummer	mm
939956	650x530



152706

152805



152904

LAVASTEINE - FEIN

- Für verschiedene Arten von Gasgrills geeignet.
- Feine, relativ kleine Steine.

Artikelnummer	-	Gewicht (kg)
152706	Box	3

LAVASTEINE - GROB

- Geeignet für verschiedene Arten von Gasgrills.
- Grobe, relativ große Steine.

Artikelnummer	-	Gewicht (kg)
152904	Beutel	9
152805	Box	5





700051

GASGRILL EUROPA

- Der Gasgrill Europa verfügt über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Die 3 Brenner sind mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Der Gasgrill Europa verfügt über ein komplett schwarz epoxidbeschichtetes Rahmengestell mit vier Rollen (2 davon Lenkrollen) und einem sicheren Gasflaschenhalter.
- Fett, das während des Grillens aus dem Fleisch austritt, wird durch einen speziellen Kanal in einen Fettauffangbehälter umgeleitet.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Lavasteine und Pfanne sind im Lieferumfang enthalten.
- Grillfläche: 1100x500 mm.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
700051	21.6	1260x580x(H)900



700105

GASGRILL ATLANTA

- Der Gasgrill Atlanta verfügt dank optimaler Wärmeverteilung und effizienter Heißluftzirkulation im Inneren des Brennergehäuses über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Die 3 Brenner sind mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Die Brenner sind komplett aus Edelstahl gefertigt, und die Roste sind zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Die 3 jeweils separat einstellbaren Brenner ermöglichen die Unterteilung der Grillfläche in unterschiedliche Hitzezonen und ermöglichen so ein gleichzeitiges Garen von Fleisch, Gemüse, Fisch und mehr.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Grillfläche: 1100x500 mm.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
700105	13	1285x770x(H)917



170045



GRILLSPIESS - 24 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
170045	24	(L)210



170120



GRILLSPIESS - 6 STK.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
170120	6	(L)250
170328	6	(L)350



GASGRILL TAMPA

- Der Gasgrill Tampa verfügt dank optimaler Wärmeverteilung und effizienter Heißluftzirkulation im Inneren des Brennergehäuses über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Der Brenner ist mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Die Brenner sind komplett aus Edelstahl gefertigt, und die Roste sind zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Der Gasgrill Tampa verfügt über ein komplett schwarz epoxidbeschichtetes Rahmengestell mit vier Rollen (2 davon mit Bremse) und einem sicheren Gasflaschenhalter.
- Fett, das während des Kochens aus dem Fleisch austritt, wird durch eine spezielle Rinne in einen Fettauffangbehälter umgeleitet.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Grillfläche: 1022x500 mm.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
700044	10	1260x580x(H)900



XENON PRO

- Dieser Powergrill aus Chromstahl lässt sich aufgrund der zwei Räder einfach bewegen.
- Das einklappbare Untergestell ermöglicht einen einfachen und platzsparenden Transport.
- Da der Brenner im windgeschützten Gehäuse eine hohe Temperatur erzeugt, eignet sich dieser Grill insbesondere für das Grillen von großen Stückzahlen in kürzester Zeit.
- Auf Grund der hohen Temperatur ist der Grill einfach zu reinigen, da Fettreste zu Asche verbrennen und diese wesentlich einfacher zu entfernen ist als Fett.
- Auslieferung mit Thermoelement und elektronischer Zündung sowie Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Propangas.
- Rostfläche 860x260 mm (2 Roste von je 430x260 mm) Fahrbar, Gestell einklappbar.
- Verbrauch 536 g/h.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
148105	7.5	1120x410x(H)900



GASSCHLAUCH FÜR XENON PRO UND FIESTA GRILLS

- Für den HENDI Xenon Pro Grill mit der Artikelnummer 148105.
- Für den HENDI Fiesta 600 mit der Artikelnummer 146002 und den Fiesta 800 mit der Artikelnummer 146804.

Artikelnummer
152171



152171



GASGRILLS FIESTA

18/0
stainless steel



146002



Brennereinheit kann zur einfachen
Reinigung entfernt werden



146804

FIESTA 600

- Untergestell aus Chromstahl mit Paellapfanne aus Flachstahl Ø 600 mm.
- Mit Gasschlauch, Elektrozündung und Druckminderer.
- Der runde Brenner hat ein Thermoelement.
- Brennereinheit ausbaubar zwecks einfacher Reinigung.
- Das Untergestell bietet Platz für Gasflaschen mit 5 kg oder 6 kg.
- Geeignet für Propangas, Verbrauch 334 g/Std.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
146002	4,8	600x600x(H)870

FIESTA 800

- Untergestell aus Chromstahl mit Paellapfanne aus Flachstahl Ø 800 mm.
- Mit Gasschlauch, Elektrozündung und Druckminderer.
- Der runde Brenner hat ein Thermoelement.
- Brennereinheit ausbaubar zwecks einfacher Reinigung.
- Das Untergestell bietet Platz für Gasflaschen mit 5 kg oder 11 kg.
- Geeignet für Propangas, Verbrauch 489 g/Std.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
146804	7	800x800x(H)900



622407

PAELLAPFANNE

- Hochwertige Pfannen aus Flachstahl.
- 2 praktische Tragegriffe.

Artikelnummer	Geeignet für Gasgrill	mm
622100		ø340x(H)40
622308		ø460x(H)40
622407	146002	ø600x(H)40
622605	146804	ø800x(H)50

GRILLSCHÜRZE

- Canvas 280 g/m².
- Flammhemmende Beschichtung.

Artikelnummer	mm
556696	810x660

556696



BBO



532

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

BAKE- & GRILL-MASTER



154601

BAKE-MASTER MINI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas) Verbrauch 0,215 m³/h.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
154601	5.8	340x540x(H)300



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 590x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch: ca. 0,430 m³/h.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
154618	11.6	650x540x(H)300



Inkl. emaillierter
Bratpfanne



154700

GRILL-MASTER MINI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Verchromter Rost und emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,215 m³/h.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
154700	5.8	340x540x(H)840



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Inkl. verchromtem Rost und emaillierter Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 590x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,430 m³/h.

Artikelnummer	kW(HS)	mm
154717	11.6	650x540x(H)840





154878

ROAST-MASTER MAXI

- Standgrill mit verchromtem Grillrost und besonders robustem Flammenschutz.
- Gehäuse und Flammenschutz aus Edelstahl 18/0.
- Elektronische Zündung und Thermoelement.
- Inklusive Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Propan-/Butangasflaschen.
- Verbrauch: 0,430 m³/h.

Artikelnummer	KW[HS]	mm
154878	11	650x540x(H)840



154540

ROAST-MASTER, MAXI 50 50-AUSFÜHRUNG

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Inkl. verchromtem Rost und emaillierter Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,430 m³/h.

Artikelnummer	KW[HS]	mm
154540	11.6	650x540x(H)840



GRILL-MASTER QUATTRO

- Gehäuse und 2 Abtropfschalen komplett aus Edelstahl.
- Geeignet für Propangas mit vier einzelnen einstellbaren Brennern ausgestattet.
- Inkl. 2 vernickelten Rosten und einer emaillierten Grillplatte (590x480 mm).
- Mit Thermoelement, elektronischer Zündung.



154908

- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Verbrauch 0,8 m³/h.
- Mit Ablageboden und 4 Rädern für bestmögliche Mobilität.

Artikelnummer	KW[HS]	mm
154908	22	1330x600x(H)920





144923

SCHUTZHÜLLE

- Aus UV-resistentem PEVA-Stoff.

Artikelnummer		mm
144923	Grill- / Roast- Master Maxi	720x560
	154717 & 154878	x[H]360



154656



GRILLPFANNE, EMAILLIERT

- Innenabmessungen: 590x480 mm.

Artikelnummer	mm
154656	590x480x(H)55



155028

GITTERROST FÜR ROAST-MASTER MAXI 50/50

- Hergestellt aus verchromtem Stahl.

Artikelnummer	mm
155028	477x300



154885

GITTERROST FÜR ROAST-MASTER

- Für den HENDI Roast-Master mit der Artikelnummer 154878.

Artikelnummer	
154885	



GITTERROST FÜR GRILL-MASTER

- Für HENDI Grill-Master Geräte mit den Artikelnummern 154717, 154878, 154908 geeignet.

Artikelnummer	
154632	





154632

GITTERROST FÜR GRILL-MASTER

- Für HENDI Grill-Master Geräte mit den Artikelnummern 154717, 154878, 154908 geeignet.

Artikelnummer

154632



154663

GITTERROST FÜR GRILL-MASTER MINI

- Gitterrost aus Edelstahl für den HENDI Grill-Master Mini mit der Artikelnummer 154700.

Artikelnummer

154663

mm

540x340



148723

OBERES GITTER FÜR XANTOS GRILL

- Für HENDI Xantos Grill 148624

Artikelnummer

148723



154687

BACKBLECH EMAILLIERT FÜR BAKE- UND GRILL-MASTER MINI

- Für HENDI Bake- und Grill-Master Mini Geräte mit den Artikelnummern 154601, 154700.

Artikelnummer

154687



145753

GASSCHLAUCH FÜR BAKE-, GRILL- UND ROAST-MASTER

- Für HENDI Bake-, Grill- & Roast-Master Geräte mit den Artikelnummern 154908, 154502, 154601, 154618, 154700 oder 154717.

Artikelnummer

145753



152157

DRUCKREGLER 50 MBAR

- Für HENDI Gasgrills und Hockerkocher.

Artikelnummer

152157



152188

DRUCKREGLER 37 MBAR

- Druckregler 37 mBar uni mit Anschluss und Schlauchschelle.

- Für den Einsatz mit Grills und Terrassenheizern.

Artikelnummer

152188



145678

GUMMIDICHTUNG FÜR DRUCKREGLER

Artikelnummer

145678



NEW

148624

XANTOS GASGRILL

- Dieser Powergrill aus Edelstahl verfügt über 4 abnehmbare Beine, die für den Transport zu einer kompakten Einheit flach verpackt werden können.
- Die Brenner entwickeln eine hohe Temperatur in der winddichten Einheit und daher ist dieser Grill für das Verarbeiten großer Mengen an Grillgut geeignet.
- Das Gerät selbst ist dank der hohen Temperaturen leicht zu reinigen.
- Die beiden Brenner können unabhängig voneinander betrieben werden.
- Ausgestattet mit einem Thermoelement und elektronischer Zündung, Gasschlauch und Druckregler sind im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Propangas.
- Rostfläche: 540x540 mm (2 Roste zu je 540x270 mm).

Artikelnummer	kW[HS]	mm
148624	9.5	770x710x(H)870



148631

XANTOS GASGRILL SCHWARZ

- Dieser Powergrill aus Edelstahl verfügt über 4 abnehmbare Beine, die für den Transport zu einer kompakten Einheit flach verpackt werden können.
- Die Brenner entwickeln eine hohe Temperatur in der winddichten Einheit und daher ist dieser Grill für das Verarbeiten großer Mengen an Grillgut geeignet.
- Das Gerät selbst ist dank der hohen Temperaturen leicht zu reinigen.
- Die beiden Brenner können unabhängig voneinander betrieben werden.
- Ausgestattet mit einem Thermoelement und elektronischer Zündung, Gasschlauch und Druckregler sind im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Propangas.
- Rostfläche: 540x540 mm (2 Roste zu je 540x270 mm).
- Das Hauptgehäuse der Brenner ist schwarz emailiert.
- Frontplatte und Beine schwarz pulverbeschichtet.

Artikelnummer	kW[HS]	mm
148631	9.5	770x710x(H)870



HOLZKOHLEGRILLS

- Edelstahl 18/0 mit abnehmbaren Füßen.



HOLZKOHLEGRILL PATIO

- Ausgestattet mit 2 Rosten zu je 345x345 mm.
- Innenmaße Grillwanne: 710x350x(H max.)110 mm.
- Doppelter Boden dient als Ascheauffangbehälter.

Artikelnummer	mm
150603	770x380x(H)760



150603

HOLZKOHLEGRILL RESTO

- Inkl. 3 Rosten von je 345x345 mm

Artikelnummer	mm
150801	1145x380x(H)770



150801



GITTERROST FÜR HOLZKOHLEGRILLS

- Für die HENDI Holzkohlegrills mit den Artikelnummern 150603, 150801.

Artikelnummer
151617



151617





525524



DRAHTBÜRSTEN-SET, SCHMAL - 3 STK.

- Set aus 3 verschiedenen schmalen Bürsten.
- Besteht aus einer Bürste mit Edelstahlborsten, einer mit Messingborsten und einer mit Nylonborsten.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
525524	3	(L)178
525531	3	(L)230

525531

525555

DRAHTBÜRSTEN-SET AUS MESSING UND EDELSTAHL - 2 STK.

- Set aus 2 verschiedenen Bürsten (1x Edelstahlborsten und 1x Messingborsten) mit jeweils 4 Reihen zu je 14 Borsten.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
525555	2	(L)290



525548



DRAHTBÜRSTE

- Aus Polypropylen mit 8 Reihen und je 8 Edelstahlborsten.
- Mit Stahlkratzer und langem Griff.

Artikelnummer	mm
525548	70x310x(H)85



525425

525432



DRAHTBÜRSTE Y-FÖRMIG

- Aus Edelstahlbraht.
- Komfortabler Griff mit Schlaufe.

Artikelnummer	mm
525425	310x170
525432	520x170



525562



DRAHTBÜRSTE

- Bequemer schwarzer Kunststoffgriff mit Stahlborsten.

Artikelnummer	mm
525562	150x55



525418



DRAHTBÜRSTE

- Aus Polypropylen mit 8 Reihen zu je 9 Edelstahlborsten.
- Mit Stahlscraper.

Artikelnummer	mm
525418	70x200x(H)80



525517



DRAHTBÜRSTE - 2 STK.

- Aus Holz mit 4 Reihen und je 14 Stahlborsten.

Artikelnummer	Stückzahl	mm
525517	2	(L)290



855201



GRILLPLATTENSCHABER

Artikelnummer	mm
855201	100x320



GENERELLE INFORMATIONEN

Dieser Katalog ist urheberrechtlich geschützt. Die Anwendung für kommerzielle Aktivitäten ist nur zulässig, wenn der ursprüngliche Kontext erhalten bleibt, und eine ausdrückliche Zustimmung zur Anpassung durch den Herausgeber schriftlich erteilt wird. In allen Fällen, von ganzer oder teilweiser Reproduktion, muss HENDI als Unternehmen namentlich angegeben werden. Aufgrund unseres Strebens nach kontinuierlicher Weiterentwicklung der Produkte behalten wir uns das Recht vor, Produktspezifikationen, Preise und Aussehen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Satz- und Druckfehler sind vorbehalten. Die gedruckten Farbstellungen der Produkte in diesem Katalog können vom tatsächlichen Aussehen der Produkte abweichen.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns auch unter www.hendi.eu



LEGENDE FÜR DIE IM KATALOG ANGEFÜHRTEN PIKTOGRAMME



Energiesparende Produkte



Entspricht den HACCP-Richtlinien

NEW

Neuartikel



Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich



Nur zur Verwendung im Innenbereich



Nur zur Verwendung im Außenbereich



Geeignet zur Verwendung auf einem Gasherd



Geeignet nur für Gasherde



Geeignet zur Verwendung auf einem Elektroherd



Geeignet zur Verwendung auf einem Cerankochfeld



Geeignet zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld



Nicht induktionsgeeignet



Mikrowellengeeignet



Nicht mikrowellengeeignet



Geschirrspülmaschinengeeignet



Nicht geschirrspülmaschinengeeignet



Geeignet zur Verwendung in Öfen



Stapelbar



Lebensmittelkonform



Nicht lebensmittelkonform



Kühlung



Zur Selbstmontage



Temperaturbeständig bis



Temperaturbeständig von / bis



Aluminium



Aluminiumguss



Edelstahl



Edelstahl 18/0



Edelstahl 18/8



Edelstahl 18/10



Deutscher Stahl X50CrMoV15



Karbonstahl



Verzinkt



Verchromt



Vernickelt



Polyethylen



Polyethylen HD



Polyethylen LD



Polypropylen



Expandierte Polyethylenpolymere



Polycarbonat



ABS-Plastik



POM-Plastik



Polyamide



SAN-Plastik



Festpolymer hitzebeständig



Silikon



Plexiglas



Frei von Bisphenol A



Fieberglas



Melamin



Porzellan



Rutschfest



Magnetisch

ARTIKELNUMMERNVERZEICHNIS

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
1xxxx		170328	530	199213	234	203538	137	210819	166	221426	305	225264	226
111420	398	171028	106	199220	234	203545	137	210864	167	221433	305	225448	226
144923	536	171127	106	199237	234	204825	387	211106	475	221495	142, 452	225479	260
145678	537	171301	106	199244	234	204832	387	211205	475	221570	185	225516	265
145753	537	171318	106	199251	234	204900	387	211304	475	221600	142, 452	225523	265
146002	532	171325	106	199268	234	204962	305	211403	475	221617	142, 452	225707	194
146804	532	171349	106	199275	234	205808	218	211410	472	221624	142, 452	225806	194
147108	196	171400	106	199282	234	205815	218	211427	472	221631	142, 452	225882	192
147139	197	171417	106	199299	234	205822	218	211434	473	221648	142, 452	225899	193
147207	197	171509	106	199305	234	205839	218	211441	473	221655	142, 452	225929	261
147276	196	171516	106	199312	234	205846	218	211458	472	221761	230	226001	224
147306	197	171608	401	199329	234	205853	218	211465	472	221808	500	226094	193
147801	196	171615	401	199336	234	205914	212	211472	473	221884	179	226209	281
148105	531	171622	401	199343	234	207208	217	211489	473	221891	179	226308	281
148624	538	171707	108	199350	234	207307	217	211502	475	222140	183	226315	281
148631	538	171721	107	199367	234, 277	207369	216	212028	248	222157	178	226339	281
148723	537	171738	107	199374	234, 277	207376	216	212103	247	222164	183	226346	281
148808	533	171745	107	199381	234, 277	207390	464	212127	247	222225	179, 182	226353	281
148822	533	171752	107	199398	234, 277	208007	474	212134	247	222232	179, 182	226412	280
149508	526	171783	107	199404	234, 277	208106	474	212165	246	222249	179, 182	226629	280
149522	528	171790	107	199411	234, 277	208205	474	212172	246	222256	179, 182	226636	280
149539	528	171806	108	199428	234, 277	208304	466	212189	246	222263	179, 182	226681	279
149591	527	171837	107	199435	234, 277	208335	465	215012	219	222393	181	226698	279
149614	527	171844	107	199442	234, 277	208342	465	215029	219	222546	227	226797	279
149621	526	171851	107	199459	234	208380	465	219911	266	222553	101	226827	280
150603	539	171875	107	199466	234	208533	466	219928	268	222560	101	226995	279
150801	539	171882	59, 107	199473	234	208618	464	219935	268	222614	91	227060	262
151617	539	171899	107	199480	234	208625	464	219942	267	222638	228	227077	263
152157	197, 537	171905	108	199497	234	208649	464	219959	269	222645	228	227107	279
152171	531	171929	107	199503	234	208656	467	219966	269	222652	90	227381	192
152188	537	190036	398	199510	234	208670	464	219973	264	222676	91	229026	211
152706	529	190401	398	199527	234	208687	464	219980	264	222805	243	229033	211
152805	529	193679	397	199534	234	208694	465	219997	264	222829	175	229064	210
152904	529	193716	397	199640	132, 232	208724	464	220283	278	222836	175	229200	171
154540	535	193761	397	199657	133, 233	208731	464	220290	278	222843	175	229217	171
154601	534	193938	397	199664	133, 233	209097	467	220306	277, 287	222980	493	229286	524
154618	534	193952	397	199787	234	209202	217	220795	268-269	222997	229	229293	524
154632	536-537	194300	396	199794	235	209301	217	221099	448	223468	263	229309	524
154656	536	194355	396	199978	133, 233	209424	213	221105	449	224052	180	229316	524
154663	537	194362	396	199992	133, 233	209431	215	221181	176	224328	180	229521	268-269
154687	537	195109	398			209509	205, 485	221198	183	224335	180	229828	86
154700	534	195505	398	2xxxx		209882	474	221204	448	224342	180	229835	67
154717	534	195604	398	201107	245	209899	474	221228	448	224359	180	230107	292
154878	535	195789	158	201206	245	209905	474	221280	93	224373	181	230138	500
154885	536	196007	100, 499	201435	189	209936	103, 469	221297	93	224380	181	230145	500
154908	535	198124	133, 197	201442	189	209943	103, 469	221327	183	224397	180	230213	451
154922	221	198209	129	201633	419	209981	103, 468	221334	183	224403	86	230268	492
154939	221	198223	129	201640	419	209998	103, 468	221341	183	224410	86	230299	492
154946	221	198247	130	203125	220	210000	173	221358	142, 452	224434	265	230305	492
154953	221	198254	130	203149	220	210017	173	221365	142, 452	224670	264	230312	496
154960	221	199039	131	203156	220	210031	172	221372	142, 452	224823	261	230442	510
155028	536	199046	129	203163	220	210048	172	221389	142, 452	224830	282	230459	510
170045	530	199183	234	203170	220	210086	174	221396	142, 452	224847	282	230602	450
170120	530	199190	234	203521	137	210802	166	221419	177	225165	264	230664	450

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
426241	357	427514	404	446607	364	469583	375	480106	413	505762	65	510308	112
426258	357	427538	405	446621	364	469590	375	480205	414	505779	65	510407	112
426265	357	428245	411	446706	364	469606	375	480403	414	506905	66	511503	112
426296	362	428511	369	446720	364	469613	375	480502	407	506912	66	511701	112
426319	362	428528	369	448908	365	469620	375	480519	407	507018	417	511718	113
426364	352	429006	362	449608	364	469637	375	499948	82	507117	417	511725	113
426371	352	429013	362	449615	363	469644	375			507216	417	511732	113
426418	361	429020	362	450109	366	469651	375	5xxxx		507469	417	511749	113
426425	348	429037	362	450208	366	469668	375	500040	287	507568	417	511756	113
426432	348	429044	362	450307	366	469675	375	500057	287	507711	417	512104	154
426449	348	429051	362	450406	366	469682	375	505106	66	507766	417	512135	154
426456	348	429211	362	450505	366	469699	375	505168	336	507773	417	512142	154
426463	352	429228	362	451007	367	469705	375	505175	336	507933	417	512159	154
426470	352	429419	321	451014	366	469712	375	505182	336	507964	417	512166	154
426487	352	429440	137, 321	451021	366	469729	375	505199	337	508107	321	512173	154
426494	349	429457	137, 321	451038	366	469736	375	505205	66	508206	321	512203	154
426500	360	429914	407	451045	366, 465	469743	375	505212	337	508503	31	512210	154
426517	358	430002	342	451052	367, 465	469750	375	505229	337	508510	31	512227	154
426609	360	432006	342	451106	367	469767	375	505236	337	508527	31	512234	154
426616	356	432105	342	451502	366, 465	469774	375	505243	337	508619	415	512302	154
426623	356	432129	342	451519	366, 465	469781	375	505250	337	508626	415	513002	96
426661	356	432136	342	451526	366, 465	469798	375	505267	337	508657	415	513026	169
426678	356	432143	342	451533	366, 465	469804	375	505274	338	508718	415	513033	169
426685	359	432408	342	452103	367	469811	375	505311	338	508725	415	513118	96
426692	359	436103	413	452202	367	469828	375	505328	338	508732	415	513538	97
426708	360	440001	382	452325	367	469835	375	505335	338	508787	415	513545	97
426715	359	440100	382	452400	378	470190	391	505342	338	508794	415	513552	97
426722	359	440117	383	452424	378	470206	395	505359	338	508800	415	513569	97
426746	359	440209	382	452714	367	470213	394	505366	338	508817	415	513705	67
426753	359	440216	383	453001	366	470220	394	505373	338	508824	415	513712	67
426760	356	440223	383	453100	366	470237	394	505380	336	508831	415	513729	372
426777	356	440230	382	453209	366	470244	394	505397	336	508862	418	513736	67
426784	356	440407	382	453308	366	470251	393	505410	336	508879	418	513743	67
426791	356	440490	382	453407	366	470268	393	505427	336	508909	418	513750	67
426807	360	440506	383	456514	368	470275	393	505434	336	508916	418	515006	151
426814	356	440605	382	458198	366, 465	470282	393	505441	339	508923	418	515013	151
426821	356	440711	368	460245	378	470305	395	505458	339	508930	418	515020	151
426890	362	440803	382	461167	376	470312	395	505465	339	508947	418	515037	156
426906	360	440858	382	461266	376	470367	390	505472	339	508954	418	515044	156
426968	358	440865	382	462904	378	470411	385	505489	339	509005	112	515105	116
427040	373	440872	382	463000	391	470428	385	505502	66	509104	112	515167	151
427057	373	440902	382	463109	391	470435	385	505533	287	509203	112	515174	151
427064	373	441107	368	465301	377	470442	385	505560	291	509302	112	515228	157
427071	361	441367	372	465318	377	470527	398	505557	291	509401	112	515327	157
427088	361	441466	372	465325	377	470619	390	505564	291	509418	113	515358	157
427095	361	441503	372	465332	377	470909	390	505571	291	509425	113	515365	157
427118	357	443002	94	465349	377	470930	390	505588	291	509432	113	515389	157
427125	357	444023	369	465356	377	471005	389	505656	97	509449	113	515396	157
427132	357	445815	364	465363	376	471050	389	505663	97	509456	113	515501	117
427149	357	445822	364	465370	378	471500	440	505670	97	509463	113	516102	102
427170	373	445839	364	465387	376	471524	440	505687	97	509470	113	516201	102
427231	359	445877	365	469545	375	472507	390	505724	65	509487	112	516300	102
427248	359	445907	467	469552	375	472613	388	505731	65	510001	112	516676	101
427415	405	446508	364	469569	375	475201	390	505748	65	510100	112	516683	101
427507	405	446522	364	469576	375	475904	388	505755	65	510209	112	516690	101

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
516706	101	528204	111	550304	161	557891	136	564202	400	570715	67	594742	441
516713	101	529003	399	550328	161	557907	136	564400	400	570807	367	594759	441
516720	101	529010	399	550403	161	557914	136	564455	400	570906	87	595008	369
516737	101	529041	399	550427	161	557921	136	564509	347	572016	146	595206	372
516744	101	529058	399	550502	161	557952	136	564516	347	572115	146	595305	372
516751	454	529065	399	550526	161	557969	137	564523	347	572214	146	595534	444
516768	101	529072	399	551011	163	557976	137	564530	347	572313	146	595541	444
517109	114	529089	399	551110	163	557983	137	564547	347	572412	146	595558	430
517123	230	529096	399	551202	162	557990	136	564554	347	572511	146	595565	430
517208	114	529102	399	551400	163	558003	136	564561	355	572610	146	595589	430
517307	114	529201	399	551592	163	558010	136	564578	355	572719	146	596371	426
517406	114	529300	399	551691	162	558027	136	564585	355	580011	120	596388	426
517604	114	529409	399	551790	162	558058	136	564592	355	580028	120	596395	437
518700	100	530108	114	551806	134	558096	136	565360	454	580226	120	596401	436
521205	102	530207	114	551813	134	558102	135	565605	355	580233	121	596418	436
521304	102	530306	114	551998	227	558119	135	565612	355	580462	121	596425	436
521403	102	530405	114	552001	504	558126	135, 249	565643	355	582015	128	596432	436
521410	435, 457	530504	114	552018	431	558133	51, 135	565650	355	582022	128	596449	432
521434	435, 457	530603	114	552025	431	558140	51, 135	566008	410	582039	128	596456	432
521502	102	530702	114	552032	431	558157	51, 135	566015	410	582046	128	596463	432
521601	102	532003	113	552049	430	559208	97	566022	410	586907	141	596470	447
521809	102	532102	113	552100	431	559222	97	566046	410	588017	138	596487	115
523018	401	532201	113	552131	431	559239	97	566053	410	588024	138	596494	115
523216	401	532300	113	552308	412	560044	504	566930	410	588031	138	596500	444
523315	401	535103	119	552315	412	561003	358	567104	102	588208	141	596517	444
523520	435	535202	119	552353	412	561102	358	567203	102	588215	141	596524	432
523629	367	535219	119	552360	412	561201	358	567302	102	588369	138	596531	432
523827	406	535301	119	552407	412	561492	355	567401	102	588376	138	596548	438
523834	406	535400	119	552483	412	561508	410	567500	102	588406	442	596555	433
523902	406	535417	119	552490	412	561515	410	567555	117	588420	139	596562	433
523957	406	535424	119	552681	445	561560	410	567562	114	588574	442	596579	433
524008	106	535509	119	553404	155	561577	410	567579	114	588598	139	596586	433
525005	109	535516	119	554166	155	561584	410	567616	100	589007	139	596616	439
525142	108	535523	119	554364	155	561607	410	567630	100	589106	139	596623	439
525159	108	540107	111	554432	155	561706	355	567654	100	589205	139	596630	438
525197	248	540305	111	556603	271	561713	355	567814	102	592045	447	596647	438
525418	541	540404	111	556610	271	561720	355	567821	102	592052	447	596654	438
525425	541	540503	111	556627	271	561966	406	567838	102	592069	447	596678	437
525432	541	540602	111	556634	540	561973	406	567845	102	592076	447	596685	432
525517	541	540701	111	556641	84	562000	102, 250	567852	102	593004	436	596715	438
525524	541	541104	111	556658	540	562017	102, 250	567906	407	593035	437	596722	438
525531	541	541203	111	556665	84	562079	102, 250	568010	320	593042	437	596739	435
525548	541	541302	111	556672	84	563007	110, 150	568200	320	593066	437	596746	426
525555	541	541500	111	556689	540	563106	110, 150	568309	320	593097	433	596753	432
525562	541	542200	111	556696	532	563205	110, 150	568408	320	593103	440	596760	442
525593	285	542507	111	556719	117	563502	400	568507	320	593158	440	596777	442
525630	285	542606	111	557105	160	563557	400	568804	320	593165	440	596807	427
526101	111	542705	111	557112	160	563632	400	569009	320	593202	440	596883	426
526118	111	547304	117	557303	160	563649	400	569016	320	593318	436	596920	438
526200	111	547502	117	557402	409	563700	400	569108	320	593332	438	596944	435
526309	111	550106	161	557600	430	563755	400	569207	320	593608	441	596951	435
527108	111	550113	161	557808	136	563908	400	569757	382	593806	441	596968	433
527207	111	550120	161	557815	136	564004	400	570012	87	593905	441	596975	436
527306	111	550205	161	557822	136	564103	400	570104	87	594025	427	596982	436
528105	111	550229	161	557853	136	564158	400	570159	96	594704	441	597200	427



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
597316	427	617144	284	621301	350	629338	38	638507	118	663660	371	677223	153
597323	427	617151	284	621318	350	629345	32	638705	118	663691	370	677230	153
597507	427	617168	284	621325	350	629352	33	638903	118	663707	370	677247	153
597880	343	617175	285	621332	350	629369	38	639009	118	663745	370	677254	153
597897	343	617182	284	622100	35, 532	629376	39	639016	118	663790	371	677261	153
597910	343	617199	284	622308	35, 532	629383	39	639023	118	663844	371	677506	152
597927	343	617205	290	622407	35, 532	629390	33	640104	98	663851	371	677810	155
597934	343	617304	290	622605	35, 532	629413	33	640203	98	663868	371	677827	155
597941	343	617403	290	622704	41, 351	629505	33	640401	98	663875	371	677834	155
597958	445	617410	290	622711	41, 351	629604	33	640500	98	663882	371	678107	345
597965	445	617427	290	622728	41, 351	629802	33	640609	98	663899	371	678114	345
597972	445	617434	290	622735	41, 351	630006	99	640708	98	663929	370	678121	345
597989	445	617458	290	622742	41, 351	630105	99	640807	98	663936	370	678138	345
598016	429	617465	290	622810	41, 351	630136	99	640913	98	663950	505	678145	345
598047	66	617502	290	622827	41, 351	630204	99	640920	98	664001	379	678152	345
598214	429	617519	290	622834	41, 351	630235	99	642504	98	664018	379	678176	345
598313	429	617526	290	622841	41, 351	630402	95	642559	98	664025	379	678190	345
598412	429	617533	290	622858	41, 351	630419	95	642566	98, 249	664032	379	678213	345
598719	429	617540	290	624302	103, 468	630716	243	642603	98	664049	379	678220	345
598818	429	617557	290	625002	40	630808	99	643914	426	664056	381	678237	345
599013	429	617564	290	625057	40	630907	349	646205	99	664063	381	679005	456
599112	429	617571	290	625101	40	630914	349	646304	99	664070	380	679012	456
599198	429	617588	290	625705	40, 351	630938	349	646601	99	664100	380	679029	456
599211	429	617595	290	625804	40, 351	631102	376	647509	117	664117	380	679036	456
599327	378, 428	617700	286	626504	197	631201	376	647516	117	664124	380	679043	456
599334	428	617724	284	626825	37	631300	376	647554	117	664131	380	679050	456
599372	428	617731	286	626832	37	632802	100, 499	647561	117	664148	373	679067	456
599426	429	617816	285	626849	37	632901	100, 499	657607	107, 401	664155	369	680018	104
599440	429	617861	285	626856	37	635001	118	657621	107, 401	664162	369	680025	104
599457	429	618028	285	627600	34	635155	118	658000	108	664179	369	680032	104
599464	428	618035	286	627617	34	635209	118	658604	110, 150	664186	373	680049	104
599471	428	618042	286	627624	34	635308	118	658703	110, 150	664209	381	680056	104
599488	428	618059	286	627631	34	635407	118	658802	110, 150	664216	381	680063	104
		618066	286	627648	34	635605	118	658901	110, 150	664223	381	680070	104
6xxxx		618073	286	627655	34	635612	434	659007	110, 150	664278	381	680087	104
607015	353	618080	286	627662	34	637104	118	659014	110, 150	664308	370	680094	104
607022	353	618097	286	627679	34	637203	118	659106	110, 150	664315	373	680100	105
607039	353	618103	284	627686	34	637302	118	659205	110, 150	665121	454	680117	105
607046	353	618127	288	627716	34	637401	118	659304	110, 150	665138	454	680124	104
607060	40	618196	285	627730	34	637500	118	659403	110, 150	665145	454	680131	105
616901	290	621103	35	627747	34	637609	118	659458	110, 150	665152	454	680148	105
616918	290	621110	35	628614	36	637791	149	659465	110, 150	665169	454	680155	105
616925	290	621127	35	628621	36	637807	149	659472	110, 150	665251	372	680162	104
616932	290	621134	35	628638	36	637814	149	659502	108	665381	454	680179	105
616949	290	621158	35	628706	36	637821	149	659601	108	665503	372	680186	104
617007	89, 287	621202	350	628805	36	637838	149	659700	110, 150	665510	372	680193	104
617014	89, 287	621219	350	629109	33	637845	149	659809	110, 150	665346	155	680216	105
617069	290	621226	350	629130	32	637852	149	663462	370	674413	155	682104	154
617076	290	621233	350	629154	32	638101	367	663479	370	676202	152	682302	154
617083	290	621240	350	629208	33	638118	434	663486	370	676509	152	682401	154
617090	290	621257	350	629253	32	638132	434	663608	371	676707	152	689608	154
617106	290	621264	350	629291	39	638149	434	663615	371	676905	152	689806	154
617113	284	621271	350	629307	33	638163	434	663622	371	677001	152	690000	85
617120	284	621288	350	629314	38	638170	434	663639	371	677209	152	691021	505
617137	284	621295	350	629321	38	638309	118	663646	371	677216	153	691038	506

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
691045	506	709870	294	764251	324	783023	411	787120	331	799413	335	801314	45
691052	506	709900	287	764268	324	783153	129, 355	787144	331	799420	335	801321	45
691069	506	710104	487	764404	323	783160	129, 355	787151	331	799437	335	801338	45
691076	506	710203	487	764411	323	783177	129, 355	787175	331	799444	335	801345	45
691083	505	710302	487	764428	323	783627	129, 355	787182	331	799451	335	801352	45
691090	505	722107	401	764435	323	784006	340	787267	331	799468	335	801406	45
691137	507	755006	146	764442	323	784013	340	794050	335	799475	335	801413	45
691144	507	755013	146	764459	323	784020	340	794067	335	799482	335	801420	45
691151	507	755020	146	764466	323	784105	340	794074	335			801437	45
691168	507	755037	146	764473	323	784112	340	794081	335	8xxxx		801444	45
691175	507	755044	146	764480	323	784129	340	794098	335	800102	50	801451	45
691380	383, 507	755051	146	764497	323	784327	346	794319	333	800119	50	801505	45
691397	383, 507	755068	146	764503	323	784334	346	794326	333	800126	50	801512	45
691403	506	755075	146	764510	323	784365	346	794333	333	800133	50	801529	45
691410	506	755082	146	764527	323	784372	346	794340	333	800140	50	801536	45
691427	506	755099	146	768761	293	784389	346	794357	333	800157	50	801543	45
691434	506	755105	146	768778	293	784396	346	794364	333	800218	50	801550	45
691441	506	755112	146	768785	293	784419	346	794395	333	800225	50	801604	46
693001	116	755143	146	768792	293	784426	346	794401	333	800232	50	801611	46
693100	116	755259	147	768808	293	784433	346	794418	333	800249	50	801628	46
693209	116	755273	147	768815	293	784730	342	794425	333	800300	50	801635	46
693216	116	755334	147	769911	293	784747	342	794432	333	800317	50	801642	46
693223	116	755341	147	774830	293	784754	342	794449	333	800324	50	801659	46
693254	116	755358	147	774847	293	784761	342	794456	333	800331	50	801666	45
693261	116	755365	147	774854	293	784778	342	794463	333	800348	50	801703	46
695708	455	755372	147	774861	293	785010	411	794470	333	800355	50	801710	46
695906	446	755389	147	774878	293	785324	346	794487	333	800409	50	801727	46
696002	445	755396	147	774885	293	785546	341	794500	329	800416	50	801734	46
696040	445	755556	148	774892	293	785553	341	794517	333	800423	50	801826	46
696064	444	755563	148	777855	293	785560	341	794524	333	800430	50	801833	46
696200	454	755570	148	778906	293	785577	341	794531	333	800447	50	801840	45
		755655	148	778913	293	785904	341	795101	329	800454	50	801857	45
7xxxx		755686	148	778920	293	786239	341	795309	329	800522	50	801864	45
700044	531	755730	148	778937	293	786307	340	795507	329	800539	50	801871	45
700051	530	755808	148	778944	293	786321	340	795705	329	800546	50	801901	276
700105	530	755815	148	781029	79	786338	340	795903	329	800553	50	801918	276
700259	437	755822	148	781302	70	786352	340	796306	329	800621	50	801925	276
707661	484	755839	148	781319	70	786369	340	796405	329	800638	50	801932	276
707753	484	759233	146	781326	70	786376	340	796603	329	800645	50	801956	276
707760	484	759240	146	781333	70	786383	340	796702	329	800652	50	801963	276
707777	485	759257	146	781340	70	786413	376	798010	329	800720	50	801970	263
707784	484	759264	146	781357	70	786420	376	798034	329	800737	50	801994	276
707814	486	759301	148	781364	70	786437	341	798164	329	801109	45	802007	147
707821	485	764015	325	781371	70	786499	341	798171	329	801116	45	802014	147
707845	484	764022	325	781388	70	787007	331	798249	329	801123	45	802021	145
707906	486	764039	325	781395	70	787014	331	798805	329	801130	45	802038	145
707944	486	764077	325	781401	70	787021	331	798904	329	801147	45	802045	145
707951	486	764084	325	781418	70-71	787038	331	799130	335	801154	45	802052	145
707968	486	764091	325	781432	326	787045	331	799147	335	801208	45	802168	46
707975	486	764138	325	781449	326	787052	331	799154	335	801215	45	802205	46
707982	486	764206	324	781456	326	787069	331	799161	335	801222	45	802212	46
707999	485	764213	324	781913	84	787076	331	799178	335	801239	45	802229	46
709801	295	764220	324	781920	84	787083	331	799383	335	801246	45	802236	46
709818	294	764237	324	783009	411	787090	331	799390	335	801253	45	802243	46
709825	294	764244	324	783016	411	787113	331	799406	335	801307	45	802328	46



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
802335	46	806296	49	807613	51	810705	516	812402	524	817032	518	826140	63
802342	46	806302	48	807620	51	810712	516	812440	516	817094	518	826157	63
802427	46	806319	48	807637	51	810729	516	812457	516	817100	518	826164	59, 63
802434	46	806326	48	807644	51	810736	516	812464	516	817148	51	826171	63
802441	46	806333	48	807651	51	810743	516	812471	516	817155	51	826201	66
802502	46	806340	48	807705	413	810897	420	812498	516	817162	518	826300	65
802519	46	806357	48	807804	414	810910	420	812495	517	817179	518	826348	65, 442
802526	46	806395	49	808108	49, 209	810927	420	812501	515	817223	518	826355	65, 442
802533	46	806401	48	808153	49, 209	810934	421	812518	515	817247	51	826478	65, 442
802540	46	806418	48	808207	274	810958	421	812525	515	817254	51	826485	65, 442
802601	47	806425	48	808214	274	810965	423	812532	515	817261	518	826706	65
802618	47	806432	48	808221	274	810989	423	812549	515	817278	518	826713	65
802625	47	806449	48	808238	275	810996	423	812556	515	817285	518	826720	65
802632	47	806456	48	808306	275	811009	521	812563	515	817346	51	826737	65
802649	47	806494	49	808313	275	811023	521	812716	516	817353	51	826744	65
802656	47	806524	48	808405	274	811108	524	812723	516	817445	51	826751	65
804100	47, 52	806531	48	808412	274	811191	423	812730	516	817452	51	826805	64
804117	47, 52	806548	48	808429	274	811207	523	812747	516	817810	51	826812	64
804124	47, 52	806555	48	808504	320	811214	523	812754	516	817827	51	826829	64
804131	47, 52	806593	49	808511	320	811221	420	812761	516	817834	51	826836	64
804148	47, 52	806623	48	808566	320	811320	478	812853	521	817841	51	826843	64
804155	47, 52	806630	48	808573	320	811450	516	812860	521	820209	83	826850	64
804162	47, 52	806647	48	808818	273	811467	516	812938	517	820308	83	830000	26
804179	47, 52	806654	48	808825	273	811474	516	812945	517	820407	83	830048	27
805107	47, 53	806692	49	808832	273	811481	516	812969	517	820605	86	830055	27
805114	47, 53	806722	48	808849	273	811498	516	812990	489	820612	86	830154	27
805121	47, 53	806739	48	808856	273	811504	516	813096	423	820667	87	830208	26
805138	47, 53	806814	49	808863	273	811511	516	813157	421	820674	87	830253	27
805145	47, 53	806821	49	809150	47, 275	811528	516	813164	421	825518	62	830352	27
805152	47, 53	806838	49	809242	47, 275	811535	516	813171	421	825525	62	830376	27
805534	47, 276	806845	49	809259	47, 275	811542	516	813522	519	825532	62	830406	26
805541	47, 276	806852	49	809273	275	811559	516	813546	519	825549	62	830505	26
805558	47, 276	806869	49	809280	275	811634	524	813690	519	825556	62	830604	26
805572	187	806876	49	809600	391	811641	520	813829	421	825563	62	831007	26
805589	187	806913	49	809709	391	811658	520	813836	421	825570	59, 62	831205	26
805596	187	806920	49	810002	478	811665	520	813850	421	825600	62	831403	26
805619	187	806937	49	810101	478	811672	520	814154	523	825617	62	831502	26
805626	187	806944	49	810118	479	811689	520	814178	523	825624	62	831601	26
805633	187	806951	49	810125	479	811726	515	814185	523	825631	62	831700	26
805640	187	806968	49	810200	479	811733	515	814376	421	825648	62	832004	26
805657	187	806975	49	810224	478	811740	515	814390	421	825655	62	832202	26
805664	187	807019	145	810255	501	811771	515	814406	421	825662	59, 62	832400	26
806104	48	807026	144	810309	501	811818	517	814420	421	825686	64	832509	26
806111	48	807033	144	810316	501	811825	521	814437	421	825693	64	832608	26
806128	48	807057	144	810347	420	811832	521	815007	520	826003	63	832707	26
806135	48	807071	144	810361	291	811863	517	815151	523	826010	63	832806	26
806142	48	807088	144	810507	415	811887	517	815786	523	826027	63	832929	26
806159	48	807095	144	810514	489	812044	523	815793	523	826034	63	833025	26
806197	49	807118	49	810569	477	812204	489	816486	515	826041	63	833032	31, 157
806203	48	807125	49	810576	477	812259	489	816493	515	826058	63	833100	31
806210	48	807132	49	810583	504	812266	488	816509	515	826065	59, 63	833506	27
806227	48	807224	49	810606	477	812273	488	816516	515	826102	63	834206	30
806234	48	807323	49	810613	476	812280	488	816592	515	826119	63	834404	30
806241	48	807330	49	810651	476	812341	488	816998	518	826126	63	834701	30
806258	48	807606	51	810668	476	812372	488	817001	518	826133	63	834909	30

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
835104	30	841112	76	842720	72	855683	156	861196	54	862926	52	877500	502
835401	27	841129	76	842737	72	855690	156	861202	54	862933	52	877517	502
835432	27	841136	76	842744	72	855706	156	861219	54	862940	52	877524	502
835500	27	841228	77	842751	73	855713	109	861226	54	862957	52	877531	502
835531	27	841235	77	842775	59, 73	855720	109	861233	54	862964	53	877548	502
835609	27	841471	77	842799	72	855737	109	861400	54	862971	53	877814	482
835630	27	841488	77	842904	71	855744	156	861417	54	862988	53	877821	482
836002	28	841495	77	842928	72	855751	155	861424	54	862995	53	877852	483
836019	28	841501	77	842966	72	855768	88	861431	54	864098	54	877869	483
836026	28	841518	77	843000	71	855775	156	861509	54	864104	54	877876	483
836033	28	841525	77	843055	73	855782	156	861516	54	864128	54	877883	480
836040	28	841532	76	843109	71	856000	88	861523	54	864135	54	877906	481
836101	28	841549	76	843154	73	856017	88	861530	54	864142	54	877913	480
836200	28	841556	76	843390	97	856024	88	861608	54	864159	54	877920	480
836309	28	841563	76	843451	96	856031	88	861615	54	864166	54	878101	417
836408	28	841570	76	844205	69	856048	88	861622	54	864203	47, 54	878118	417
836507	28	841587	76	844212	69	856055	88	861639	54	864210	47, 54	878125	417
837108	28	841594	76	844229	69	856062	89	861707	54	864227	229	878132	417
837207	28	841600	76	844236	69	856079	88	861714	54	864234	229	878149	417
837306	28	841617	76	844250	69	856086	88	861721	54	866009	405	878408	417
837405	28	841624	76	844267	69	856109	112	861738	54	868522	54	878552	416
837603	28	841631	76	844274	69	856116	85	861820	54	868546	54	878606	417
837641	29	842003	75	844281	69	856123	67	861837	54	868553	54	878705	416
837658	29	842010	71	844298	69	856147	116	862209	52	868577	54	878712	416
837665	29	842102	71	844304	69	856154	88	862216	52	870785	60	878729	416
837672	29	842119	73	844311	69	856161	85	862223	52	870792	60	878736	416
837689	29	842171	59, 73	844328	69	856178	89	862285	53	871102	503	878743	416
837696	29	842201	71	844335	69	856185	88	862407	52	871201	412	878750	416
837719	29	842218	73	844359	94	856192	88	862414	52	871300	503	878804	416
837726	29	842256	73	844366	94	856208	89	862421	52	871324	503	878811	416
837733	29	842270	59, 73	844403	69	856215	89	862438	52	871331	503	878828	416
837740	29	842317	73	844410	71	856222	89	862476	53	871348	503	878835	416
837757	29	842355	73	844427	71	856239	89	862483	53	871546	57	878842	416
837764	29	842409	71	844434	71	856246	89	862506	52	871706	404	878859	416
837771	29	842423	72	844441	71	856253	89	862513	52	871713	404	878903	416
837788	29	842447	75	845028	74	856260	67	862520	52	871768	404	878910	416
837795	29	842454	75	845035	74	856277	81	862537	52	871775	403	878927	416
837818	29	842461	75	845042	74	856284	83	862568	53	871805	403	878934	416
837825	29	842478	59, 73	845059	74	856291	80	862575	53	871812	403	878941	416
837832	29	842485	75	845097	74	856307	83	862582	53	871829	414	878958	416
837849	29	842492	75	845127	74	856314	83	862612	52	876602	418	880005	55
837856	29	842522	72	845134	87	856321	94	862629	52	876619	418	880012	55
838105	29	842539	72	855119	109	856338	94	862636	52	877005	502	880029	55
838204	29	842546	72	855201	220, 541	856345	94	862674	53	877012	502	880036	56, 58
838303	29	842553	73	855218	220	856352	94	862681	53	877029	502	880050	56, 58
838501	29	842607	71	855492	289	856369	94	862704	52	877036	502	880067	56, 58
838600	29	842614	73	855508	109	856376	94	862711	52	877043	502	880074	56, 58
838617	29	842621	72	855539	289	856383	81	862728	52	877050	502	880104	55
839003	41	842638	72	855607	109	856406	77	862735	52	877104	502	880111	55
839010	33	842645	72	855621	289	860083	386	862766	53	877111	503	880128	55
839300	29	842652	73	855638	289	860502	386	862773	53	877173	503	880159	56, 58
839409	29	842669	72	855645	289	860526	385	862780	53	877180	503	880166	56, 58
839997	27, 194	842676	59, 73	855652	109	860533	385	862827	52	877197	503	880173	56, 58
841020	75	842706	71	855669	109	860540	385	862902	52	877203	502	880203	55
841105	76	842713	73	855676	109	860557	385	862919	53	877302	502	880210	55



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
880227	55	880623	55, 57	881835	55	932001	528	944387	213	970621	191	975725	499
880258	57-58	880630	55, 57	881842	55	932018	528	944660	505	970638	190	975732	173
880265	57-58	880647	55, 57	881859	55	932094	528	946190	211	970652	191	975749	173
880272	57-58	880654	55, 57	890233	47, 272	932902	95	946268	211	970669	191	975756	173
880289	57-58	880661	57	890240	47, 272	932919	95	949276	298	970676	191	975770	78
880302	55	880678	57	890257	47, 272	932926	95	954775	298	970683	191	975800	173
880319	55	880685	57	890349	47, 272	932933	95	956113	298	970690	191	975855	140
880326	55	880692	57	890356	47, 272	933367	167	956403	300, 302	970720	187	975862	140
880357	57-58	880869	57			933664	213	957066	143, 453	971017	191, 226	975879	140
880364	57-58	880906	283	9xxxx		933688	451	961117	143, 453	971024	191, 226	975886	140
880371	57-58	880913	283	901915	173	934029	180	961124	143, 453	971031	191, 226	975893	140
880388	57-58	880920	283	901922	173	934159	513	961131	143, 453	971048	191, 226	976180	168
880401	55	880968	283	904206	467	934166	513	961247	213	971055	191, 226	976739	508
880418	55	880975	283	918500	165	935286	513	963234	185	971062	191	976746	509
880425	55	880982	283	919200	198	936191	296	970294	174	971079	191	976753	508
880456	57-58	881705	59	919217	198	936801	189	970300	501	975039	509	976760	508
880463	57-58	881712	59	921500	241	939949	529	970362	190	975268	188	976777	508
880470	57-58	881729	59	926574	386	939956	529	970386	191	975275	188	976784	509, 520
880487	57-58	881736	59	930618	213	941058	297	970393	191	975305	168	976791	509, 519
880524	55	881743	59	930632	213	941072	296	970508	500	975312	168	979945	499
880555	57-58	881750	59	930656	213	941461	210	970515	501	975329	168	980101	404
880562	57-58	881804	55	930830	236	943380	263	970522	500	975374	190		
880609	55, 57	881811	55	931257	167	943489	451	970607	191	975398	188		
880616	55, 57	881828	55	931561	299-300	943564	306	970614	191	975718	499		



grupo lópez pardo



ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

952 50 35 88

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA