



HENDI

Tools for Chefs | 2020

TÖPFE UND
PFANNEN



GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHEN-
ARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



PIZZA, PASTA
& KEBAB



ÖFEN & PASTA



KÜHLUNG
UND VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



HYGIENE



BAR- UND
GETRÄNKE-
ARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



TISCHARTIKEL



BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno

						TÖPFE UND PFANNEN 
2	11	13	15	16	19	
						GASTRONORM-BEHÄLTER 
22	28	30	31	32	34	
						KÜCHEN-ARTIKEL 
38	42	62	70	84	95	
						EISPORTIONIERER & BÄCKEREI-PRODUKTE 
104	110	114	116	120	123	
						LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG 
126	130	136	140	142	144	
						THERMISCHE LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG 
149	152	164	175	181	185	
						PIZZA, PASTA & KEBAB 
198	200	202	203	208	209	
						ÖFEN & PASTA 
210	212	214	216	218	220	
						KÜHLUNG UND VITRINEN 
224	234	236	238	242	246	
						LAGERUNG & TRANSPORT 
248	251	252	260	262	263	
						HYGIENE 
264	267	269	271	275	281	
						BAR- UND GETRÄNKE-ARTIKEL 
282	288	290	303	306	308	
						HEISS-GETRÄNKE 
310	313	316	323	323	297	
						TISCHARTIKEL 
324	331	345	360	365	372	
						BUFFET 
374	390	394	399	402	427	
						GRILLER UND HEIZGERÄTE 
434	439	440	441	442	445	

Übersicht der Produktneuheiten 2020

TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN
Bratpfanne Seite 15 	Spargeltopf-Set XL Seite 17 	Bain-Marie Topf Seite 17 
GASTRONORM-BEHÄLTER	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
Gastronorm Behälter 2/1 Seite 22 	Messertransporttasche Seite 56 	Austernhandschuh Seite 57 
KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
Austernmesser lang Seite 57 	Sicherer Dosenöffner Seite 60 	Infrarot-Thermometer mit Sonde Seite 94 
KÜCHENARTIKEL	EISPORTIONIERER & BÄCKEREIPRODUKTE	LEBENSMITTELVERARBEITUNG
Glasglosche mit Lüftungsöffnung Seite 102 	Crème-Brûlée-Brenner Concept Design Seite 123 	Stabmixer Concept Line Seite 129 

NEW!

LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Wurstschneider
Seite 138



THERMISCHE VERARBEITUNG

**Induktionskocher doppelt
Black Line**
Seite 152



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Induktionskocher 2000 W
Seite 156



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

iVide Sous Vide Stab
Seite 165



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Dörrautomat Kitchen Line
Seite 172



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzabrett mit Griff
Seite 205



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzaschaufel
Seite 206



ÖFEN & PASTA

Ofenhandschuhe, Leder
Seite 223



KÜHLUNG UND VITRINEN

**Back bar refrigerator double
doors 228 l**
Seite 231



KÜHLUNG UND VITRINEN

**Kühltisch mit 4 Schubladen
Profi Line 280 L**
Seite 235



KÜHLUNG UND VITRINEN

Taco-Halter
Seite 247



LAGERUNG & TRANSPORT

Servierwagen Schwerlast
Seite 251



Übersicht der Produktneuheiten 2020

LAGERUNG & TRANSPORT	LAGERUNG & TRANSPORT	HYGIENE
Gefrier-Element Seite 259 	Arbeitstisch Seite 263 	Insektenvernichter 300m² Seite 272 
HYGIENE	HYGIENE	HYGIENE
Wäschetrolley Seite 274 	Mülleimer Standmodell mit Aschenbecher Seite 274 	Schlauch mit Spülkopf zur Gerätereinigung Seite 277 
HYGIENE	HYGIENE	BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL
Drahtbürste Y-förmig Seite 279 	Aschenschale, schwarz Seite 280 	Eiseimer, doppelwandig Seite 286 
BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL	BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL	HEISSGETRÄNKE
Biereimer Seite 287 	Mehrzweck-Pinzette, beschichtet Seite 301 	Perkolator Concept Line, mattschwarz Seite 314   design by Robert Bronwasser

NEW!

TISCHARTIKEL Pizzateller Speciale Seite 338 	TISCHARTIKEL Pommestützenhalter Seite 343 	TISCHARTIKEL Miniatur-Frittierkörbe stapelbar Seite 344 
TISCHARTIKEL Besteckbehälter Seite 351 	TISCHARTIKEL Obstkorb, abgerundet schwarz Seite 357 	TISCHARTIKEL Thermoskanne Seite 359 
TISCHARTIKEL Gewürzständer, rund Seite 366 	TISCHARTIKEL Kreidetafel mit Ständer Seite 373 	BUFFET Schokoladebrunnen mit 5 Ebenen Seite 405 
BUFFET Korb-Display Seite 411 	BUFFET Transportwagen für Tische Seite 416 	BUFFET Serviertablett stapelbar GN 1/1 - rechteckig Seite 430 

Gastronorm-Behälter

GN



**GASTRONORM
BEHÄLTER
PROFI LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
KITCHEN LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
BUDGET LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
TRITAN BPA FREE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER MIT
HOHER TEMPERA-
TURBESTÄNDIGKEIT**

GEEIGNET FÜR:

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

EIGENSCHAFTEN:

Temperaturbeständig	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Stapelbar	✓	✓	✓	✓	✓

AUFBAU:

Material	Edelstahl 18/10	Edelstahl	Edelstahl	Tritan	Polyamid
Dicke (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7		2-2,9
Verfügbare Höhe (mm)	20 bis zu 200	20 bis zu 200	20 bis zu 200	65 bis zu 200	65 bis zu 150

ZUBEHÖR:

Perforierte Behälter	✓	✓			
Deckel	✓	✓	✓	✓	✓
Deckel mit Silikondichtung		✓	✓		
Deckel mit Löffelaussparung	✓	✓			
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

Ohne Bisphenol A Zusatz

- Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig
- Kristallklare Ausführung

Geeignet zur Verwendung in Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes

- Geeignet auch für kochendes Wasser, sterilisierbar mit Dampf bei 134°C. Hält >200 Sterilisierungsvorgänge
- Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig

PRODUKTE AUF SEITE:

22-23

24-25

26-27

28

29



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYCARBONAT
TRANSPARENT**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYCARBONAT**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYPROPYLENE**



**HACCP
AUFBEWAHRUNGS-
BEHÄLTER**

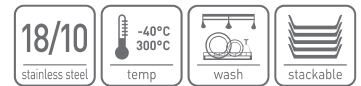


**GASTRONORM
BEHÄLTER
PORZELLAN**

				✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	bis zu 600°C
✓	✓	✓	✓	✓
Polycarbonat	Polycarbonat	Polypropylen	Polypropylen	Porzellan
2-3	2-3			
65 bis zu 200	65 bis zu 150	100 bis zu 200	65 bis zu 200	20 bis zu 65
✓	✓	✓	✓	
✓				
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig	Perfekt geeignet zur Produktpräsentation	Mit Skalierung	Mit integriertem HACCP Etikett zur Nachverfolgung der Lebensmittellagerung	Spezielle, härteste Porzellansorte auf dem Markt
•	•	•	•	•
Mit Skalierung	Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig	Transparente Ausführung	Mit Skalierung	Hohe Thermoschockbe- ständigkeit, hält extreme Temperaturschwankungen aus.
•	•		•	•
Kristallklare Ausführung	Mit Skalierung		Transparente Ausführung	Hohe Stoßunempfindlichkeit bei relativ geringem Gewicht
			•	•
			Farbclips gemäß HACCP Vorschriften separat erhältlich	Extrem reines und strahlendes Weiß
31	32-33	30	34-35	424

GN-BEHÄLTER PROFI LINE

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



Höhe (mm)



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



801222

GASTRONORM BEHÄLTER 2/1

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	79,95
801116	43	0.8	150	69,95
801123	30	0.8	100	47,95
801130	19	0.8	65	39,95
801147	11	0.8	40	35,95
801154	5.5	0.8	20	34,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	38,95
801215	21	0.8	150	34,25
801222	14	0.8	100	23,75
801239	9	0.8	65	17,95
801246	5	0.8	40	16,25
801253	2.5	0.8	20	13,95



801314



801666

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	32,75
801314	13	0.8	150	27,75
801321	9	0.7	100	17,25
801338	5.5	0.7	65	13,25
801345	3	0.7	40	12,25
801352	1.5	0.7	20	10,95

GASTRONORM BEHÄLTER 2/4

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801666	5.8	0.7	100	22,85
801840	8.6	0.7	150	28,50
801857	4	0.7	65	14,65
801864	2.5	0.7	40	12,85
801871	1.2	0.7	20	10,45



801420



801529



801628

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	25,50
801413	9.5	0.7	150	20,50
801420	6.5	0.7	100	13,50
801437	4	0.7	65	10,95
801444	2	0.7	40	10,25
801451	1	0.7	20	8,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	21,95
801512	5.7	0.7	150	16,50
801529	4	0.7	100	11,25
801536	2.5	0.7	65	8,95
801543	1.5	0.7	40	8,35
801550	0.8	0.7	20	7,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	18,50
801611	4	0.7	150	14,95
801628	2.8	0.7	100	9,65
801635	1.8	0.7	65	8,30
801642	1.7	0.7	40	8,10
801659	0.9	0.7	20	7,05



801727



801826



802236

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	20,75
801710	2.4	0.8	150	13,40
801727	1.6	0.7	100	8,35
801734	1	0.7	65	7,30

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	9,85
801833	0.6	0.7	65	6,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1 PERFORIERT

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802168	2.5	0.8	20	15,95
802205	28	0.8	200	52,50
802212	21	0.8	150	43,25
802229	14	0.8	100	27,50
802236	9	0.8	65	19,95
802243	5	0.8	40	17,75



802328



802427



802526

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3 PERFORIERT

– Geeignet für Polycarbonat Gastronorm Deckel

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	21,95
802335	5.5	0.7	65	15,25
802342	3	0.7	40	14,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2 PERFORIERT

– Geeignet für Polycarbonat Gastronorm Deckel

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	16,75
802434	4	0.7	65	12,25
802441	2	0.7	40	10,75

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3 PERFORIERT

– Geeignet für Polycarbonat Gastronorm Deckel

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	28,25
802519	5.7	0.7	150	21,50
802526	4	0.7	100	14,25
802533	2.5	0.7	65	10,25
802540	1.2	0.7	40	8,65

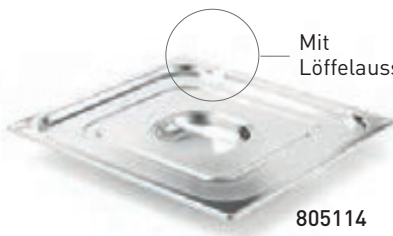


804100

GASTRONORM-DECKEL

– Passend für Polycarbonat-Behälter

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	14,45
804117	0.7	GN 2/3	354x325	10,95
804124	0.7	GN 1/2	265x325	9,40
804131	0.7	GN 1/3	325x176	7,30
804148	0.7	GN 1/4	265x162	6,05
804155	0.7	GN 1/6	176x162	5,50
804162	0.7	GN 1/9	176x108	4,50
804179	0.8	GN 2/4	530x162	11,25

Mit
Löffelaussparung

805114

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

– Passend für Polycarbonat-Behälter

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
805107	0.7	GN 1/1	530x325	15,95
805114	0.7	GN 2/3	354x325	12,35
805121	0.7	GN 1/2	265x325	10,95
805138	0.7	GN 1/3	325x176	8,95
805145	0.7	GN 1/4	265x162	7,25
805152	0.7	GN 1/6	176x162	6,85



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	44,50
802618	GN 2/3	354x325	35,50
802625	GN 1/2	265x325	32,50
802632	GN 1/3	325x176	25,95
802649	GN 1/4	265x162	22,50
802656	GN 1/6	176x162	21,25

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 Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



Höhe (mm)



20

40

65

100

150

200

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



806142



806241



806340

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806104	2.6	0.6	20	8,25
806111	5.3	0.6	40	9,45
806128	8.6	0.6	65	9,95
806135	13.2	0.6	100	13,25
806142	19.8	0.7	150	19,95
806159	26.4	0.7	200	23,95

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806203	1.5	0.6	20	6,25
806210	3	0.6	40	7,50
806227	5	0.6	65	8,95
806234	7.7	0.6	100	11,25
806241	11.6	0.7	150	16,75
806258	15.5	0.7	200	19,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806302	1.1	0.6	20	4,75
806319	2.2	0.6	40	5,75
806326	3.6	0.6	65	6,25
806333	5.6	0.6	100	8,35
806340	8.4	0.7	150	12,95
806357	11.2	0.7	200	15,95



806449



806548



806647

GN

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806401	0.6	0.6	20	3,95
806418	1.3	0.6	40	4,75
806425	2.2	0.6	65	5,25
806432	3.4	0.6	100	6,95
806449	5.1	0.7	150	9,95
806456	6.8	0.7	200	11,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

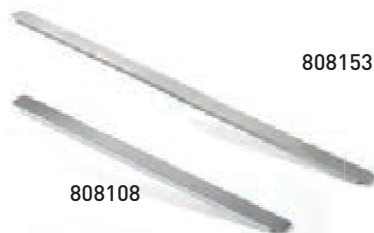
Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806524	1.8	0.6	65	4,50
806531	2.7	0.6	100	6,00
806548	4.1	0.7	150	8,95
806555	5.5	0.7	200	10,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806623	1	0.6	65	3,50
806630	1.6	0.6	100	4,75
806647	2.4	0.7	150	6,95
806654	3.2	0.7	200	8,75



806739



808108

808153



806197

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
806722	0.6	0.6	65	2,85
806739	1	0.7	100	4,75

STEG FÜR GASTRONORM BEHÄLTER

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

Artikelnummer	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x20	4,50
808153	GN 1/1	532x20	4,75

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN	€
806197	GN 1/1	11,75
806296	GN 2/3	10,75
806395	GN 1/2	7,95
806494	GN 1/3	6,25
806593	GN 1/4	5,75
806692	GN 1/6	4,25



807132



807224



807330

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1 PERFORIERT

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807118	5.3	0.6	40	10,95
807125	8.6	0.6	65	11,95
807132	13.2	0.6	100	13,95

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3 PERFORIERT

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807224	5	0.6	65	9,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2 PERFORIERT

Artikelnummer	Liter	Stärke (mm)	H (mm)	€
807323	3.6	0.6	65	7,25
807330	5.6	0.6	100	8,95



804032

GASTRONORM-DECKEL, DICHTSCHLIESSEND

- Mit Silikonrand für luftdichten Verschluss.
- Geeignet für GN-Behälter der ‚Kitchen-Line‘ & ‚Budget-Line‘ Serie
- Die luftdichte Verschließung ermöglicht ein längeres Frischhalten, sowie einen sauberen Transport von Lebensmitteln.

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	29,50
804018	0.8	GN 2/3	354x325	23,95
804025	0.7	GN 1/2	265x325	17,50
804032	0.7	GN 1/3	325x176	12,95
804049	0.7	GN 1/4	265x162	10,50
804056	0.7	GN 1/6	176x162	8,25

806845



806968

**GASTRONORM-DECKEL**

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	9,40
806821	0.7	GN 2/3	354x325	7,25
806838	0.7	GN 1/2	265x325	5,25
806845	0.7	GN 1/3	325x176	3,95
806852	0.7	GN 1/4	265x162	3,60
806869	0.7	GN 1/6	176x162	2,50
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,20

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

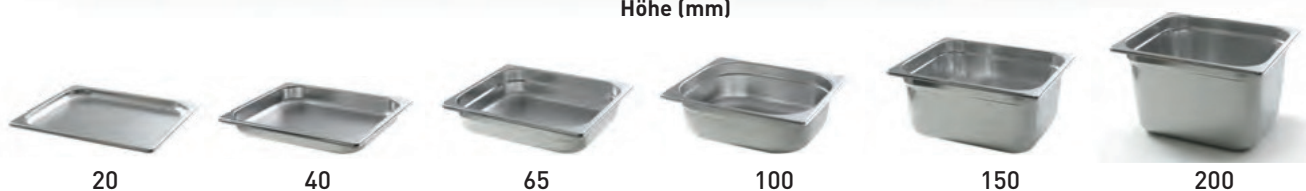
Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	8,75
806920	0.7	GN 2/3	354x325	7,45
806937	0.7	GN 1/2	265x325	5,75
806944	0.7	GN 1/3	325x176	4,35
806951	0.7	GN 1/4	265x162	3,90
806968	0.7	GN 1/6	176x162	2,60
806975	0.7	GN 1/9	176x108	2,30

GASTRONORM BEHÄLTER BUDGET LINE

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



Höhe (mm)



20

40

65

100

150

200

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



800133



800232



800331

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

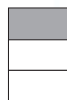
Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800102	2.5	20	6,75
800119	5	40	7,75
800126	9	65	8,75
800133	14	100	11,75
800140	21	150	17,95
800157	28	200	20,75

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800218	3	40	6,25
800225	5.5	65	7,50
800232	9	100	10,25
800249	13	150	15,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

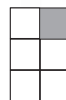
Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800300	1	20	3,50
800317	2	40	4,50
800324	4	65	5,25
800331	6.5	100	7,75
800348	9.5	150	11,25
800355	12.5	200	13,50



800430



800539



800638

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

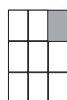
Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800409	0.6	20	3,25
800416	1.5	40	3,95
800423	2.5	65	4,25
800430	4	100	5,95
800447	5.7	150	8,75
800454	7.8	200	10,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800522	1.8	65	3,95
800539	2.8	100	5,50
800546	4	150	8,25
800553	5.5	200	9,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800621	1	65	2,95
800638	1.6	100	4,25
800645	2.4	150	5,95
800652	3.4	200	8,50



800737



800812



804032

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
800720	0.6	65	2,50
800737	1	100	3,75

GASTRONORM DECKEL

Artikelnummer	GN	mm	€
800812	GN 1/1	530x325	8,95
800829	GN 2/3	354x325	6,50
800836	GN 1/2	265x325	4,50
800843	GN 1/3	325x176	2,95
800850	GN 1/4	265x162	2,75
800867	GN 1/6	176x162	1,95
800874	GN 1/9	176x108	1,45

GASTRONORM-DECKEL, DICHTSCHLIESSEND

- Mit Silikonrand für luftdichten Verschluss.
- Geeignet für GN-Behälter der 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line' Serie.
- Die luftdichte Verschließung ermöglicht ein längeres Frischhalten, sowie einen sauberen Transport von Lebensmitteln.

Artikelnummer	Stärke (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	29,50
804018	0.8	GN 2/3	354x325	23,95
804025	0.7	GN 1/2	265x325	17,50
804032	0.7	GN 1/3	325x176	12,95
804049	0.7	GN 1/4	265x162	10,50
804056	0.7	GN 1/6	176x162	8,25

GASTRONORM BEHÄLTER BUDGET LINE MIT GRIFFEN

817148



817247

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817148	21	150	20,95
817155	28	200	24,25

GASTRONORM BEHÄLTER 2/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817247	13	150	18,25
817254	17	200	21,50



817346



817445

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817346	9.5	150	13,95
817353	12.5	200	16,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
817445	5.7	150	11,50
817452	7.8	200	12,95

GASTRONORM DECKEL

- Mit Griffaussparung.

Artikelnummer	GN	mm	€
817810	GN 1/1	530x325	9,75
817827	GN 2/3	354x325	7,50
817834	GN 1/2	325x265	5,50
817841	GN 1/3	325x176	3,75

817810

GASTRONORMBEHÄLTER TRITAN BPA-FREI

- Geruchs- und geschmacksneutral.
- Enthält kein Bisphenol A.
- Hochtransparent.



Ecken mit eingravierter GN-Größe

Skalierung

Zur Verwendung im Temperaturbereich von -40 °C bis +90 °C.



Gastronormbehälter hergestellt aus Tritan - hochwertige Kunststoffausführung frei von BPA. Dank hoher Temperaturbeständigkeit von -40 °C bis +90 °C bestens geeignet zur Lagerung von Lebensmitteln in Kühl- und Gefrierschränken und auch in Warmhaltevittrinen.

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



869154

GASTRONORM BEHÄLTER 2/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869154	58	200	57,50



869215

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869208	28	200	29,95
869215	21	150	24,75
869222	14	100	19,95
869239	9	65	16,95



869314

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869307	12,5	200	17,75
869314	9,5	150	14,50
869321	6,5	100	10,95
869338	4	65	8,75



869413

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869406	7,8	200	13,95
869413	5,7	150	10,95
869420	4	100	9,10
869437	2,5	65	7,35



869505

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869505	5,5	200	12,50
869512	4	150	9,50
869529	2,8	100	8,10
869536	1,8	65	6,35



869611

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869604	3,4	200	8,35
869611	2,4	150	6,75
869628	1,6	100	5,50
869635	1	65	5,25



869727

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869727	1	100	5,05
869734	0,6	65	4,35



869819

GASTRONORM-DECKEL

Artikelnummer	GN	mm	€
869819	GN 1/1	530x325	12,95
869826	GN 1/2	265x325	7,35
869833	GN 1/3	325x176	5,50
869840	GN 1/4	265x162	5,25
869857	GN 1/6	176x162	4,85
869864	GN 1/9	176x108	3,45
869871	GN 2/1	650x530	29,95



869918

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN	mm	€
869918	GN 1/1	530x325	9,95
869925	GN 1/2	265x325	6,30

GASTRONORM BEHÄLTER MIT HOHER TEMPERATURBESTÄNDIGKEIT

- Gastronorm-Behälter aus Grilamid - hochwertiges Polyamid, BPA-frei.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis 150 °C.
- Kann in jeder Verarbeitungsphase verwendet werden:
Gefrierschränke, Schockfroster, Mikrowellenherde,
Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.
- Hohe Schlagfestigkeit und absorbiert
keine Gerüche oder Aromen.
- Sehr transparent mit einem
leichten gelben Farbton.



GN



Gastronormbehälter hergestellt aus Grilamid - hochwertige Polyamidausführung, frei von BPA. Dank hoher Temperaturbeständigkeit von -40 °C bis +150 °C, kann diese Serie in jeder Verarbeitungsphase verwendet werden: im Schockfroster, im Kühl- und Gefrierschrank, in Mikrowellenherden, Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.

Ecken mit eingravierter GN-Größe

Skalierung

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



869260

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869260	20	150	72,50
869277	13.3	100	56,50
869284	9	65	42,95



869369

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869369	9	150	38,50
869376	6.1	100	29,95
869383	4	65	25,95



869475

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869468	5.5	150	28,95
869475	3.8	100	24,50
869482	2.5	65	19,25



869567

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869567	3.8	150	22,95
869574	2.6	100	17,95
869581	1.7	65	15,25



869673

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869666	2.3	150	17,50
869673	1.6	100	13,75
869680	1	65	10,75



869772

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
869772	0.9	100	8,75
869789	0.6	65	7,25



869949

GASTRONORM DECKEL, HOCHTEMPERATURBESTÄNDIG

Artikelnummer	GN	mm	€
869949	GN 1/1	530x325	38,50
869956	GN 1/2	265x325	17,95
869963	GN 1/3	325x176	12,95
869970	GN 1/4	265x162	10,25
869987	GN 1/6	176x162	8,25
869994	GN 1/9	176x108	4,95

Dank hoher Temperaturbeständigkeit von -40 °C bis +150 °C kann diese Serie in jeder Verarbeitungsphase verwendet werden: im Schockfroster, im Kühl- und Gefrierschrank, in Mikrowellenherden, Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.



GN-BEHÄLTER POLYPROPYLEN

– Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.



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

Skalierung

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



GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880005	28	200	10,50
880012	21	150	8,65
880029	14	100	7,65

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880104	12.5	200	5,75
880111	9.5	150	4,95
880128	6.5	100	3,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880203	7.8	200	5,25
880210	5.7	150	4,45
880227	4	100	3,80



GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880302	5.5	200	4,45
880319	4	150	3,80
880326	2.8	100	3,25

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880401	3.4	200	3,65
880418	2.4	150	3,25
880425	1.6	100	2,45

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880524	1	100	1,85



GASTRONORM-DECKEL

– Geeignet für alle Hendi Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	4,75
880616	GN 1/2	325x265	2,90
880623	GN 1/3	325x176	2,35
880630	GN 1/4	265x162	1,60
880647	GN 1/6	176x162	1,05
880654	GN 1/9	176x108	1,00

GASTRONORM DECKEL, LUFTDICHT VERSCHLIESSBAR

- Deckel mit Silikondichtung 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	€
881804	GN 1/1	530x325	10,95
881811	GN 1/2	325x265	7,50
881828	GN 1/3	325x176	5,50



GASTRONORM BEHÄLTER POLYKARBONAT TRANSPARENT

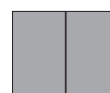
- Professioneller Gastronorm Behälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.



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



NEW!



861196

GASTRONORM BEHÄLTER 2/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861196	58	200	42,50

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



GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861202	28	200	24,25
861219	21	150	19,95
861226	14	100	15,95
861233	9	65	13,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861400	12.5	200	14,35
861417	9.5	150	11,85
861424	6.5	100	8,95
861431	4	65	7,10

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861509	7.8	200	11,25
861516	5.7	150	8,95
861523	4	100	7,30
861530	2.5	65	5,90



GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861608	5.5	200	10,20
861615	4	150	7,65
861622	2.8	100	6,50
861639	1.8	65	5,10

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861707	3.4	200	6,80
861714	2.4	150	5,40
861721	1.6	100	4,50
861738	1	65	4,20

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
861820	1	100	4,15
861837	0.6	65	3,70

864104

GASTRONORM-DECKEL

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

868522

ABTROPFGITTER

Artikelnummer	GN	mm	€
864104	GN 1/1	530x325	10,50
864128	GN 1/2	265x325	5,95
864135	GN 1/3	325x176	4,50
864142	GN 1/4	265x162	4,20
864159	GN 1/6	176x162	3,95
864166	GN 1/9	176x108	2,80
864098	GN 2/1	650x530	22,95

Artikelnummer	GN	mm	€
868522	GN 1/1	530x325	8,40
868546	GN 1/2	325x265	5,25
868553	GN 1/3	325x176	2,15
868577	GN 1/6	172x162	1,45

GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222997. Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

Artikelnummer	GN	mm	€
864203	GN 1/1	530x325	14,95
864210	GN 1/2	265x325	10,95



NEW!

GASTRONORM BEHÄLTER SCHWARZ POLYKARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus schwarzem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.



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

Skalierung

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



862209



862421



862513

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862209	9	65	14,50
862216	21	150	21,25
862223	14	100	17,95

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862407	12.5	200	15,50
862414	9.5	150	12,75
862421	6.5	100	9,65
862438	4	65	7,65

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862506	7.8	200	12,15
862513	5.7	150	8,95
862520	4	100	7,95
862537	2.5	65	6,30



862629



862711



862827

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862612	4	150	8,25
862629	2.8	100	7,05
862636	1.8	65	5,55

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862704	3.4	200	7,30
862711	2.4	150	5,85
862728	1.6	100	4,85
862735	1	65	4,50

GASTRONORM BEHÄLTER 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862827	1	100	4,50



862902

GASTRONORM-DECKEL

Artikelnummer	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	11,25
862926	GN 1/2	325x265	6,40
862933	GN 1/3	325x176	4,85
862940	GN 1/4	265x162	4,50
862957	GN 1/6	176x162	4,20



GASTRONORMBEHÄLTER POLYKARBONAT WEISS

- Professioneller Gastronorm Behälter aus weißem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.



GN



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

Skalierung

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



862285

GASTRONORM BEHÄLTER 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862285	9	65	14,50



862476

GASTRONORM BEHÄLTER 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862476	6.5	100	9,65
862483	4	65	7,65



862575

GASTRONORM BEHÄLTER 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862568	5.7	150	8,95
862575	4	100	7,95
862582	2.5	65	6,30



862674

GASTRONORM BEHÄLTER 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862674	2.8	100	7,05
862681	1.8	65	5,55



862773

GASTRONORM BEHÄLTER 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
862766	2.4	150	5,85
862773	1.6	100	4,85
862780	1	65	4,50



862964

GASTRONORM DECKEL

Artikelnummer	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	11,25
862964	GN 1/2	265x325	6,40
862971	GN 1/3	325x176	4,85
862988	GN 1/4	265x162	4,50
862995	GN 1/6	176x162	4,20

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)



GN 1/1

530x325 mm

GN 1/2

325x265 mm

GN 1/3

325x176 mm

GN 1/4

265x162 mm

GN 1/6

176x162 mm

GN 1/9

176x108 mm



880050

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880036	9	65	6,50
880050	28	200	11,50
880067	21	150	9,75
880074	14	100	8,65



880159

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880159	12.5	200	6,85
880166	9.5	150	5,95
880173	6.5	100	4,95



880258

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/3

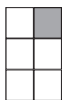
Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	6,15
880265	5.7	150	5,25
880272	4	100	4,45
880289	2.5	65	3,80



880371

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	4,95
880364	4	150	4,45
880371	2.8	100	3,40
880388	1.8	65	2,95



880456

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	3,95
880463	2.4	150	3,40
880470	1.6	100	2,90
880487	1	65	2,35



880555

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880555	1	100	2,30
880562	0.6	65	1,95

GASTRONORM-DECKEL

– Geeignet für alle Hendi Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	4,75
880616	GN 1/2	325x265	2,90
880623	GN 1/3	325x176	2,35
880630	GN 1/4	265x162	1,60
880647	GN 1/6	176x162	1,05
880654	GN 1/9	176x108	1,00



880623

FARBCODIERUNGSClips ZU HACCP AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	€
880661	Rot	12	3,95
880678	Grün	12	3,95
880685	Gelb	12	3,95
880692	Blau	12	3,95
880869	Violett	12	3,95



CATERING-MARKER

– 2 Stück auf Blisterkarte.
– Zur Beschriftung der Aufbewahrungsbehälter, abwischbar.

Artikelnummer	Stückzahl	€
871546	2	7,95



871546

FOOD ALLERGY

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



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



880050

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/1

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880036	9	65	6,50
880050	28	200	11,50
880067	21	150	9,75
880074	14	100	8,65



880159

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/2

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880159	12.5	200	6,85
880166	9.5	150	5,95
880173	6.5	100	4,95



880258

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/3

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880258	7.8	200	6,15
880265	5.7	150	5,25
880272	4	100	4,45
880289	2.5	65	3,80



880371

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/4

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880357	5.5	200	4,95
880364	4	150	4,45
880371	2.8	100	3,40
880388	1.8	65	2,95



880456

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/6

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880456	3.4	200	3,95
880463	2.4	150	3,40
880470	1.6	100	2,90
880487	1	65	2,35



880555

AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER GASTRONORM 1/9

Artikelnummer	Liter	H (mm)	€
880555	1	100	2,30
880562	0.6	65	1,95



881705

**GASTRONORM-DECKEL VIOLETT**

– Geeignet für alle Hendi Polypropylen Gastronombehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

Artikelnummer	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	4,95
881712	GN 1/2	325x265	3,10
881729	GN 1/3	325x176	2,50
881736	GN 1/4	265x162	1,75
881743	GN 1/6	176x162	1,25
881750	GN 1/9	176x108	1,10

826164



826065

**SCHNEIDBRETTER HACCP**

– Eine Seite glatt, die andere Seite mit Rille.
– Können in professionellen Geschirrspülern gereinigt werden (Kurzprogramm).

Artikelnummer	Farbe	mm	€
826065	Violett	GN 1/1 – 530x325x(H)15	15,95
826164	Violett	GN 1/2 – 265x325x(H)12	7,35

825570



825662

**SCHNEIDBRETTER HACCP**

– Können in professionellen Geschirrspülern gereinigt werden.

Artikelnummer	Farbe	mm	€
825662	Violett	600x400x(H)18	26,95
825570	Violett	450x300x(H)12,7	8,95



880869

FARBCODIERUNGSClips zu HACCP AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTEN

Artikelnummer	Farbe	Stückzahl	€
880869	Violett	12	3,95



842775

**KOCHMESSER**

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842775	2.5	240	385	6,25
842676	2.5	180	320	5,25

842270



842171

**UNIVERSALMESSER**

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842171	1.2	100	205	2,75
842270	1.2	90	190	2,95



842478

**TRANCHIERMESSER**

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842478	2.5	150	280	3,95



AGRO ŠTERN, BRIGITA ŠTERN S.P.
MIKLAVŠKA CESTA 21
2311 HOČE , SLOVENIJA
Tel. 02 61 81 561, 040 826 739
E-MAIL; info@trgovinastern.si
Web: trgovinastern.si

Erhältlich bei Ihrem Catering-Ausrüster.

www.hendi.eu