



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



Katalog 2020





Auf der Titelseite: Martijn Stoker und Stephanie Wennekes vom Restaurant Céline.

Erfrischende Mischung aus Ehrgeiz und Kreativität

Martijn Stoker und Stephanie Wennekes haben vor kurzem in Fort Jutphaas in der Nähe von Nieuwegein ihr neues Restaurant „Céline“ eröffnet. Dank einer erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne konnten die beiden sich ihren langgehegten Traum erfüllen.

Diese robuste Ziegelfestung, die gut im Grünen versteckt ist, befindet sich etwas außerhalb von Utrecht, zwischen den Wällen. Diese besondere und originelle Lage haben sich Martijn und Stephanie ins Herz geschlossen.

Ehrgeiz

Dieses Paar hat sich schon immer gewünscht, ein eigenes Restaurant zu gründen und die beiden haben nach einer geeigneten Location ein paar Jahre lang gesucht. Fort Jutphaas wurde bis vor kurzem noch als ein Weingeschäft genutzt. Es war nötig, viel Geld zu investieren, um diese Festung in ein feines Restaurant umzuwandeln. Die Investition wurde durch den Verkauf ihres eigenen Hauses und durch eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne finanziert. Man könnte daher ruhig sagen, dass Stephanie und Martijn bereit sind alles zu opfern, um ihre Träume zu verwirklichen.

Außer einer neuen Küche und einer Bar hat das Gebäude auch eine neue





tät haucht einer alten Festung neues Leben ein.

Innenausstattung erhalten, die eine noble und gemütliche Stimmung ausstrahlt, ohne dabei aufgeblasen und steif zu wirken. Dies kontrastiert sehr schön mit der alten, robusten Festung aus dem Jahr 1820. „Wir selbst finden den Kontrast zwischen einem rauen, monumentalen Gebäude und einem feinen Restaurant sehr anziehend. Das Schöne an eigenem Geschäft ist, dass wir alles so machen können, wie wir es wollen“, sagt Martijn fröhlich.

Die kulinarischen Karrieren dieser beiden Unternehmer sind beeindruckend. Martijn (30) begann seine Karriere als Werkstudent im Restaurant De Lindenhof in Giethoorn unter der Leitung vom Koch Martin Kruithof. Dort lernte er hart zu arbeiten und nach Gefühl abzuschmecken. Dann vertiefte er seine Fähigkeiten in De Librije, De Groene Lantaarn und als Chefkoch in De Jaarbeurs und Nijenrode. Stephanie (28) arbeitete früher in Kaatje bij de Sluis und war Maître-Sommelier im Restaurant

Kasteel Heemstede. Als sie 2010 ihr Praktikum in De Librije, einem Drei-Sterne-Restaurant von Jonnie und Thérèse Boer machte, es hat zwischen ihr, einer bezaubernden Wirtin und ihm, einem jungen Koch, gefunkt. Seitdem waren sie unzertrennlich und ihre Beziehung wurde durch die Geburt von ihrem gemeinsamen Sohn Borre (3) gefestigt.

Seit dem ersten Tag an wollten die beiden ihr gemeinsames Geschäft starten. Martijn sagt: „Wir ergänzen und gut. Ich tendiere dazu, bei der Suche nach meinem eigenen Stil ziemlich eigenwillig zu sein. Stephanie hat ein Auge fürs Detail und konzentriert sich auf der Gastfreundlichkeit. Das ist die perfekte Balance für unser Restaurant. Wir möchten, dass sich alle einen Besuch in unserem Restaurant leisten können, ohne vorher eine Bank ausrauben zu müssen. Gleichzeitig ist es unser Anliegen, ein hohes Niveau zu halten, so dass wir einen Michelin-Stern ergattern können,

aber das ist kein Ziel an sich“. „Wir haben nach einem persönlichen und eleganten Namen für unser Restaurant gesucht. Céline bedeutet auf Französisch köstlich und göttlich und wir möchten, dass die von uns angebotenen Speisen und unsere Weine sich genau mit diesen Adjektiven beschreiben lassen. Und das ist auch mein zweiter Vorname“, fügt Stephanie mit einem Augenzwinkern hinzu.

Der Kochstil von Martijn und seinem Team lässt sich als eine Mischung aus dem französischen und skandinavischen Stil bezeichnen: Geschmackvoll und raffiniert, wobei immer die Hauptzutat hervorgehoben wird. Der Katalog von Hendi ist in Dauerbetrieb in der Küche. Martijn gibt zu: „Wir benutzen ganz oft viele nützliche Tools und Geräte von Hendi. Das macht mich glücklich, weil dadurch unser Job Spaß macht und kreativ ist“.

Restaurant Céline, Fort Jutphaas, Nieuwegein, Niederlande.



Hendi ist ein führender Anbieter von Kochutensilien, Küchengeräten, Besteck, Servier- und Buffetartikeln für die Gastronomie. Seit seiner Gründung im Jahr 1934 hat sich Hendi zu einem internationalen Unternehmen entwickelt, mit Niederlassungen in den Niederlanden, Österreich, Polen, Rumänien, Großbritannien, Griechenland, Italien und Hongkong.

Zu den Kernaktivitäten gehören die Entwicklung, Produktion, der Vertrieb und die Vermarktung einer breiten Palette an Gastronomiebedarf und Küchengeräten.

Dabei steht Hendi für:

- große Auswahl
- erschwingliche Qualität
- kundenorientierten Service
- Lieferung ab Lager
- Kenntnis der Anwenderbedürfnisse

Unsere Produkte werden ausschließlich über Händler, Großhändler und Webshops für den Gastronomiebedarf vertrieben.

Produktentwicklung

Das Unternehmen entwickelt als Anbieter von Non-Food-Catering-Produkten kontinuierlich innovative Produkte und Lösungen, die auf die Wünsche und Qualitätsanforderungen der Endverbraucher abgestimmt sind. Aspekte wie Effizienz, Hygiene und Preis-Leistungs-Verhältnis spielen dabei eine besondere Rolle. Dabei arbeiten wir auch nach einer Produkteinführung stets an möglichen Verbesserungen, um den Rückmeldungen unserer Kunden gerecht zu werden und das beste Produkterlebnis liefern zu können.

Kurze Lieferzeiten

Dank unserer Lager in den Niederlanden, Polen, Österreich, Rumänien, Griechenland und Großbritannien sind wir in der Lage, fast jedes Produkt unseres Sortiments ab Lager zu liefern, was wiederum kurze Lieferzeiten für diese Produkte garantiert.

Robert Bronwasser & Hendi bilden ein

'Design muss funktionie

Hendi hat sich mit dem niederländischen Industriedesigner Robert Bronwasser zusammengetan, um einige bekannte Hendi-Klassiker völlig neu zu interpretieren. Ein frischerer Look dank neuer Farbakkente und eine stark verbesserte Funktionalität helfen uns dabei, unsere Tools for Chefs zu den besten Werkzeugen für Küchenchefs weltweit zu machen.



design by
Robert Bronwasser



Team:

nal sein, und trotzdem ein Lächeln hervorrufen!'

Robert Bronwasser ist ein renommierter niederländischer Industriedesigner, der für bekannte Marken wie Heineken oder Lipton gearbeitet hat und bereits mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnet wurde.

Design, das ein Lächeln hervorzaubert!

Begonnen hatte Robert damit, unsere Produkte zu analysieren, insbesondere, wie sie den Bedürfnissen der Anwender entsprechen. Seine Ergebnisse waren eindeutig: „Küchenchefs wünschen sich die Kontrolle über ihre Werkzeuge. Sie wollen sehen, welche Funktionalität ein Gerät aus einem anderen Blickwinkel der Küche mit sich bringt. Sie bevorzugen manuelle gegenüber digitaler Steuerungen und diese müssen auch mit nassen Händen bedienbar sein. Sie lieben zwar auch die Formgebung, diese muss jedoch immer funktional sein.“

Vor diesem Hintergrund präsentierte Robert seine ersten Skizzen und Modelle. Die

Frische und Entschlossenheit in der Formgebung zog sofort die Aufmerksamkeit auf sich. Der Drehregler, unser bekanntestes Element, wurde mit einer strukturierten Oberfläche für zusätzlichen Grip und einer gut sichtbaren grünen Linie versehen, so dass die gewählten Einstellungen immer klar ersichtlich sind.

Abgesehen von den manuellen Bedienelementen arbeitete Robert u. a. an der Gestaltung eines Stabmixers, eines Crème Brûlée-Brenners und einer Reihe von Wasserkochern und Perkolatoren. Die Resultate übertrafen erneut die Erwartungen. Durch schlichtes Design, mattschwarze Oberflächen mit farbigen Akzenten und eine clevere Mischung aus Edelstahl und Kunststoff wurden zeitlose Klassiker kreiert.

Einen ersten Blick auf einige dieser Design-Neuheiten können Sie auf den Seiten 123, 129, 314 und 320 werfen.



Film schauen





HENDI

Tools for Chefs

Hendi BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Niederlande
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Polen
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15, 5112 Lamprechtshausen
Österreich
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.at

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Großbritannien
T: +44 (0) 333 0143200
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Rumänien
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

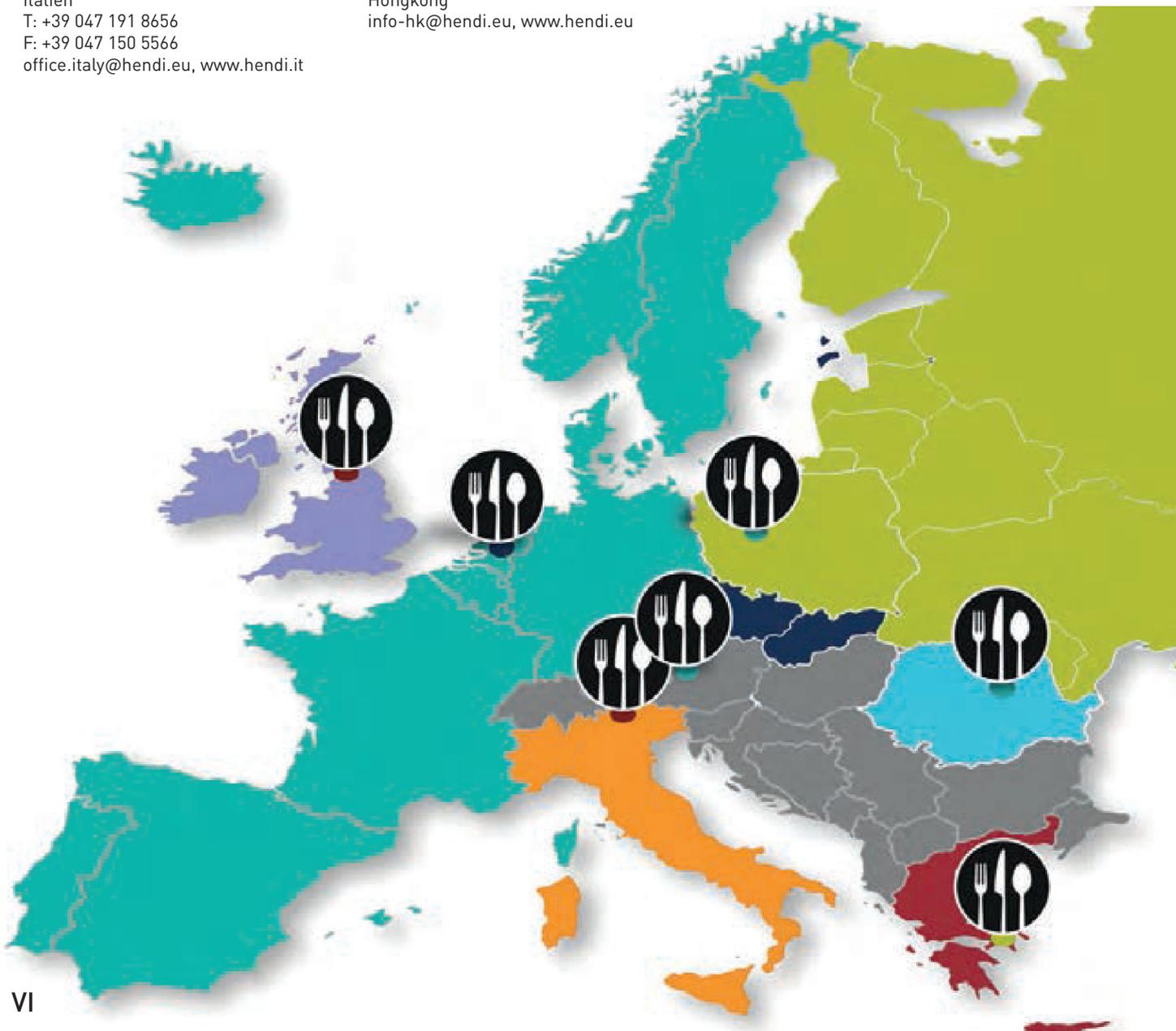
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Italia S.R.L.

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Italien
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.it

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hongkong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu





2

11

13

15

16

19

TÖPFE UND PFANNEN



22

28

30

31

32

34

GASTRONORM-BEHÄLTER



38

42

62

70

84

95

KÜCHEN-ARTIKEL



104

110

114

116

120

123

EISPORTIONIERER & BÄCKEREI-PRODUKTE



126

130

136

140

142

144

LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



149

152

164

175

181

185

THERMISCHE LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



198

200

202

203

208

209

PIZZA, PASTA & KEBAB



210

212

214

216

218

220

ÖFEN & PASTA



224

234

236

238

242

246

KÜHLUNG UND VITRINEN



248

251

252

260

262

263

LAGERUNG & TRANSPORT



264

267

269

271

275

281

HYGIENE



282

288

290

303

306

308

BAR- UND GETRÄNKE-ARTIKEL



310

313

316

323

323

297

HEISS-GETRÄNKE



324

331

345

360

365

372

TISCHARTIKEL



374

390

394

399

402

427

BUFFET



434

439

440

441

442

445

GRILLER UND HEIZGERÄTE



Übersicht der Produktneuheiten 2020

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

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

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

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



227060

2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



HEISSLUFTOFEN H90

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelverglaster 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 438x315.
- Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
- 4 Bleche inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	450,00

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

Artikelnummer	mm	€
801970	433x338	14,95

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppelverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung



NEW
MODEL!



227077

HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG H90S

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaster Tür.
- Die Cool Touch Türe kann zum reinigen abgenommen werden.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50 - 300°C.
- Direkte Beschwadung, manuelle Steuerung per Knopfdruck.
- Wassereinlass, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann und Wasserabfluss auf der Rückseite.
- Timer einstellbar: 0-120 Min.
- Passend für vier Bleche 438x315 mm, Abstand zwischen den Blechen 70 mm.
- 4 Bleche inklusive.

Direkte Beschwadung



Artikelnummer	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	550,00

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

Artikelnummer	mm	€
801970	433x338	14,95

Abnehmbare Tür
zur einfachen Reinigung



Cool Touch Tür -
die Tür wird nicht heiß



Mit Klemmen, zum
Herausnehmen der heißen Bleche



HEISSLUFTOFEN



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 438x315 mm, 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	620x555x(H)585	1 198,50

UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Geeignet für 225929.

Artikelnummer	mm	€
224823	580x390x(H)750	325,00

MULTIFUNKTIONSOFFEN SNACK

- Ideale Lösung für Unternehmen, die ihr Sortiment um frische und leckere Backwaren erweitern möchten.
- Durch seine kompakte Größe und den kostengünstigen Energieverbrauch ist er praktisch überall einsetzbar.
- Der eingebaute Befeuchter macht den Ofen auch für anspruchsvollste Backwaren geeignet.

- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl.
- Glastür mit Schwerkraftbelüftung.
- Kühlsystem für die Steuerelemente.
- Die Multifunktionsöfen von Hendi sind spritzwassergeschützt gemäß der IPX 3-Richtlinie.



225165

MULTIFUNKTIONSOFFEN MIT BESCHWADUNG

- Passend für 4 Bleche 429 x 345 mm, 4 Bleche inklusive.
- 7 auswählbare Funktionen Hitzeisolierte, doppelverglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 74 mm.
- Temperaturbereich: 50 - 230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225165	230	2600	590x695x(H)590	750,00



224670



UNTERGESTELL FÜR SNACK-ÖFEN

- Kapazität: 6 x 429x345 mm.
- Geeignet für Hendi Ofen: 225165.

Artikelnummer	mm	€
224670	540x460x(H)700	225,00

BÄCKEREI HEISLUFTOFEN - 600X400 MM

- Ideale Lösung für Unternehmen, die ihr Sortiment um frische und leckere Backwaren erweitern möchten.
- Durch seine kompakte Größe und den kostengünstigen Energieverbrauch ist er praktisch überall einsetzbar.
- Der eingebaute Befeuchter macht den Ofen auch für anspruchsvollste Backwaren geeignet.

- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl.
- Glastür mit Schwerkraftbelüftung.
- Kühlsystem für die Steuerelemente.
- Die Multifunktionsöfen von HENDI sind spritzwassergeschützt gemäß der IPX 3-Richtlinie.
- Auslieferung ohne Bleche.

18/0
stainless steel

BÄCKEREI-OFEN MIT BESCHWADUNG

- Zwei nicht umkehrbare Lüfter.
- Indirekte Befeuchtung, manuell mit einer Taste bedienbar.
- Geeignet für bis zu vier 600 x 400 mm große Tablettts, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl.
- Zweischichtige Glastür, kühlt die Frontscheibe durch natürliche Konvektion.
- Abstand der Tablettträger 83 mm.
- Temperaturbereich: 50 bis 230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225516	230	3400	790x750x(H)635	1 225,00



225516

HEISLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG

- Zwei reversible Ventilatoren.
- Direkte Befeuchtung, einstellbar in 5 Stufen.
- Geeignet für bis zu vier 600 x 400 mm große Bleche (nicht inkludiert).
- Kammer aus Edelstahl 18/10.
- Hitzeisolierte, doppelverglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 83 mm.
- Temperaturbereich: 50-230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225523	400	6400	790x750x(H)635	1 650,00



225523

UNTERGESTELL FÜR BÄCKEREI-ÖFEN

- Kapazität: 6 x 600x400.
- Geeignet für folgende Öfen: 225516, 225523.

Artikelnummer	mm	€
225639	760x520x(H)950	325,00



225639

HEISLUFTÖFEN & KOMBIDÄMPFER NANO 4X 450X340MM

- Diese Öfen sind der richtige Weg, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, geschmackvolles Bratenfleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der leistungsstarke 6-flügelige Ventilator kann sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert.
- Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Der Timer kann bis zu 120 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt. Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Kammerinhalt von 4 Trays (450x340mm), die Trayführungen sind 75 mm voneinander entfernt angeordnet.
- Wird komplett mit 4 Aluminiumschalen (450x340mm) geliefert.

NANO




223376

HEISLUFTOFEN NANO MANUELL

- Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit.
- Ausgestattet mit 1 nicht reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 36 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223376	230	2850	560x595x(H)530	565,00

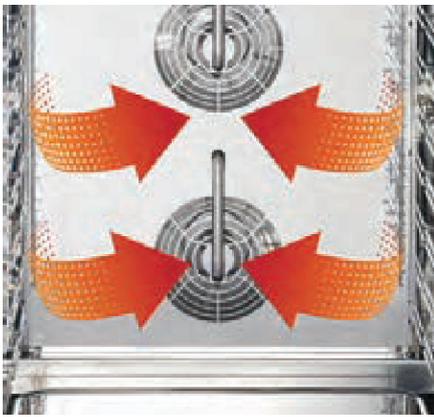


223369

MULTIFUNKTIONSOFEN MANUELL MIT BESCHWADUNG NANO

- Manuelles Bedienfeld, drei Drehknöpfe für Temperatur, Zeit und Modus.
- Mit Befeuchtertaste für indirekte Befeuchtung.
- 4 Modi: Abtauen, Konvektion, Grillen und Grillen mit Konvektion.
- Ausgestattet mit 1 nicht reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 36 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223369	230	3100	560x595x(H)530	750,00



KOMBIDÄMPFER MANUELL MIT BESCHWADUNG NANO

- Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit.
- Mit Befeuchertaste für indirekte Befeuchtung.
- Ausgestattet mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 38 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223352	230	3200	560x595x(H)530	825,00



223352

KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT BESCHWADUNG NANO

- Digitales Bedienfeld, einfache Steuerung von Zeit, Temperatur und Befeuchtung.
- Der Ofen ist programmierbar, 99 3-stufige Programme zu erstellen, 4 wenn das Vorheizen ebenfalls dem Programm hinzugefügt wird.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 38 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
223345	230	3100	560x595x(H)530	1 095,00



223345

UNTERGESTELL FÜR ÖFEN DER SERIE NANO 4X 450X340 MM

- Geeignet für die Öfen 223376, 223369, 223352, 223345.

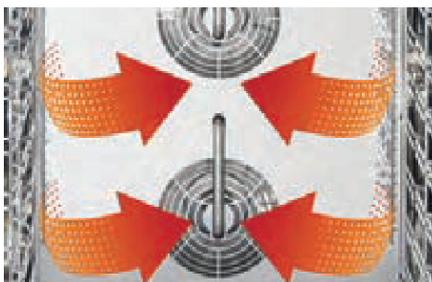
Artikelnummer	mm	€
223031	560x510x(H)800	285,00



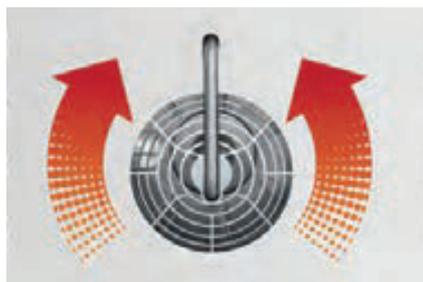
223031



- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampfofens. Diese Modi können einzeln oder in Kombination miteinander verwendet werden. Diese Öfen sind der richtige Weg, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Dampf wird durch direktes Sprühen von Wasser auf die Heizgeräte erzeugt. Die Dampf niveaus in der Kammer sind steuerbar und der Ofen verfügt über mehrere automatisierte Funktionen, um die eingestellten Niveaus einzuhalten. Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: $\frac{3}{4}$ " , max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), nur aufbereitetes, enthärtetes Wasser.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter können sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert. Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Das digitale Bedienfeld verfügt über klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen, Zeit, Temperatur und Garprogramm.
- Die elektronische Zeitschaltuhr kann bis zu 999 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden.
- Der Ofen ist programmierbar, um die gleiche Qualität im täglichen Betrieb zu gewährleisten. Es ist möglich, 99 3-stufige Programme zu erstellen, davon 4, wenn auch die Vorwärmung zum Programm hinzugefügt wird.
- Der Ofen ist mit einem abnehmbaren Temperatursensor ausgestattet, der in Verbindung mit der integrierten Delta-T-Kochfunktion arbeiten kann.
- Hält die Kammer vor dem Vorheizen warm, um schnelle Betriebszeiten zu gewährleisten. Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Tablettführungen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.
- Automatische Kammerheizung vor dem Zyklus „VORHITZEN“.



Konvektion (belüftet), für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Kammer.



Hochleistungslüfter - je 250W, 2 Geschwindigkeitsstufen, autorevers.



Doppelverglasete, gekühlte Tür. Innenglas kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Wasserablauf im Kammerboden.

KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 5X GN 2/3

- Kapazität von 5x GN2/3, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 64 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223291	400	5400	700x714x(H)628	1 995,00

STÄNDER FÜR NANO-ÖFEN 5X GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
223666	700x580x(H)700	398,50

223291



KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 7X GN 1/1

- Kapazität von 7x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 2 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 117 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223109	400	10800	920x834x(H)859	3 395,00

STÄNDER FÜR ÖFEN 7X GN 1/1

Artikelnummer	mm	€
223659	940x640x(H)700	419,50

223109



KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 12X GN 1/1

- Kapazität von 12x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 3 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 151 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223086	400	16100	920x834x(H)1195	4 995,00

STÄNDER FÜR 12X GN 1/1 ÖFEN

Artikelnummer	mm	€
223642	940x640x(H)500	398,50

223086



Professionelle, abnehmbare Dichtung für eine einfache Demontage zur Reinigung oder zum Austausch.



Verstärkte Scharniere für präzises Schließen.

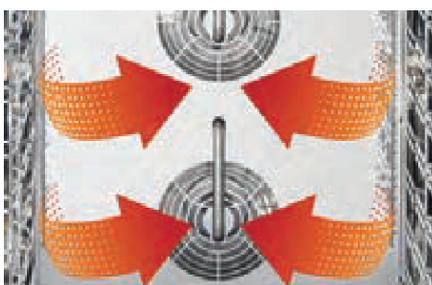


Direkteinspritzung für eine effiziente Befeuchtung.

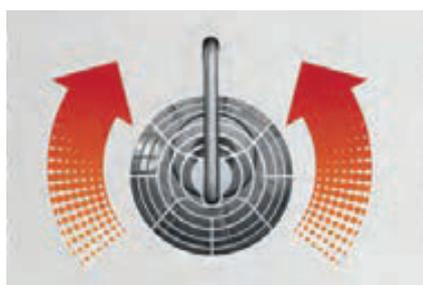


- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Heißluftofens mit den Möglichkeiten eines Dampfbackofens. Diese Modi können einzeln oder in Verbindung miteinander verwendet werden. Diese Öfen sind die richtige Wahl, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, würziges gebratenes Fleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch kreieren möchten.
- Der Dampf wird direkt durch das Sprühen von Wasser auf die Heizelemente erzeugt. Die Dampf niveaus in der Kammer sind kontrollierbar und der Ofen hat mehrere automatische Funktionen, um die eingestellten Niveaus beizubehalten. Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: 3/4", max 30° C, 150-200 kPa (2 Bar). Verwenden Sie nur behandeltes oder enthärtetes Wasser.
- Das Gehäuse und die Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Kammer ist mit einem praktischen Boden - Ablauf ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter haben

- eine automatische Rückwärtsfahrt und können sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert. Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Das manuelle Bedienfeld verfügt über Thermostat- und Dampfkontrollleuchten und drei große Drehknöpfe zur Einstellung von Zeit, Temperatur und Dampfmenge. Der Timer kann bis zu 120 Minuten, die Temperatur bis zu 260° C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Tablettführungen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.



Konvektion (belüftet), für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Kammer.



Hochleistungslüfter - je 250W, 2 Geschwindigkeitsstufen, autorevers.



Doppelverglaste, gekühlte Tür. Innenglas kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Wasserablauf im Kammerboden.

KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 5X GN 2/3

- Kapazität von 5x GN2/3, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 64 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223307	400	5400	700x714x(H)628	1 575,00

STÄNDER FÜR NANO-ÖFEN 5X GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
223666	700x580x(H)700	398,50

223307



KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 7X GN 1/1

- Kapazität von 7x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 2 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 117 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223116	400	10800	920x834x(H)859	2 795,00

STÄNDER FÜR ÖFEN 7X GN 1/1

Artikelnummer	mm	€
223659	940x640x(H)700	419,50

223116



KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 12X GN 1/1

- Kapazität von 12x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 3 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 151 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223093	400	16100	920x834x(H)1195	4 250,00

STÄNDER FÜR 12X GN 1/1 ÖFEN

Artikelnummer	mm	€
223642	940x640x(H)500	398,50

223093



Professionelle, abnehmbare Dichtung für eine einfache Demontage zur Reinigung oder zum Austausch.



Verstärkte Scharniere für präzises Schließen.



Direkteinspritzung für eine effiziente Befeuchtung.



808207

BACKBLECH
- Mit 3 Aufkantungen



Artikelnummer	mm	€
808207	600x400	15,50



808214

BLECH GELOCHT
- Mit 3 Aufkantungen



Artikelnummer	mm	€
808214	600x400	15,50



808221

BLECH GELOCHT
- Mit Teflon™ Antihftbeschichtung.
- Mit 3 Aufkantungen.



Artikelnummer	mm	€
808221	600x400	33,95



808245

BLECH FÜR BAGUETTES
- Mit Teflon™ Antihftbeschichtung.
- Gelocht.
- Für 5 Baguettes.



Artikelnummer	mm	€
808245	600x400	57,95



808238

BLECH FÜR BAGUETTES
- Gelocht, für 5 Baguettes



Artikelnummer	mm	€
808238	600x400	37,95



801925

GITTERROST



Artikelnummer	-	mm	€
801925	querverstrebt	600x400	16,50
801963	verchromt	600x400	16,95
801994		600x400	29,95



808306

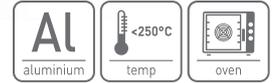


BACKBLECH, GELOCHT GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN

Artikelnummer	mm	€
808306	530x325x(H)10	12,95



808405



BACKBLECH, GELOCHT GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN
- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

Artikelnummer	mm	€
808405	530x325x(H)10	25,50



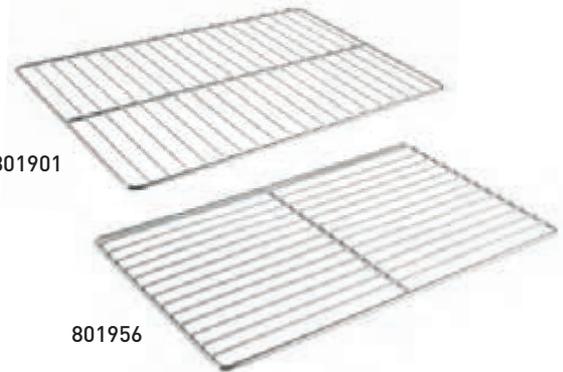
808429

BACKBLECH GN 1/1
- MIT 4 AUFKANTUNGEN

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.



Artikelnummer	mm	€
808429	325x530x(H)10	23,95



801901

801956

GASTRONORMROST
- GN 1/1



Artikelnummer		mm	€
801901	-	530x325	18,95
801918	Edelstahl 18/10	530x325	25,95
801956	verchromt - querverstrebt	530x325	14,25



809242

809259

809150



GASTRONORMBLECHE PROFI LINE

Artikelnummer	GN	mm	€
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	18,95
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	15,95
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	33,50



809273



GASTRONORM TABLETT GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
809273	354x325x(H)40	12,95
809280	354x325x(H)20	11,95



890257

890240

890233



GASTRONORM BEHÄLTER, EMAILLIERT

Artikelnummer	mm	€
890233	530x325x(H)60	36,25
890240	530x325x(H)40	32,95
890257	530x325x(H)20	31,50



805558

805541

805534



BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

Artikelnummer	mm	€
805534	530x325x(H)65	29,50
805541	530x325x(H)40	25,25
805558	530x325x(H)20	22,50



808313



**BACKBLECH - PERFORIERT GN 2/3
- MIT 4 AUFKANTUNGEN**

Artikelnummer	mm	€
808313	354x325x(H)10	11,75



808412



**BACKBLECH - PERFORIERT, GN 2/3
- MIT 4 AUFKANTUNGEN**
- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

Artikelnummer	mm	€
808412	354x325x(H)10	21,50



801932



GASTRONORMROST GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
801932	354x325	16,95



890356

890349



GASTRONORM BEHÄLTER, EMAILLIERT GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
890349	345x325x(H)40	30,75
890356	345x325x(H)20	26,50

OFENHANDSCHUHE

- Zertifizierte Schutzhandschuhe.
- CE-konform gemäß der Richtlinie 2016/425 über persönliche Schutzausrüstung.



556603



OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556603	2	350	8,95

GRILLSCHÜRZE

- Canvas 280 g/m².
- Flammhemmende Beschichtung.

Artikelnummer	mm	€
556696	810x660	10,95



556627



556610



556634



OFENHANDSCHUHE, GLASFASER

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556627	2	360	16,95

OFENHANDSCHUHE, FEUERFESTE BAUMWOLLE

- Extra lang zum Schutz des Unterarms

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556610	2	380	10,95

OFENHANDSCHUHE HITZERESISTENT

- Hitzeresistent bis zu 250°C.
- Komfortabel zu tragen.

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556634	2	300	16,95



556689

NEW!

OFENHANDSCHUHE, LEDER

- Hitzebeständig bis 250°C.
- Hergestellt aus Rindsleder.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	mm	€
556689	460	18,95



556658

OFENHANDSCHUH, LEDER

- Hitzebeständig bis 250°C.
- Hergestellt aus Rindsleder.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556658	2	460	16,95

