



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



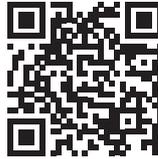
BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno



Sehen Sie sich hier den Film an



231807

GEMÜSESCHNEIDER PROFI LINE

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüsemengen.
- Beinhaltet 5 verschiedene Messer für unterschiedliche Schneidresultate:
Schneidscheiben: 2 und 4 mm, Raspelscheiben 3, 5 und 7 mm.
- Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke.
- Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke.
- Gehäuse aus Aluminiumguss.
- 2 Schutzsysteme: 1 Schutz - Fixierschraube für den Deckel, 2 Schutz - elektromagnetischer Sensor (beim Öffnen des Deckels schaltet sich das Gerät ab).
- Geschwindigkeit: 295 U/Min.
- Gewicht: 24 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	685,00



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



Sehen Sie sich hier den Film an



231852

GEMÜSESCHNEIDER PROFESSIONAL

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüsemengen.
- Großer Einfülltrichter zum Beigeben des ganzen Kohlkopfes bis Ø 165 mm.
- Kleiner Einfülltrichter zum Beigeben 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 5 mm
Gemüseraspel 7 mm
Ausgangsscheibe 4 rutschfeste GummifüÙe.
- Geschwindigkeit: 300 U/Min.
- Gewicht: 25 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	895,00



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



Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



280096



SCHNEIDSCHEBEN

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280096	DF-1	1	48,50
280102	DF-2	2	48,50
280126	DF-4	4	48,50
280201	DF-6	6	48,50
280218	DF-8	8	48,50
280225	DF-10	10	48,50



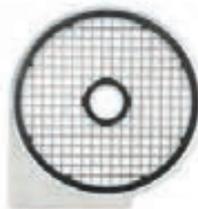
280317



REIBESCHEBEN

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280294	DT-2	2	42,50
280300	DT-3	3	42,50
280317	DT-7	7	42,50
280416	DT-5	4.5	42,50



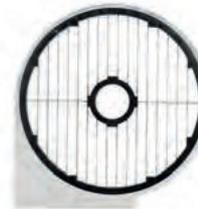
234730



WÜRFELGATTER

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

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234730	8	98,50
234747	10	98,50



234754



POMMES GATTER

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

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234754	8	82,50
234761	10	82,50



280621



RASPELSCHEBE

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	€
280621	42,50



280423



JULIENNESCHNEIDSCHEBEN

– Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	-	Stärke (mm)	€
280423	DQ-3	3	75,00

REGAL FÜR 18 SCHNEIDSCHEBEN

Artikelnummer	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50



280690

S.S.
stainless steel



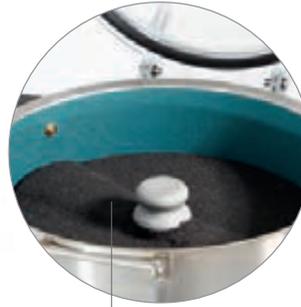


Transparenter Deckel



226834

Auffangbehälter für die Schalen



Schälscheibe



Digitaler Timer

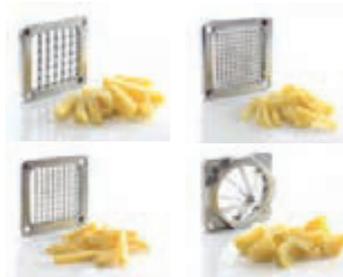
KARTOFFELSCHÄLMASCHINE PROFI LINE 5 KG

- Professionelle Edelstahlausführung.
- Mit transparentem Deckel und Digitaltimer.
- Auffangbehälter für die Schalen direkt unter dem Gerät.
- Die Schälscheibe und die Innenwände sind mit auswechselbarem Reibebelag ausgestattet.
- Mit Sicherheitsabschalter.
- Maximales Fassungsvermögen: 5 KG.
- Maximale Schälleistung: 75 kg/Std.
- Gewicht 35 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226834	230	370	530x520x(H)700	1 498,50



630402



POMMESSCHNEIDER

- Messer aus Edelstahl.
- Inkl. 4 Scheiben: 6, 9 und 13 mm und ein 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 als Garantie der Stabilität während der Nutzung des auf dem Tisch aufgestellten Geräts.

Artikelnummer	mm	€
630402	430x168x(H)290	129,50

POMMES-MESSER 11 MM FÜR POMMESCHNEIDER

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

Artikelnummer	€
630419	10,95



630419



design by
Robert Bronwasser



NEW MODEL!

STABMIXER CONCEPT LINE

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- ABS-Kunststoffgehäuse und Edelstahlschaft.
- Gekreuzte Edelstahlmesser mit Titaniumbeschichtung.
- Leistungsstarker 250W Motor, 6 Geschwindigkeitsstufen mit LCD-Anzeige.
- Maximale Drehzahl 13500 U/Min.
- Geeignet für 1-4 Liter.

222157

Artikelnummer	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	75,00



STABMIXER PROFI LINE

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Leicht zu reinigen.



224342



SCHNEEBESEN FÜR STABMIXER PROFI LINE 300, 400 & 500

- Mit 2 Schneebesens.
- Einfache und sichere Montage.

Artikelnummer	mm	€
224342	ø120x(H)330	145,00



224328

250



224335

300



224397

400

STABMIXER PROFI LINE 250 - MIT FIXER GESCHWINDIGKEIT

- Stablänge: 250 mm.
- Geeignet für bis zu 20 Liter.
- Gewicht 1,45 kg.
- Geschwindigkeit: 15.000 U/Min.

STABMIXER PROFI LINE 300 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 300 mm.
- Geeignet für bis zu 50 Liter.
- Gewicht 3,45 kg.
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximalgeschwindigkeit: 13.000 U/Min.

STABMIXER PROFI LINE 400 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter.
- Gewicht 4,1 kg.
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximalgeschwindigkeit: 15.000 U/Min.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	225,00

Artikelnummer	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	352,50

Artikelnummer	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	412,50



224380

**STABMIXER PROFI LINE 400
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- Mit Schneebesens und Halterung zur Wandmontage.
- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Leicht zu reinigen.
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter Gewicht 4,10 kg
- Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min

Artikelnummer	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	532,50



224359

**STABMIXER PROFI LINE 500
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Stablänge: 500 mm.
- Geeignet für bis zu 100 Liter.
- Gewicht 4,10 kg.
- Regelbare Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min.
- Maximale Geschwindigkeit: 15.000 U/Min.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	417,50



WANDHALTERUNG

Artikelnummer	mm	€
934029	365x130x(H)70	32,50



224373

**STABMIXER 250VV
- GESCHWINDIGKEIT REGELBAR**

- 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)555	332,50

PLANETENRÜHRER



222829

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 7 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzgussdeckel und Schüsselabdeckung aus Kunststoff.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Übersichtliches digitales Bedienfeld.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 0,8 kg.
- Schüssel mit Griffen für leichteren Transport.
- Automatische Abschaltung, wenn der Kopf oder die Schüsselabdeckung angehoben wird.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 128/252/545 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222829	7	230	650	240x420x(H)425	589,50



222836



222843

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 10 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzgussdeckel und Schüsselabdeckung aus Chromdraht.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Einfache und übersichtliche Bedienung.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 2,5 kg Schüssel mit Griffen für leichteren Transport.
- Automatische Abschaltung, wenn die Schüssel fehlt oder angehoben wird.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 148/244/480 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222836	10	230	600	380x470x(H)730	697,50

PROFESSIONELLER PLANETENRÜHRER 20 LITER

- Hochwertiges Gussstahlgehäuse, Spritzguss Deckel und Schüsselabdeckung aus Chromdraht.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Einfach und übersichtliche Bedienung.
- Maximale Mehlerarbeitungsmenge: 5 kg.
- Mit praktischem Griff zum Anheben der Schüssel.
- Sicherheitsabschalter am Hub und an der Schüsselfixierung.
- 3 einstellbare Geschwindigkeiten: 197/317/462 U/Min.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222843	20	230	1100	490x580x(H)780	895,00

ELEKTRISCHER FLEISCHZARTMACHER

- Perfekt geeignet für den Einsatz in Restaurants, Metzgereien und Catering-Betrieben.
- 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.



Inkl. Fleischklopfer für Rind-/Schweinefleisch

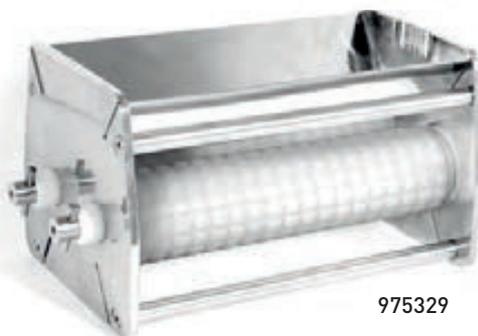
Artikelnummer	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	675,00



Sehen Sie sich hier den Film an



975305



975329

WALZER FÜR GEFLÜGEL

- Edelstahlgehäuse.
- 2 Polypropylen-Rollen.
- Rollenlänge: 180 mm

Artikelnummer	mm	€
975329	235x130x(H)120	159,50



975312

WALZER FÜR SHOARMA

- Edelstahlgehäuse.
- 2 Reihen Messer schneiden das Fleisch in 4 mm Streifen.
- Rollenlänge: 165 mm.

Artikelnummer	mm	€
975312	235x130x(H)120	495,00



FLEISCHWOLF PROFI LINE 12

- Hochwertiges Profi - Gerät.
- Schnecke aus eloxierter Aluminiumlegierung.
- Gehäuse, Antriebswelle und Fleischwanne aus Edelstahl.
- Stößel aus Polyethylen.
- Zahngetriebe mit Ölwanne (sehr leise).
- Siebdurchmesser 70 mm mit Ø 6 mm Lochung.
- Gewicht 19 kg.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Verarbeitungsmenge 200 kg/h.

Artikelnummer	V	W	mm	€
282199	230	750	370x220x(H)440	537,50

282199



282267

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 70 mm

Artikelnummer	-	mm	€
282229	282199	ø8	38,50
282236	282199	ø6	38,50
282243	282199	ø4.5	38,50
282250	282199	ø3	38,50
282267	282199	ø2	52,50



282359

MESSER

Artikelnummer	-	€
282359	282199	21,50



282304

SCHNECKENSCHRAUBE

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium

Artikelnummer	-	€
282304	282199	57,50



282007

FLEISCHWOLF PROFI LINE 22

- Hochwertiges Profi - Gerät.
- Schnecke aus eloxierter Aluminiumlegierung.
- Gehäuse, Antriebswelle und Fleischwanne aus Edelstahl.
- Stößel aus Polyethylen.
- Zahngetriebe mit Ölwanne (sehr leise).
- Siebdurchmesser 70 mm mit Ø 6 mm Lochung.
- Gewicht 24 kg.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Verarbeitungsmenge 300 kg/h.

Artikelnummer	V	W	mm	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	787,50



282052

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 82 mm

Artikelnummer	-	mm	€
282014	282007	ø8	25,00
282021	282007	ø6	25,00
282038	282007	ø4,5	25,00
282045	282007	ø3	25,00
282052	282007	ø2	39,50



MESSER

Artikelnummer	-	€
282076	282007	12,50



282076

SCHNECKENSCHRAUBE

- Hergestellt aus eloxiertem Aluminium

282069

Artikelnummer	-	€
282069	282007	89,50



FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 12

- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
- Inklusive Füllrohr und 2 x ø70 mm Scheiben mit Lochdurchmesser ø6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: 100 kg/h
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	479,00



Sehen Sie sich hier den Film an



210802



931233

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- ø 70 mm

Artikelnummer	-	mm	€
931219	210802	ø4.5	22,50
931226	210802	ø6	22,50
931233	210802	ø8	22,50



931240

MESSER

Artikelnummer	-	€
931240	210802	15,50



931257

SCHNECKENSCHRAUBE

Artikelnummer	-	€
931257	210802	65,00

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 \varnothing 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser \varnothing 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-FüÙe.
- Verarbeitungsleistung: 200-220 kg/h.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	565,00



210819



933343



933350



933367

SIEB FÜR FLEISCHWOLF

- \varnothing 82 mm

Artikelnummer	-	mm	€
933329	210819	\varnothing 4.5	26,00
933336	210819	\varnothing 6	26,00
933343	210819	\varnothing 8	26,00

MESSER

Artikelnummer	-	€
933350	210819	16,00

SCHNECKENSCHRAUBE

Artikelnummer	-	€
933367	210819	60,00



FLEISCHWOLF 198

- Ideal zur Verarbeitung kleinerer Fleischmengen und zum Wurstmachen.
- Nicht zur kommerziellen Nutzung geeignet.
- Aluminium-Gehäuse.
- Behälter aus Gusseisen.
- Stößel und Fleischwanne aus Kunststoff.
- Fleischwanne auch passend als Deckel verwendbar.
- Aluminium-Schnecke, Edelmessner.
- Inklusive 2 Scheiben \varnothing 65,8 mm mit \varnothing 4 mm und 7 mm und 3 Wurstfüllstutzen: \varnothing 12, 15 und 20 mm.
- Aufsatz für Steak Tartar.
- Ein / Aus / Rückwärts-Schalter.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Gewicht 5,20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	115,00



Inkl. 3 Wurstfüllaufsätze Schnecke aus Aluminiumlegierung, Messer aus Edelstahl

Fleischaufsatz mit Deckel



Sehen Sie sich hier den Film an



210864



265109



WURSTSCHNEIDER - ELEKTRISCH

- Elektrischer Wurstschneider mit extrascharfem Doppelsichelmesser und einstellbarer Schnittstärke.
- Extra langer Einführtrichter für verschiedene Wurstsorten.
- Maximaler Durchmesser von 48 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	169,50



222805



WURSTSCHNEIDER

- Stabiler Stand durch Saugnäpfe.
- Hochwertige gezahnte Klingen.
- Leicht zu reinigen.
- Schneidet 11 Scheiben. - 17 mm

Artikelnummer	mm	€
222805	214x155x(H)205	99,75

NEW!



282113

HAMBURGERPRESSE

- Zum Herstellen von Hamburgern ø130 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	330x250x(H)300	179,50



282120

PAPIER FÜR HAMBURGERPRESSE

- Aus transparenter Zellulose.
- Temperaturbeständig und biologisch abbaubar.
- Ca. 1400 Stück pro Packung.

Artikelnummer	mm	€
282120	ø130x(H)60	39,95



513033

TORTILLAPRESSE

- Für max. ø200mm Tortillas.
- Aluminiumlegierung mit roter Pulverbeschichtung.

Artikelnummer	mm	€
513033	255x202x(H)95	17,95



513026

HAMBURGERPRESSE

- Für Burger Patties mit ø115 mm.
- Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung.
- Polypropylen-Griff.

Artikelnummer	mm	€
513026	ø120x(H)80	7,95



Sehen Sie sich hier den Film an



Inkl. 4 Edelstahl-Trichter



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.



282151



282090

Artikelnummer	Liter	mm	€
282571	3	300x340x(H)570	165,00
282588	5	300x340x(H)690	189,50
282090	7	300x340x(H)830	225,00
282151	10	370x320x(H)670	269,50



Inkl. 4 Polypropylen Trichter



WURSTFÜLLMASCHINE KITCHEN LINE

- Gehäuse aus lackiertem Stahl, 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 Polypropylen Trichter, Durchmesser: 10/20/30/40 mm.



282137



282144

Artikelnummer	Liter	mm	€
282137	3	300x340x(H)570	137,50
282144	5	300x340x(H)690	157,50

AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Für professionellen, gewerblichen Einsatz.
- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium, mit rutschfesten Füßen.
- 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 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 Schnittdicke bis zu 12 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 150 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	349,50

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250 ROTE SONDEREDITION

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

Artikelnummer	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	435,00



Schnittstärke einfach einstellbar



Schlittenfixierung



Integrierter Messerschärfer



Lebensmittelhalter



Schneidschutz aus Acryl

AUFSCNITTMASCHINEN PROFI LINE



- Für professionellen, gewerblichen Einsatz.
- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium, mit rutschfesten Füßen.
- 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 nicht geeignet.
- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



210031



210048

AUFSCNITTMASCHINE 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	400x400x(H)330	325,00

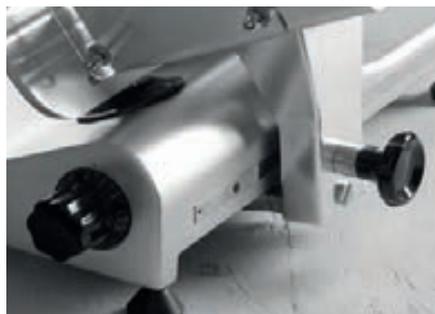
AUFSCNITTMASCHINE PROFI LINE 220

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

Artikelnummer	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	350,00



Schneidschutz aus Acryl



Schlittenverriegelung



Integrierter Messerschärfer



Messerabdeckung



Spritzwasser geschützter Ein-/Ausmacher



Luftgekühlter Motor mit Edelstahlabdeckung zum Motorschutz



Sehen Sie sich hier den Film an



210000



210017

AUFSCHNITTMASCHINE 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	485x420x(H)395	425,00

AUFSCHNITTMASCHINE 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	600x480x(H)450	725,00

MESSER ANTIHAFTBESCHICHTET

- Zum Schneiden von Käse

Artikelnummer	-	mm	€
975732	210048	ø220	89,50
975749	210000	ø250	105,00
975756	210017	ø300	139,50
975800	210031	ø195	79,50



975732



ELEKTRISCHE KÄSEREIBE

- Geeignet für kleine Restaurants, Hotels und Pizzerias.
- Kompakt und funktionell, stabiles Gehäuse.
- Trotz der kleinen Ausführung bietet das Gerät eine hohe Leistungsfähigkeit.
- Ideal zum Reiben von Parmesan oder anderem Hartkäse.
- Motor mit Überlastungsschutz.
- Inklusive 1.3 L Auffangbehälter des geriebenen Käse.
- Geschwindigkeit: 1400 U/Min.
- Gewicht 8 kg.
- Durchmesser der Reibe ø110x60 mm.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	350,00



Edelstahlrolle



226827



975268

VAKUUM KAMMER VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Entwickelt zur Verpackung von Lebensmitteln und technischen Produkten.
- Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl 304 gefertigt.
- Die große Aussparung im Boden (exklusiv bei Model 975251) und die Wölbung im Deckel ermöglichen das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Klarsichtdeckel aus verschleißarmen Material für eine lange Lebensdauer, erlaubt den Verpackungsprozess visuell zu kontrollieren.
- V-förmige Dichtung für bestmögliche Vakuumierergebnisse.
- Digitales Bedienfeld.
- Benutzerfreundliche Bedienweise.
- Automatische Funktionsweise.
- Einstellbare Schweißzeit. Druckanzeige.
- Pumpenleistung: 167 l/min, 975275: 333 l/min.

Artikelnummer	Schweißleiste (mm)	V	W	mm	€
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1 195,00
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1 395,00



201435

VAKUUM KAMMER MASCHINE PROFI LINE 300

- Dichtungseiste 300 mm, 5 mm breit.
- Einstellbare Vakuumier- und Siegelzeit.
- Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung.
- Auch geeignet zum Vakuumieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Mit Marinierfunktion.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuumierzeiten.
- Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Öl-gekühlte Pumpe: 133,3 L/Min.
- Kammerabmessungen: 300x350x(H)110mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
201435	230	950	359x425x(H)356	998,50

VAKUUM KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Video-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 Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971314	50	450x350	11,75
971321	50	400x400	11,95
971338	50	500x380	13,95
970652	100	250x150	5,95
970669	100	350x250	13,95
970676	100	200x150	4,95
970683	100	300x200	8,95
970690	100	400x300	17,95





Sehen Sie sich hier den Film an



201442

VAKUUM KAMMER MASCHINE PROFI LINE 410

- Dichtungseiste 410 mm, 3 mm breit.
- Einstellbare Vakuumier-, Siegel- und Abkühlzeit.
- Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung.
- Auch geeignet zum Vakuumieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuumierzeiten.
- Gehäuse und Vakuumkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von großen Lebensmitteln.
- Ölgekühlte Pumpe, Leistung: 333,3 L/min.
- Kammerabmessungen: 425x457x(H)100 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
201442	230	1000	505x567x(H)465	1 675,00



975398

VAKUUM KAMMER MASCHINE KITCHEN LINE

- Dichtungseiste 295 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.
- Luftgekühlte Pumpe: 77U/min.
- Kammerabmessungen: 350x300x(H)110mm
- Gewicht: 24.4kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
975398	230	630	429x359x(H)345	895,00

VAKUUMBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmitteltauglichem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
970386	100	230x160	6,95
970393	100	350x250	10,95
970607	100	200x140	3,95
970614	100	300x200	8,50
970621	100	400x300	14,95





Einfach zu befestigender Rollenaufsatz.

975374



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE FÜR VAKUUMBEUTELROLLEN

- Dichtungsleiste 420 mm, 5 mm breit.
- Verwendbar mit Beutelrollenhalter 970638 (nicht im Lieferumfang enthalten.)
- Digitalanzeige für Vakuumier- und Siegelgrad.
- Das Vakuum kann mit einem kontinuierlichem sowie pulsierenden Modus erzeugt werden.
- Energiesparende Automatische Abschaltung nach 10 Minuten.
- Dank der 5mm breiten Dichtungsleiste wird ein sehr hoher Dichtheitsgrad erreicht.
- Dank der hohen Leistung der Dichtungsleiste wird die Siegelzeit auf 2-3 Sekunden reduziert.
- Regelbare Siegelzeit.
- Hochleistungsdoppelpumpe: 16L/Min Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Robuster und ergonomischer Trage-/Deckelgriff.
- Nur zur Verwendung von strukturierten Beuteln bis maximaler Breite von 400 mm.
- Gewicht: 6,9 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
975374	230	650	490x260x(H)145	335,00

HALTERUNG FÜR VAKUUMROLLEN FÜR 975374 VAKUUMMASCHINE KITCHEN LINE

- Gehäuse aus ABS.
- Kann an der Vakuummaschine Kitchen Line 975374 angebracht werden, aber auch als Stand-Alone verwendet werden.
- Ausgestattet mit einem austauschbarem Messer, zum exakten Abschneiden der Beutel.
- Innenmaße: 412x101x(H)101mm.
- Geeignet für Rollen bis maximal: ø100x400mm.
- Mit transparentem Polykarbonat-Deckel.



Artikelnummer	mm	€
970638	487x122x(H)107	17,95



970638



970362



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE 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 Vakuumbutel.

Artikelnummer	V	W	mm	€
970362	230	250	370x280x(H)170	475,00



VAKUUMVERPACKUNGSBEUTEL



VAKUUM KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Video-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 Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971314	50	450x350	11,75
971321	50	400x400	11,95
971338	50	500x380	13,95
970652	100	250x150	5,95
970669	100	350x250	13,95
970676	100	200x150	4,95
970683	100	300x200	8,95
970690	100	400x300	17,95

VAKUUMBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmittelechtem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
970386	100	230x160	6,95
970393	100	350x250	10,95
970607	100	200x140	3,95
970614	100	300x200	8,50
970621	100	400x300	14,95



VAKUUM KOCHBEUTEL ROLLE, 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.
- Die Beutel können bei Temperaturen von -20° bis 100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971062	2	6000x200	6,95
971079	2	6000x280	9,95

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 Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
971000	50	400x500	22,50
971017	100	150x250	8,95
971024	100	200x300	13,50
971031	100	300x400	27,50
971048	100	150x400	13,95
971055	100	250x350	19,95