



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 Gądk
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

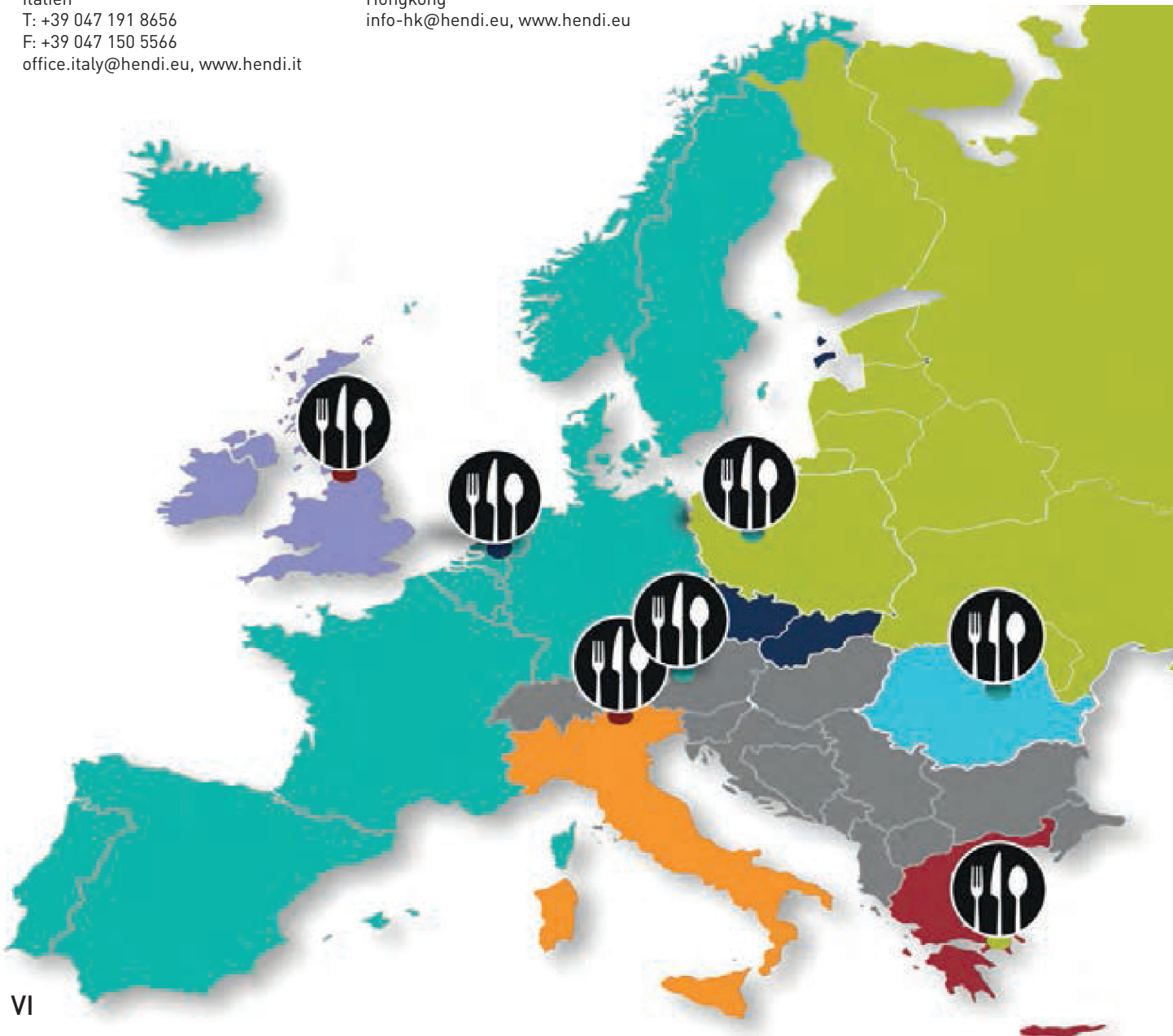
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

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

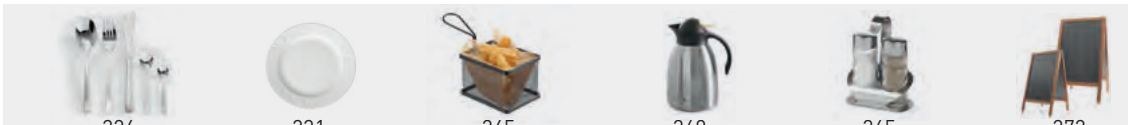
316

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

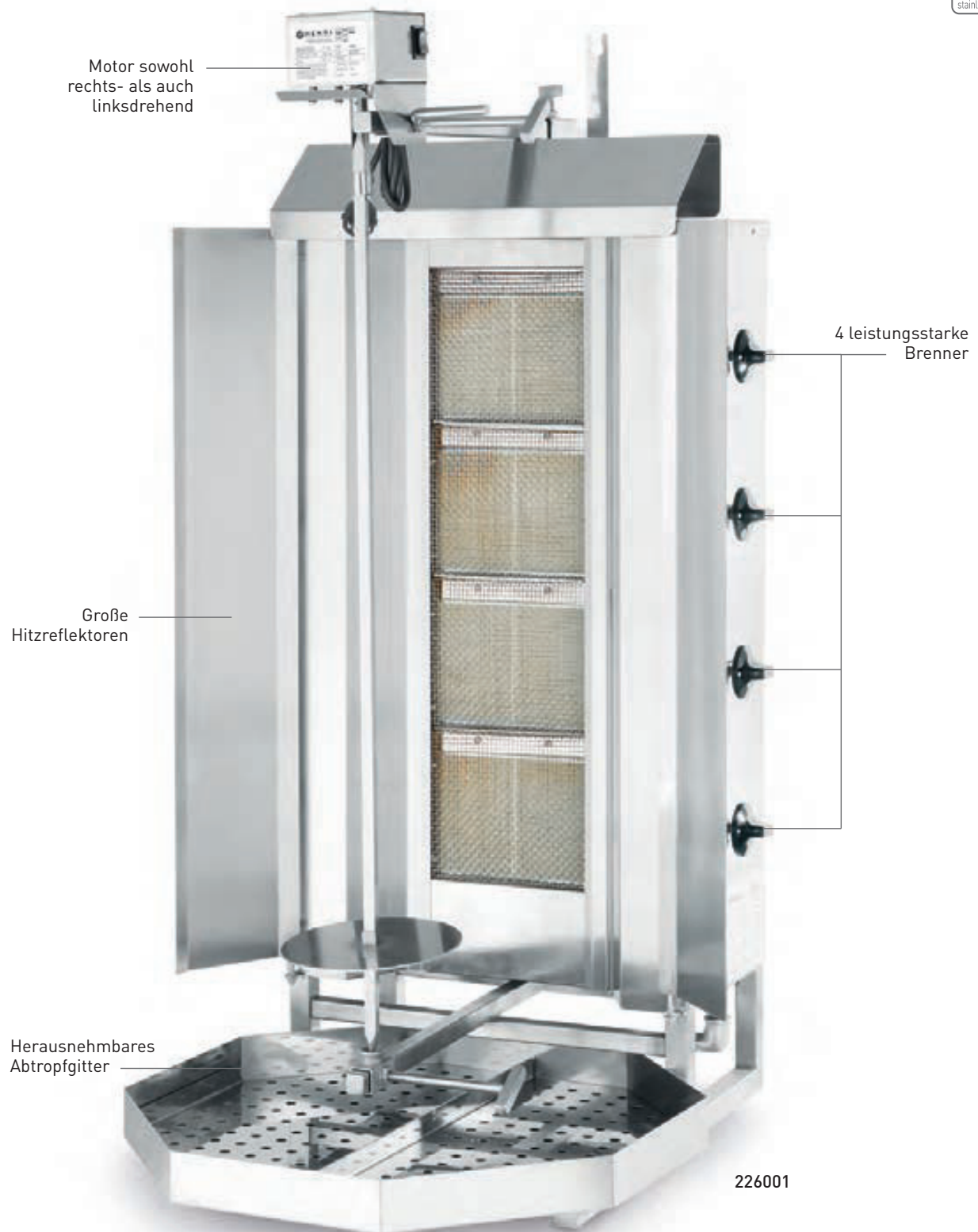
Servierwagen Schwerlast
Seite 251



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> 



DÖNERGRILL GAS PROFI LINE

- Für den Gebrauch von Erdgas, Düsen-set für den Gebrauch mit Propangas. (Druckminderer und Gasschlauch nicht im Lieferumfang enthalten)
- Abstand verstellbar
- Leistung der Brenner: 12 kW
- Seitenteile im Lieferumfang enthalten
- Länge: 900 mm
- Für Spieße bis zu 80 kg
- Gewicht: 30 kg

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	998,50

**NEW
MODEL!**



267257

ELEKTRISCHES DÖNERMESSER, SCHNURLOS

- Geeignet zum Schneiden von Dönerfleisch und Gyros unter professionellen Bedingungen.
- Inklusive 2 Messer mit $\varnothing 100$ mm, 1x glatt und 1x gezahnt.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und Sie können damit bis zu 60 kg/h verarbeiten.
- Einfache Regulierung der Schnittstärke von 0 bis 8 mm.
- Schutz der Schneide aus Edelstahl, gewährleistet Sicherheit während des Schneidens.
- Griff und Gehäuse des Motors aus rutschfestem Material.
- Integrierter EIN-/AUS Schalter im Gehäuse.
- Das mitgelieferte Ladegerät zeigt mit grün und rot den Batteriestand an. Inklusive zwei Akkus 2.000 mAh.
- Klingenschleifstein enthalten.
- Gewicht: 1 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
267257	230	80	199x114x(H)184	179,50

ELEKTRISCHES DÖNERMESSER

- Geeignet zum Schneiden von Dönerfleisch und Gyros unter professionellen Bedingungen.
- Inklusive 2 Messer $\varnothing 100$ mm, 1 glattes Messer und 1 gezahntes Messer.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und sind geeignet zum Verarbeiten von bis zu 60 kg/h.
- Leicht einstellbare Schnittstärke von 0 - 8 mm.
- Klingenabdeckung aus Edelstahl für sicheres Arbeiten.
- Griff und Motorgehäuse aus besonderes griffigem Material.
- Im Gehäuse integrierter Ein/Aus Schalter.
- Mit Überlastschutz und Rücksetztaste.
- Schleifstein zum Schärfen der Messer.
- Gewicht: 1 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
267240	230	80	194x113x(H)173	129,50

18/0
stainless steel



267240

SPIRALTEIGMASCHINEN



- Hochwertiges, weiß eloxiertes Edelstahlgehäuse.
- Schüssel, Deckel und Knethaken aus Edelstahl 18/10.
- Die Schüssel ist kettenangetrieben und dreht sich mit.
- Mit eingebautem Timer.
- Einfach zu bewegen, dank der 4 Räder, 2 davon gebremst.



226209

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 10 L

- Schüssel und Kopf fest montiert.
- Schüsselinhalt: 10 Liter.
- Schüsselabmessungen: ø260x(H)200 mm.
- Maximal für 8 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 42 kg.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226315	35 kg/h	230	370	260x500x(H)500	1 050,00

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 20 L

- Schüssel und Kopf fest montiert.
- Schüsselinhalt: 20 Liter.
- Schüsselabmessungen: ø360x(H)210 mm.
- Maximal für 17 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 59 kg.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226209	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 098,50

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 32 L

- Schüssel und Kopf fest montiert
- Schüsselinhalt: 32 Liter
- Schüsselabmessungen: ø400x(H)260 mm
- Maximal für 25 kg Teig geeignet
- Gewicht: 90 kg

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226308	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	1 395,00

Dank des Hubarms kann die Rührschüssel sehr einfach entnommen werden

Mit integriertem Timer

Rührschüssel aus hochwertigem Edelstahl 18/10

226346

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 10 L

- Kippbarer Kopf und abnehmbare Schüssel.
- Schüsselinhalt: 10 Liter.
- Schüsselabmessungen: ø260x(H)200 mm.
- Maximal für 8 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 60 kg.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226339		230	370	385x670x(H)675	1 495,00

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 20 L

- Kippbarer Kopf und abnehmbare Schüssel.
- Schüsselinhalt: 20 Liter.
- Schüsselabmessungen: ø360x(H)210 mm.
- Maximal für 17 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 73 kg.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226346	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 550,00

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 32 L

- Kippbarer Kopf und abnehmbare Schüssel
- Schüsselinhalt: 32 Liter
- Schüsselabmessungen: ø400x(H)260 mm
- Maximal für 25 kg Teig geeignet
- Gewicht: 94,6 kg

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226353	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	1 850,00



Sehen Sie sich den Film an



Ideal für Pizza- und Pastateig

226629

ELEKTRISCHER TEIGROLLER 300

- Perfekt zum Ausrollen von kaltem Pizza-, Pasta-, Knödel- und Ravioliteig.
- 2 einstellbare Rollensätze ermöglichen eine gleichbleibende Teigstärke.
- Separater Rollenschutz für einfache und sichere Bedienung.
- Gewicht: 25kg Erstellt Teigscheiben mit Durchmesser 14 bis 30cm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226629	230	250	440x365x(H)640	985,00

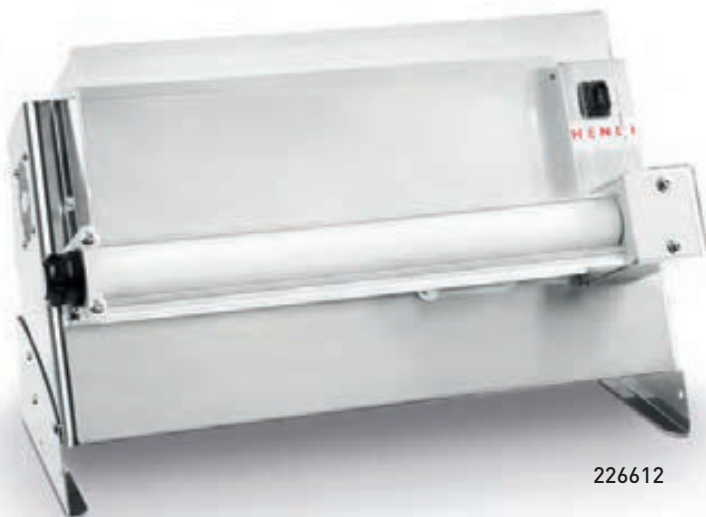


226636

ELEKTRISCHER TEIGROLLER ELEKTRISCH 400

- Perfekt zum Rollen von kaltem Pizzateig, Nudelteig und Knödel/Ravioli-Teig.
- Zwei Sätze verstellbarer Rollen formen den Teig zu einer Scheibe von gleichbleibender Dicke.
- Mit 2 Bedienungsmöglichkeiten, kontinuierlich oder per Fußpedal.
- Separate Rollenschutzvorrichtungen sorgen für eine einfache und sichere Bedienung.
- Gerollte Teigscheibe Durchmesser: 26 bis 40 cm, Dicke: 1 bis 4 mm.
- Gewicht 37 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226636	230	370	550x365x(H)750	1 165,00



226612

TEIGROLLER ELEKTRISCH 500

- Perfekt zum Ausrollen von kaltem Pizza- und Pastateig.
- 1 einstellbarer Rollensatz mit elektrischer Pedalbedienung.
- Individuell einstellbare Teigdicke und -durchmesser von 26 bis 50 cm.
- Mit Rollen-Schutzabdeckung.
- Gewicht: 27 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226612	230	370	645x360x(H)430	899,00

Mit elektrischer Pedalbedienung





Sehen Sie sich
den Film an



224847



PASTAMASCHINE ELEKTRISCH 170 MM

- Optimal für die Zubereitung von frischer Pasta, Breite des Teigs bis zu 170 mm.
- Mit Sicherheitsabschaltung.
- Stärke der Pasta 7-stufig einstellbar von 0,2 – 2,5 mm
- 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle (6,25mm) und Fettucine (2 mm).

Artikelnummer	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	142,50



224830



PASTAMASCHINE MANUELL 140 MM

- Optimal für die Zubereitung von frischer Pasta, Breite des Teigs bis zu 140 mm.
- Stärke der Pasta 7-stufig einstellbar von 0,2 – 2,5 mm
- 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle und Fettucine .
- Inkl. Vorrichtung zur Tischmontage.

Artikelnummer	mm	€
224830	440x382x(H)340	27,95





880968

880906

DECKEL FÜR TEIGBOXEN



Artikelnummer	mm	€
880968	600x400	9,95

PIZZATEIG BOX



Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	15,25
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	11,95
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	13,75



617069



617502

PIZZABLECH

- Aus Blaustahl.

- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.



Artikelnummer	mm	€
617069	ø200x(H)25	2,75
617076	ø220x(H)25	3,25
617083	ø240x(H)25	3,45
617090	ø260x(H)25	3,75
617106	ø280x(H)25	3,95
617205	ø300x(H)25	4,45
617304	ø320x(H)25	4,95
617403	ø360x(H)25	5,75
617410	ø400x(H)25	8,25
617427	ø450x(H)38	9,95
617434	ø500x(H)38	11,95

PIZZAGITTER

- Mit Drahtgitterboden.

- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.



Artikelnummer	mm	€
617502	ø230	2,20
617526	ø280	2,80
617533	ø300	3,05
617540	ø330	3,50
617557	ø360	3,75
617564	ø400	4,50
617571	ø450	5,85
617588	ø500	6,95
617595	ø600	8,50
617458	ø380	3,50
617465	ø430	3,95
617472	ø480	4,75
617519	ø250	2,25



810361

NEW!



PIZZASTÄNDER MIT 14 FÄCHERN

- Mit Platz für bis zu 14 Pizzableche oder -pfannen.

Artikelnummer	mm	€
810361	300x305x(H)680	29,95



PIZZABRETTER

- Aus Buchenholz.
- Mit Rillen zum Schneiden von 6 gleichgroßen Stücken.

Artikelnummer	mm	€
505540	ø300	8,50
505557	ø350	9,50
505564	ø400	11,50
505571	ø450	13,50
505588	ø500	17,50



505540



Verstärkte Ausführung bei den Modellen Ø500 und Ø600



505533

505526



617724

PIZZABRETT MIT GRIFF

- Hergestellt aus gepresster Holzfaser, temperaturbeständig bis 175°C.
- Durch die hohe Verdichtung der Holzfasern, sind diese Bretter beständiger als normale Holzbretter.
- Pflegeleicht (kein Einölen oder Bleichmittel erforderlich)
- Griff mit Loch zum Aufhängen.
- Verdunkelt sich während des Gebrauchs, was ihm ein natürliches Aussehen verleiht.

Artikelnummer	mm	€
505526	ø254x(H)6	14,95
505533	ø305x(H)6	18,95

PIZZASCHAUFEL & BRETT

- Hergestellt aus strapazierfähigem Holz, temperaturbeständig.
- Kann auch zum stilvollen Servieren von Pizzas verwendet werden.

Artikelnummer	mm	€
617724	535x305x(H)10	12,95

PIZZAOFEN

- Ofenrost geeignet für Pizzen bis zu ø 30cm
- Timer einstellbar auf bis zu 15 Minuten
- Mit oberem, unterem Heizelement und Krümelschublade
- Geeignet für Fertiggizzen

Artikelnummer	V	W	mm	€
220306	230	1300	480x420x(H)195	125,00



220306



617151

617168

617182

617199

617113

617120

617137

PIZZASCHAUFEL, RUND

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.
- Mit Schiebegriff, um die Pizza mühelos aus dem Ofen zu nehmen.



Artikelnummer	-	mm	€
617151		1200x230	29,95
617168	perforiert	1200x230	34,95

PIZZASCHAUFEL, RUND

- Mit Schiebegriff, Pizza mühelos aus dem Ofen nehmen.



Artikelnummer	-	mm	€
617182		1200x230	34,50
617199	perforiert	1200x230	39,95

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.



Artikelnummer	-	mm	€
617113		1320x305	32,50
617120		1320x405	39,95
617137	perforiert	1320x305	42,50
617144	perforiert	1320x405	54,50

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

Artikelnummer	-	mm	€
617175		1320x305	37,50



617014

PIZZAMESSER

Artikelnummer	ø	Länge [mm]	€
617014	100	230	5,75



617731

PFANNENGREIFER

- Für alle Arten von Pizzapfannen geeignet.

Artikelnummer	mm	€
617731	200	5,95



617144



617175



617816



617861



525593



525630



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

– Holzstiel



Artikelnummer	mm	€
617816	1320x305	21,50
617861	1320x405	28,95

PIZZAOFEN REINIGUNGSBÜRSTE

– Bürste aus Messingdraht.

– Abnehmbarer Holzgriff, der mit einer Schraube befestigt ist.

– Stahlschaber.

Artikelnummer	mm	€
525630	930x260	25,95

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

– Kupferbürste mit Aluminiumgriff.



Artikelnummer	mm	€
525593	1320	21,95



617700

PIZZABLECHHALTER

– Geeignet für alle Pizzablechvarianten.

Artikelnummer	mm	€
617700	190	5,50



523902

TORTENHEBER

– Mit schwarzem Polypropylengriff

Artikelnummer	mm	€
523902	260x60	3,95



523957

TORTENHEBER/MESSER

– Handgriff Polypropylen schwarz, Seiten geschliffen, als Tortenmesser verwendbar

Artikelnummer	mm	€
523957	280x75	5,95

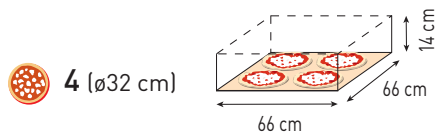
PIZZA-OFEN BASIC



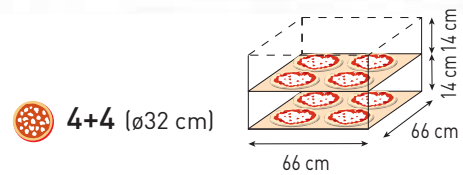
- Stahlgehäuse mit Edelstahlfront, isoliert mit Steinwolle.
- Analoge Schalttafel mit individueller Steuerung für jedes Heizelement, zwei Elemente pro Ofenkammer.
- Jede Ofenkammer ist mit feuerfesten Steinen, einem Thermometer und einer Leuchte ausgestattet.
- Bei Modellen mit 2 Kammern sind die Bedienfelder für jede Ofenkammer vollständig getrennt.
- Temperaturbereich: 50°C bis 500°C.



226681



226698



PIZZA OFEN BASIC 4

- Innenmaße der Kammer: 660x660x(H)140 mm.
- Gewicht 76 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226681	400	4700	975x814x(H)413	875,00

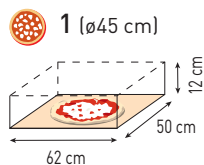
PIZZAOFEN BASIC 44

- Innenmaße der Kammer: 2x 660x660x(H)140 mm.
- Gewicht: 126 kg.

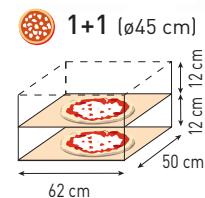
Artikelnummer	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	1 495,00



226889



226896



PIZZAOFEN BASIC 1/50 VETRO

- Frontplatte aus Edelstahl mit lackiertem Stahlgehäuse.
- Isolierung aus Steinwolle.
- Feuerfeste Steine im Garraum.
- Heizelemente in der Kammer (oben und unten).
- Separate Thermostate für jedes Heizelement.
- Temperaturbereich: 50° C bis 500° C.
- Innenmaße der Kammer: 620x500x(H)120 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226889	400	5000	915x621x(H)357	745,00

PIZZAOFEN BASIC 2/50 VETRO

- Frontplatte aus Edelstahl mit lackiertem Stahlgehäuse.
- Isolierung aus Steinwolle.
- Schamottsteine im Garraum.
- Heizelemente in der Kammer (oben und unten).
- Separate Thermostate für jedes Heizelement.
- Temperaturbereich: 50° C bis 500° C Innenmaße pro Kammer: 620x500x(H)120 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
226896	400	7500	915x621x(H)527	1 150,00

PIZZATRANSPORTTASCHEN

- Die HENDI wärmedämmende Pizzatransporttaschen sparen Zeit und Geld und tragen zur Verbesserung der Qualität Ihrer Dienstleistungen bei.
- Das Produkt bleibt heiß und lecker bis zum Kunden.



Transparentes Sichtfach für zB Rechnungen.

Abnehmbarer Rahmen.



Rutschfester Kunststoffgriff.

Zusätzliche Isolierung.



709825

PIZZA-TRANSPORTTASCHE 35 CM

- Für 4 Pizzakartons von je 35x35 cm.
- Fester Verschluss einfach zu handhaben.
- Aus widerstandsfähigem und leicht zu reinigendem Material.
- Mit transparenter Tasche für Rechnungen.

Artikelnummer	mm	€
709825	350x350	19,95

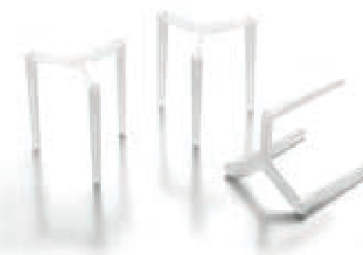


709818

PIZZA TRANSPORTTASCHEN 45 CM

- Fester Verschluss einfach zu handhaben.
- Aus widerstandsfähigem und leicht zu reinigendem Material.
- Mit transparenter Tasche für Rechnungen.

Artikelnummer	mm	€
709818	450x450x(H)210	27,50



709900

ABSTANDHALTER FÜR PIZZEN

- Höhe der Abstandhalter: 35 mm



Artikelnummer	Stückzahl	€
709900	500	8,95