



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



HENDI

Tools for Chefs

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 funktio

Hendi hat sich mit dem niederländischen Industriedesigner Robert Bronwasser zusammengetan, um einige bekannte Hendi-Klassiker völlig neu zu interpretieren. Ein frischerer Look dank neuer Farbakzente 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

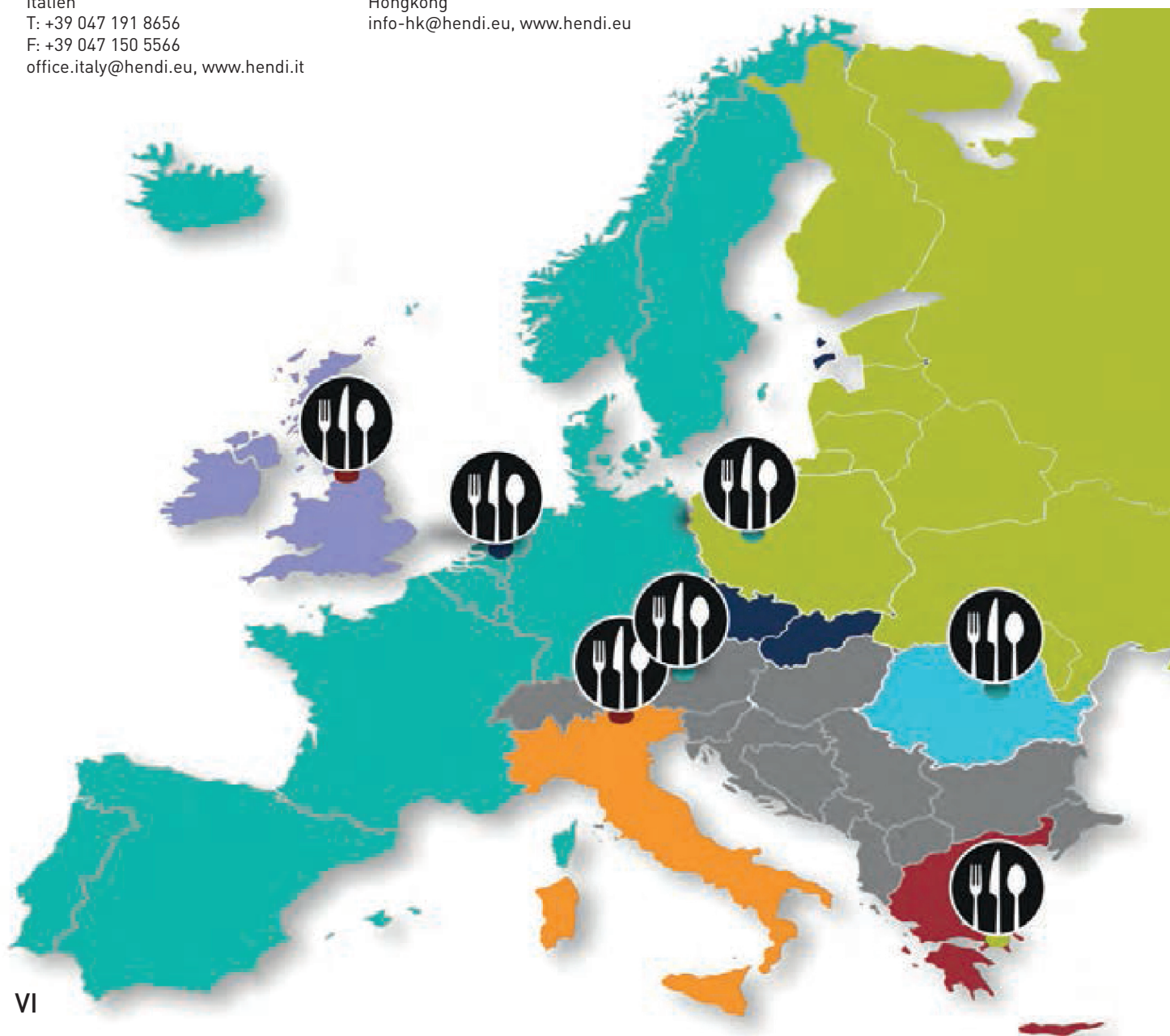
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

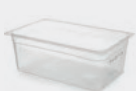
■ Hendi Italia S.R.L.

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

NEW!

LEBENSMITTELVERARBEITUNG	THERMISCHE VERARBEITUNG	THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG
Wurstschneider Seite 138 	Induktionskocher doppelt Black Line Seite 152 	Induktionskocher 2000 W Seite 156 
THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG	THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG	PIZZA, PASTA & KEBAB
iVide Sous Vide Stab Seite 165 	Dörrautomat Kitchen Line Seite 172 	Pizzabrett mit Griff Seite 205 
PIZZA, PASTA & KEBAB	ÖFEN & PASTA	KÜHLUNG UND VITRINEN
Pizzaschaufel Seite 206 	Ofenhandschuhe, Leder Seite 223 	Back bar refrigerator double doors 228 l Seite 231 
KÜHLUNG UND VITRINEN	KÜHLUNG UND VITRINEN	LAGERUNG & TRANSPORT
Kühltisch mit 4 Schubladen Profi Line 280 L Seite 235 	Taco-Halter Seite 247 	Servierwagen Schwerlast Seite 251 

Übersicht der Produktneuheiten 2020

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

NEW!

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

HOCKERKOCHER



147108



147801

HOCKERKOCHER BIG FLAME

- Modell „Big Flame“ - für Propangas.
- Inklusive Umrichtersatz auch für Erdgas geeignet.
- Sehr robuster Edelstahlrahmen für schwere Lasten.
- Ausgestattet mit Thermoelement und elektronischer Zündung.
- Ausgestattet mit emailliertem Schalenträger.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.
- Erweiterbar mit Hokkersockel (147306), Wokring (147207) und Wok (626504).

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	475,00

HOCKERKOCHER KITCHEN LINE

- Modell Küchenlinie - für Propangas.
- Inklusive Umrichtersatz auch für Erdgas geeignet.
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Ausgestattet mit Thermoelement und elektronischer Zündung.
- Ausgestattet mit emailliertem Schalenträger.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
147801	6	425x425x(H)400	250,00



147207

626504

WOKPFANNE

- Mit Griffen, Stahlblech 1,5 mm dick.
- Besonders geeignet für den Wokhalter 149546 aus Edelstahl mit Green Fire-Grillgeräten und in Kombination mit dem Edelstahlring 147207 und Hocker 147108



Artikelnummer	mm	€
626504	ø700x(H)235	76,50

RING ZU HOCKERKOCHER

- Wokaufsatz zur Verwendung der Wokpfanne 626504 auf Hockerkocher 147108



Artikelnummer	mm	€
147207	ø360x(H)80	55,00

UNTERGESTELL ZU HOCKERKOCHER

- Geeignet für die Hockerkocher: 147108



Artikelnummer	mm	€
147306	425x425x(H)400	135,00

147306

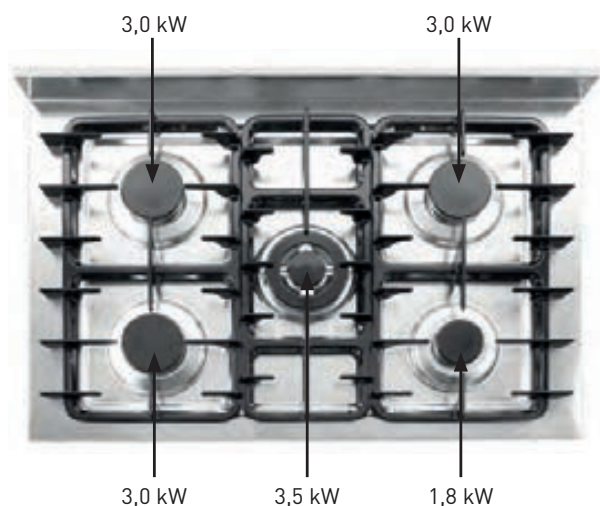
**GASHERD - 5 BRENNER MIT ELEKTROOFEN**

- Geeignet für Erdgas.
- Umrüstsatz für Propangas im Lieferumfang enthalten.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Piezo-Zündung und Thermoelement.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannhalterung.
- Umluftofen 1/1 GN mit einer Leistung von 2,7 kW, ausgestattet mit zwei Ventilatoren, Thermostat bis 275°C und Timer.
- Zusätzliches oberes Element von 2,5 kW zum Grillen.
- Ofeninnenraum und Innentür aus Edelstahl.
- Höhenverstellbare Füße.
- Gewicht: 78 kg.

Artikelnummer	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2700	14.3	900x655x(H)	1 595,00



225707

**GASHERD - 5 BRENNER MIT OFFENEM UNTERBAU**

- Geeignet für Erdgas.
- Umrüstsatz für Propangas im Lieferumfang enthalten.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Mit elektronischer Zündung und Thermoelementen.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannhalterung.
- Gewicht: 45 kg.

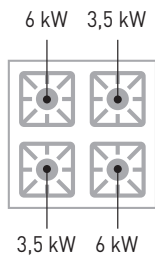
Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 095,00



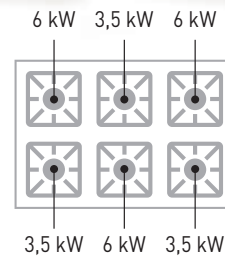
225806



225882



225899



GASKOCHER KITCHEN LINE 4 BRENNER MIT ELEKTRISCHEM OFEN GN 1/1

- 4 Brenner: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Geeignet für Kochgeschirr: ø120-300 mm Kochplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse aus Edelstahl: AISI 430.
- Gusseisenroste 335x300 mm, einer für jeden Brenner.
- Hochwertige Gusseisenbrenner.
- Im Auslieferungszustand eingerichtet zur Verwendung mit Erdgas.
- Düsen zum Umbau für die Verwendung mit Propangas enthalten.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, einstellbar von 100 bis 165 mm.
- Gewicht: 82 kg.
- Konvektionsofen 3 kW/230 V
- Edelstahlkammer: 640x370x(H)350 mm, 4 GN 1/1 Einschübe.
- Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
- Inkl. 1 GN 1/1 Gitter

Artikelnummer	V	W	kW[HS]	mm	€
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	1 895,00

GASKOCHER KITCHEN LINE 6 BRENNER MIT ELEKTRISCHEN OFEN GN 1/1

- 6 Brenner: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Geeignet für Kochgeschirr: ø120-300 mm Kochplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse aus Edelstahl: AISI 430.
- Gusseisenroste 335x300 mm, einer für jeden Brenner.
- Hochwertige Gusseisenbrenner.
- Im Auslieferungszustand eingerichtet zur Verwendung mit Erdgas.
- Düsen zum Umbau für die Verwendung mit Propangas enthalten.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, einstellbar von 100 bis 165 mm.
- Gewicht: 82 kg.
- Konvektionsofen 3 kW/230 V
- Edelstahlkammer: 640x370x(H)350 mm, 4 GN 1/1 Einschübe
- Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
- Inklusive 1 GN 1/1 Rost

Artikelnummer	V	W	kW[HS]	mm	€
225899	230	3000	28.5	1200x700x(H)900	2 295,00



147610

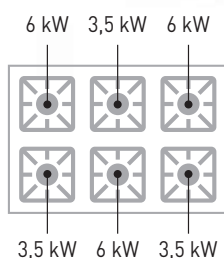
GASKOCHER TRAGBAR

- Sicher in der Anwendung durch verbesserte Luftkühlung, die Thermosicherung verhindert, dass nach dem Erlöschen der Flamme Gas austritt.
- Verwendet einen Gasbehälter (Butan), der einfach zu installieren und zu ersetzen ist.
- Durch die clevere Konstruktion des Gasbrenners ist der Brenner windgeschützt und somit kann der Ofen im Innen- und Außenbereich eingesetzt werden.
- Kompakte Größe und geringes Gewicht, wird mit einem 390x310x(H)130 mm Gehäuse geliefert.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser von bis zu 26 cm und einem maximalen Inhalt von 3 Liter.

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
147610	2.2	373x290x(H)123	37,50



226094



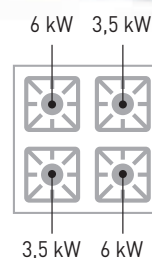
GASKOCHER KITCHEN LINE 6 BRENNER MIT OFFENEM UNTERBAU

- Brenner: 3x 3,5kW + 3x 6kW
- Geeignet für Erdgas, zusätzliche LPG-Düsen inklusive
- Pfannen: ø120-300mm
- Gusseiserner Pfannenhalter 335x300mm, einer für jeden Brenner
- Schrank 3-seitig geschlossen, Innenmaße: 1198x570x(H)470 mm
- Thermoelement Kocher-Arbeitsplatte: AISI 304
- Gehäuse: AISI 430
- Verstellbare
- Stahlfüße: 100-165mm
- Gewicht: 95kg

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
226094	28.5	1200x700x(H)900	1 895,00



227381



GASKOCHER KITCHEN LINE 4 BRENNER, TISCHMODELL

- Brenner: 2x 6 kW + 2x 3,5 kW
- Geeignete Töpfe und Pfannen: ø120-300 mm
- Thermoelement.
- Kochfeld AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse: AISI 430.
- Gusseiserne Gitter 335x300 mm, einer für jeden Brenner
- Gusseiserne Brenner.
- GZ50 Gas Extra LPG-Düsen inklusive.
- Keine Zünder oder Zündflamme - angezündete Flamme.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, mit Verstellung von 55 bis 65 mm.
- Gewicht: 35 kg.

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
227381	19	800x700x(H)310	995,00



Gaskocher Tragbar HENDI 147610

Leistung 2,2 kW

Sicherheit wärmeschutz:

Wenn die Flamme erlischt (z.B. wenn sie vom Wind abgeblasen wird), wird die Gasversorgung abgeschaltet. Ja

Überdruckschutz:

Gaseinsatz wird herausgedrückt, wenn der Innendruck den Grenzwert überschreitet. Ja

Pfannenträger fixiert Ja

CE geprüft Ja



199039

BUTAN GASKARTUSCHEN

- Nur in Kombination mit tragbarem Gasherd (147610) und Crème-Brûlée Brenner (198216) einsetzbar.
- Nicht geeignet zum Nachfüllen von Gasfeuerzeug usw.
- Verpackt pro 4 Dosen.
- Bestell-Einheit: Box mit 7 Sets à 4 Dosen.

Artikelnummer	Stückzahl	Gewicht (kg)	Bestelleinheit	€
199039	4	0.227	7	6,75

INDUKTIONSKOCHER BLACK LINE

- Sehr klares Design, geeignet für das Live-Kochen.
- Sehr flaches Gehäuse mit schwarz beschichtetem Edelstahlrahmen.
- Oberfläche aus Keramikglas mit integrierter Digitalanzeige.

NEW!

S.S.
stainless steel



239391

min Ø120 mm 2000 W
max Ø230 mm 230 V



239421

min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

INDUKTIONSKOCHER 2000W BLACK LINE

- Touch-Bedienung, Leistung oder Temperatur in 11 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 230 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit einem elektronischen Schutz gegen Überhitzung.

INDUKTIONSKOCHER 3500W DISPLAY LINE

- Touch-Bedienung, Leistung oder Temperatur in 10 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz und Luftfilter.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	82,50

Artikelnummer	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	195,00



Stabiler Edelstahlrahmen



Hochwertige Belüftung



Touch Bedienung



239414

	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V

INDUKTIONSKOCHER DOPPELT BLACK LINE

- Touch-Bedienung, Leistung oder Temperatur in 10 Stufen einstellbar.
- Mit Boost-Modus, der vorübergehend etwas Leistung vom rechten Kochfeld auf das linke Kochfeld verlagert und bis zu 2000 W liefert.
- Das linke Kochfeld kann 1800W oder 2000W abgeben, während die Boost-Funktion aktiv ist.
- Das rechte Kochfeld kann 1700W oder 1500W abgeben, während die Boost-Funktion aktiv ist.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 230 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit einem elektronischen Schutz gegen Überhitzung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	175,00



239384

Geeignet für eine Pfanne, oder einen GN Behälter GN 1/2	1000 W
	230 V

INDUKTION-WARMHALTEPLATTE BLACK LINE

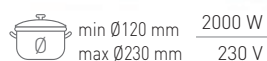
- Einzigartige Induktionskochplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule, die es ermöglicht, mehrere Pfannen gleichzeitig warm zu halten.
- Die Leistung ist in 11 Stufen über einen Drehknopf einstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100°C.
- Ausgestattet mit einem elektronischen Schutz gegen Überhitzung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239384	230	1000	455x333x(H)62	125,00

INDUKTIONSKOCHER DISPLAY LINE

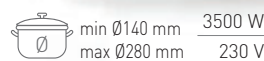


- Sehr klares Design, geeignet für das Live-Kochen.
- Sehr flaches Gehäuse mit Edelstahlrahmen.
- Oberfläche aus Keramikglas mit integrierter Digitalanzeige.



2000 W
230 V

239278



3500 W
230 V

239292

INDUKTIONSKOCHER 2000W DISPLAY LINE

- Touch Bedienung, Leistung und Temperatur 11-stufig einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 230 mm.
- Mit Timerfunktion 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.

INDUKTIONSKOCHER 3500W DISPLAY LINE

- Touch Bedienung, Leistung und Temperatur 10-stufig einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Mit Timerfunktion 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz und Luftfilter.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	79,50

Artikelnummer	V	W	mm	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	189,50



Stabiler
Edelstahlrahmen



Hochwertige
Belüftung



Touch Bedienung



Sehen Sie sich
hier den Film an



Sehen Sie sich
hier den Film an



 min Ø120 mm
max Ø230 mm

3500 W
230 V

239285



Geeignet für eine Pfanne,
oder einem GN Behälter GN 1/2

1000 W
230 V

209523

INDUKTIONSKOCHER DOPPELT DISPLAY LINE

- Touch Bedienung, Leistung und Temperatur 10-stufig einstellbar.
- Mit Boost Modus: Leistung wird kurzfristig vom rechten auf das linke Kochfeld übertragen.
- Das linke Kochfeld hat 1800 W, wenn Boost Funktion aktiv 2000 W.
- Das rechte Kochfeld hat 1700 W, wenn Boost Funktion aktiv 1500 W.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 230 mm.
- Mit Timerfunktion 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	169,50

INDUKTION WARMHALTEPLATTE DISPLAY LINE

- Einzigartige Induktions Warmhalteplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule.
- Diese ermöglicht es, gleichzeitig mehrere Töpfe warmzuhalten.
- Leistung 11-stufig mit Drehknopf einstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100°C.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.

Artikelnummer	V	W	mm	€
209523	230	1000	455x333x(H)62	117,50

INDUKTIONSKOCHER SCHRÄG

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Im Temperaturmodus kann die Temperatur von 35 bis 240 °C eingestellt werden.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Edelstahlgehäuse, Keramikglasplatte und Bedienfeld.

- Ausgestattet mit hochwertigen Innenkomponenten.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und Belüftung.
- Ausgestattet mit höhenverstellbaren Füßen.
- Mit Überhitzungsschutz.

NEW!

S.S.
stainless steel



min Ø120 mm
max Ø260 mm

2000 W
230 V

239452

INDUKTIONSKOCHER 2000 W

- Geeignet für Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 120 mm und einem Maximaldurchmesser von 260 mm.



min Ø140 mm
max Ø280 mm

3500 W
230 V

239377

INDUKTIONSKOCHER 3500W

- Mit separaten Anzeigen für Timer und Leistung/ Temperatur.
- Geeignet für Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 140mm und einem Maximaldurchmesser von 380mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239452	230	2000	294x374x(H)56	85,00

Artikelnummer	V	W	mm	€
239377	230	3500	383x460x(H)90	245,00



Stabiler
Edelstahlrahmen



Hochwertige
Belüftung



Touch Bedienung



	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø260 mm	230 V

239445

DOPPELTER INDUKTIONSKOCHER MIT BOOST-FUNKTION

- Mit Boost-Funktion, die vorübergehend etwas Leistung vom rechten Kochfeld auf das linke Kochfeld verlagert und bis zu 2000 W liefert.
- Das linke Kochfeld kann 1800 W oder 2000 W abgeben, während die Boost-Funktion aktiv ist.
- Das rechte Kochfeld kann 1700 W oder 1500W abgeben, während die Boost-Funktion aktiv ist.
- Geeignet für Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 120 mm und einem Maximaldurchmesser von 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239445	230	3500	608x370x(H)56	179,50



	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø260 mm	230 V

239438

DOPPELTER INDUKTIONSKOCHER

- Das vordere Kochfeld kann 1800W, das hintere Kochfeld 1700W abgeben.
- Geeignet für Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 120 mm und einem Maximaldurchmesser von 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239438	230	3500	299x581x(H)64	179,50



	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

239711

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 140 mm und einem Höchstdurchmesser von 280 mm.
- Höhenverstellbare Füße.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	205,00



239773

WOKPFANNE

- 3-lagiges Material.
- Mit Edelstahlgriff mit Softgrip.
- Mit Edelstahldeckel.
- Nur geeignet für Induktionswok Art.Nr. 239766

Artikelnummer	mm	€
239773	ø360x(H)180	79,50



239681

INDUKTIONSWOK MODELL 3500

- Ideal zum Bereiten von nährstoffhaltigen Mahlzeiten.
- Edelstahlgehäuse.
- Mit einfach zu reinigendem Fettfilter.
- Digitale Regelung von Leistung.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf high-low.
- Ausschließlich mit der Wokpfanne 239773 zu verwenden.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
239681	Induktionswok + Pfanne	230	3500	340x450x(H)	327,50
239766	Induktionskocher	230	3500	340x450x(H)120	265,00



herausnehmbare, einfach zu reinigende Luftfilter



3500 W
230 V

239766



	min Ø140 mm max Ø280 mm	5000 W 400 V
---	----------------------------	-----------------

239322



239698

	min Ø140 mm max Ø320 mm	3500 W 230 V
---	----------------------------	-----------------

INDUKTIONSKOCHER MODELL 5000 D

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit minimalem Ø 140 mm und maximalem Ø 280 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.



Artikelnummer	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	395,00

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D XL

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit einem Mindestdurchmesser von 140 mm und einem Höchstdurchmesser von 380 mm.
- Höhenverstellbare Füße.



Artikelnummer	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	249,50

INDUKTIONSKOCHER MODELL 7000

- Edelstahlgehäuse mit zwei Kochfeldern.
- Das vordere Kochfeld hat eine maximale Leistung von 5000W, wenn das vordere Kochfeld mit 5000W arbeitet, kann das hintere Kochfeld nur 2000W erzeugen.
- Das Hinterkochfeld hat eine maximale Leistung von 3500W, während das Vorderkochfeld 3500W nicht übersteigt.
- Elektronischer Schutz vor Überhitzung.
- Mit verstellbaren Metallfüßen und abnehmbarem Luftfilter.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.



Artikelnummer	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	895,00

239346

	min Ø160 mm max Ø280 mm	2x 3500 W 400 V
---	----------------------------	--------------------




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 3500 W
 230 V



239780


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 2000 W
 230 V



239230



INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 M

- Stufenlos verstellbarer Drehknopf.
- Gehäuse aus nicht rostendem Stahl Geeignet für Pfannen und Bratpfannen von Ø 120 mm bis Ø 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	177,50



INDUKTIONSKOCHER MODELL 2000

- Extra dünnes Gehäuse (32mm) mit Edelstahlrahmen.
- Keramische Glasoberfläche.
- Berührungsempfindliche Steuerung.
- Geeignet für Töpfe bis 260 mm Bodengröße.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	71,50



WARMHALTEVITRINE MIT QUARZHEIZUNG, 2 REGALBÖDEN

- Gehärtetes Glas an den Seiten, geschwungene Glastüren und Spiegellrückwand.
- Edelstahlgehäuse.
- Zwei geschwungene Glastüren an der Vorderseite.
- Regalböden passend für 4 x GN 1/2 Behälter.
- Ausgestattet mit zwei Quarzheizelementen und einer elektrischen Heizplatte an der Unterseite.
- Mechanischer Temperaturregler.
- Mit Deckenbeleuchtung.
- Temperaturbereich: +30° C bis +90° C

Artikelnummer	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	595,00



233962




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 1800 W
 230 V



239209

ABS
 plastic

INDUKTIONSKOCHER MODELL 1800

- Das Gehäuse aus ABS Kunststoff.
- Digitale Regelung von Leistung, Temperatur und Timer.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf high/low.
- Geeignet für Kochtöpfe mit mindestens 120 mm Durchmesser und maximal 260 mm Durchmesser, sowie Bratpfannen mit mindestens 120 mm bis maximal 200 mm Durchmesser.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	61,25

190 W
 230 V



209509

Al
 aluminium

WARMHALTEPLATTE

- GN 1/1 - Aluminium.
- Basis isoliert.
- Heizt automatisch auf 95° C.
- Kann sowohl zum Warmhalten als auch in Kombination mit HENDI Thermoboxen Kitchen Line 1/1 und größer verwendet werden (707906, 707968, 707951, 707944).

Artikelnummer	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	142,50

Cr
 chrome plated

S.S.
 stainless steel

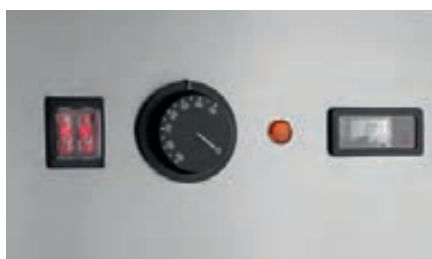
WARMHALTEVITRINE

- Zugang mit Türe auf der Rückseite.
- Beleuchtete Werbebox.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare Regalböden.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: 30° bis 90°C

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
233740	97 Liter	230	800	460x448x(H)785	550,00



233740





233726



233733

WARMHALTEVITRINE MIT 3 AUSLAGEN

- Doppelt verglaste Frontscheibe.
- Zugang mit 2 Schiebetüren auf der Rückseite.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte LED Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare Regalböden.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: 30° bis 90°C.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
233726	120 Liter	230	1100	678x568x(H)686	575,00
233733	160 Liter	230	1500	857x568x(H)686	650,00



273982



WARMHALTEVITRINE MIT 1 AUSLAGE

- Gehärtetes Glas an den Seiten mit gewölbter Frontscheibe.
- Edelstahlgehäuse.
- Große Glastüre an der Rückseite für einfaches Befüllen.
- Einfach zu reinigen.
- Mit herausnehmbarer Krümelschublade.
- Temperatur regelbar bis 85 °C.
- Inklusive feinmaschigem GN 1/1 Rost für kleinere Lebensmittel.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
273982	einzeln	230	400	554x376x(H)311	312,50



273999



WARMHALTEVITRINE MIT 2 AUSLAGEN

- Gehärtetes Glas an den Seiten mit gewölbter Frontscheibe.
- Edelstahlgehäuse.
- Große Glastüre an der Rückseite für einfaches Befüllen.
- Einfach zu reinigen.
- Mit herausnehmbarer Krümelschublade.
- Temperatur regelbar bis 85 °C.
- Inklusive zweier feinmaschiger GN 1/1 Roste für kleinere Lebensmittel.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
273999	doppelt	230	400	554x376x(H)432	389,50



273869

273876

273845

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, KONISCH

- Sehr flexibel und individuell einsetzbar dank der regulierbaren Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf reguliert werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens geeignet zum Warmhalten von Speisen aller Art.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273869	Silber	230	250	275x(H)250	58,50
273876	Kupfer	230	250	275x(H)250	58,50
273845	Schwarz	230	250	275x(H)250	58,50

NEW



273883

273890

273852

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE ZYLINDER

- Sehr flexibel und individuell einsetzbar dank der regulierbaren Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf reguliert werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens geeignet zum Warmhalten von Speisen aller Art.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273883	Silber	230	250	175x(H)250	54,50
273890	Kupfer	230	250	175x(H)250	54,50
273852	Schwarz	230	250	175x(H)250	54,50

NEW



919217

INFRAROTLAMPE

- Ersatzlampe für Infrarot Wärmelampe.
- Bruchsicher mit (E27) Befestigung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	11,95



919200

INFRAROTLAMPE

- Ersatzlampe für Infrarot Wärmelampe.
- Bruchsicher mit (E27) Befestigung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	11,95



273906



273913

WÄRMEBRÜCKE MIT 2 INFRAROTLAMPEN

- Ideal zum Warmhalten von Speisen zwischen der Zubereitung und dem Servieren.
- Höhenverstellbar.
- Splitterfreie Lampen enthalten.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273906	Silber	230	500	453x360x(H)790	99,75
273913	Schwarz	230	500	453x360x(H)790	99,75

NEW



SOUS-VIDE SYSTEM

- Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.
- Ideal für à la carte Restaurants.
- Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.

- Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.
- Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden.



Sehen Sie sich hier den Film an



GN 2/3
400 W
230 V



225264

GN 1/1
600 W
230 V



225448

SOUS-VIDE GERÄT GN 2/3

- Mit Tragegriffen.
- Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	275,00

SOUS-VIDE GERÄT GN 1/1

- Mit praktischen Tragegriffen und Ablasshahn.
- Inklusive 6-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
225448	20	230	600	600x330x(H)300	375,00





222645



NEW!

IVIDE SOUS VIDE STAB

- Gehäuse wasserdicht gem. IPX 7 Norm.
- Für einen sicheren Betrieb schaltet sich der Sous Vide Stick automatisch ab, wenn er aus dem Wasserbad entfernt wird.
- WiFi-Steuerung möglich, App für iOS und Android-Geräte verfügbar.
- Die App hilft Benutzern, die perfekte Zeit und Temperatur zu berechnen, inklusive über 600 vorinstallierte Rezepte.
- Die Temperatur kann zwischen 25°C und 90°C in Schritten von 0,1°C eingestellt werden.
- Kann bis zu 20 Liter Wasser aufheizen und zirkulieren.
- Kann 8 Liter Wasser pro Minute zirkulieren.
- Der helle Bildschirm zeigt die Arbeitstemperatur und die Zeit, einfach zu bedienen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
222645	8	230	750	ø60x(H)330	149,99

NEW!

GASTRONORM-DECKEL

MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

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

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



NEW!



222997



Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Hochpräziser Sous-Vide-Stick mit Temperaturregelung.
- 4 Zoll hochauflösender Touchscreen.
- Geeignet für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindestdiefe von 16,5 cm, Anbringung am Gefäß mittels Klemme.
- Beste Leistungen bis bis zu 45 Liter Volumen.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- WiFi-kompatibel, kann mittels sousvidetools-App gesteuert werden.
- Mehrere Sticks können gleichzeitig über dieselbe App verwaltet werden.
- Ein Schutzmechanismus schaltet das Sous-Vide-Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne oder mit zu wenig Wasser automatisch ab.
- Die integrierte Umwälzpumpe verhindert Kalt- oder Heißstellen.
- Inklusive Tragetasche.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.



Artikelnummer	V	W	mm	°C
222638	230	1500	159x121x(H)285	279,99



222997

IVIDE PLUS SOUS-VIDE-STAB

- Hochpräzise Sous-Vide Wärmepumpe mit Temperaturregelung.
- 4-Zoll-Touchscreen-Schnittstelle.
- Dank Klemme für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindestdiefe von 16,5 cm ausgelegt.
- Beste Leistungen bei bis zu 80 Liter.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- Mehrere Maschinen können über die App verwaltet werden.
- Bietet eine außergewöhnliche Temperaturstabilität.
- Schutzmechanismus schaltet das Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne Wasser ab.
- Umwälzpumpe zur Beseitigung von Kalt- und Heißstellen.
- Temperatursensor zur Vermeidung von Überlastung und Überhitzung.
- Tragetasche.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.
- APP: Erlaubt Ihnen von überall Zugriff auf Ihre Geräte

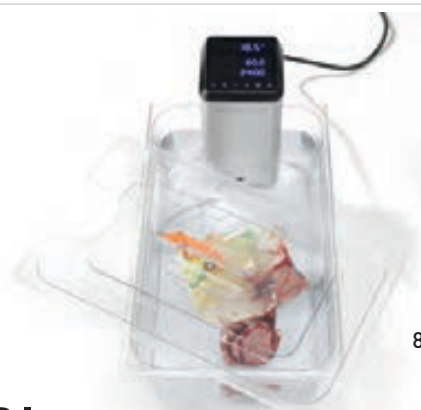
- und eine präzise Temperaturregelung.
- Ständig wachsende Rezeptsammlung mit über 600 Rezepten.
- Unser Sous Vide Rechner: Wir haben alle Tests und Recherchen für Sie durchgeführt, was bedeutet, dass Sie das Internet nicht mehr nach Informationen durchsuchen müssen.
- Rezept-Speicher: Speichern Sie Ihre eigenen Garzeiten und Temperaturen.
- Kochhistorie: Die letzten 10 Kochvorgänge werden gespeichert.
- Kochen mit mehreren Geräten: Steuern Sie mehrere Sticks mit nur einer App.
- Erhalten Sie Benachrichtigungen, wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat und das Essen gekocht ist.
- Ist die Garzeit abgeschlossen, hält die App die Lebensmittel auf der optimalen Temperatur.
- Mehrsprachig: Die erste mehrsprachige Sous-Vide Koch-Applikation überhaupt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	449,50

GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

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

Artikelnummer	GN	mm	€
864227	GN 1/1	530x325	14,95
864234	GN 1/2	265x325	10,95



864227

NIEDERTEMPERATUROFEN

- Entwickelt für die langsame Zubereitung oder Warmhalten von Lebensmitteln mittels eines sehr genau eingestellten und kontrollierten Prozesses.
- Mit Kerntemperaturfühler, separat einstellbar.
- Griffmulden an den Seiten.
- Leicht zu reinigende Türdichtung.
- Die Ofenkammer wird an 4 Seiten beheizt und verteilt die Wärme gleichmäßig in der Kammer.
- Energieeffizient durch zusätzliche Isolierung.
- Nahtlose Ofenkammer mit abgerundeten Ecken, leicht

zu reinigen.

- Temperatur in Schritten von 1 Grad einstellbar - Ofenraum bis 120 ° C, Kerntemperatur und warm halten bis 100 ° C.
- Türbänder links oder rechts, einfach umzubauen.
- Digitale Einstellung und Anzeige von Zeit, eingestellter Temperatur und aktuellen Kern- / Kammertemperaturen.
- Pfannen- und Tablethalter aus Edelstahl, passend für GN 1/1 Behälter, Roste und Tablett sowie 600x400 mm Backbleche, auf 3 Ebenen.



Sehen Sie sich hier den Film an



225479



NIEDERTEMPERATUROFEN

Artikelnummer	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 298,50





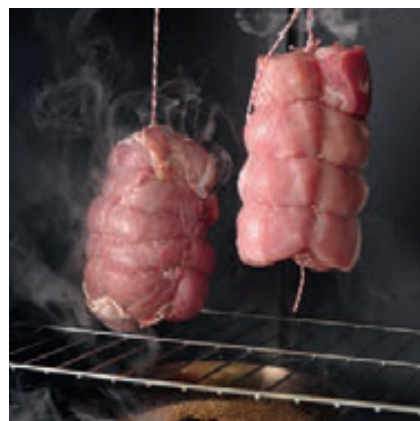
RÄUCHEROFEN ELEKTRISCH

- Der Rauchofen ist ideal zum Räuchern einer Vielzahl von Lebensmitteln wie Fisch, Rindfleisch, Schinken und Gemüse.
- Aus Edelstahl, mit einer magnetisch schließenden, doppelt isolierten Tür.
- Temperatur einstellbar mit einem Thermostat, Thermometer in der Tür integriert.
- Ausgestattet mit einem Heißluftauslass auf der Rückseite.
- Lieferung mit 3 Gittern (400x279mm) und 3 Fleischhaken.

Artikelnummer	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380(H)720	252,50



238486





RÄUCHERBOX

- Der Aluminiumkörper fungiert als Kühlkörper, der den Rauch kühlt und dann abführt.
- Holz benötigt keine Vorwässerung vor dem Räuchern.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Abnehmbare Rauchkammer mit integriertem Filter.
- Flexibler Gummischlauch (30 cm lang) zum einfachen Einblasen von Rauch in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Kompakt und leicht genug, um mit einer Hand bedient zu werden.
- Stromversorgung durch 2 AA-Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Holz oder Kräuter zum Räuchern nicht enthalten.

Artikelnummer	mm	€
199961	ø68x(H)158	22,50



199961



199978



199664



199657

GLASGLOSCH

- Ideal in Kombination mit dem Rauchaufsatz, um eine spektakuläre Art und Weise zu schaffen, Gerichte den Kunden zu präsentieren.

Artikelnummer	mm	€
199978	ø245x(H)150	11,95

GLASGLOSCH MIT LÜFTUNGSÖFFNUNG

- Aus Borosilikatglas, ausgestattet mit einer Silikonentlüftung zur Aufnahme des Schlauches einer Räucherpistole.
- In Kombination mit einer Räucherpistole werden Ihre Gerichte den Kunden auf eine spektakuläre Art und Weise präsentiert.

Artikelnummer	-	mm	€
199657	Cocktail-Glosche	ø130x(H)282	19,95
199664	Servierglosche	ø260x(H)174	37,95

RÄUCHERPISTOLE PRO - SAGE COMMERCIAL

- Der Smoking Gun Pro ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken mit natürlichen rauchigen Aromen wie Apfelholz und Hickory zu versehen, ohne Wärme hinzuzufügen.
- Herausnehmbare Edelstahlbrennkammer und Rauchrohr, kann durch den Einsatz von Schneidbrennern nicht geschmolzen werden und verhindert Harzbildung.
- Der 50 cm lange flexible Gummischlauch ist einfach zu montieren und zu entfernen.
- Hochbelastbarer, abnehmbarer Lüfter - schmilzt bei Erwärmung nicht.
- Der Lüfter kann zur Reinigung mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel entfernt werden.
- Effizienter, geräuscharmer Motor mit Luftmengeneinstellknopf.
- Läuft mit 4 AA-Batterien (im Lieferumfang enthalten).
- Enthält zwei 1/2 OZ Probengläser mit PolyScience® Hickory und Apfelholz.



199985

Artikelnummer	mm	€
199985	150x80x(H)165	145,00

AROMATISCHE HOLZCHIPS

- Für das Heißräuchern in einer Räucherbox oder einem Räucherofen.

Artikelnummer	-	Gewicht (kg)	€
199671	Buche	0.25	2,95
199688	Erle GOLD	0.25	2,95
199695	Eiche	0.25	2,95
199701	Kirsche	0.25	2,95
199718	Apfel	0.25	2,95
199725	Pflaume	0.25	2,95
199732	Ahorn	0.25	2,95
199749	Aprikose	0.25	2,95
199756	Walnuss	0.25	2,95
199763	Räucherchips Buche und Erle gemischt.	0.25	2,95



199671

RÄUCHERMEHL

- Sehr feine aromatische Eichenspäne.
- Zur Verwendung mit Kalträucheranlagen/Räucherpistolen.

Artikelnummer	Gewicht (kg)	€
199787	0.5	5,95



199787

RÄUCHERMEHL SET

- Sehr feine, aromatische Holzspäne.
- Zur Verwendung mit Kalträucheranlagen/Räucherpistolen.
- Set mit vier 250 ml Behältern mit verschiedenen Holzarten: Kirsche, Eiche, Hickory und Mesquite.

Artikelnummer	Liter	€
199770	1	15,50



199770

NEW!



229064

DÖRRAUTOMAT KITCHEN LINE

- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörrergebnisse.
- Ausgestattet mit 7 Edelstahlschalen 375x300 mm, die jeweils bis zu 500 g aufnehmen können.
- Die Schalen sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen.
- Gehäuse und Tür sind aus Polypropylen gefertigt und für bessere Leistung doppelwandig.
- Dank der transparenten Tür, können Sie den

Trocknungsprozess im Auge behalten.

- Im Lieferumfang ist eine transparente Unterlage enthalten, um Fruchtrückstände am Boden aufzufangen oder auch zum Herstellen von Fruchtleder.
- Digitalanzeige, Temperatur einstellbar von 35° bis 70°C.
- Der Timer kann von 30 min bis zu 24 Stunden im Abstand von 30 Minuten eingestellt werden.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
229064	7 Bleche	230	500	345x450x(H)315	125,00

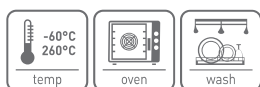
Einfach zu bedienen.



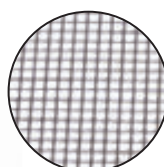
Einfach zu öffnen.



Mit feiner Gewebeflechtung für das Trocknen von kleineren Stücken.



678015



GRILL GITTER, ANTI-HAFT PTFE

- Ideal zur Verwendung beim Grillen oder in Hendi Dörrautomaten.
- Set mit 5 Grillgittern.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Stückzahl	mm	€
678008	1	5	300x400	10,95
678015	1	5	325x530	13,95
678022	1	5	400x600	17,95

DÖRRAUTOMAT PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer einstellbar bis zu 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten.
- Temperatur einstellbar von 35°C bis 75°C in 5°-Schritten.
- Leise Lüfter zirkulieren die warme Luft für ein gleichmäßig getrocknetes Ergebnis, ohne dass die Schalen gedreht werden müssen.
- Ausgestattet mit 6 Edelstahlgittern à 327x330 mm.
- Die Gitter sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen.
- Dank der transparenten Tür können Sie den Trocknungsprozess im Auge behalten.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
229033	6 Bleche	230	650	340x450x(H)311	198,50

6 trays
600 W
230 V



229033

DÖRRAUTOMAT PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer einstellbar bis zu 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten.
- Temperatur einstellbar von 35°C bis 75°C in 5°-Schritten.
- Leise Lüfter zirkulieren die warme Luft für ein gleichmäßig getrocknetes Ergebnis, ohne dass die Schalen gedreht werden müssen.
- Ausgestattet mit 10 Edelstahlgittern à 400x395 mm.
- Die Gitter sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen.
- Dank der transparenten Tür können Sie den Trocknungsprozess im Auge behalten.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
229026	10 Bleche	230	1000	417x535x(H)430	259,50

10 trays
1000 W
230 V



229026



Sehen Sie sich
hier den Film an



Geeignet zum Trocknen
auf 10 Blechen gleichzeitig



Einfach zu bedienende
digitale Steuerung

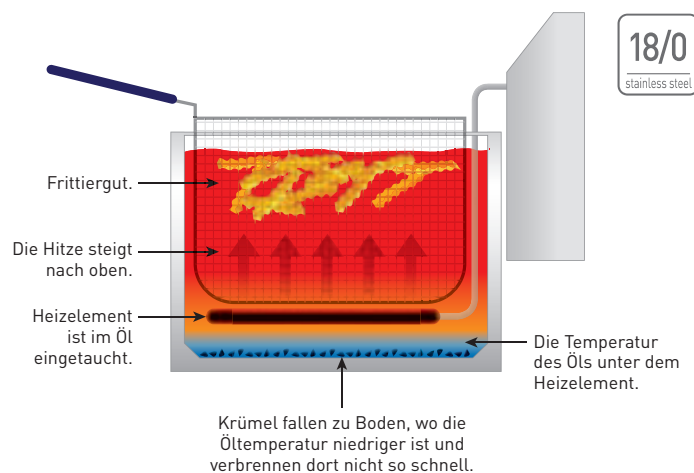


Transparente
Unterlage enthalten



FRITTEUSEN MASTERCOOK DIGITAL

- Die Mastercook-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



FRITEUSE MASTERCOOK DIGITAL - MIT ABLASSHAHN - 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	252,50



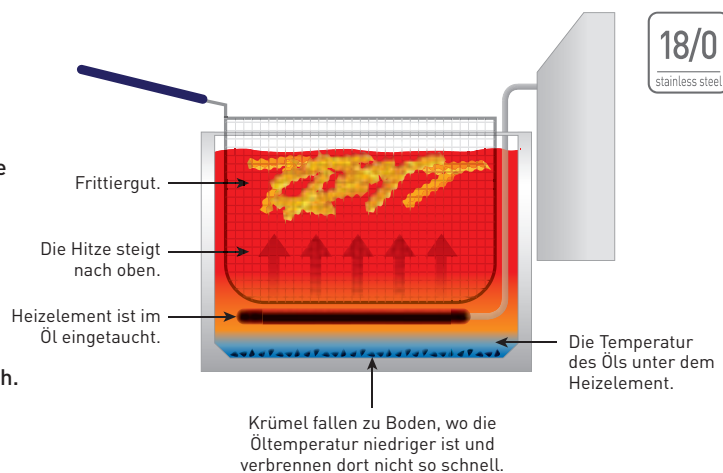
FRITEUSE MASTERCOOK DIGITAL- MIT ABLASSHAHN 2 X 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	499,50

FRITTEUSEN MASTERCOOK

- Die Mastercook-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



NEW MODEL!



8 liter
3500 W
230 V

207208



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	192,50

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	377,50



8 liter
3500 W
230 V

209202



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

209301

FRITEUSE MASTERCOOK MIT ABLASSHAHN - 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	222,50

FRITEUSE MASTERCOOK - MIT ABLASSHAHN 2 X 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)345	425,00

18/0
stainless steel



205808

4 liter
3000 W
230 V



205815

6 liter
3300 W
230 V

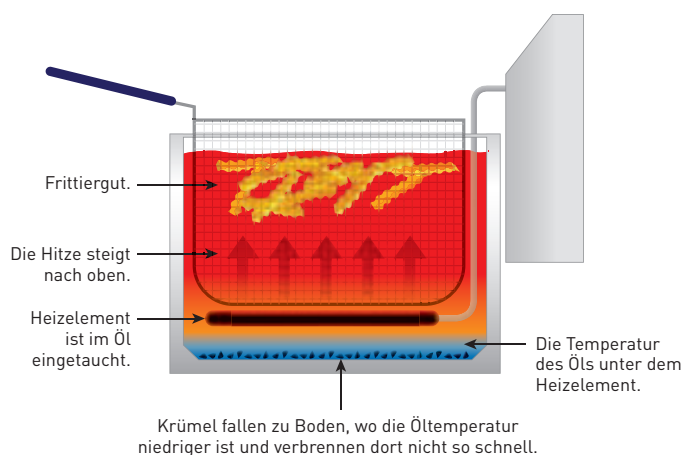


205822

FRITEUSE BLUE LINE

- Gehäuse und Öltank aus Edelstahl.
- Abnehmbares Element mit Abschaltfunktion beim Abnehmen.
- Abnehmbarer Ölbehälter, der die Reinigung erleichtert.
- Heizungsanzeigeleuchte zur Anzeige, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Die Temperatur kann bis zu 190°C eingestellt werden.
- Ein Sicherheitsthermostat sorgt dafür, dass die Friteuse nicht überhitzt.
- Überhitzungsschutz mit Reset für zusätzlichen Schutz.
- Ein Frittierkorb mit wärmeisoliertem und extra langem Griff.
- Kaltzone zum Schutz der Ölqualität.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	94,50
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	110,95
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	120,95
205839	16	230	7000	550x430x(H)345	231,75
205846	8	230	6000	470x420x(H)330	184,95
205853	12	230	6600	550x430x(H)290	204,50



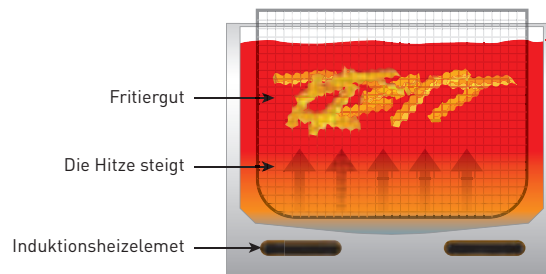


205839



205853





8 liter
3500 W
230 V

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



215012

215029

INDUKTIONSFRITEUSE KITCHEN LINE

- Präzise Temperaturregelung, Induktionstechnik hält das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur.
- Mit Countdown-Timer.
- Effiziente Wärmeübertragung.
- Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung.
- Überhitzungsschutz.
- Zeigt die eingestellte Temperatur des Öls an.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	325,00

INDUKTIONSFRITEUSE KITCHEN LINE - DOPPELT

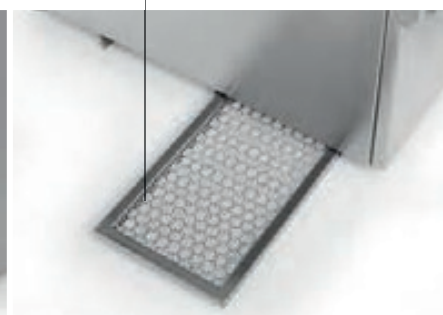
- Präzise Temperaturregelung, Induktionstechnik hält das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur.
- Mit zwei Countdown-Timern.
- Effiziente Wärmeübertragung.
- Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung.
- Überhitzungsschutz.
- Anzeige der Solltemperatur des Öls.
- Lieferung mit zwei Frittierkörben und Deckeln.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	650,00

Einfaches Ablassen des Öls
mithilfe eines Ablasshahns



Inkl. Filter für den
Induktionsmotor



Praktische Einhängung
für den Frittierkorb



**NEW
MODEL!**



205914



DONUT FRITTEUSE 12 L

- Ideal zum Braten von Donuts, Engelsflügeln, Beignets, holländischen Donuts und anderen frittierten Teigwaren.
- Komplette aus Edelstahl, mit zwei Bratrosten (354x383mm) mit Cool-Touch-Griff, einem Heizschutz und einem Deckel, der auch als Auffangwanne dienen kann.
- Einfach zu bedienen und zu reinigen, geeignet für intensive Nutzung und hohe Leistungen.
- Ausgestattet mit einem großen geschweißten Öltank (400x400x(H)160 mm) mit einem Fassungsvermögen von max. 12 Liter.
- Der Tank ist mit einem Ablasshahn und einer Markierung für den Min./Max.
- Ölstand ausgestattet und verfügt über eine „Kaltzone“ zur Verbesserung der Ölgebrauchszeit.
- Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion im ausgezogenen Zustand und Überhitzungsschutz.
- Die Temperatur kann von 50° bis 190°C eingestellt werden.
- Heizungsanzeigeleuchte zur Anzeige, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Mit rutschfesten Gummifüßen.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	345,00



TEPAN-YAKI GRILLPLATTE



- Abnehmbarer, stufenlos verstellbarer Steckerthermostat.
- Stabile Griffe für den sicheren Transport.
- Die Tepan-Yaki Grillplatte ist leicht zu reinigen.
- Die Griddle-Oberfläche ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen.

238608

1800 W
230 V

1800 W
230 V

238301

TEPAN-YAKI-GRILLPLATTE

- Grilloberfläche: 439x228 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
238608	230	1800	439x230x(H)110	29,50

TEPAN-YAKI-GRILLPLATTE

- Grilloberfläche: 893x217 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
238301	230	1800	900x230x(H)110	63,95



239506

239605

PARTYPFANNE

- Aluminium mit Antihaftbeschichtung.
- Abnehmbarer Thermostat.
- Geeignet zum Frittieren, Braten und Warmhalten.
- Inklusive Deckel mit Klarglas und zwei isolierten Griffen.



Artikelnummer	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø500x(H)190	29,95
239605	230	1600	ø620x(H)190	59,95

GRILLPLATTEN BLUE LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die hartverchromte Oberfläche (9 mm Platte) erleichtert die Reinigung.
- Mit abnehmbarer Tropfschale und hohen Aufkantungen.
- Stufenloser Thermostat, einstellbar bis 300°C.
- Überhitzungsschutz.
- Geeignet für den Dauereinsatz.
- Netzschalter mit integrierter Kontrollleuchte.
- Rutschfeste Füße.

**NEW
MODEL!**

18/0

stainless steel

GRILLPLATTE BLUE LINE

- Grillfläche 330x270 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
203125	glatte Ausführung	230	2000	300x420x(H)225	242,50



203125



203156

GRILLPLATTE BLUE LINE

- Grillfläche 518x328, 1/2 glatt und 1/2 gerillt.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
203156	1/2 glatt, 1/2 gerillt	230	2400	550x420x(H)240	329,50



203149

GRILLPLATTE BLUE LINE

- Grillfläche 518x328 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
203149	glatte Ausführung	230	2400	550x420x(H)240	302,50



203170

GRILLPLATTE BLUE LINE

- Grillfläche: 518x328 mm, gerillte Ausführung.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
203170	gerillte Ausführung	230	2400	550x420x(H)240	372,50



203163

GRILLPLATTE BLUE LINE

- 2 unabhängige Arbeitsbereiche, 2 Heizungsanzeigeleuchten.
- Grillfläche 688x410 mm, links 462 mm glatt und rechts 226 mm gerippt.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
203163	2/3 glatt, 1/3 gerillt	230	3500	720x530x(H)250	457,50

855201



855218



GRILLPLATTENSCHABER

Artikelnummer	mm	€
855201	100x315	12,95

ERSATZMESSER ZU ARTIKEL 855201

- 5 Stück

Artikelnummer	€
855218	4,25

KONTAKTGRILLER

- Gitter aus emailliertem Gusseisen.
- Rahmen aus Edelstahl.
- Mit Drahtbürste.
- Ausgestattet mit Fettschale und Aufkantung.

- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchte.
- Mit angehobener Oberseite (H)530 mm.

**NEW
MODEL!**

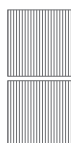
S.S.
stainless steel



263501



263600



KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x230 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	179,50



KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x230 mm

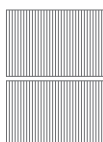
Artikelnummer	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	179,50



263655



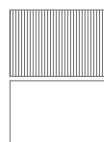
263662



KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm

Artikelnummer	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	215,00



KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm.

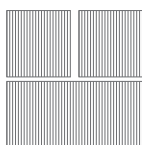
Artikelnummer	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	215,00



263709

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate separat einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.



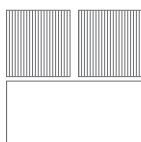
Artikelnummer	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	298,50



263808

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.



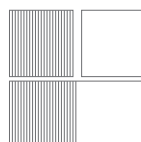
Artikelnummer	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	298,50



263907

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.



Artikelnummer	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	298,50

NEW
MODEL!

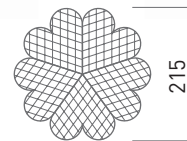
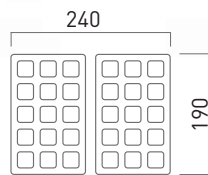
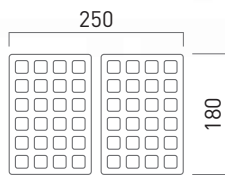
S.S.
stainless steel



212103

212127

212134



WAFFELEISEN 'LIÈGE'

- Liège-Waffeln, zwei 4x6 rechteckige Muster.
- Antihafbeschichtete Oberfläche aus Gusseisen.
- Thermostatische Temperaturregelung.
- Inkl. Waffelgabel.
- Isolierter Griff.

Artikelnummer	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	257,50

WAFFELEISEN 'BRÜSSEL'

- Brüssel-Waffeln, zwei 3x5 rechteckige Muster.
- Antihafbeschichtete Oberfläche aus Gusseisen.
- Thermostatische Temperaturregelung.
- Inkl. Waffelgabel.
- Isolierter Griff.

Artikelnummer	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	257,50

WAFFELEISEN 'HERZ'

- Form: Herzform, 5 miteinander verbundene Teile.
- Antihafbeschichtete Oberfläche aus Gusseisen.
- Thermostatische Temperaturregelung.
- Inkl. Waffelgabel.
- Isolierter Griff.

Artikelnummer	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	257,50



212028

S.S.
stainless steel

NEW!

CREPESPLATTE

- Ideal zur Herstellung perfekter Crepes.
- Crepes-Platte Ø 400 mm aus Gusseisen mit Keramikbeschichtung.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Inkl. Crepesspachtel aus Holz.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Thermostat stufenlos regelbar von 50°C bis 250°C.
- Mit Überhitzungsschutz und EGO-Thermostat.

Artikelnummer	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x509x(H)161	298,50

NEW
MODEL!

S.S.
stainless steel



2800 W
230 V

264607



Herausnehmbare
Krümelschublade mit Gitter



Einfache, individuell
verstellbare Höhe

SALAMANDER 450

- Typ 450 - Edelstahlrahmen.
- Ideal zum Grillen oder um Gerichte/Sandwiches warm und knusprig zu halten.
- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchten.
- Höhenverstellbar durch leichtgängiges Hubsystem.
- Abnehmbare Tropf-/Krümelschale mit Gitter 440x320 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	598,00

SALAMANDER 600

- Typ 600 - Gehäuse aus Edelstahl.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Thermostat stufenlos einstellbar bis 300°C, mit Kontrollleuchten.
- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Variable Höheneinstellung durch Hubsystem.
- Ausfahrbare Tropfschale mit Gitter von 590x350 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	660,00



3600 W
230 V

264706



Herausnehmbare
Krümelschublade mit
Gitter



Einfache, individuell
verstellbare Höhe

3645 W
230 V



264409

SALAMANDER MIT QUARZ-INFRAROTHEIZELEMENT

- Es ist möglich, GN1/1-Tablets in die Kammer zu stellen.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Mit oberem und unterem Infrarot-Heizelement aus Quarzglas.
- Ausgestattet mit einem Thermostat, 15-Minuten-Timer und Kontrollleuchte.
- Grillrost mit hitzegeschützten Griffen auf 3 Ebenen höhenverstellbar.
- Mit Krümelfach.
- Entspricht der IPX3-Norm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	349,50

SALAMANDER ZUR WANDMONTAGE

- Entspricht der IPX4-Norm.
- Kann ohne zusätzliche Halterungen an der Wand montiert werden.
- Ideal zum Grillen oder Erwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Stufenlos einstellbar von 50°C bis 300°C.
- Mit oberem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, 30 Minuten Timer und Kontrollleuchte.
- 4 mögliche Gitterhöhen, Gittergriffe mit Hitzeschild.
- Mit Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	225,00

Einfache Wandmontage
ohne, dass zusätzliche
Halterungen benötigt
werden



2000 W
230 V



264119

2200 W
230 V



264201

SALAMANDER 580

- Modell 580.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Konstant verstellbar von 50°C bis 300°C.
- Mit Oberhitze.
- Ausgestattet mit einem Hitzeregulator, 30 min.
- Timer und Kontrollleuchte.
- Grillrost auf 4 Ebenen höhenverstellbar.
- Mit Krümfach.
- Innenabmessungen 426x345x(H)257 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264201	230	2200	580x413x(H)376	308,50

SALAMANDER 800

- Typ 800.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Konstant verstellbar von 50°C bis 300°C.
- Mit Oberhitze.
- Ausgestattet mit einem Hitzeregulator, 30 min.
- Timer und Kontrollleuchte.
- Grillrost auf 4 Ebene höhenverstellbar.
- Mit Krümfach.
- Innenabmessungen: 646x408x(H)337 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	420,00

3600 W
230 V



264300

ROLLENGRILL

- Edelstahlgehäuse.
- Schnelle Erwärmung und Wärmerückgewinnung.
- Antihafbeschichtete Walzen.
- Abnehmbare, leicht zu reinigende Auffangschale.
- Die Rollen haben eine Nutzbreite von 42 cm.
- Einstellbare Temperatur bis zu 150 ° C.

**NEW
MODEL!**

S.S.
stainless steel



7 rollers
740 W
230 V

268506

ROLLENGRILL - 7 ROLLEN

Artikelnummer	V	W	mm	€
268506	230	740	520x325x(H)175	249,50



9 rollers
940 W
230 V

268605

ROLLENGRILL - 9 ROLLEN

Artikelnummer	V	W	mm	€
268605	230	940	520x400x(H)175	298,50



11 rollers
1180 W
230 V

268704

ROLLENGRILL - 11 ROLLEN

Artikelnummer	V	W	mm	€
268704	230	1180	520x477x(H)175	379,00



14 rollers
1480 W
230 V

268735

ROLLENGRILL - 14 ROLLEN

Artikelnummer	V	W	mm	€
268735	230	1480	520x591x(H)175	450,00

Hotdog-Halter
auf Seite 98



WÜSTCHENWÄRMER

Eingelassene
Tragegriffe



240502

WÜSTCHENWÄRMER 10 LITER

- Temperatur stufenlos regelbar bis 85°C.
- Mit praktischen Tragegriffen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	110,00

Die Würstchen werden
auf dem Einlegeblech
durch den aufsteigenden
Wasserdampf erhitzt.
Dies verhindert, dass die
Würstchen verkochen.

S.S.
stainless steel



NEW
MODEL!



265000

WÜSTCHENWÄRMER

- Für einfaches Aufwärmen und Warmhalten von HotDog-Würstchen, Edelstahlgehäuse, Würstchenbehälter aus Glas, verstärkt mit eloxiertem Aluminium.
- Leistung stufenlos regelbar.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	198,50



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorm 1/1.
- Dauertemperatur stufenlos regelbar bis 85 °C.
- Edelstahl Wasserwanne mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung.
- Mit Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte.
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 150 mm tief.



Artikelnummer	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	97,50

**BAIN-MARIE KITCHEN LINE
MIT ABLASSHAHN**

- Gastronorm 1/1.
- Dauertemperatur stufenlos regelbar bis 85 °C.
- Edelstahl Wasserwanne mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung.
- Mit Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte.
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis 150 mm Tiefe.
- Mit Ablasshahn.



Artikelnummer	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	112,50



201107



201206

THERMOSYSTEM 1

- Wassertopf emailliert Ø 185mm.
- Bain-Marie Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- Mit Energieregulierung und Kontrollleuchte.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	179,50

THERMOSYSTEM 2

- 2 Wassertöpfe emailliert Ø 185mm.
- 2 Bain-Marie Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- 2 Energieregler mit Kontrollleuchten.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	315,00



240403



REISKOCHER

- Geeignet für 30 Tassen (180 ml) Trockenreis.
- Kocht Reis und hält ihn automatisch warm.
- Inklusive Messbecher, Reislöffel und Silikon-Antihaftpolster.
- Bei Warmhalten werden auch die Seiten der Pfanne erwärmt.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	149,50



Sehen Sie sich
hier den Film an



240410

REISKOCHER MIT DAMPFGARFUNKTION

- Kocht Reis und hält diesen automatisch warm.
- Geeignet für 10 Tassen Trockenreis.
- Inklusive Dampfgareinsatz zum schonenden Zubereiten von Speisen.
- Inklusive Messbecher und Reislöffel.
- Einfach zu reinigen dank des herausnehmbaren Aluminiumbehälters.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	34,95

**DURCHLAUF-TOASTER, EINZELN**

- Eine Reihe Brotscheiben passen auf das Förderband.
- Zwei separate Heizelemente, ein Faltenbalg und ein Heizelement über dem Förderband.
- Geeignet zum kontinuierlichen Toasten von geschnittenem Brot.
- Wird mit vorderen und hinteren Ablagefächern geliefert.
- Die Bandgeschwindigkeit ist einstellbar, die Toastzeit beträgt bis zu 5 Minuten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x418x(H)387	395,00

**NEW
MODEL!**

1340 W
230 V

261200

**DURCHLAUF-TOASTER, DOPPELT**

- Zwei Reihen Brotscheiben passen nebeneinander auf das Förderband.
- Zwei separate Heizelemente.
- Geeignet zum kontinuierlichen Toasten von geschnittenem Brot.
- Wird mit vorderen und hinteren Ablagefächern geliefert.
- Einstellbare Röstzeit bis zu 3 Minuten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
261309	230	2240	418x368x(H)387	469,50

**NEW
MODEL!**

2240 W
230 V



261309

NEW
MODEL!

3000 W
230 V



262214

S.S.
stainless steel

MULTI-TOASTER MIT 6 ZANGEN

- 2 Schichten mit 6 Toasterzangen - Edelstahl.
- Infrarot-Quarzrohre zur schnellen Erwärmung, die Temperatur kann innerhalb von 30 Sekunden das Maximum erreichen.
- Rohre kühlen in Sekundenschnelle ab.
- Schalter zur Auswahl verschiedener Heizgruppen.
- 15 Minuten mechanische Zeitschaltuhr mit Glocke.
- Inklusive 6 Toasterzangen.



262801

S.S.
stainless steel

TOASTERZANGE

Artikelnummer	mm	€
262801	100x340x(H)64	10,95

Artikelnummer	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	189,00



SANDWICHTOASTER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zange mit isolierten Griffen aus PF-Harz.
- Linker und rechter Schlitz separat bedienbar.
- Timer mit Alarm, einstellbar auf maximal 8 Minuten.
- Abnehmbares Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	157,50

NEW
MODEL!



1200 W
230 V

261163

26 liter
1450 W
230 V

NEW!



281468

26 liter
1450 W
230 V



281475

SAMSUNG MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR, 1500W

- Modell: SAMSUNG CM1529A-1 / XE Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 3000W, Ausgangsleistung: 1500W Leistung 5 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), schnelles Auftauen (20%), langsames Auftauen (10%)
- Die Mikrowelle arbeitet mit 2 rotierenden Mikrowellenröhren.
- Digitales Touch-Bedienfeld mit der Möglichkeit 30 3-stufige Programme zu speichern.
- Digitalanzeige mit Countdown-Timer, je nach Programm einstellbar auf 25/40/50 Minuten.
- Programmsperrfunktion, um das versehentliche Löschen von Programmen zu verhindern.
- Funktion zum Wiederholen des letzten Programmpunktes.
- „ONE Touch“ Funktion, die das laufende Programm bei Berührung um 30 Sekunden verlängert.
- Das Signal für das Programmende kann angepasst werden.
- Mit Erinnerungsfunktion zum Austauschen des Luftfilters.
- Stapelbar, Sie können die Mikrowellen mit der enthaltenen Stützplatte aufeinander stapeln.
- Abnehmbare Schutzabdeckung zur leichten Reinigung.
- Gewicht: 32 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281468	26	230	3000	464x557x(H)368	898,50

SAMSUNG MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1850W

- Modell: SAMSUNG CM1929A/XEU Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 3200W, Ausgangsleistung: 1850W Leistung 5 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), Schnell Auftauen (20%), langsames Auftauen (10%) Die Mikrowelle arbeitet mit 2 rotierenden Mikrowellenröhren.
- Digitales Touch Bedienfeld mit der Möglichkeit, 30 3-stufige Programme zu speichern.
- Digitalanzeige mit Countdown - Timer, je nach Programm einstellbar auf 25/40/50 Minuten.
- Programmsperrfunktion, um das versehentliche Löschen von Programmen zu verhindern.
- Funktion zum Wiederholen des letzten Programmpunktes.
- „ONE Touch“ Funktion, die das Laufende Programm bei Berührung um 30 Sekunden verlängert.
- Signal für Programmende kann angepasst werden.
- Mit Erinnerungsfunktion zum Tauschen des Luftfilters.
- Stapelbar, Sie können die Mikrowellen mit der enthaltenen Stützplatte aufeinander stapeln.
- Abnehmbarer obere Schutzabdeckung zur leichten Reinigung.
- Gewicht: 32 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	998,50



26 liter
1780 W
230 V



281390

26 liter
1450 W
230 V



281499

SAMSUNG MIKROWELLE 1780W

- Modell: SAMSUNG CM1919A/XEU Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 3200W, Ausgangsleistung: 1780W Leistung 5 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), Schnell Auftauen (20%), langsames Auftauen (10%)
- Die Mikrowelle arbeitet mit 2 rotierenden Mikrowellenröhren.
- Zwei Regler zur Auswahl von Leistung / Funktion und zum Einstellen des Timers.
- Digitalanzeige mit Timer.
- Der Timer kann je nach eingestellter Funktion auf bis zu 50 Minuten eingestellt werden.
- „ONE Touch“ Funktion, die das Laufende Programm bei Berührung um 20 Sekunden verlängert.
- Mit abnehmbarem Luftfilter zur einfachen Reinigung.
- Kammerabmessungen: 370x370x(H)190mm
- Gewicht: 32 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	998,50

SAMSUNG MIKROWELLE 1450W

- Modell: SAMSUNG CM1519A Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 3000W, Ausgangsleistung: 1450W Leistung 5 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), Schnell Auftauen (20%), langsames Auftauen (10%)
- Die Mikrowelle arbeitet mit 2 rotierenden Mikrowellenröhren.
- Zwei Regler zur Auswahl von Leistung / Funktion und zum Einstellen des Timers.
- Digitalanzeige mit Timer.
- Der Timer kann je nach eingestellter Funktion auf bis zu 50 Minuten eingestellt werden.
- „ONE Touch“ Funktion, die das Laufende Programm bei Berührung um 20 Sekunden verlängert.
- Mit abnehmbarem Luftfilter zur einfachen Reinigung.
- Kammerabmessungen: 370x370x(H)190mm
- Gewicht: 32 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	875,00



26 liter
1600 W
230 V



281482



SAMSUNG MIKROWELLE 1050W

- Modell: SAMSUNG CM1099A / XEU Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 1600W, Ausgangsleistung: 1050W Leistung 5 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), reduziert (30%) und Auftauen (15%).
- Die Mikrowelle arbeitet mit einer Mikrowellenröhre.
- Zwei Regler zur Auswahl der Leistung und zum Einstellen des Timers.
- Der Timer ist einstellbar auf bis zu 35 Minuten.
- Gewicht: 17,5 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	399,50



26 liter
1050 W
230 V



281451



SAMSUNG MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1050W

- Modell: SAMSUNG CM1089A / XEU Gehäuse aus Edelstahl, Türe mit Glasfenster.
- Die Kammer ist mit einem Licht und einem Keramikboden ausgestattet.
- Eingangsleistung: 1600W, Ausgangsleistung: 1050W Leistung 4 stufig regelbar: hoch (100%), mittel (70%), niedrig (50%), Auftauen (30%).
- Die Mikrowelle arbeitet mit einer Mikrowellenröhre.
- Digitales Touch Bedienfeld mit der Möglichkeit, 20 3-stufige Programme zu speichern.
- Digitalanzeige mit Countdown - Timer, einstellbar bis 30 Minuten.
- „ONE Touch“ Funktion, die das Laufende Programm bei Berührung um 30 Sekunden verlängert.
- Gewicht: 14,5 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	449,50





20 liter
700 W
230 V



Sehen Sie sich
hier den Film an

MIKROWELLE MIT GRILL

- Gesteuert mit zwei Drehknöpfen, Timer und Leistung/Funktion separat einstellbar.
- Eingangsleistung 1050W, Ausgangsleistung 700W Mikrowelle oder 1000W Grill.
- Der Timer kann bis zu 35 Minuten eingestellt werden.
- Edelstahl-Frontplatte und transparente Tür.
- Die beschichtete Kammer enthält einen Glasdrehteller ø255mm.
- Geeignet für Platten bis zu ø280x(H)160mm.
- Kammerabmessungen: 304x306x(H)206mm.
- Volumen 20 Liter.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	99,50



281710



MIKROWELLE 1000W

- Steuerung mittels eines Drehknopfs, mögliche Zeiteinstellung im Bereich von 15 Sekunden bis 6 Minuten.
- Drehbare Antenne des Magnetrons unter dem Unterfach.
- Kammer aus Edelstahl mit Keramikboden.
- Transparente Tür ohne Blockade, einfaches Öffnen.
- Eingangsleistung 1550 W, Ausgangsleistung 1000 W.
- Abmessungen der Kammer: 327x346x(H)200 mm.
- Garraum: 25 Liter.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	307,50

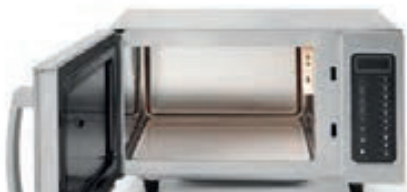
25 liter
1000 W
230 V



Sehen Sie sich
hier den Film an



281352



MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1000W

- Einfach zu bedienendes Bedienfeld mit 10 programmierbaren Tasten.
- Programmierbar bis zu 3 stufige Kochprogramme, Speicherkapazität für 100 Programme.
- Kammer aus Edelstahl mit Innenbeleuchtung.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Geeignet für Teller bis ø320 mm.
- Eingangsleistung 1550W, Ausgangsleistung 1000W.
- Energiezufuhr durch den Boden durch eine rotierenden Antenne.
- Transparente Tür ohne Schloss, leicht zu öffnen.
- Abmessungen der Kammer: 327x346x(H)200mm.
- Inhalt 25 Liter.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	325,00

25 liter
1000 W
230 V



281444