



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 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 Farbakkente und eine stark verbesserte Funktionalität helfen uns dabei, unsere Tools for Chefs zu den besten Werkzeugen für Küchenchefs weltweit zu machen.



design by
Robert Bronwasser



Team:

nal sein, und trotzdem ein Lächeln hervorrufen!'

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

Design, das ein Lächeln hervorzaubert!

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

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

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

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

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



Film schauen





HENDI

Tools for Chefs

■ Hendi BV

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

■ Hendi Polska Sp. z o.o.

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

■ Hendi Food Service Equipment GmbH

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

■ Hendi UK Ltd.

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

■ Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

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

■ PKS Hendi South East Europe SA

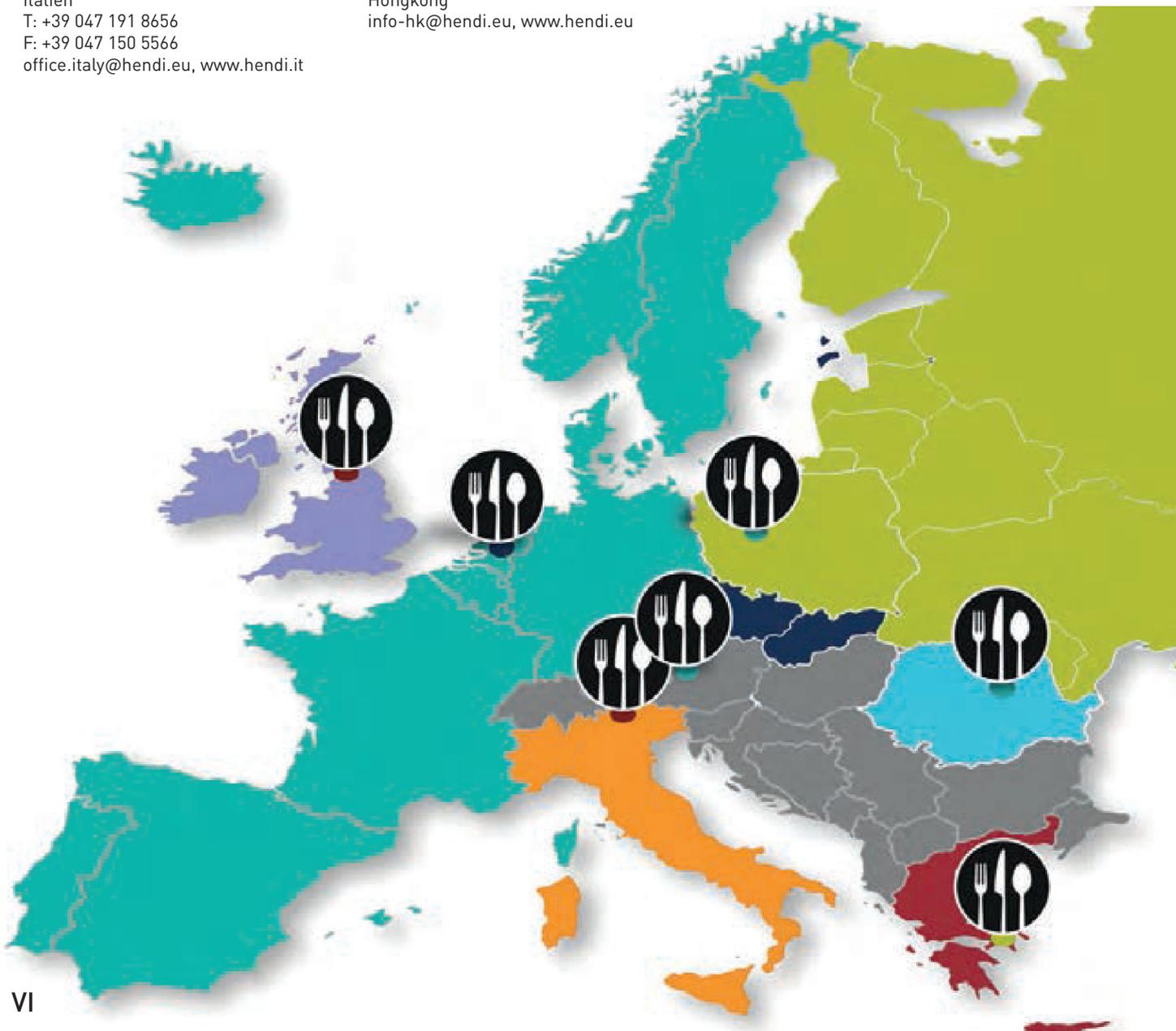
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

■ Hendi Italia S.R.L.

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

■ Hendi HK Ltd.

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





2

11

13

15

16

19

TÖPFE UND PFANNEN



22

28

30

31

32

34

GASTRONORM-BEHÄLTER



38

42

62

70

84

95

KÜCHEN-ARTIKEL



104

110

114

116

120

123

EISPORTIONIERER & BÄCKEREI-PRODUKTE



126

130

136

140

142

144

LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



149

152

164

175

181

185

THERMISCHE LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



198

200

202

203

208

209

PIZZA, PASTA & KEBAB



210

212

214

216

218

220

ÖFEN & PASTA



224

234

236

238

242

246

KÜHLUNG UND VITRINEN



248

251

252

260

262

263

LAGERUNG & TRANSPORT



264

267

269

271

275

281

HYGIENE



282

288

290

303

306

308

BAR- UND GETRÄNKE-ARTIKEL



310

313

316

323

323

297

HEISS-GETRÄNKE



324

331

345

360

365

372

TISCHARTIKEL



374

390

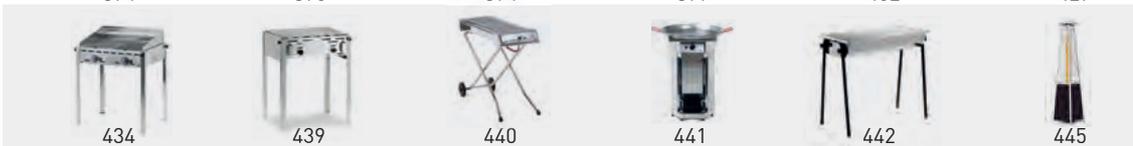
394

399

402

427

BUFFET



434

439

440

441

442

445

GRILLER UND HEIZGERÄTE



Übersicht der Produktneuheiten 2020

TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN
<p>Bratpfanne Seite 15</p> 	<p>Spargeltopf-Set XL Seite 17</p> 	<p>Bain-Marie Topf Seite 17</p> 
GASTRONORM-BEHÄLTER	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
<p>Gastronorm Behälter 2/1 Seite 22</p> 	<p>Messertransporttasche Seite 56</p> 	<p>Austernhandschuh Seite 57</p> 
KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
<p>Austernmesser 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> 



810668

ABRÄUMWAGEN - 7 X GN 1/1

- Für GN 1/1 Tablett/Behälter.
- GN 1/1 - 530x325.
- Mit Arbeitsfläche.
- Mit 4 Rollen, 2 davon mit Bremse.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810668	380x550x(H)925	135,95



810613

ABRÄUMWAGEN - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810613	615x450x(H)1695	179,50



2 Lenkrollen mit Bremsen



Beidseitige Schnellverriegelung



810651

ABRÄUMWAGEN - 15 X 600X400

- 600x400 mm mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810651	690x515x(H)1695	205,00



810606

ABRÄUMWAGEN, ZUSAMMENSCHIEBBAR - 15 X GN 1/1

- Zur platzsparenden Aufbewahren kann dieser Wagen einfach zusammengeschoben werden.
- GN 1/1 mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80 mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810606	380x550x(H)1700	225,00



Beidseitige Schnellverriegelung



Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Regalwägen ineinander gestellt werden.



810002

SERVIERWAGEN

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Zwei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen Etagenböden 550 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810002	910x590x(H)950	94,50



810101

SERVIERWAGEN

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 295 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810101	910x590x(H)950	110,95



810149



810156

SERVIERWAGEN IN HOLZOPTIK

- Aus Edelstahl.
- Drei Regalböden.
- Max. Traglast pro Boden: 50 kg
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	-	mm	€
810156	dunkles Eichenholz Musterdruck	910x590x(H)950	275,00
810149	Eichenholz Musterdruck	910x590x(H)950	275,00





810224

SERVIERWAGEN SCHWERLAST

- Hergestellt aus Edelstahl, geschweißt für zusätzliche Festigkeit.
- Ausgestattet mit 3 Einlegeböden.
- Maximale Belastung pro Tray 80 kg.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen.

Artikelnummer	mm	€
810224	800x500x(H)850	325,00

NEW!



810125

SERVIERWAGEN MIT 5 REGALBÖDEN

- Edelstahl.
- Fünf Regalböden.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810125	910x590x(H)1560	179,50

NEW!



810200

SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN

- Aus Polypropylen.
- Drei Regalböden.
- Max. Traglast pro Boden 50kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 340mm.
- Arbeitsfläche 615x400mm.

Artikelnummer	mm	€
810200	800x410x(H)950	82,50



810514

Zusammenklappbar zur platzsparenden Aufbewahrung beim Transport

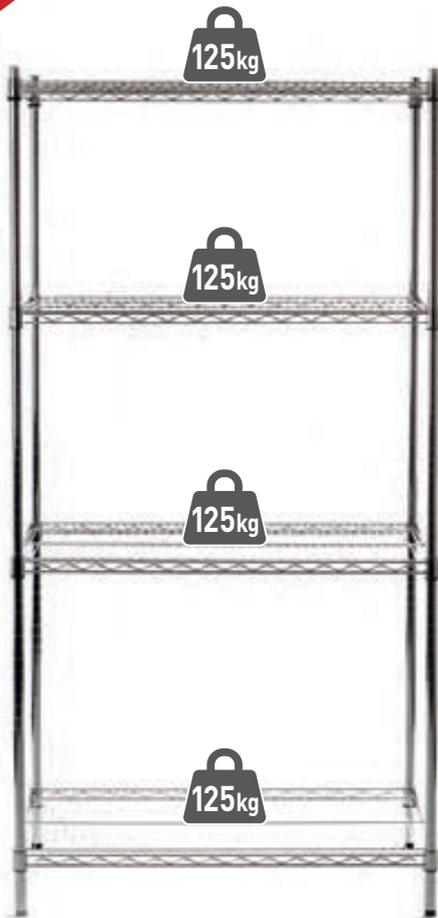
PLATTFORM WAGEN

- Trotz seines geringen Gewichts kann er bis zu 150 kg tragen.
- Zusammenklappbar, um die Transportmaße zu minimieren.
- Mit zwei Lenkrollen.

Artikelnummer	mm	€
810514	730x480x(H)825	99,50



NEW!



812259



812204

REGALSYSTEM 4 BÖDEN

- 4 verstellbare Einlegeböden
- Max. Traglast pro Boden 125 kg
- Mit höhenverstellbaren Füßen.
- Verchromtes Eisen.

Artikelnummer	mm	€
812259	910x455x(H)1830	75,00

REGALSYSTEM, 5 BÖDEN

- Max. Traglast pro Boden 80 kg.
- Mit höhenverstellbaren Füßen.
- Verchromtes Eisen.

Artikelnummer	mm	€
812204	910x455x(H)1830	79,50





812266



812273

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM FÜR GN BEHÄLTER

- Anstelle der Regalböden können Sie in das Regal auch Behälter der Gastronormgröße 1/1.
- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, geschirrspülmaschineneeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.

Artikelnummer	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	207,50
812372	Ausbauhaken	15x42x(H)42	2,25

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM

- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, geschirrspülmaschineneeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	237,50
812280	Ausbauhaken	15x42x(H)42	2,25

Beliebig erweiterbar



Geschirrspülmaschineneeignete Polypropylenböden





MAX
103 kg



877920



Schaufel



Transparenter
Deckel



4 Lenkrollen

LEBENSMITTEL TROLLEY

- Nützlich in jeder großen Küche zum Aufbewahren, Transportieren und schnellen Messen von Trockenfuttermengen wie: Mehl, Zucker, Salz, Grütze, Reis.
- Einteilige, solide und robuste Polyethylenstruktur.
- Abgerundete Ecken und glatte Innenwände sind ideal für eine einfache Reinigung.
- Führungen im oberen, inneren Teil des Wagens ermöglichen den bequemen Einbau der Schaufel.
- Transparenter Polycarbonat-Deckel zur einfachen Identifizierung von Produktart und -menge.
- Vier breite, gummierte Räder $\varnothing 75$ mm, einschließlich zwei Lenkrollen mit Feststellern für einen leichteren Transport.
- Ergonomische Höhe von 71 cm, ideal zum Unterbringen unter einen Arbeitstisch.
- Gewicht 14 kg.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	157,50
877920	98	394x755x(H)735	169,50



Mehl



Zucker



Salz



Müsli



Reis



877937



Abstand zwischen den
Regalen 270/290 mm



4 Lenkrollen



SERVIERWAGEN, 3 ETAGEN

- Entwickelt für Restaurants, Bars, Catering-Betriebe und für alle Anlässe, bei welchen ein schneller, effizienter und sicherer Transport von Tischgeschirr benötigt wird.
- Polyethylen-Böden, Aluminium-Rahmen.
- Einfach zu reinigen.
- Abstand zwischen den Böden, 270/290mm.
- Arbeitsfläche 750x500mm.
- Max. Traglast 103 kg.

Artikelnummer	mm	€
877937	1280x510x(H)980	119,50



THERMO EISBEHÄLTER - 110 L

- Doppelwandig isoliertes Polyethylen LDPE
- Schlagfester und harter Kunststoff.
- Hochwertige Polyurethan Isolierung für langanhaltende Kühlung.
- Ideal zum Transport von Eiswürfeln oder Crush Eis auch für längere Strecken.
- Bestens geeignet für mobile Bars in Schwimmbädern am Meer oder See.
- Innenwände beständig gegen Kratzer und Schmutz.
- Dichtschließender Schiebedeckel zur leichten Eisentnahme.
- Ergonomischer Griff ist im Gehäuse integriert.
- 2 (ø20 mm) große Räder und 2(ø10 mm) gebremste Lenkrollen.
- Geschmolzenes Eis wird über eine Ablaufritze zum Ablasshahn geleitet.
- Gebrauchsfertige Auslieferung.
- Keine Montage notwendig.
- Inklusive Ablasshahn, Eisschaufel und Tropfschale.
- Ablasshahn ist im Abstand von 95 mm zum Boden angebracht.
- Inklusive Ablasshahn, Schaufel und Abtropfgitter.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	542,50

AMER★BOX



MAX 110 L



877883



Abtropfgitter



2 Lenkrollen mit Bremsen



Ablasshahn



Schaufel



TELLERWAGEN

- Gewährleistet den sicheren Transport von Geschirr.
- Mobile Schutzvorrichtungen aus Polyethylen ermöglichen die Beladung mit Tellern unterschiedlicher Größe.
- Extrem robustes Design aus Polyethylen schützt das Geschirr vor Absplittern oder Bruch.
- Anzahl der Tellerstapel: 6
- Teller pro Stapel: 50
- 2 (ø20 mm) große Räder und 2 Lenkrollen mit Feststeller.
- Stoß- und schlagfest.
- Vinylbezug zur Erfüllung strenger Hygienevorschriften inklusive.
- Tellerdurchmesser von ø170 bis ø330 mm.

Artikelnummer	mm	€
877906	930x720x(H)785	545,00



877906



Jeder Trolley wird mit einer Vinylabdeckung ausgeliefert zur hygienischen Lagerung



Platz für bis zu 50 Teller pro Reihe



2 Vorderräder mit Bremsen



ø127



ø330



4x ø230-335 mm



6x ø118-230 mm



4x ø115 mm
2x ø140 mm
2x ø230 mm



5x ø128 mm
2x ø231 mm



5x ø102 mm
2x ø334 mm



877845



4 Verschlüsse



Entlüftungsklappe



877852



THERMO CATERING CONTAINER GN 1/1, TOPLOADER

- Hergestellt aus HDPE-Polyethylen.
- Doppelte Wände, gefüllt mit hochwertigem Polyurethanschaum, sorgen für eine perfekte Isolierung und langes Halten der Lebensmittelltemperatur.
- Enger Deckel mit 4 Klammern aus strapazierfähigem Nylon

Artikelnummer	mm Innen	mm	€
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	169,50
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	182,50



1x GN 1/1



2x GN 1/2



2x GN 1/4
1x GN 1/2



1x GN 2/3
1x GN 1/3



3x GN 1/3



4x GN 1/4



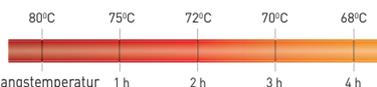
2x GN 1/6
2x GN 1/3



6x GN 1/6

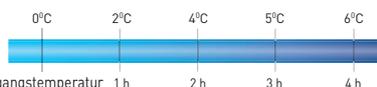
Temperaturrentwicklung

Heiß



Ausgangstemperatur 1 h 2 h 3 h 4 h

Kalt



Ausgangstemperatur 1 h 2 h 3 h 4 h



4 stabile Verschlussklammern Platzhalter zum Beschriften



THERMO GETRÄNKEBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

- Ideal für die Lagerung, den Transport und das Servieren von heißen und kalten Getränken.
- Robustes LDPE-Polyethylen-Gehäuse.
- Gute Isolierung aus Polyurethanschaum.
- 4 Schwerlastklammern, 25 mm breit, an beiden Seiten der Kanne, für einfaches und schnelles Öffnen und Schließen.
- Bequeme Transportgriffe.
- Klopfabstand vom Boden: 95 mm.
- Eingelassener Wasserhahn - Schutz vor Transportschäden.
- Geliefert mit Aufklebern zur schnellen Identifizierung von Getränken.
- Entlüftung zum leichteren Öffnen des Deckels.
- Stoß- und schlagfest.
- Abgerundete Kammer mit Nuten zum Zapfhahn.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	137,50
877876	18	230x420x(H)620	172,50



877869



877876

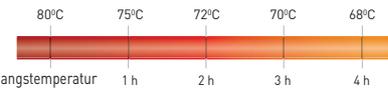
877814



Entlüftungs-klappe

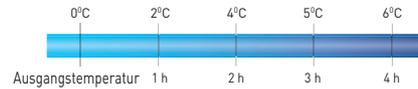
Temperaturoentwicklung

Heiß



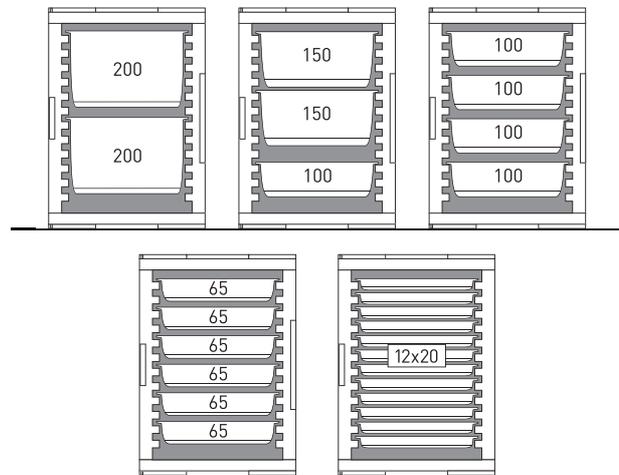
Tür mit Dichtung

Kalt



877821

2 Räder mit Bremsen



THERMO CATERING CONTAINER 2X GN 1/1 200

- Doppelwandiges isoliertes Polyethylen LDPE - schlagfestes Hartpolyethylen.
- Hält heiß und kalt.
- Mit 2 stabilen Tragegriffen.
- Gepresste Führungen im Kammergehäuse.
- Innenmaße: 335x533x(H)590 mm.
- Geeignet für 1/1 Gastronorm-Schalen:
 - Gastronorm-Behälter 10 mm tief: 12 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 65 mm tief: 6 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 100 mm tief: 4 Stück.
 - Gastronorm-Behälter 150 mm tief: 2 Stück plus 1
 - Gastronorm-Behälter 100 mm tief.
 - Gastronorm-Behälter 200 mm tief: 2 Stück.

Artikelnummer	mm Innen	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	259,50

TROLLEY FÜR THERMO CONTAINER

Artikelnummer	mm	€
877821	530x710x(H)230	117,50



Heiz-, Kühl- und Gefrier-elemente auf den Seiten 258-259.



707845



NEW!



707753



707821





707661

THERMO CATERING BOX

- Ultraleichter, langlebiger Behälter mit perfekt verschließbarer Öffnung.
- Abnehmbare Tür - auch wenn die Kartons gestapelt sind
- Mit 5 Nuten im Abstand von 65 mm zum Einschieben in Behälter, passend für GN1/1 Behälter.
- Die hohen Stapelleisten mit Rastprofil sorgen für eine stabile und rutschfeste Stapelung.
- Passt perfekt auf Europaletten - vier Kartons pro Lage

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	109,50



Passend für Euro Paletten
- 4 Boxen pro Lage



707845



AUFHEIZELEMENT

- Kann bis zu 90°C erhitzt werden.
- Zum Erhitzen, legen Sie das Element in einen Edelstahlbehälter und erhitzen Sie es in einem Konvektionsofen bis zu max 90°C für maximal 40 Minuten.

Artikelnummer	GN	mm	€
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	35,95
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	19,95

707821



KÜHELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen 0 und 5°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.
- Zur Verwendung in: 707814, 707999, 707661.

Artikelnummer	GN	mm	€
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	21,95
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	13,95



THERMO CATERING CONTAINER

- Ultraleicht, robuster Behälter mit perfekt verschließbarer Öffnung.
- Geeignet für Gastronorm 1/1 Behälter.
- Mit 8 Einschüben für GN-Behälter mit einem Abstand von 61 mm.
- Die Stapelleisten mit Verriegelungsprofil gewährleisten sicheres Stapeln ohne zu verrutschen.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	189,00



707999



GEFRIER-ELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen -12 und -10°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.



707753

Artikelnummer	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	24,95
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	14,95



707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Die spezielle, heißversiegelte Innenauskleidung verstärkt, erleichtert die Reinigung und verlängert die Lebensdauer erheblich.
- Die Thermobox ist für Behältergrößen bis zur Gastronorm 1/1 geeignet.
- Gehäuse aus expandiertem Polypropylen (EPP) haben eine versiegelte Struktur, die eine hervorragende Isolierung bietet, bis zu 50% besser als andere Hendi-Thermoboxen.
- Temperaturbeständig von -20°C bis 110°C
- Praktisch integrierte Griffe sorgen für ein angenehmes Tragen.
- Die Thermoboxen sind sowohl mit als auch ohne Deckel stapelbar.



Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	63,95





707968

707951

THERMOBOX KITCHEN LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Die Behälter aus geformtem Schaumstoff Polypropylen (EPP) bieten eine hohe Isolation.
- Hält Temperaturen von -20°C bis +110°C stand.
- Mit seitlich versenkten Griffen.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	29,95
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	59,50
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	49,50
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	34,95
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	31,95



707975



707814



KÜHLADAPTER EPP GN 1/1

- Stellen Sie diesen Adapter mit Kühlelement auf Ihre Thermobox Küchenlinie GN 1/1 und halten Sie die Ware über einen längeren Zeitraum kalt.
- Lieferung ohne Kühlelement.
- Passt auf 707906 und 707968.

Artikelnummer	mm	€
707814	600x400x(H)85	26,50

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



209509

707845



Heiz-, Kühl- und Gefrieremente auf den Seiten **258-259**

707753



707821



S.S.
stainless steel



710203



THERMOTRANSPORTBEHÄLTER

- Der Raum zwischen den Wänden ist mit einem speziellen Isoliermaterial gefüllt, das die Temperatur von Lebensmitteln bis zu 6-8 Stunden warm oder kalt hält
- Doppelter Deckel, der mit einer Dichtung gesichert und mit 6 Verschlüssen ausgestattet ist
- Zwei Griffe für den Transport
- Flexibles Material schützt den Behälter und den Boden vor Beschädigung
- Stapelbar

Artikelnummer	Liter	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	146,50
710203	20	ø330x(H)360	187,50
710302	35	ø330x(H)570	225,00



S.S.
stainless steel


user assembly



ARBEITSTISCH SCHWERLAST

- Höhenverstellbare FüÙe.
- Arbeitsplatte und Zwischenboden verstrebt.
- Stabile Konstruktion.

Artikelnummer	mm	€
810705	1000x700x(H)850	249,50
810712	1200x700x(H)850	279,50
810729	1400x700x(H)850	309,50
810736	1600x700x(H)850	339,50
810743	1800x700x(H)850	369,50

Verstärkte
Arbeitsplatte
und Boden



810705

ARBEITSTISCH

- Arbeitsplatte aus Edelstahl, Ablage aus verzinktem Stahl.
- Höhenverstellbare FüÙe.
- Robuste Konstruktion.

NEW!

Artikelnummer	mm	€
812440	1000x600x(H)850	149,50
812457	1200x600x(H)850	164,50
812464	1400x600x(H)850	184,50
812471	1600x600x(H)850	209,50
812488	1800x600x(H)850	235,00



812440

WANDREGAL - DOPPELT

- Zwei Ebenen.
- Mit Aufkantung zur Aufrechterhaltung der Hygiene.
- 1800 mm breite Ablage mit 3 verstärkten Konsolen.
- Zur Reinigung abnehmbar.

Artikelnummer	mm	€
970232	1000x355x(H)600	165,00
970249	1200x355x(H)600	177,50
970256	1400x355x(H)600	190,00
970270	1800x355x(H)600	220,00



970232