



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



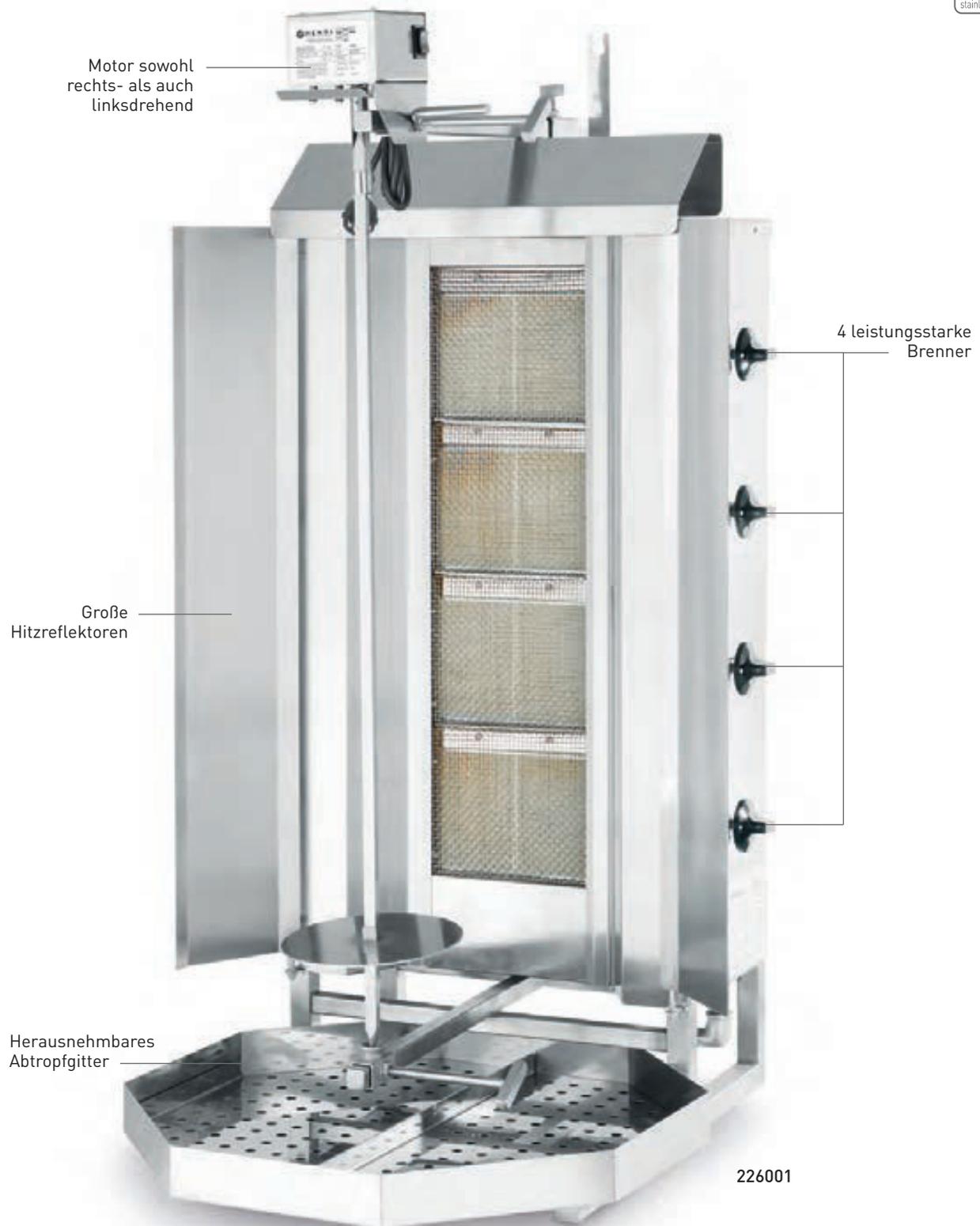
BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno



DÖNERGRILL GAS PROFI LINE

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

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

**NEW
MODEL!**



267257

ELEKTRISCHES DÖNERMESSER, SCHNURLOS

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

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

ELEKTRISCHES DÖNERMESSER

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

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

18/0
stainless steel



267240

SPIRALTEIGMASCHINEN



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



226209

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 10 L

- Schüssel und Kopf fest montiert.
- Schüsselinhalt: 10 Liter.
- Schüsselabmessungen: $\varnothing 260 \times (H) 200$ mm.
- Maximal für 8 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 42 kg.

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

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 20 L

- Schüssel und Kopf fest montiert.
- Schüsselinhalt: 20 Liter.
- Schüsselabmessungen: $\varnothing 360 \times (H) 210$ mm.
- Maximal für 17 kg Teig geeignet.
- Gewicht: 59 kg.

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

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL - 32 L

- Schüssel und Kopf fest montiert
- Schüsselinhalt: 32 Liter
- Schüsselabmessungen: $\varnothing 400 \times (H) 260$ mm
- Maximal für 25 kg Teig geeignet
- Gewicht: 90 kg

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

Dank des Hubarms kann die Rührschüssel sehr einfach entnommen werden

Mit integriertem Timer

Rührschüssel aus hochwertigem Edelstahl 18/10

226346

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 10 L

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

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

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 20 L

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

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

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL - 32 L

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

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



Sehen Sie sich den Film an



Ideal für Pizza- und Pastateig

226629

ELEKTRISCHER TEIGROLLER 300

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

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



226636

ELEKTRISCHER TEIGROLLER ELEKTRISCH 400

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

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



226612

TEIGROLLER ELEKTRISCH 500

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

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

Mit elektrischer Pedalbedienung





Sehen Sie sich
den Film an



224847



PASTAMASCHINE ELEKTRISCH 170 MM

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

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



224830



PASTAMASCHINE MANUELL 140 MM

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

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





880968

880906

DECKEL FÜR TEIGBOXEN



Artikelnummer	mm	€
880968	600x400	9,95

PIZZATEIG BOX



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



617069



617502

PIZZABLECH

- Aus Blaustahl.
- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.



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

PIZZAGITTER

- Mit Drahtgitterboden.
- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.



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



810361

NEW!



PIZZASTÄNDER MIT 14 FÄCHERN

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

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



PIZZABRETTER

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

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



505540



Verstärkte Ausführung bei den Modellen Ø500 und Ø600



505533

505526



617724

PIZZABRETT MIT GRIFF

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

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

PIZZASCHAUFEL & BRETT

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

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

PIZZAOFEN

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

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



220306



617151

617168

617182

617199

617113

617120

617137

PIZZASCHAUFEL, RUND

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



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

PIZZASCHAUFEL, RUND

- Mit Schiebegriff, Pizza mühelos aus dem Ofen nehmen.



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

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.



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

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

Artikelnummer	-	mm	€
617175		1320x305	37,50



617014

PIZZAMESSER

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



617731

PFANNENGREIFER

- Für alle Arten von Pizzapfannen geeignet.

Artikelnummer	mm	€
617731	200	5,95



617144



617175



617816



617861



525593



525630



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

– Holzstiel



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

PIZZAOFEN REINIGUNGSBÜRSTE

– Bürste aus Messingdraht.

– Abnehmbarer Holzgriff, der mit einer Schraube befestigt ist.

– Stahlschaber.

Artikelnummer	mm	€
525630	930x260	25,95

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

– Kupferbürste mit Aluminiumgriff.



Artikelnummer	mm	€
525593	1320	21,95



617700

PIZZABLECHHALTER

– Geeignet für alle Pizzablechvarianten.

Artikelnummer	mm	€
617700	190	5,50



523902

TORTENHEBER

– Mit schwarzem Polypropylengriff

Artikelnummer	mm	€
523902	260x60	3,95



523957

TORTENHEBER/MESSER

– Handgriff Polypropylen schwarz, Seiten geschliffen, als Tortenmesser verwendbar

Artikelnummer	mm	€
523957	280x75	5,95

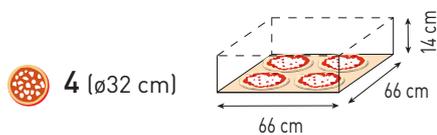
PIZZA-OFEN BASIC



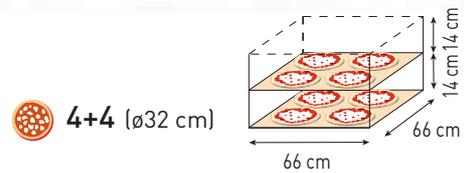
- Stahlgehäuse mit Edelstahlfront, isoliert mit Steinwolle.
- Analoge Schalttafel mit individueller Steuerung für jedes Heizelement, zwei Elemente pro Ofenkammer.
- Jede Ofenkammer ist mit feuerfesten Steinen, einem Thermometer und einer Leuchte ausgestattet.
- Bei Modellen mit 2 Kammern sind die Bedienfelder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



226681



226698



PIZZA OFEN BASIC 4

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

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

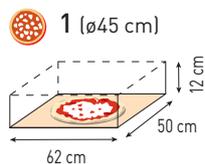
PIZZAOFEN BASIC 44

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

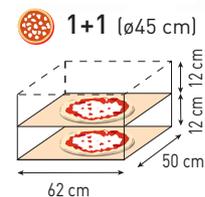
Artikelnummer	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	1 495,00



226889



226896



PIZZAOFEN BASIC 1/50 VETRO

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

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

PIZZAOFEN BASIC 2/50 VETRO

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

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

PIZZATRANSPORTTASCHEN

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



Transparentes Sichtfach für zB Rechnungen.

Abnehmbarer Rahmen.



Rutschfester Kunststoffgriff.

Zusätzliche Isolierung.



709825

PIZZA-TRANSPORTTASCHE 35 CM

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

Artikelnummer	mm	€
709825	350x350	19,95



709818

PIZZA TRANSPORTTASCHEN 45 CM

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

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



709900

ABSTANDHALTER FÜR PIZZEN

- Höhe der Abstandhalter: 35 mm



Artikelnummer	Stückzahl	€
709900	500	8,95