

HENDI

Tools for Chefs

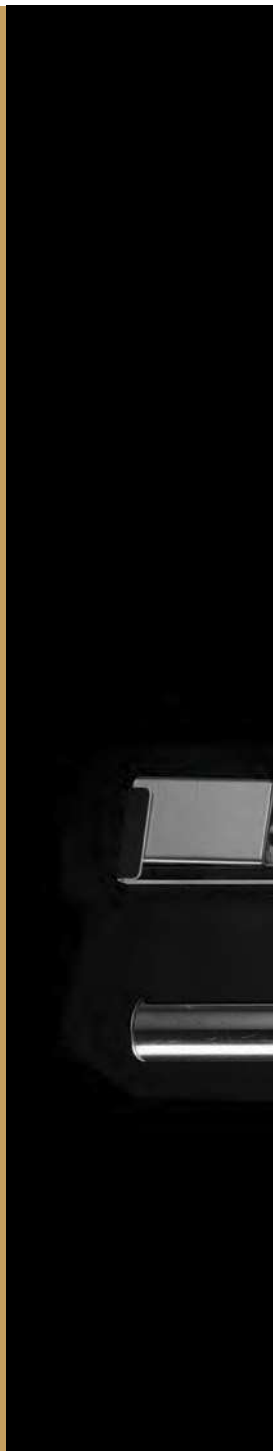
KATALOG 2026 | 2027

- TÖPFE, PFANNEN, GN-BEHÄLTER
- MESSER KÜCHENARTIKEL
- EISCREME BACKEN
- LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG
- VAKUUM-VERPACKUNG
- THERMISCHE VERARBEITUNG
- ÖFEN BLECHE
- PIZZA & PASTA KEBAB
- KÜHLUNG
- TISCHARTIKEL
- BUFFET
- BAR
- KAFFEE HEISSGETRÄNKE
- THERMOBOXEN TRANSPORTWÄGEN
- GESCHIRRSPÜLER HYGIENE
- MÖBEL
- BBQ

07

Ovens, oven trays

Innovations and performances




HENDI
HENDI



Croissants 35 s



Baguettes 45 s



Burger mit Pommes frites 90 s



Hähnchen-Nuggets 105 s



HOCHGESCHWINDIGKEITS-BACKOFEN COMBITURBO

NEW



281512

38 cm

3 VERSCHIEDENE TECHNOLOGIEN = BEEINDRUCKENDE ERGEBNISSE

Mikrowellen
Sofortiges Erhitzen, verkürzte Garzeit

Heißluft
Verbesserter Bräunungseffekt

Thermisches Impingement
Verbesserte Toast- und Bräunungsergebnisse

- Gehäuse aus aluminisiertem Stahl mit matter Oberfläche.
- Innenkammer aus 18/8 Edelstahl.
- Kombination aus Mikrowellen-, Konvektions- und Impingement-Technologien.
- Kochmodi können unabhängig oder kombiniert verwendet werden.
- Voreingestellter und programmierbarer Rezeptspeicher mit Kapazität für 248 Rezepte.
- Bis zu 10 programmierbare Kochstufen.
- 7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.
- Verfügbar in 22 Sprachen.
- USB-Anschluss.
- Messungen in °C und °F.
- Temperaturbereich: von 25°C bis 280°C.
- Mikrowellenleistung einstellbar von 0–100% in 10%-Schritten.
- Konvektionsleistung einstellbar von 10–100% in 10%-Schritten.
- Kochzeit einstellbar bis zu 20 Minuten.
- Ofenkapazität: 18 L.
- Mikrowellenleistung: 1,5 kW.
- Konvektionsleistung: 3,0 kW.
- Abmessungen des Innenraums: 317x315x(H)188 mm.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
  - 1x Ofenschaufel
  - 1x Antihaftkorb.
  - 1x Antihaft-Meshkorb
  - 1x Runde antihaftbeschichtete Netzunterlage
  - 1x 9" Pizzablech
  - 1x Backblechgestell

Artikelnummer	V	W	mm	€
281512	230	3500	380x663x(H)619	**5 799,00**



808351

HOCHGESCHWINDIGKEITS-BACKBLECH, ANTIHAFTBESCHICHTUNG, VERSTÄRKT

- Gehäuse aus PTFE.
- Felge mit Verstärkung aus Edelstahl.
- Antihaft - kein Öl erforderlich.
- Konvektionsmikrowellengeeignet.
- Mikrowellen-Backofenfest.
- Verstärkte Materialien.
- Temperaturbeständigkeit: 260°C.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
808337	290x190x(H)30	**42,95**
808351	290x190x(H)30	**42,95**
808344	290x290x(H)20	**53,75**



219744

HOCHGESCHWINDIGKEITS-BACKBLECH, ANTIHAFTBESCHICHTET

- Hergestellt aus PTFE.
- Entwickelt für Snacks wie Pommes und Nuggets.
- Temperaturbeständigkeit: 260°C.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
219744	280x280x(H)15	**38,50**



229880

2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



KONVEKTIONSOFEN H100

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Abnehmbare Cool-Touch-Tür mit doppelter Verglasung.
- Teilweise emaillierte Kammer mit Innenbeleuchtung.
- Beheizung durch 2 Heizelemente und 2 Lüfter.
- Temperatur einstellbar von 50 °C bis 300 °C.
- Timer: 0-120 min.
- Passend für 4x GN 1/1 Bleche.
- Abstände zwischen den Führungen: 75 mm.
- Lieferung mit GN 1/1-Behälter 65 mm und GN 1/1-Gitterrost.

Artikelnummer	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	**625,00**
237151	Fuß, geschweißt		690x480x(H)700	**410,00**
817735	Fuß, verschraubt		690x480x(H)700	**369,00** N

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppeltverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung



HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



KONVEKTIONSOFEN MIT LUFTBEFEUCHTUNG H100S

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Abnehmbare Cool-Touch-Tür mit doppelter Verglasung.
- Teilweise emaillierte Kammer mit Innenbeleuchtung.
- Beheizung durch 2 Heizelemente und 2 Lüfter.
- Temperatur einstellbar von 50 °C bis 300 °C.
- Direkte Befeuchtung, manuell per Knopfdruck.
- Wasseranschluss auf der Rückseite, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann.
- Timer: 0-120 min.
- Passend für 4x GN 1/1 Bleche.
- Abstände zwischen den Führungen: 75 mm.
- Lieferung mit GN 1/1-Behälter 65 mm und GN 1/1-Gitterrost.

Artikelnummer	V	W	mm	€	
229873	230	3500	699x608x(H)550	**675,00**	
817735	Fuß, verschraubt		690x480x(H)700	**369,00**	N
237151	Fuß, geschweißt		690x480x(H)700	**410,00**	



237151

Abnehmbare Tür zur einfachen Reinigung



Cool Touch Tür - die Tür wird nicht heiß







227060

KONVEKTIONSOFEN H90

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Cool-Touch-Tür mit doppelter Verglasung, die zur einfachen Reinigung abgenommen werden kann.
- Teilweise emaillierte Kammer mit Innenbeleuchtung.
- Beheizung durch 2 Heizelemente und 2 Lüfter.
- Temperatur einstellbar von 50 °C bis 300 °C.
- Timer: 0-120 min.
- Passend für 4 Bleche 437 x 314 mm.
- Abstände zwischen den Führungen: 70 mm.
- Mit 4 Blechen geliefert.

2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



Artikelnummer	V	W	mm	€	
227060	230	2670	595x624x(H)572	510,00	
223468	Fuß, geschweißt		595x425x(H)700	425,00	
817728	Fuß, verschraubt		595x425x(H)700	339,00	N
801970	Rost		433x338	11,95	
943380	Backblech		437x314x(H)8	14,95	

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppeltverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung



HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG H90S

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaster Tür.
- Die Cool Touch Tür kann zum Reinigen abgenommen werden.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren. Temperaturbereich: 50-300°C. Direkte Beschwadung, manuelle Steuerung per Knopfdruck.
- Wassereinlass, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann, auf der Rückseite.
- Timer einstellbar: 0-120 Min.
- Passend für vier Bleche 437x314 mm, Abstand zwischen den Blechen: 70 mm.
- 4 Bleche inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm	€	
227077	230	2670	595x595x(H)570	**635,00**	
223468	Fuß, geschweißt		595x425x(H)700	**425,00**	
817728	Fuß, verschraubt		595x425x(H)700	**339,00**	N
801970	Rost		433x338	**11,95**	
943380	Backblech		437x314x(H)8	**14,95**	



223468

Abnehmbare Tür zur einfachen Reinigung



Cool Touch Tür - die Tür wird nicht heiß



Mit Klemmen, zum Herausnehmen der heißen Bleche



S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | indoor

Leistungsstarke Heizelemente, inkl. Grillheizelement oben in der Kammer.

Robuste Funktionsknöpfe.



225929

4x GN 2/3

Solide Konstruktionsweise.

Kammer aus Edelstahl 18/8.

UMLUFT-DAMPFGARER MIT GRILL

- Hochwertiges Gehäuse aus Edelstahl.
- Kammer aus 18/8 Edelstahl.
- Manuelles Bedienfeld mit Drehknöpfen für Funktion, Temperatur, Zeit und Dampfmenge.
- Verfügt über Funktionen zum Auftauen, Vorheizen, Umluft, Grillen, Dampf oder eine Kombination dieser Funktionen.
- Die Temperatur kann auf 280 °C eingestellt werden.
- Der Timer kann bis zu 120 Minuten eingestellt werden.
- Konvektion durch 2 Heizelemente und einen Ventilator.
- Mit oberen Grillelementen.
- Geliefert mit 1 Gitter.
- Umluft 3 kW, Grill: 1,8 kW.
- Kammerheizelemente: untere 1,6 kW, obere 0,7 kW.
- Verstellbare Füße von 55 bis 75 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	1 650,00



224823

STÄNDER FÜR DAMPFBACKOFEN MIT GRILL 4X GN 2/3

- Kompatibel mit Backofen 225929.

Artikelnummer	mm	€
224823	580x390x(H)750	435,00

UMLUFTÖFEN 429X345 MM

- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl 18/8.
- Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl, Scharniere unten.
- Passend für 4 Bleche zu je 429x345 mm, im Set enthalten, aus Aluminium gefertigt.
- Die Temperatur kann zwischen 100°C und 260°C eingestellt werden. Mit Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Schienen mit einem Abstand von 74 mm.
- Wasserdicht gemäß IPX3.

219973

- Ausgestattet mit einem USB-Anschluss – zum Hochladen von HACCP-Daten. Programmierbar: 99 Programme mit je 4 Schritten. Vorheizfunktion bis 180°C. Touchscreen-Bedienfeld mit farbigen Symbolen.



219997



4x
429x345

Artikelnummer	219980	219997	219973	225165
Typ	Konvektionsofen	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit	Multifunktional
Kontrolle	elektromechanisch	elektromechanisch	Touchscreen-Bedienfeld	elektromechanisch
	-	Indirekter Dampf, manuell, mit einem Knopf gesteuert, ohne auf die Heizelemente zu sprühen (Behälter hinter dem Deflektor platziert)	Direktdampf - Wasserspritzen direkt auf den Lüfter, elektronisch gesteuert. 99 Programme.	8 Modi: statisches Backen (obere Heizung, untere Heizung, beide Heizungen), statisches Backen mit Konvektion, Grillen, Grillen mit Konvektion, Konvektions-backen, Auftauen.
Thermostat	100°C bis 260°C	100°C bis 260°C	30°C bis 260°C	100°C bis 260°C
Abstand zwischen den Blechen	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
Äußere Abmessungen	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
Anzahl der Lüfter	1 Lüfter, nicht reversibel	1 Lüfter, nicht reversibel	1 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindig-keiten (Haupt- und reduziert)	1 Lüfter, nicht reversibel
Leistung/Spannung	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
Gewicht	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	**899,00**	**1 150,00**	**1 750,00**	**1 050,00**
UNTERGESTELL				
Artikelnummer	224670	224670	224670	224670
Typ	6 Paare von Führungen für 435x345, Abmessungen 540x460x(H)700 mm			
€	**295,00**	**295,00**	**295,00**	**295,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT LUFTFEUCHTIGKEIT 600X400 MM

- Karosserie und Backkammer aus 18/8 Edelstahl.
- Robuste L-förmige Tray Runner.
- Glastür, 2-lagig, mit Schwerkraftbelüftung, von oben geöffnet.
- 2 Lüfter mit automatischer Rückfahrfunktion. 225523 – 2 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert).
- Direkter Dampf, 5 Grad (225516), 10 Grad (225523)
- Kühlung der Bedienelemente.
- LED-Leuchte.
- 225523 – Ausgestattet mit einem USB-Anschluss – zum Hochladen von HACCP-Daten. Programmierbar: 99 Programme, jeweils 4 Schritte.
- Überhitzungsschutz.
- Kammerkapazität: 4 Trays GN 1/1 (nicht im Set enthalten).
- Wasserdicht: IPX 3.
- Temperaturbereich: von 30 °C bis 260 °C.
- Vorheizfunktion bis 180°C.



225523

4x
600x400

Artikelnummer	225516	225523
Typ	Feuchtigkeit	Feuchtigkeit
Kontrolle	elektromechanisch	elektromechanisch
	Direkter Dampf, 10 Grad, elektronisch gesteuert	Direkter Dampf, 5 Grad, mit einem Knopf geregelt
Thermostat	100°C bis 260°C	30°C bis 260°C
Abstand zwischen den Blechen	73 mm	73 mm
Äußere Abmessungen	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
Anzahl der Lüfter	2 Lüfter mit Auto-Reverse-Funktion, mit 2 Geschwindigkeiten (Haupt- und reduziert)	2 Lüfter mit automatischer Rückfahrfunktion
Leistung/Spannung	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
Gewicht	58 kg	58 kg
€	**1 725,00**	**2 275,00**
UNTERGESTELL		
Artikelnummer	224434	224434
Typ	6 Paar Führungen für 600x400, Abmessungen 760x520x(H)700 mm	
€	**425,00**	**425,00**

UMLUFTDAMPFGARER – NEUE EVOLUTION 5 X GN 2/3, ELEKTRISCH, MIT DIREKTSPRÜHNEBEL, ELEKTROMECHANISCH GEREGELT

EXTRA SCHMAL NUR 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
Artikelnummer	219911
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Äußere Abmessungen	550x754x(H)662 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1
Thermostat	100-270°C
Leistung/Spannung	3,2 kW/230 V
Gewicht	40 kg
€	**1 995,00**
UNTERGESTELL	
Artikelnummer	237977
Abmessungen	6 Paar Führungen für GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**525,00**

- Aus 18/8 Edelstahl gefertigt.
- Gepresste Kammer mit abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Isoliert, um die Wärme zu speichern – energieeffizient und sicher.
- Ausgestattet mit LED-Beleuchtung für eine klare Sicht auf den Garvorgang.
- Tropfschale mit integriertem Abfluss in der Tür für effektives Kondensatmanagement.
- Verstellbare Füße sorgen für einen stabilen und ebenen Stand.

Eigenschaften der Tür:
- Die Doppelglastür bleibt kühl – Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten.
- In 4 Positionen verriegelbar: 60°, 90°, 120° und 180°.
- Rechts angeschlagen.
- Abnehmbare innere Glasscheibe.
- Türdichtung aus dickem Silikon, im Gehäuse montiert.
- Wasserschutzklasse: IPX4.
- Erforderliche Anschlüsse: Strom, aufbereitetes Wasser und Abflusssystem.
- Elektromechanische Bedienung über 3 Drehknöpfe.
- Temperaturbeständigkeit: 100°C bis 270°C.
- Timer: bis zu 120 Minuten oder Dauerbetrieb.

2 Gararten:
- Heißluft
- Heißluft-Dampf (Kombi)

- Der Dampf wird durch direktes Aufsprühen von Wasser auf den Ventilator erzeugt.
- Elektronisch geregelt in 5 Stufen für eine präzise Feuchtigkeitsregulierung.

KONVEKTIONSDAMPFGARER – NEUE EVOLUTION 5 X GN 2/3, ELEKTRISCH, MIT DIREKTSTRAHL UND TOUCHSCREEN-BEDIENFELD

EXTRA SCHMAL
NUR 55 CM

55 cm

MADE IN ITALY



	5x GN 2/3
Artikelnummer	219942
Abstand zwischen den Blechen	80 mm
Äußere Abmessungen	550x754x(H)662 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1
Thermostat	30-270°C
Leistung/Spannung	3,2 kW/230 V
Gewicht	40 kg
€	**2 525,00**
UNTERGESTELL	
Artikelnummer	237977
Abmessungen	6 Paar Führungen für GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	**525,00**

- Kammer aus Edelstahl 18/8.
- Doppeltes, hitzebeständiges Glas mit Dichtung für sichere Abdichtung.
- Tür mit rechtem Scharnier und energieeffizienter Innen-LED-Beleuchtung.
- Benutzerfreundliches Touchscreen-Bedienfeld.
- 99 programmierbare Kocheinstellungen.
- Temperaturregelung mit digitaler Sonde.
- Temperaturbereich: 30–270 °C.
- Einstellbare Dampfpegelregelung von 10–100 %.
- Enthält eine Vorheizfunktion mit manuellen Einstellungen und Option für verzögerten Start (bis zu 24 Stunden).
- Erzeugt Dampf, indem Wasser direkt auf den Lüfter gesprüht wird.
- Wasseranschluss: 3/4".
- Ablaufauslass: ø30 mm mit internem Ablauf.
- Für 5 GN-2/3-Behälter, nicht im Set enthalten.
- Ausgestattet mit einem Lüfter mit automatischer Umkehrung.
- Wasserdichte Klasse IPX4.
- Abstand zwischen den Tablettstützen: 80 mm.
- Herausnehmbare Führungen für GN-Behälter.
- GN 2/3 kann separat erworben werden.

KONVEKTIONSDAMPFGARER



TOUCH



CONTACT



CONTROL



KONVEKTIONSDAMPFGARER CONTROL

NEW



	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x GN 1/1
Artikelnummer	229583	219928	219935	229590
Abstand zwischen den Blechen	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
Äußere Abmessungen	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1	2	2	4
Leistung/Spannung	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
Gewicht	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**2 850,00**	**2 849,00**	**4 095,00**	**11 565,00**
UNTERGESTELL				
Artikelnummer	229521	229521	220795	
Abmessungen	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	
		5 Paar Führungen für GN 1/1		
€	**560,00**	**560,00**	**575,00**	

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Die gepresste Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Isoliert, um Wärme zu speichern – energieeffizient und sicher.
- Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
- Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür.
- Verstellbare Füße für eine stabile und waagerechte Platzierung.

Merkmale der Tür:
- Doppelte Glastür, kühl beim Anfassen – verfügt über eine Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten.
- Verriegelbar in 4 Positionen: 60°, 90°, 120° und 180°.
- Türscharnier auf der rechten Seite.
- Herausnehmbare innere Glasscheibe.
- Türdichtung aus dickem Silikon, montiert im Gehäuse zur einfachen Wartung.

- Wasserschutzklasse: IPX4.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.
- Elektromechanisch über 3 Drehknöpfe bedienbar.
- Temperaturbeständigkeit: 100°C bis 270°C.
- Timer bis 120 Min. oder Dauerbetrieb.
- 2 Kochmodi:
  - Konvektion
  - Konvektionsdampf (Kombi)
- Dampf wird erzeugt, indem Wasser direkt auf den Lüfter gesprüht wird.
- Elektronisch in 5 Stufen geregelt, für eine präzise Feuchtigkeitsregulierung.

KONVEKTIONSDAMPFGARER CONTACT

INKLUSIVE REINIGUNGSSYSTEM

NEW











	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x GN 1/1
Artikelnummer	229606	219959	219966	229613
Abstand zwischen den Blechen	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
Äußere Abmessungen	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1	2	2	4
Leistung/Spannung	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
Gewicht	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**4 099,00**	**4 295,00**	**5 675,00**	**12 085,00**
UNTERGESTELL				
Artikelnummer	229521	229521	220795	
Abmessungen	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	
		5 Paar Führungen für GN 1/1		
€	**560,00**	**560,00**	**575,00**	

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Die gepresste Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
- Ausgestattet mit LED-Beleuchtung und Wärmedämmung – energieeffizient und sicher.
- Auffangschale für Kondenswasser mit Ablauf in der Tür.
- Verstellbare Füße für eine stabile und waagerechte Platzierung.

Merkmale der Tür:
- Doppelte Glastür, kühl beim Anfassen – verfügt über eine Schwerkraftbelüftung zwischen den Schichten.
- Die Tür kann in 4 Positionen verriegelt werden: 60°, 90°, 120° und 180°.
- Türscharnier auf der rechten Seite.
- Herausnehmbare innere Glasscheibe.
- Silikondichtung im Gehäuse montiert.
- AirFlow+ – der neu gestaltete Deflektor sorgt für eine optimale Luftzirkulation, unabhängig von der Platzierung der Speisen.
- Humid+ – das Wassersystem führt Wasser direkt hinter den Ventilator und sorgt so für hohe Luftfeuchtigkeit bei minimalem Wasserverbrauch.
- Wasserschutzklasse: IPX4.
- Anschluss an das Strom-, Wasser- und Abwassernetz erforderlich.
- Wasserzulauf: 3/4", Ablauf: ø30 mm (inkl. Kammerablauf).
- Großes 7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.
- Temperaturbereich: 30°C bis 270°C.
- Timer kann auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder Dauerbetrieb eingestellt werden
- Kochen/Backen in 3 Modi: Konvektion, Dampf, Konvektions-Dampf (Kombination).
- Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen, Normalmodus, halbstatischer Modus.
- Dampf wird durch direktes Spritzen auf das Gebläse erzeugt, das in 10 Schritten (0-100 %) elektronisch gesteuert wird.
- Speicher für bis zu 100 Rezepte mit jeweils bis zu 10 Schritten.
- Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte unter denselben Bedingungen jedoch mit unabhängiger Zeitsteuerung.

Zusätzliche Funktionen:
- Vorheizen – heizt auf bis zu 30°C über die eingestellte Temperatur auf.
- Halten – hält die Serviertemperatur nach Programmende automatisch aufrecht.
- Warmhalten – hält Speisen bis zum Servieren warm und saftig.
- Abkühlen – schnelle Kühlung der Kammer, um neue Prozesse bei niedrigeren Temperaturen schnell zu starten.
- Gären – ideale Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen zum Gären von Teig.
- Verzögerter Start – Start bis zu 24 Stunden im Voraus planen.
- Delta-T-Sonde – präzises Garen durch Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln.
- USB-Anschluss – einfaches Laden von Rezepten und HACCP-Daten.

KONVEKTIONSDAMPFGARER TOUCH

NEW



	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x GN 1/1
Artikelnummer	229620	229637	229842	229859
Abstand zwischen den Blechen	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
Äußere Abmessungen	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang	1	2	2	4
Leistung/Spannung	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
Gewicht	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
€	**5 269,00**	**5 729,00**	**6 419,00**	**15 095,00**
UNTERGESTELL				
Artikelnummer	229521	229521	220795	
Abmessungen	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm	
		5 Paar Führungen für GN 1/1		
€	**560,00**	**560,00**	**575,00**	

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Abgerundete Kanten für einfache Reinigung.
- Sicherheitstür mit Öffnungssperren bei 60°, 90°, 120° und 180°.
- Doppelt verglaste Tür mit LED-Beleuchtung und Schwerkraftkühlung.
- Tür mit Scharnier rechts.
- Langlebige Silikondichtung – ohne Hilfe durch Kundendienst zu ersetzen.
- Wasserschutzklasse IPX5 (elektrisch).
- Verstellbare Füße für eine stabile und waagrechte Ausrichtung.
- Temperaturbeständigkeit: 30°C bis 270°C.
- 7-Zoll-TFT-Touchscreen mit Vollfarbdisplay.
- Das Bedienmenü ist in 42 Sprachen verfügbar.
- USB-Anschluss und WLAN für die Übertragung von Rezepten und Software-Updates (einschließlich HACCP-Daten).

Zusätzliche Funktionen:
- Vorheizen, Halten, Abkühlen.
- Gär- und Warmhaltefunktion.
- Verzögerter Start (bis zu 24 Stunden).
- 500 integrierte Rezepte, 5 Lüftergeschwindigkeiten, 10 Dampfstufen.
- DELTA T-Kochmodus.
- Mehrstufiges Garen – zur Zubereitung verschiedener Gerichte gleichzeitig unter denselben Bedingungen; das Gerät informiert, wenn einzelne Bleche herausgenommen werden müssen.
- Mehrpunkt-Sonde – misst die Innentemperatur von Lebensmitteln an drei Punkten für präzises Garen.
- Automatisches Waschsystem – 4 Reinigungsprogramme (ECO, NORMAL, INTENSIV, SPÜLEN) mit bis zu 30% Wassereinsparung.

Patentierte Technologien:
- Flow+ – der neu gestaltete Lüfterdeflektor sorgt für eine perfekte Luftzirkulation und gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen.
- Humid+ – das effiziente Befeuchtungssystem bezieht Wasser direkt aus dem Ventilator, um eine optimale Luftfeuchtigkeit zu erzielen und den Wasserverbrauch zu reduzieren.
- Dry+ – ein computergesteuertes Ventil reguliert die Luftfeuchtigkeit in der Kammer und sorgt so für ideale Garbedingungen, indem es überschüssige Feuchtigkeit entfernt.

OFENHANDSCHUHE

HENDI-Schutzhandschuhe sind zertifizierte persönliche Schutzausrüstungen und erfüllen die Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2016/425 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 9. März 2016 über persönliche Schutzausrüstungen und zur Aufhebung der Richtlinie 89/686/EWG des Rates. Die Verordnung definiert die Gefahrenkategorien I bis III, und für jede Kategorie werden Methoden und Zertifizierungsanforderungen festgelegt. HENDI Schutzhandschuhe sind eine Schutzausrüstung der Kategorie II.
Sie sind als zertifizierte persönliche Schutzausrüstung CE-gekennzeichnet.
Alle unsere Handschuhe erfüllen die Anforderungen der allgemeinen Norm EN 420 Schutzhandschuhe – Allgemeine Anforderungen und Prüfverfahren.
Sie liefern: Wärmeschutz nach EN 407 Schutzhandschuhe und sonstiger Handschutz gegen thermische Risiken (Hitze und/oder Feuer)



Schutz vor thermischen Gefahren
Handschuhe, die vor thermischen Gefahren schützen, sind mit einem Piktogramm und Zahlen gekennzeichnet, die den gebotenen Schutzgrad beschreiben, z. B.:
- Die erste Ziffer gibt das Brennverhalten an, die zweite Beständigkeit gegen Kontaktwärme, die dritte Beständigkeit gegen Konvektionswärme und die vierte Beständigkeit gegen Strahlungswärme, die fünfte Beständigkeit gegen kleine Spritzer von geschmolzenen Metall, die sechste Beständigkeit gegen große Spritzer von geschmolzenen Metall.

OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE - 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556603	2	(L)350	**9,95**



556603

OFENHANDSCHUHE, GLASFASER – 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556627	2	(L)360	**22,95**



556627

OFENHANDSCHUHE

- Extra lang um den Unterarm zu schützen.
- Hitzebeständig bis zu 250 °C für 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556610	2	(L)380	**14,95**



556610

HANDSCHUHE MIT SILIKONBESCHICHTUNG

NEW

SIL
silicone

- Hergestellt aus Polyester.
- Silikonbeschichtet.
- Aufhängeschlaufe inbegriffen.
- Hitzebeständig bis zu 350 °C für 15 Sekunden.
- Wasserdicht.
- Rutschfeste Oberfläche.
- Speiseölbeständig.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556573	2	(L)330	**34,40**



556573

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

GRILLHANDSCHUHE HITZEBESTÄNDIG – 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250°C für 15 Sekunden.
- Bequeme Passform.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556634	2	(L)300	22,95





556634

LEDER-GRILLHANDSCHUHE HITZEBESTÄNDIG – 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 250°C für 15 Sekunden.
- Aus Rindsleder gefertigt.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556689	2	(L)460	27,35





556689

LEDER-GRILLHANDSCHUHE HITZEBESTÄNDIG, 2 STÜCK

- Hitzebeständig bis zu 100°C, ⩽ 15 Sekunden.
- Aus Rindsleder gefertigt.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556658	2	(L)460	24,95





556658

HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE, LEDER

- Rindsleder.
- Innenmaterial aus Jersey an der Handfläche und gewebter Baumwolle am Bündchen.
- Doppellagige Innenseite für zusätzlichen Hitzeschutz.
- Verlängerte Länge für zusätzlichen Unterarmschutz.
- Temperaturbeständigkeit: 100 °C für bis zu 15 Sekunden.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556597	2	(L)410	18,80



NEW



556597

HITZEBESTÄNDIGE HANDSCHUHE, LEDER

- Rindsleder.
- Innenmaterial aus Jersey an der Handfläche und gewebter Baumwolle am Bündchen.
- Verlängerte Länge für zusätzlichen Unterarmschutz.
- Temperaturbeständigkeit: 100 °C für bis zu 15 Sekunden.
- 2 Stück

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556580	2	(L)410	15,70



NEW



556580

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

NEW



219799



219812

KONDENSATORHAUBEN

- Einphasenmotor mit einer Drehrichtung.
- Maximaler Luftdurchsatz: von 400 m³/h bis 600 m³/h.
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl 18/8.
- Anschluss an Frischwasser 3/4" mit einem Wasserdruck von 100–200 kPa (1,0–2,0 bar).
- Kein Anschluss an einen festen Abluftkanal oder einen Abluftkamin erforderlich.
- Im Lieferumfang enthalten:
  - Wasseranschlussschlauch mit ¾"-Gewinde, 1,5 m lang.
  - 1 Labyrinthfilter.
  - Stromkabel, 1,6 m lang.
  - Abwasseranschluss Ø 30 mm.

Artikelnummer	geeignet für	V	W	mm	Gewicht (kg)	€
219799	219911, 219942	230	600	793x550x(H)305	18,6	**1 615,00**
219805	219973	230	200	906x590x(H)255	37	**1 550,00**
219812	225523	230	200	907x784x(H)255	24	**1 725,00**
219850	229583	230	600	730x860x(H)308	26	**1 815,00**
219843	229606, 229620	230	600	730x860x(H)308	26	**1 815,00**
219836	219928, 219935	230	600	730x860x(H)308	26	**1 815,00**
219829	219959, 219966, 229637, 229842	230	600	730x860x(H)308	26	**1 815,00**
219874	229590	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**2 395,00**
219867	229613, 229859	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**2 395,00**



225967

NEW S.S. stainless steel indoor

GÄRSCHRANK 8X 600X400

- Manuelle Steuerung.
- Elektromechanischer Thermostat.
- Temperaturbereich: von 30°C bis 60°C.
- Abstand zwischen den Schienen: 70 mm.
- Geeignet für folgende Backöfen: 225516, 225523, 225059, EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD.

Artikelnummer	V	mm	€
225967	230	795x655x(H)835	**1 849,00**

SCHLAUCH MIT SPÜLKOPF ZUR GERÄTEREINIGUNG

- Ideal für jeden Koch, um Geräte makellos rein zu halten.
- Geeignet für die Reinigung von wasserdichten Geräteteilen und Oberflächen.
- Große Reichweite dank 2 Meter langem Schlauch und Sprühstrahl.
- Ergonomischer Griff mit Ventilhebel für bequemes Halten.
- Wird mit einem speziellen Halter geliefert, der mit 3 Schrauben am Ofengehäuse (wie vom Techniker angegeben) oder an der Wand befestigt werden kann.
- Ideal sind Wassertemperaturen von 5°C bis 85°C.
- Maximaler Wasserdurchfluss von bis zu 11 L/m bei einem Druck von 3 bar.
- Empfohlener Versorgungswasserdruck: 3 bar.
- Betriebsdruck des Versorgungswassers: 0,5 bis 7 bar.
- PA66 Nylongehäuse, Metallteile aus verchromtem Stahl.
- Wasseranschluss: ½" Innendurchmesser.

Artikelnummer	mm	€
810323	56x42x(H)56	59,00



810323

18/8 stainless steel · user assembly · NEW

DURCHFAHRWAGEN

- Aus Edelstahl.
- Geeignet für 20 × GN 1/1 Bleche.
- Herausziehbares Wagen-Design.
- Abnehmbarer Griff.
- Ausgestattet mit gebremsten Rollen.
- Ideal für Arbeitsabläufe mit Konvektions- und Kombiöfen.

Artikelnummer	mm	€
817643	740x720x(H)1700	1 769,00


817643

PROFESSIONELLER GRILL- UND OFENREINIGER EXTREME BOOSTER

- Gebrauchsfertiges, stark alkalisches Produkt zur täglichen Entfernung von öligen und teerigen Ablagerungen, eingebranntem Fett und organischen Verfärbungen. Reinigt und entfettet. Empfohlen für die tägliche Reinigung von Grills, Backöfen oder Abzugshauben. Bewahrt den natürlichen Glanz der Oberfläche. Parfümfrei. pH 14

Artikelnummer	Liter	€
975039	1	5,95


975039

CONVECTOMAT CLASSIC BLECHE

20 mm Außenrand an allen vier Seiten – vereinfacht die Platzierung in zB Verkaufsdisplays und fördert so den Verkauf von Produkten direkt aus dem Behälter heraus.

Antihaftbeschichtung – die Beschichtung mit Marmoreffekt verhindert ein Anhaften und ermöglicht das Backen mit ca. 90% weniger Fett/Öl.

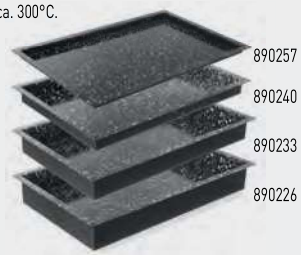


Die robuste Konstruktionsweise verhindert Verformungen. Das Blech sitzt sicher in den Führungen der Ofenkammer und ist verformungsresistent.

Boden- und Außenwände mit einer erhöhten Dicke von 1 mm gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung entlang der gesamten Oberfläche.

Aus geruchlosem emailliertem Stahl – keine Geruchsemissionen, auch bei hohen Temperaturbereichen. Hitzebeständigkeit bis ca. 300°C.

Sichere Beschichtung – selbst bei der Verwendung bei hohen Temperaturen werden keine Giftstoffe freigesetzt.

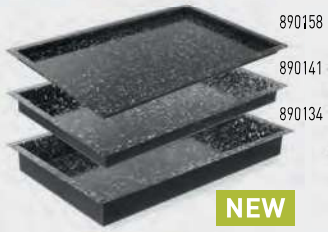




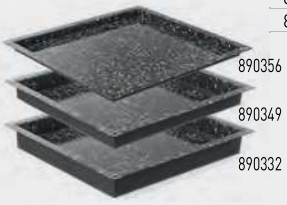
Rechtwinkelige Ecken, was eine maximale Nutzung des fertigen Gerichts und eine einfachere Kostenschätzung der Lebensmittel ermöglicht.

BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1

Artikelnummer	mm	€	
890257	530x325x(H)20	42,45	
890240	530x325x(H)40	45,95	
890233	530x325x(H)60	49,95	
890226	530x325x(H)80	71,95	N



NEW





GASTRONORM-BEHÄLTER, EMAILLIERT

Artikelnummer	mm	€
890141	650x530x(H)40	76,95
890134	650x530x(H)60	84,95
890158	530x650x(H)20	68,95

BLECH CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3

Artikelnummer	mm	€	
890356	354x325x(H)20	35,95	
890349	354x325x(H)40	41,45	
890332	354x325x(H)60	49,95	N

BLECH CONVECTOMAT CLASSIC 600X400

Artikelnummer	mm	€	
890387	600x400x(H)20	59,50	
890363	600x400x(H)60	73,95	N

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

ALUMINIUM-GRILLPLATTEN UND GITTERROSTE

- Hergestellt aus einer Aluminiumlegierung.
- Die Oberfläche ist mit einer PTFE-Beschichtung versehen.
- Geeignet für den Einsatz im Ofen bei einer maximalen Temperatur von 200 °C.
- Nicht spülmaschinengeeignet.



808825

GRILLPLATTE, GERIPPT CONVECTOMAT GRILLPLATE

- Aus Aluminiumguss.
- Dicke: 9 mm.

Artikelnummer	mm	€
808825	530x325x(H)15	**104,95**



808832

GRILLROST CONVECTOMAT GRILL

- 24 Rippen, 9 mm dick.
- Abstand zwischen den Rippen: 13 mm.

Artikelnummer	mm	€
808832	530x325x(H)15	**89,00**



808849

BACKBLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT ROAST

- Innenabmessungen: 470 x 260 mm.
- Leicht flacher, breiter Rand – verhindert, dass Öl verschüttet wird.

Artikelnummer	mm	€
808849	530x325x(H)17	**49,95**



808863

BACKBLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT BAKE

- Schmaler Rand auf allen Seiten.
- Innenabmessungen: 505 x 300 mm.

Artikelnummer	mm	€
808863	530x325x(H)10	**48,95**



808856

BLECH MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG CONVECTOMAT EIERBLECH

- Aus Edelstahl.
- Die Oberfläche ist mit einer PTFE-Antihaftbeschichtung versehen.
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 260 °C.
- Größe: GN 1/1.
- 8 Förmchen, ideal für frittierte Eier, Pfannkuchen, Omelettes.
- Die Formen sind oben ø 11 cm und unten ø 8 cm groß und 2 cm tief.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
808856	530x325x(H)26	**38,50**



808757

NEW

TABLETT MIT 6 FORMEN, CONVECTOMAT PANCAKE

- Aus strapazierfähigem Edelstahl.
- Antihaftbeschichtung aus PTFE.
- Temperaturbeständig bis zu 230°C.
- Größe: GN 1/1.
- Set mit 6 Formen.
- Formabmessungen: Oberer Durchmesser: 12,5 cm; Unterer Durchmesser: 8,5 cm; Tiefe: 2,9 cm
- Stapelbar.

code	mm	€
808757	530x325x(H)29	**40,95**



808818

POMMES FRITES OFENKORB, GEWELLT CONVECTOMAT FRY

- Netz aus AISI 304 Edelstahl.
- Rahmen und Griffe aus Edelstahl.
- Gewellter Boden, um ein Verkleben zu verhindern.
- Maschenweite: 7 x 7 mm.
- Backfläche: ca. 450x255 mm.
- Temperaturbeständig bis zu 200 °C.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
808818	530x325x(H)40	**41,95**



800164

KONVEKTAT BLECH

- Aus emailliertem Stahl.
- Abgerundete Kanten.
- Blechstärke 1 mm.
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 300°C.

Artikelnummer	mm	€
800164	530x325x(H)20	**23,95**



678305



809150



GASTRONORM-BACKBLECH PROFI LINE GN 2/1

Artikelnummer	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**56,50**



809259

809242



GASTRONORM-BACKBLECH PROFI LINE

Artikelnummer	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**23,75**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**27,95**



BACKPAPIER

- Backpapier mit Silikonbeschichtung.
- 40 g/m² Papierstärke.
- Vorgeschnittene Blätter in Bäckerei-Standardgrößen.
- PFAS-frei.
- Hitzebeständig bis 220°C.
- Geliefert in Spenderboxen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
678299	100	330x270	**5,95**
678305	500	600x400	**44,95**
678312	500	530x325	**34,45**



939949

939956



FLAMMSCHUTZ

- Legen Sie den Flammschutz über den Brenner, damit das Fett nicht direkt auf den Brenner tropfen kann.
- Flammschutz aus Edelstahl.
- Passend für alle Griller Green Fire Profi Line.

Artikelnummer		mm	€
939956		650x530	**36,95**
939949	Rost	325x530	**17,95**





GUSSEISEN-GRILLPLATTE

- Für alle Green Fire Grillgeräte passend.
- Beidseitig verwendbar - eine Seite glatt, eine gerippt.

Artikelnummer	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	**57,50**

GUSSEISENGRILL

- Passend für alle Griller Green Fire Profi Line.

Artikelnummer	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**57,50**

ROST FÜR ÖFEN

		code		mm	€
	Aus Edelstahl 18/8.	801949	GN 2/1	650x530	**37,95**
	Aus Edelstahl 18/8.	801932	GN 2/3	354x325	**12,95**
	Aus Edelstahl 18/8.	801901	GN 1/1	530x325	**20,95**
	Aus Edelstahl 18/8.	801918	GN 1/1	530x325	**23,95**
	Aus Edelstahl 18/8.	801925		600x400	**19,95**
	Aus Edelstahl 18/8.	801963		600x400	**21,95**
	Aus Edelstahl 18/8. Geeignet für 227060 und 227077.	801970		433x338	**11,95**

TABLETTS MIT 4 RÄNDERN

	code		mm	€	
 Aus Aluminium. Antihaftbeschichtung.	808368	600x400	600x400x(H)10	38,95	N
	808429	GN 1/1	530x325x(H)10	32,95	
	808450	GN 2/3	354x325x(H)10	29,50	N
 Aus Aluminium. Antihaftbeschichtung. Perforiert.	808375	600x400	600x400x(H)10	39,95	N
	808405	GN 1/1	530x325x(H)10	38,95	
	808412	GN 2/3	354x325x(H)10	30,95	
 Aus Aluminium.	808382	600x400	600x400x(H)10	28,95	N
	808436	GN 1/1	530x325x(H)10	21,45	N
	808443	GN 2/3	354x325x(H)10	21,95	N
 Aus Aluminium. Perforiert.	808399	600x400	600x400x(H)10	29,95	N
	808306	GN 1/1	530x325x(H)10	22,95	
	808313	GN 2/3	354x325x(H)10	21,50	

TABLETTS MIT 3 RÄNDERN

 Aus Aluminium. Antihaftbeschichtung. Perforiert.	808221	600x400	600x400	49,95	
 Aus Aluminium. Perforiert.	808214	600x400	600x400x(H)20	32,50	
 Aus Aluminium.	808207	600x400	600x400x(H)20	27,95	

BACKBLECH

 Aus Edelstahl 18/8.	809877	600x400	600x400	46,50	
	809860	530x325	530x325	30,95	
	809853	400x300	400x300	21,95	

BACKBLECH

		code		mm	€
 	Aus Aluminium. Verstärkter Rand mit Draht.	808290		450x330x(H)26	13,90 N
		808283		330x242x(H)26	10,90 N

BAGUETTE-BLECH

 	Aus Aluminium. Antihaftbeschichtung. Perforiert.	808894	5 Fächer	600x400x(H)32	57,45 N
		808900	4 Fächer	600x400x(H)32	57,45 N
 	Aus Aluminium.	808870	5 Fächer	600x400	37,95 N
		808887	4 Fächer	600x400	36,45 N

BACKBLECH MIT ABNEHMBARER SEITENWAND

	Aus Aluminium.	689851		580x100x(H)50	21,95
		689868		580x200x(H)50	27,95

BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

 	Aus Aluminium. Antihaftbeschichtung.	805558	GN 1/1	530x325x(H)20	45,95
		805541	GN 1/1	530x325x(H)40	51,45
		805534	GN 1/1	530x325x(H)65	55,50

BACKBLECH FÜR ÖFEN H90 UND H90S

 	Aus Aluminium. Geeignet für 227060 und 227077.	943380		437x314x(H)8	14,95