

HENDI

Tools for Chefs

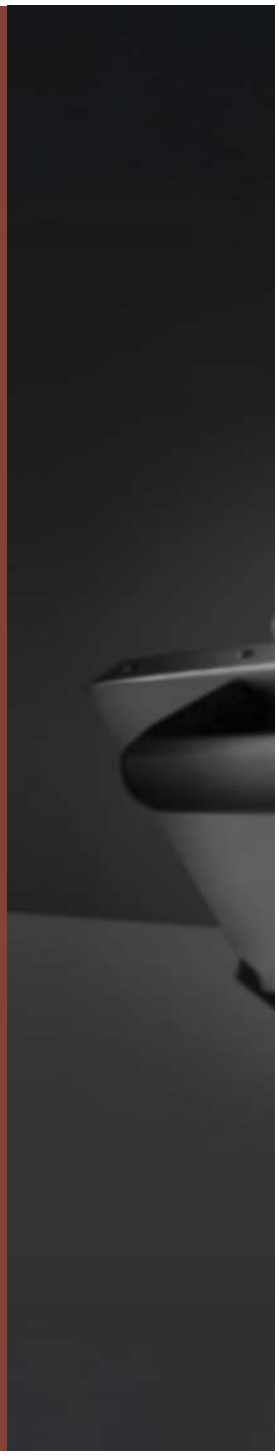
KATALOG 2026 | 2027

- 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

08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza





HENDI

377

PIZZAÖFEN KOMPAKT

- Ideal zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne, u.v.m.
- Die kompakten Abmessungen machen ihn perfekt für kleine Küchen oder Food Trucks.
- Die Verwendung von hochwertigen Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 430, das leicht zu reinigen und pflegen ist.
- Backofenkammer mit den Maßen 410×420×(H)120mm ideal für Pizza, aber auch andere Gerichte geeignet.
- Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet - dieser speichert die Hitze und garantiert so knusprige Pizzaböden.
- Jedes Heizelement hat 1000W und kann unabhängig voneinander von 50°C bis 350°C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit einem Fenster und die Kammer mit Licht ausgestattet, so dass man den Garprozess ideal verfolgen kann.
- Die Tür kann geöffnet werden, ohne den Heizvorgang zu unterbrechen.
- Kann im Dauerbetrieb oder mit Timer betrieben werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden und wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen automatisch die Heizung.
- Ausgestattet mit einem ±1,7m langem Netzkabel mit Schukostecker.



220283

220290

PIZZAOFEN KOMPAKT

- Zwei getrennt regelbare Heizelemente im Boden und im oberen Teil der Kammer.

Artikelnummer	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	**355,00**

DOPPELDECK-PIZZAOFEN 3000W

- Die Kammern werden durch 3 effiziente Heizelemente beheizt; eines über, eines unter und eines zwischen den beiden Kammern.

Artikelnummer	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	**450,00**



220306

PIZZAOFEN

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

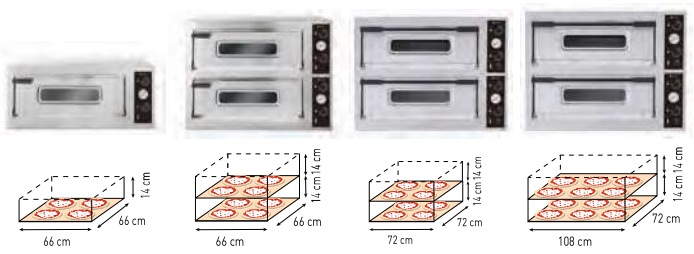
Artikelnummer	V	W	mm	€
220306	230	1900	484x590x(H)190	**149,50**

PIZZAÖFEN 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.



226698



	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**4+4** (ø35 cm)	**6+6** (ø35 cm)
Modell	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XL 44	BASIC XXL 66
Artikelnummer	226681	226698	226957	226995
Anzahl der Kammern	1	2	2	2
Maße	975x925x(H)415* mm	975x925x(H)745* mm	1000x955x(H)745 mm	1365x955x(H)745* mm
Innenabmessungen	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
Temperaturbereich	von 50°C bis 450°C	von 50°C bis 450°C	von 50°C bis 450°C	von 50°C bis 450°C
Leistung/ Stromspannung	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V
Gewicht	75 kg	122 kg	139 kg	176 kg
€	**1 125,00**	**1 950,00**	**2 095,00**	**3 350,00**
OFENGESTELL	226797	227107	227169	227206
Innenabmessungen	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1000x845x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	**415,00**	**405,00**	**405,00**	**405,00**

NEW

ELEKTRISCHE DURCHLAUFÖFEN

- Aus Edelstahl.
- Geeignet für Brot, Pizza, Gemüse und die Zubereitung von Gerichten nach Gastronomiestandards.
- Förderbandsystem zum Backen.
- Belüftetes Backsystem mit Heißluftumwälzung.
- 7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.
- Speichert bis zu 99 anpassbare Backprogramme.
- Die Wochenplanungsfunktion ermöglicht die automatische Planung von Abläufen für jeden Wochentag.
- Unabhängige Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze.
- Elektronische Steuerung der Förderbandgeschwindigkeit mit einstellbarer Backzeit von 1 Minute 30 Sekunden bis 20 Minuten.
- Hochleistungs-Wärmedämmung.
- Kompakte, platzsparende Bauweise.
- Kammerhöhe: 100 mm.
- Arbeitstemperatur bis 350°C.





	bis zu 43 Pizzen/h (ø26 cm)	bis zu 86 Pizzen/h (ø26 cm)
Modell	T40	T50
Artikelnummer	218945	218969
Breite des Förderbandes	400 mm	500 mm
Durchsatz*	Pizza Ø26 cm: bis zu 43 Pizzen/h Pizza Ø32 cm: bis zu 26 Pizzen/h Pizza Ø40 cm: bis zu 23 Pizzen/h	Pizza Ø26 cm: bis zu 86 Pizzen/h Pizza Ø32 cm: bis zu 43 Pizzen/h Pizza Ø40 cm: bis zu 29 Pizzen/h Pizza Ø45 cm: bis zu 26 Pizzen/h
Abmessungen	1365x1005x(H)465 mm	1900x1220x(H)515 mm
Leistung des oberen Heizelements	2x 1500 W	2x 2800 W
Leistung des unteren Heizelements	2x 2200 W	2x 4100 W
Leistung/ Stromspannung	7,8 kW/400 V	14,2 kW/400 V
€	**7 150,00**	**9 299,00**
OFENGESTELL	218952	218976
	1 oder 2 Öfen	1 oder 2 Öfen
Innenabmessungen	600x970x(H)630 mm	850x1115x(H)530 mm
€	**790,00**	**790,00**

* berechnet auf Basis des Backens einer frischen (nicht tiefgekühlten) Pizza für 3 Min. 30 Sek. bei 320 °C



218945



218983

bis zu 137 Pizzen/h (ø26 cm)
T65
218983
650 mm
Pizza Ø26 cm: bis zu 137 Pizzen/h Pizza Ø32 cm: bis zu 103 Pizzen/h Pizza Ø40 cm: bis zu 51 Pizzen/h Pizza Ø45 cm: bis zu 40 Pizzen/h
2190x1390x(H)575 mm
2x 3600 W
2x 5400 W
18,4 kW/400 V
12 599,00
218990
1 oder 2 Öfen
1100x1290x(H)530 mm
790,00

218983



218990

TEIGROLLER ELEKTRISCH

- Perfekt zum Ausrollen von kaltem Pizza-, Pasta-, Knödel- und Ravioliteig.
- 2 einstellbare Rollensätze ermöglichen eine gleichbleibende Teigstärke.
- Separater Rollenschutz für einfache und sichere Bedienung.
- Erstellt Teigscheiben mit einem Durchmesser von 14 bis 40 cm.

Video ansehen

Mit elektrischer Pedalbedienung







Artikelnummer	226599	226612	226629
Anzahl Rollenpaare	1	1	2
Gewicht der Teigportion	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
Durchmesser der ausgerollten Teigscheibe	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
Maße	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
Leistung	250 W	250 W	250 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V
Gewicht	18 kg	27 kg	28 kg
Elektrischer Pedalbedienung	JA	JA	
€	**895,00**	**1 045,00**	**1 175,00**

PATENTIERTES TOUCH &ROLL MODELL

TEIGROLLER, ELEKTRISCH TOUCH&ROLL

- Automatische Starttechnologie Touch&Roll: Der Teigroller aktiviert sich, wenn ein Stück Teig eingelegt wird.
- Mit einem integrierten Timer von 10–35 s in 5-Sekunden-Intervallen.
- Separate Walzenschutzvorrichtungen gewährleisten eine einfache und sichere Bedienung.
- Der Teigdurchmesser kann zwischen 260 und 400 mm eingestellt werden.
- Einstellbare Teigdicke von 0 bis 5 mm.



Artikelnummer	226605
Anzahl Rollenpaare	2
Gewicht der Teigportion	0,21-0,70 kg
Durchmesser der ausgerollten Teigscheibe	ø260-400 mm
Maße	585x435x(H)715 mm
Leistung	250 W
Stromspannung	230 V
Gewicht	37 kg
€	**1 395,00**

HDPE polyethylene S.S. stainless steel







Mit elektrischer Pedalbedienung

226636	226643
2	2
0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
ø260-400 mm	ø260-450 mm
585x435x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
250 W	250 W
230 V	230 V
37 kg	41 kg
	JA
1 295,00	**1 525,00**



PATENTIERTES TOUCH &ROLL MODELL





220368
2
0,22-0,90 kg
ø260-400 mm
585x435x(H)715 mm
250 W
230 V
38 kg
1 475,00

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

SPIRALRÜHRWERKE

- Robustes und stabiles Gehäuse aus weiß lackiertem Eisen.
- Die Schüssel, der Schutzgitter und die Spirale bestehen aus 18/8 Edelstahl.
- Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.
- Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzeinrichtung angehoben wird.
- Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.
- Leises Arbeiten dank Ölbadgetriebemotor garantiert.
- Das spiralförmige Design sorgt für perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.
- Der Mixer erwärmt den Teig während des Betriebs nicht.
- Mit integriertem 30-Minuten-Timer.
- 4 Räder, 2 mit Bremsen, für einfache Mobilität und Stabilität.
- Ideal für Pizzerien, Bäckereien, Patisserien und Donut-Läden zum Mischen von schwerem Teig.



226209

Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen



Mit integriertem Filter

226346

Rührschüssel aus hochwertigem Edelstahl 18/10

SPIRALTEIGMASCHINE MIT FIXIERTER SCHÜSSEL

Artikelnummer	mm	Schüsselinhalt (l)	Teig laden (kg)	Kapazität (kg/h)	Schüsselabmessungen (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	41	370	230	92	**1 295,00**
226209	378x690x(H)730	22	16	56	ø360x(H)210	69	750	400	84	**1 525,00**
226308	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	78	1100	400	90	**1 695,00**

SPIRALTEIGMASCHINE MIT ABNEHMBARER SCHÜSSEL

Artikelnummer	mm	Schüsselinhalt (l)	Teig laden (kg)	Kapazität (kg/h)	Schüsselabmessungen (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	55	370	230	98	**1 725,00**
226346	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750	400	84	**1 950,00**
226353	435x750x(H)810	38	24	88	ø400x(H)260	93	1100	400	90	**2 295,00**

SPIRALRÜHRWERKE

- Robustes und stabiles Gehäuse aus weiß lackiertem Eisen.
- Die Schüssel, der Schutzgitter und die Spirale bestehen aus 18/8 Edelstahl.
- Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.
- Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzeinrichtung angehoben wird.
- Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.
- Leises Arbeiten dank Ölbadgetriebemotor garantiert.
- Das spiralförmige Design sorgt für perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.
- Der Mixer erwärmt den Teig während des Betriebs nicht.
- Mit integriertem 30-Minuten-Timer.
- 4 Räder, 2 mit Bremsen, für einfache Mobilität und Stabilität.
- Ideal für Pizzerien, Bäckereien, Patisserien und Donut-Läden zum Mischen von schwerem Teig.



222874

Mit 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremsen

SPIRALKNETER MIT FESTSTEHENDEM KOPF UND RÜHRSCHÜSSEL, 2 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Artikelnummer	mm	Schüsselinhalt (l)	Teig laden (kg)	Kapazität (kg/h)	Schüsselabmessungen (mm)	kg	V	W	rpm	€
222867	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	**1 870,00**
222874	435x740x(H)820	32	24	88	ø400x(H)260	93	1100/1700*	400	90/179*	**2 180,00**
222898	480x795x(H)855	48	40	128	ø450x(H)300	110	1500/2200*	400	92/182*	**2 595,00**

* abhängig von der gewählten Geschwindigkeit

PIZZATEIGBOX KITCHEN LINE

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Polyethylen, unbedenklich für die menschliche Gesundheit.
- Hält die Frische des Teigs und die Kontinuität des Gärprozesses aufrecht.
- Stapelbar – mit oder ohne Deckel.
- Spülmaschinenfest

HDPE polyethylene | in- & outdoor | stackable

WAS SOLLTE EINE IDEALE PIZZATEIGBOX SEIN?

Hermetischer Verschluss
Der gut schließende Deckel trägt dazu bei, während des Gärens optimale Lagerbedingungen für den Teig zu gewährleisten. Es verringert den Feuchtigkeitsverlust, verhindert das Austrocknen des Teigs und fördert eine optimale Gärung.

Umweltfreundlich.
Die Verwendung von wiederverwendbaren Behältern trägt dazu bei, den Bedarf an Plastikfolie zu verringern, die üblicherweise zum Abdecken von Teig verwendet wird. Die aus strapazierfähigem Kunststoff gefertigten Behälter sind für den langfristigen Einsatz konzipiert und leisten viele Jahre lang zuverlässige Dienste.

Glatte Oberflächen und abgerundete Kanten
Abgerundete Ecken und glatte Innenwände tragen dazu bei, das Anhaften des Teigs zu minimieren, und erleichtern die Reinigung und Pflege des Behälters.

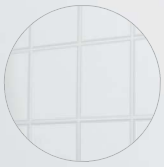
Stapelfähiges Design
Während des Gärens und der Reifung werden oft große Mengen an Teiglingen gleichzeitig gelagert. Das stapelbare Design hilft, den Stauraum zu optimieren und unterstützt eine effiziente Organisation in Küchen.



BPA FREI

NEW

Robuste Konstruktion mit verstärktem Boden und verstärkten Kanten.



Erhöhter Boden und Rand ermöglichen ein stabiles Stapeln.





881071

881040

Modell	600x400 Profi Line	600x400 Profi Line	600x400 Profi Line
Artikelnummer	881033	881040	881064
Innenabmessungen	600x400x(H)70 mm	600x400x(H)100 mm	600x400x(H)130 mm
stapelbar	JA	JA	JA
Heizelement	von -40°C bis 80°C	von -40°C bis 80°C	von -40°C bis 80°C
€	14,95	16,45	18,45
DECKEL FÜR PIZZATEIGBOXEN			
Artikelnummer	881071	881071	881071
€	11,95	11,95	11,95

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

AMER★BOX



881088

NEW

TROLLEY FÜR PIZZATEIGBOXEN

- Geeignet für Teigbehälter mit den Maßen 600×400 mm.
- Rahmen aus ABS.
- Schwenkbare Polypropylen-Rollen.
- Konform mit europäischen Richtlinien.

Artikelnummer	mm	€
881088	600x400	75,50

NEW



881095

TEIGSCHABER

- Hergestellt aus lebensmittelechtem Material.
- Breiter flacher Schaber.
- Beschädigt die Behälteroberflächen beim Entfernen des Teigs nicht.
- Geeignet für die Zubereitung und Verarbeitung von Teig.
- Geeignet für Brotteig, Pizzateig, Gebäck und andere Backwaren.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
881095	210x105	5,50

TROCKENBOX FÜR TEIGWAREN

- Aus HDPE, BPA-frei.
- Temperaturbeständig: von -40°C bis +90°C.

Artikelnummer	mm	€
880999	600x400x(H)70	17,95



880999



880968

880906



880982

880975

600x400 Kitchen Line	600x400 Kitchen Line	600x400 Kitchen Line	GN 1/1
880906	880913	880920	880975
600x400x(H)70 mm	600x400x(H)100 mm	600x400x(H)130 mm	530x325x(H)90 mm
JA	JA	JA	JA – ohne Deckel
von -40°C bis 80°C	von -40°C bis 80°C	von -40°C bis 80°C	von -40°C bis 90°C
12,95	14,25	15,75	17,95
880968	880968	880968	880982
10,95	10,95	10,95	13,45

PIZZABRETT MIT GRIFF

- Hergestellt aus gepressten Holzfasern.
- Temperaturbeständigkeit: bis zu 175°C für 2 Minuten, bis zu 70°C für 2 Stunden.
- Der hohe Druck, der während der Produktion angewandt wird, macht die Bretter robuster und widerstandsfähiger als herkömmliches Holz.
- Wartungsfrei, kein Öl oder Bleichmittel erforderlich.
- Griff mit einem Loch zum einfachen Aufhängen des Bretts.
- Das Holz wird mit fortlaufender Verwendung dunkler und bekommt einen natürlichen und rustikalen Look.
- Spülmaschinengeeignet.

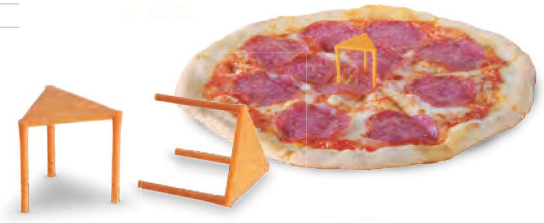
Artikelnummer	mm	€
505533	ø305x(H)6	**16,45**
500040	ø356x(H)6	**24,45**
500057	ø406x(H)6	**28,45**


505533

ABSTANDHALTER FÜR PIZZEN - 500 STK.

- Höhe der Abstandhalter: 35 mm.

Artikelnummer	Stückzahl	€
709900	500	**14,45**


709900


617700

PIZZABLECHHALTER

- Geeignet für alle Pizzablechvarianten.

Artikelnummer	mm	€
617700	(L)190	**6,85**


617731

PFANNENGREIFER

- Für alle Arten von Pizzapfannen geeignet.

Artikelnummer	mm	€
617731	(L)200	**6,95**


617014

PIZZASCHNEIDER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.
- Mit einfach anzubringenden HACCP-Farbkodierungsclips.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
617014	100	(L)230	**6,95**


617007

PIZZASCHNEIDER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
617007	100	(L)230	**4,75**



PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF, QUADRATISCH, PERFORIERT

- Ideal für kleinere Räumlichkeiten
- Aus eloxiertem Aluminium
- Leicht und langlebig
- Perforation zur Ableitung von überschüssigem Mehl
- Kurzer Griff
- Nicht erhitzbarer Silikongriff

Artikelnummer	mm	€
618073	300x660	**37,95**
618066	350x710	**39,75**

PIZZASCHAUFEL - ECKIG, GELOCHT, KURZER GRIFF

- Hergestellt aus hart eloxiertem Aluminium - dadurch verschleißfester, abriebsfester und korrosionsbeständiger.
- Kurzer Griff, ideal für kleine/kompakte Räume oder wenig Platz.
- Silikonbeschichtung am Ende des Griffs zum Schutz vor Hitze.

Artikelnummer	mm	€
618097	300x660	**42,95**
618080	350x710	**45,95**

PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF

- Ideal für kleinere Räumlichkeiten
- Kurzer Holzgriff
- Aluminium-Kopf
- Hoher thermischer Widerstand

Artikelnummer	mm	€
618035	305x660	**20,95**
618042	355x710	**23,95**
618059	405x760	**29,50**



PIZZA-SAUCENLÖFFEL

- Aus Edelstahl AISI 304.
- Ein gebogener Griff und der flache Boden erleichtern das Portionieren und Verteilen der Sauce.
- Griff mit einem Aufhängeloch zur bequemen Aufbewahrung.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in 2 Größen.

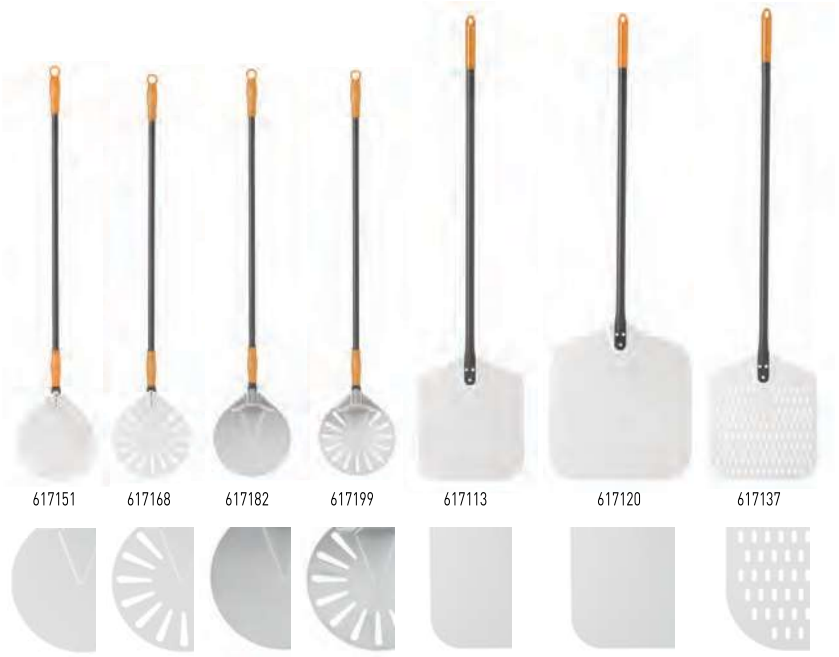
Artikelnummer	mm	€
855539	380x65	**8,45**
855492	280x65	**7,95**



PIZZASCHIEBER

- Hergestellt aus strapazierfähigem Holz und sehr temperaturbeständig.
- Kann auch zum stilvollen Servieren von Pizza verwendet werden.

Artikelnummer	mm	€
617724	535x305x(H)10	**16,95**



Al aluminium | wash

PIZZASCHAUFEL, RUND

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

Artikelnummer	-	mm	€
617151		230x1200	**33,45**
617168	perforiert	230x1200	**39,45**

Al aluminium | wash

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.

Artikelnummer	-	mm	€
617113		305x1320	**37,95**
617137	perforiert	305x1320	**47,95**
617120		405x1320	**44,95**
617144	perforiert	405x1320	**60,95**

S.S. stainless steel

PIZZASCHAUFEL, RUND

- Mit Schiebegriff, Pizza mühelos aus dem Ofen nehmen.

Artikelnummer	-	mm	€
617182		230x1200	**37,75**
617199	perforiert	230x1200	**43,95**



S.S. stainless steel

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

Artikelnummer	mm	€
617175	305x1320	41,95

Al aluminium | wash

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Zur Verwendung in Pizzerien und anderen Restaurants.
- Langer Holzgriff.
- Aluminium-Kopf.
- Hitzebeständig.

Artikelnummer	mm	€
617816	305x1320	24,45
618028	355x1320	27,95
617861	405x1320	32,45

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

- Bürste aus Messingdraht.
- Abnehmbarer Holzgriff, der mit einer Schraube befestigt ist.
- Stahlschaber.

Artikelnummer	mm	€
525630	930x260	29,95

Al aluminium

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

- Kupferbürste mit Aluminiumgriff.

Artikelnummer	mm	€
525593	(L)1320	28,95

Al aluminium | 18/0 stainless steel | SIL silicone

ASCHESCHAUFEL

- Schaufel aus Edelstahl AISI 430.
- Griff aus eloxiertem Aluminium.
- Ergonomischer Griff aus Silikon.
- Mit einem Hängeloch zur einfachen Aufbewahrung.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
618196	1320x215	44,50



PIZZASCHNEIDER PIZZER HEAVY-DUTY

- HENDI PIZZER ist ein professionelles Hochleistungswerkzeug, das vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen wurde – es ist funktional, ergonomisch und stilvoll.
- Der PIZZER verfügt über eine hochwertige, große und dicke Klinge, mit der sich jede Art von Pizza problemlos schneiden lässt. Ob klassische dünne oder dicke Kruste – der HENDI PIZZER sorgt für schnelles und müheloses Schneiden.
- Das Produkt wiegt 325 g, was auf seine Robustheit und hohe Qualität hinweist.
- Der Griff besteht aus Polypropylen, während die Klinge und andere Komponenten aus zuverlässigem AISI 304 Edelstahl bestehen – zusammen bilden sie eine solide Konstruktion mit einer äußerst effektiven Klinge, die einer intensiven Nutzung standhält.
- Die Klinge ist mit starken, flachen Nieten gesichert – im Gegensatz zu herkömmlichen Schrauben bieten Nieten einen höheren Hygienestandard, da sie keine Rückstände von den geschnittenen Produkten ansammeln.
- Das Schneidwerkzeug ist leicht gebogen und perfekt ausbalanciert, was zu einer ergonomischeren Bedienung führt.
- Der Griff verfügt über eine Aufhängeöffnung zur bequemen Aufbewahrung, durch Aufhängen des Geräts an der Wand.
- Spülmaschinenfest – für eine einfache Reinigung.

Artikelnummer	mm	€
618127	ø97x240	24,95

S.S. PP wash **NEW**



PIZZA-WIEGEMESSER

- Griffe aus PP.
- Klinge aus Edelstahl.
- Pizzaschneider mit scharfer, beidseitig geschliffener Klinge in Halbmondform.
- Schneidet mühelos durch dünne Pizzaböden und Fladenbrote.
- Robustes Design ermöglicht ein festes, kontrolliertes Schneiden.
- 50 cm lange Klinge, geeignet für große als auch kleine Pizzen.

Artikelnummer	mm	€
618226	533x111	35,95



PIZZA-SAUCENLÖFFEL HEAVY-DUTY

- Saucenlöffel gefertigt aus Edelstahl AISI 304 mit Griff aus PP (Polypropylen).
- Entworfen vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser – funktional, ergonomisch und langlebig.
- Flacher Boden zum einfachen Portionieren und Verteilen der Sauce.
- Kapazität: 90 ml.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm	€
855621	0,09	330x72x(H)27	12,25



PIZZASPATEL HEAVY-DUTY

- Zum einfachen Anheben und Entfernen von Pizzateig aus dem Behälter, sowie dem Trennen und Abkratzen.
- Gefertigt aus Edelstahl AISI 301.
- Griff aus PP (Polypropylen).
- Entworfen von dem renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser - funktionell, ergonomisch und langlebig.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
855638	263x132x(H)17	9,25



PIZZASCHABER HEAVY-DUTY

- Klinge aus Edelstahl AISI 301 mit Griff aus Silikon.
- Klinge ist flexibel.
- Entworfen vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser - funktionell, ergonomisch und langlebig.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
855645	130x95x(H)13	5,25



PIZZASPATEL HEAVY-DUTY

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Griff aus Polypropylen.
- Spülmaschinengeeignet.
- Entworfen von Robert Bronwasser.

Artikelnummer	mm	€
855577	380x90	13,25

PIZZASCHERE HEAVY-DUTY

S.S. stainless steel, PP polypropylene

- Aus Edelstahl.
- Griff aus Polypropylen.
- Entwickelt zum Schneiden von neapolitanischer Pizza und zum Schneiden ohne Verrutschen der Zutaten.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
618219	245x88	9,50



PASTA- UND PIZZATELLER

- Aus langlebigem, glasiertem Porzellan hergestellt.
- Mikrowellengeeignet.
- Spülmaschinengeeignet.
- Nicht backofengeeignet.



777855

PIZZATELLER BAROCCO

Artikelnummer	mm	€
777855	ø330	8,95
768792	ø310	8,25



778937

PIZZATELLER RECIPE COLLECTION SCHWARZ

Artikelnummer	mm	€
778937	ø330	8,95
768761	ø310	8,25



778944

PIZZATELLER RECIPE COLLECTION ROT

Artikelnummer	mm	€
778944	ø330	8,95
768778	ø310	8,25



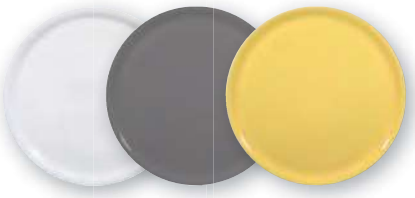
769935

PASTATELLER BAROCCO

Artikelnummer	mm	€
769935	ø275	14,95

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



774847 774854 774861

PIZZATELLER SPECIALE

Artikelnummer	Farbe	mm	€
774830	Weiß	ø280	5,25
774847	Weiß	ø330	6,25
774854	Dunkelgrau	ø330	7,75
774861	Gelb	ø330	7,75



769928

PASTA-SPEZIALITÄTEN

Artikelnummer	mm	€
769928	ø265	6,95



774885

PIZZATELLER GRANIT

Artikelnummer	mm	€
774885	ø330	7,75
768815	ø310	7,45



778906

PIZZATELLER DROPS COLLECTION

Artikelnummer	mm	€
778913	ø330	8,95
778906	ø310	8,25



769911

PIZZATELLER KRETA

Artikelnummer	mm	€
769911	ø330	8,95
768785	ø310	8,75



774892

PIZZATELLER TRADITIONAL

Artikelnummer	mm	€
774892	ø330	8,75
768808	ø310	8,25



NEW



427835

PIZZABLECH

- Hergestellt aus Blaustahl.
- Rechteckige Form.
- Gerollter Rand.
- Randhöhe: 25 mm.
- Glatte Oberfläche.
- Stapelbar.
- Beständig gegen hohe Temperaturen und intensive Nutzung.
- Erfordert regelmäßige Reinigung, Trocknung und Einfettung.
- Wasserdicht.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Nicht mikrowellengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
427835	600x400x(H)25	25,45





617083

PIZZABLECH

- Hergestellt aus Blaustahlblech.
- Unbeschichtete Oberfläche.
- Hitzebeständig bis zu 360°C.
- Beständig gegen Druck und intensive Nutzung.
- Erfordert regelmäßige Reinigung, Trocknung und Einfettung.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Nicht mikrowellengeeignet.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€	
427842	165	ø180x(H)25	4,50	N
617083	220	ø240x(H)25	5,10	
617090	240	ø260x(H)25	5,55	
617106	260	ø280x(H)25	5,95	
617205	280	ø300x(H)25	6,50	
617304	300	ø320x(H)25	7,25	
617403	340	ø360x(H)25	8,50	
617410	380	ø400x(H)25	9,95	
617434	480	ø500x(H)30	14,95	





616918

PERFORIERTES PIZZABLECH

- Mit Eisenoxid beschichteter Kohlenstoffstahl sorgt für hervorragenden Korrosionsschutz.
- Sehr gleichmäßiges Backen dank spezieller Perforation.
- Durchmesser der Löcher: Ø 3 mm.
- ACHTUNG: Nicht spülmaschinen- oder mikrowellengeeignet.

Artikelnummer	ø Boden (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	11,95
616901	240	ø270x(H)25	11,50
616925	281	ø311x(H)23	12,95
616932	324	ø352x(H)23	13,95
616949	381	ø411x(H)23	17,95

PIZZABLECH RECHTECKIG

- Aus blauem Stahl.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung beim Backen.

Artikelnummer	mm	€
808276	600x400x(H)25	24,95



808276

PIZZAGITTER

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

Artikelnummer	mm	€
617502	ø230	3,10
617519	ø250	3,25
617526	ø280	3,85
617533	ø300	4,30
617540	ø330	4,75
617557	ø360	4,95
617458	ø380	5,15
617564	ø400	5,95
617465	ø430	6,35
617571	ø450	7,95
617472	ø480	8,65
617588	ø508	9,35
617595	ø600	14,45



617533



Verstärkte Ausführung bei den Modellen Ø500 mm

505588

PIZZABRETTER

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

Artikelnummer	mm	€
505540	ø300	13,50
505557	ø350	15,95
505564	ø400	18,75
505571	ø450	21,95
505588	ø500	34,95



810361

PIZZASTÄNDER MIT 14 FÄCHERN

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

Artikelnummer	mm	€
810361	300x305x(H)680	52,00





709818

PIZZATASCHE

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

Artikelnummer		mm	€
709825	4 Pizzakartons	370x370x(H)200	**20,95**
709818	4 Pizzakartons	470x470x(H)210	**27,95**



709870

PIZZATASCHE 45 CM KITCHEN LINE

- Hergestellt aus strapazierfähigem und leicht zu reinigendem Polyester.
- Außen aus 600D Polyester und innen aus 210D Polyester.
- Pizzafach ist mit 5mm dickem Schaumstoff gepolstert.
- Geschlossen mit Klettverschluss, einfach zu verstellen.
- Der große Griff macht das Tragen bequem.
- Ausgestattet mit einer oberen transparenten Tasche für Rechnungen.

Artikelnummer	mm	€
709870	470x470x(H)210	**20,95**

Wasserdichte Beschichtung
Die Tasche ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, die den Inhalt zuverlässig vor Wasser und Wind schützen.
EINFACHE ZUSTELLUNG AUCH BEI REGEN ODER SCHNEE

HENDI Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene

Geräumiges Interieur
Die Tasche hat ein Fassungsvermögen von 72 Litern, für bis zu*:
10 Pizzakartons oder 8 Salate + 6 Hauptgerichte + 6 Suppen.
HOHE KAPAZITÄT = HOHE LEISTUNG = NIEDRIGERE ZUSTELLKOSTEN = HÖHERER GEWINN
* Für die Messung wurde Standard-Zustellverpackung verwendet.



Einstellbare isolierte Innenablage
Ein Fach, das den Innenraum in zwei Teile unterteilt.
Wählen Sie ein Fach für zB kalte Salate und stellen Sie heiße Gerichte in ein separates Fach.
UNTEN KÜHL, OBEN WARM

Trennvorrichtungen
Der Thermorucksack verfügt über 5 halbkreisförmige Trennvorrichtungen im unteren Rucksackbereich.
Sie sorgen für eine gute Wärmeisolierung des Behälterfachs vom Boden her und verhindern, dass das Außengewebe schnell abgenutzt wird.
DER RUCKSACKINHALT IST STETS SICHER

Multifunktionale Tragevorrichtung
Ausgestattet mit:
- Brustkorb + Gurtstraffer
- Haken für die einfache Befestigung von Zahlungsterminals
- Komfortsystem – weiche, belüftete Polsterung mit leichter Schaumstoff-Polsterung an Rückseite und Gurt
- Wasserdichte Rechnungstasche

„HANDS-FREE" - FUNKTIONAL UND KOMFORTABEL

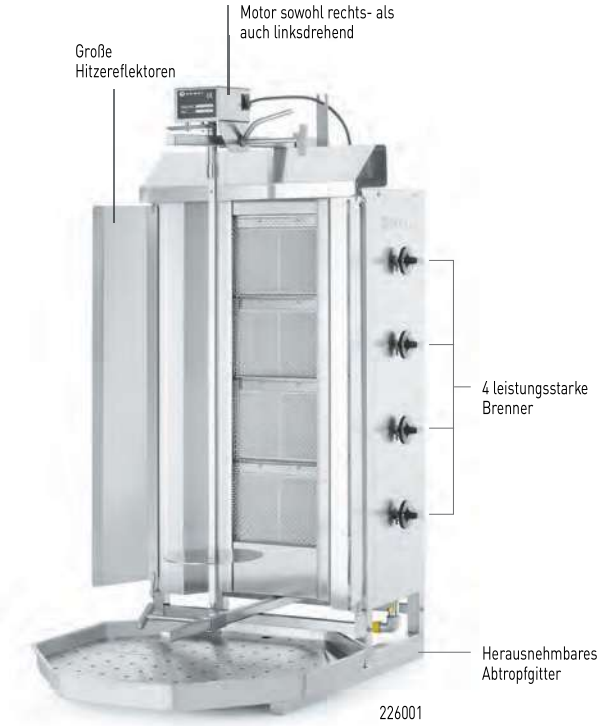
Dreilagige Aussenwand mit Facheinsatz
Geringe Temperaturdurchlässigkeit dank des mehrschichtigen Wandsystems und der hochwertigen PVC-Facheinlage.
Die Einlage versteift die gesamte Struktur des Rucksacks und sorgt zusätzlich für eine effektive Wärmeisolierung.
DIE THERMO INSTANT-TECHNOLOGIE HÄLT LEBENSMITTEL LÄNGER ALS 1,5 STUNDEN ZUVERLÄSSIG WARM

Struktur- und Stützgurte aus der Automobilentwicklung
Gurt mit Polypropylengewebe.
Langlebig, robust und mit großartigem Design, das jahrelang hält.
KEIN AUSFRANSEN ODER ENTWIRREN

THERMO-TRANSPORTRUCKSACK

- Leichter Rucksack mit großen, verstellbaren und gepolsterten Schultergurten und gepolstertem Rückenteil für mehr Tragekomfort.
- Ausgestattet mit verstellbarem Hüftband für zusätzliche Stabilität.
- Wasserdicht dank der Verwendung von strapazierfähigem 600D-Polyester.
- Großes Fach mit verstellbarem und mit Klettverschluss befestigtem Einlegeboden.
- Das Fach hat zwei Isolierschichten: PE-Schaum und Aluminiumfolie.
- Für einen einfacheren Zugang kann eine Seite des Rucksacks mittels Reißverschluss geöffnet werden.
- Mit großen gepolsterten Tragegriffen auf der Oberseite und einem transparenten Rechnungsfach auf der Rückseite.
- Für zusätzliche Sicherheit ist an der Außenseite ein Reflektorstreifen angebracht.

Artikelnummer	mm	€
709801	410x410x(H)480	62,95



226001

GAS-KEBAB-GRILLS

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Spieß aus rostfreiem Edelstahl 18/8.
- Aufgesetzter Motor mit reversibler Drehung.
- Der Abstand zwischen dem Drehspieß und den Heizelementen ist einstellbar.
- Ausgestattet mit einem Thermoelement.
- Für Erdgas; kann mit dem Umrüstsatz (im Lieferumfang enthalten) auf Propan umgerüstet werden.
- Abnehmbare Tropfschale für Fett.
- Zwei kippbare Edelstahl-Reflexionsschirme rechts und links.
- Sicherheitsventil für den Döner-Grill.
- IPX-Schutzklasse: IP20.
- Ausgestattet mit Thermoelement.
- 4 Brenner mit einer Gesamtleistung von 13 kW.
- Grilllänge: 900 mm.
- Fleischkapazität von bis zu 60 kg.

Artikelnummer	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	**1 175,00**





HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



226018

ELEKTRISCHER KEBAB-GRILL

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Spieß aus rostfreiem Edelstahl 18/8.
- Aufgesetzter Motor mit reversibler Drehung.
- Der Abstand zwischen dem Drehspieß und den Heizelementen kann eingestellt werden.
- 4 einzelne, in Robax Glas versiegelte Heizzonen (jeweils ca. 1,8 kW).
- Jede Zone mit einem Schalter und 5 Heizstufen: 0-1-2-3-MAX.
- Spießmaße: 12 x 12 mm x (H) 890 mm, Nutzlänge: 650 mm.
- Plattendurchmesser: 180 mm.
- Gewichtskapazität von bis zu 60 kg.
- Maximale Abmessungen des Fleischblocks: ø300 x (H) 650 mm.
- Abnehmbare Tropfschale für Fett.
- Zwei kippbare Edelstahl-Reflexionsschirme rechts und links.
- IPX-Schutzklasse: IP40.

Artikelnummer	V	W	mm	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**1 695,00**





523964

KEBAB SCHAUFEL

- Schaufel aus 18/0 Edelstahl.
- Griff aus Phenol-Formaldehydharz.
- Einfache Montage.
- Schaufelabmessungen ohne Griff: 230x175x80 mm.

Artikelnummer	mm	€
523964	275x230	**29,95**

NEW

Schwere obere Platte sorgt
für gleichmäßigen Druck



XL

508 mm

263532

KONTAKTGRILL, KEBAB XL

- Gerippte obere und untere Kochplatten.
- Unabhängige Wärmezufuhr für obere und untere Platten.
- Rohrförmige Heizelemente.
- Abmessungen der Grillfläche:
  - 263525: oben 352×268 mm, unten 378×340 mm.
  - 263532: oben 455×260 mm, unten 478×345 mm.
- Eine schwerere obere Platte übt mehr Druck aus für ein effizienteres und gleichmäßigeres Grillen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263532	230	3000	508x458x(H)234	**395,00**
263525	230	2500	408x455x(H)223	**312,00**

NEW



Kebabspatel inbegriffen.

219768

KEBABGRILL, GAS

- Aus Edelstahl.
- Geeignet für Döner, Gyros und Shawarma-Fleisch.
- 4 unabhängig steuerbare Gasbrenner.
- Geeignet für LPG und Erdgas (NG).
- Elektrisch angetriebener Drehspieß.
- Drehspießgeschwindigkeit: 3,5 U/min.
- Manuelle Brennersteuerung.
- Ablauföffnung mit entnehmbarer Auffangschale.
- Geliefert mit 50 mbar Regler und Gasschlauch.
- Kebabschaufel inbegriffen.

Artikelnummer	V	kW [HS]	mm	€
219768	230	13.2	537x639x(H)1013	**895,00**





KEBABMESSER, ELEKTRISCH

- Klingenabdeckung aus Edelstahl.
- Griff und Motorgehäuse aus rutschfestem Material.
- Zum Schneiden von Döner, Shawarma, Gyros und ähnlichen Fleischsorten konzipiert.
- Schneidefläche: 100 mm.
- Geliefert mit 2 Edelstahlklingen: 1 glatt und 1 gezackt.
- Rotationsgeschwindigkeit der Klinge: 2600 U/min.
- Schneidekapazität: bis zu 30 kg/h.
- Einstellbare Schnittstärke von 0 bis 8 mm.
- Integrierter EIN/AUS-Schalter.
- Überlastschutz mit Rückstelltaste.
- Messerschärfstein enthalten.

Artikelnummer	V	mm	€
267240	230	262x134x(H)189	**138,50**



ELEKTRISCHES KEBABMESSER, KABELLOS

- Geeignet zum professionellen Schneiden von Dönerfleisch und Gyros.
- Inklusive 2 Messer mit Ø 100 mm, 1x glatt und 1x gezahnt.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und ermöglichen es Ihnen, bis zu 60 kg Fleisch pro Stunde zu 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.
- Das mitgelieferte Ladegerät zeigt den Batteriestand mittels grüner/roter Leuchte an.
- Inklusive zweier Akkus, 2.000 mAh.
- Klingenschleifstein enthalten.
- Gewicht: Ca. 1,6 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	**225,00**



ELEKTRISCHES KEBABMESSER

- Ideal zum Schneiden jeglicher Art von gebratenem Fleisch, wie zB Kebab, Schawarma, Gyros, etc.
- Große, glatte Ø 80-mm-Klinge mit Schutz aus Edelstahl.
- Die Klingenabdeckung sorgt für mehr Sicherheit beim Schneiden.
- Zusätzliche gezackte Ø 80mm-Klinge im Lieferumfang enthalten.
- Die Schnittscheibe erreicht bis zu 8.000 U/Min.
- Aluminium-Griff mit 2,7m Netzkabel.
- Schutzart: IPX4.
- Adapter mit Kontrollleuchte.
- Klingenschärfstein, Klingenständer und Schraubenzieher sind im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	**298,50**



NEW

ERSATZKLINGE FÜR KEBABMESSER

- Ersetzen Sie Ihr gebrochenes oder verlorenes Messer und verlängern Sie die Lebensdauer Ihres elektrischen Dönermessers.
- Zur Verwendung mit elektrischen HENDI Kebabmessern mit folgenden Artikelnummern: 267202 267233 267240 267257.

Artikelnummer	mm	€
267219	ø100	**42,50**





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.
- Mit 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle und Fettucine.
- Inkl. Vorrichtung zur einfachen Tischmontage.

Artikelnummer	mm	€
224830	210x193x(H)135	**34,95**

PASTAMASCHINE ELEKTRISCH 170 MM

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

Artikelnummer	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	**199,95**

Video ansehen



224847



TEIGTASCHENFORMER

- Zur einfachen Zubereitung von 5 Teigtaschen gleichzeitig.
- Gehäuse aus Edelstahl mit gebürsteter Oberfläche.
- Griff aus Aluminium.
- Mit Scharnieren zur Verbindung der beiden Teilformen aus Edelstahl.
- Die Arbeitsfläche ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen - für ein müheloses Herauslösen der fertigen Teigtaschen.
- Griff über die gesamte Länge - für gleichmäßigen Druck und komfortable Bedienung.
- Mit 4 rutschfesten Gummifüßen.
- Max. Dicke und Durchmesser einer Teigtasche: 21 mm, ø80 mm.
- Breite des Teigtaschenrandes: 8 mm.
- Abmessungen des offenen Geräts: 470x245x80 mm.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- ACHTUNG: Um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht ohne Teig. Waschen Sie die Beschichtung nicht mit starken Reinigungsmitteln und groben Schwämmen.

Artikelnummer	mm	€
230107	470x140x(H)95	**350,00**



S.S. stainless steel

Edelstahlrolle

KÄSEREIBE, ELEKTRISCH

- Gehäuse aus poliertem Aluminiumdruckguss.
- Rolle aus Edelstahl.
- Der Motor ist vor Überlastung geschützt.
- Sicherheitsmikroschalter schaltet automatisch die Stromversorgung ab, wenn das Zufuhrfach geöffnet wird.
- Geeignet zum Reiben von Parmesankäse und anderen Hartkäsesorten.
- Nicht geeignet für Weichkäse.
- Zylinderdurchmesser Ø 110x60 mm.
- Kapazität: 30 kg p/h.
- Beinhaltet: Behälter für geriebenen Käse 1,3 l.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	**449,50**



226827

NUDEL- UND KNÖDELKOCHER

- Zum Kochen von Nudeln, Knödeln, aber auch Gemüse geeignet.
- Oberer Teil des Gehäuses aus Edelstahl AISI 304.
- Andere Teile des Gehäuses aus Edelstahl AISI 430.
- Behälter aus Edelstahl AISI 316, mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern.
- Das Heizelement befindet sich am Boden des Behälters.
- Direkter Wasseranschluss.
- Ventileinstellung für Frischwasser am vorderen Bedienfeld.
- Temperatureinstellung mittels Drehknopf im Bereich von 30°C bis 120°C.
- Kontrollleuchte, die über das Erreichen der eingestellten Temperatur informiert.
- Abnehmbarer Ablasshahn für verwendetes Wasser.
- Halterung zum einfachen Entfernen des Wassers aus dem Korb.
- Mechanische Verriegelung, um ein versehentliches Öffnen des Ablasshahns zu verhindern.
- Überhitzungsschutz mit Rückstellung auf dem vorderen Bedienfeld.
- Rutschfeste Füße.
- Im Lieferumfang enthalten: 2 Körbe 100x292x(H)158 mm und ein Deckel.
- Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.

18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel

238899



Enthält 2 Körbe und einen Deckel

NUDEL- UND KNÖDELKOCHER

Artikelnummer	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	**1 475,00**









HENDI

NUDELKOCHER

- Wassertank und Nudelkörbe aus 18/8 Edelstahl.
- Einschließlich 5 Körben:
  - 1 großer Korb (260x169x300 mm).
  - 2 mittelgroße Körbe (170 x 305 x 253 mm).
  - 2 kleine Körbe (115x248x250 mm).
- Einstellbarer Temperaturbereich: von 45 °C bis 110 °C.
- Kapazität des Wassertanks: 25L.
- Das Heizelement befindet sich am Boden der abgedeckten Kammer.
- Eine Kontrollleuchte zeigt an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Einfaches Entleeren über den Ablasshahn.
- Anti-rutsch Füße.
- Eine mechanische Verriegelung verhindert ein versehentliches Öffnen des Ablassventils.
- Überhitzungsschutz.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	275,00



240496

18/8 stainless steel **NEW**



967881

KORB FÜR NUDELKOCHER

- Korb aus Edelstahl 18/8.
- Zur Verwendung mit dem HENDI Nudelkocher, Code 240496.
- Erhältlich in verschiedenen Größen.

Artikelnummer	-	mm	€
967874	Klein	115x126x(H)253	32,00
967881	Mittel	170x130x(H)259	37,00
967898	Groß	170x263x(H)306	49,00

