

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

04

Food processing

Looking to elevate culinary experience







Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



Inkl. 5 Messer: Schneidscheiben 2 und 4 mm; Raspelscheiben: 3, 5 und 7 mm

Al die-cast

Video ansehen



231807

GEMÜSESCHNEIDER PROFI LINE

- Robustes Gehäuse aus Aluminium mit glatter und präziser Oberfläche.
- Schneidscheibe mit Metalllagerhülse, die sich wesentlich langsamer abnutzt als Kunststofflagerhülsen.
- 2 Einlässe:
  - großer Einlass mit einem Schieber an einem beweglichen Arm,
  - kleinerer Einlass mit gelöstem Drücker.
- Hohe Arbeitshygiene – der Schneider wurde entwickelt, um Schmutzansammlungen zu vermeiden:
  - glatter, gerader Griff des Drückers,
  - Ein-/Ausschalter mit einheitlicher Oberfläche,
  - glatte und präzise Oberfläche des Gehäuses an jeder Körperstelle.
- Im Set enthalten:
  - 5 Klingenscheiben für unterschiedliche Schnittergebnisse: 2 mm und 4 mm Scheiben und 3 mm, 4,5 mm und 7 mm Scheren,
  - Auswerferscheibe,
  - spezielle Reinigungsbürste.
- Sicherheitsmerkmale: Der Deckel ist mit einer Verriegelung und einer Schraube ausgestattet. Der Schieberarm des großen Einlasses und die Abdeckschraube sind mit einem Mikroschalter (elektromagnetischer Sensor) ausgestattet; das Anheben des Schiebers oder Lösen der Abdeckschraube schaltet das Gerät aus.
- Der Motor ist dank eines großen und effektiven Kühlgebläses gut vor Überhitzung geschützt.
- 15 Belüftungsöffnungen auf der gesamten Oberfläche der unteren Abdeckung.
- Geschwindigkeit: 295 U/min.
- Leistung: 100-300 kg/h.
- Durchmesser der Scheibe: 205 mm.
- Zusätzliches Zubehör im HENDI-Angebot separat zu erwerben:
  - Schneidscheibe (Artikelnummer 280096),
  - Abdeckscheibe (Artikelnummer 280317),
  - Diffusorscheibe (Artikelnummer 234730),
  - Scheibe für Pommes frites (Artikelnummer 234754),
  - Julienne Disc (Artikelnummer 280423),
  - Reibscheibe (Artikelnummer 280621),
  - Gestell für 18 Gemüseschneidscheiben (Artikelnummer 280690).

Artikelnummer	V	W	mm	€
231807	230	550	615x239x(H)580	**895,00**



Kleine Öffnung mit
Stößel zum Hinzufügen
kleinerer Gemüsestücke

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel



Große Öffnung mit Hebel zum
Hinzufügen von großen Gemüsestücken



Inkl. 5 Messer: Schneidscheiben
2 und 4 mm; Raspelscheiben 3, 5 und 7 mm

231852

PROFI-GEMÜSESCHNEIDER

- Geeignet zum Schneiden großer Gemüsemengen.
- Großer Einfülltrichter zum Beigeben des ganzen Kohlkopfes bis Ø 165 mm.
- Kleiner Einfülltrichter zum Beigeben von langen Gemüsesorten, z.B. Karotten, Gurken bis Ø 55 mm.
- Gehäuse der Schneidkammer aus Aluminiumguss, unterer Teil des Gehäuses aus Edelstahl.
- Bedienerfreundlicher Druckhebel.
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor (750 W = 1 PS).
- Niederspannungssteuertasten STOP, START (24 V).
- 2 Sicherungen: Automatische Abschaltung bei Anheben des Druckhebels sowie nach dem Heben des oberen Deckels der Schneidkammer.
- Automatisches Einschalten beim Absenken des Druckhebels.
- Einfacher und schneller Austausch der Schneidscheiben.
- 5 Scheiben in der Standardausstattung: Gemüsescheibe 2 mm (Scheibe mit 3 Messern) Gemüsescheibe 4 mm (Scheibe mit 3 Messern) Auswurfscheibe 3 mm Gemüseraspel 4,5 mm Gemüseraspel 7 mm Ausgangsscheibe 4 rutschfeste Gummifüße.
- Geschwindigkeit: 300 U/Min.
- Produktivität: 100 – 350 kg/h
- Gewicht: 25 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
231852	230	750	574x250x(H)472	**995,00**



280096

SCHNEIDSCHEIBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
280126	4	**62,00**
280096	1	**62,00**
280102	2	**59,50**
280201	6	**62,00**
280218	8	**62,00**
280225	10	**62,00**

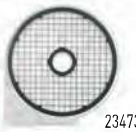


280317

REIBESCHEIBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
280317	7	**45,95**
280294	2	**45,95**
280300	3	**45,95**
280416	4,5	**45,95**

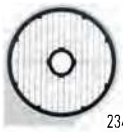


234730

WÜRFELGATTER

- Nur passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.
- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich.

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234747	10	**129,00**
234730	8	**129,00**



234754

POMMES GATTER

- Nur passend für Gemüseschneider Professional 231807 & 231852.
- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
234761	10	**99,50**
234754	8	**99,50**



280423

JULIENNESCHNEIDSCHEIBE

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	Stärke (mm)	€
280423	3	**87,50**



280621

RASPELSCHEIBE

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

Artikelnummer	€
280621	**44,95**

NEW


918500

AUSWURFSCHEIBE FÜR GEMÜSESCHNEIDER

- Passender Ersatz für gebrochene oder verlorene Auswurfscheiben und ideal, um die Lebensdauer Ihres Gemüseschneiders zu verlängern.
- Geeignet für den Einsatz in HENDI Gemüseschneidern mit den Art.-Nr. 231807.

Artikelnummer	mm	€
918500	ø220	**19,95**


280690

GESTELL FÜR 18 GEMÜSESCHNEIDSCHEIBEN

- Kapazität: 18 Schneidscheiben (nicht im Preis enthalten).

Artikelnummer	mm	€
280690	400x250x(H)90	**19,50**

PA polyamide | S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel

NEW

KUTTERMASCHINE, ELEKTRISCH PROFI LINE

- Gehäuse und Klinge aus Edelstahl.
- Schüssel aus 18/8 Edelstahl.
- Transparenter Deckel mit einer Öffnung zum Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.
- Ein Sicherheits-Mikroschalter sorgt dafür, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Deckel richtig geschlossen ist.
- Die Pulsfunktion liefert kurze Energieschübe für präzise Kontrolle und reduzierte Wärmeentwicklung.
- Schaber inbegriffen.
- Nicht geeignet für gefrorene Produkte.
- Verfügbar in 2 Schüsselgrößen:
  - Code 210284: 4 kg (nutzbare Kapazität)
  - Code 210291: 5 kg (nutzbare Kapazität)

Artikelnummer	V	W	mm	€
210284	230	800	377x350x(H)520	**825,00**
210291	230	800	377x350x(H)586	**895,00**





237991

18/8 stainless steel | ABS plastic

NEW

KUTTER KITCHEN LINE

- Gehäuse aus Edelstahl 18/8 mit gebürstetem Finish.
- Schüsselabdeckung aus BPA-freiem Material.
- Klinge aus Edelstahl.
- Motor in abnehmbare obere Abdeckung integriert.
- Tastenbedienung mit 2 Leistungsstufen.
- Geschwindigkeit: bis ca. 3000 U/min.
- Schüsselkapazität: 8 L.
- Max. Arbeitsvolumen für Fleisch: bis zu 5 L.
- Max. Arbeitsvolumen für Gemüse: bis zu 6 L.
- Überhitzungsschutz.
- Enthält einen rutschfesten Silikonring.
- Geeignet für die Verarbeitung von frischen und gekühlten, nicht gefrorenen Produkten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
237991	230	1200	363x272x(H)328	**319,00**

FLEISCHWÖLFE

Al aluminium S.S. stainless steel

VERARBEITUNGSLEISTUNG
200 kg/h



FLEISCHWOLF 12

- Gehäuse aus Aluminiumlegierung.
- Einzugsschale aus Edelstahl.
- Trichter aus Aluminiumlegierung.
- Messer- und Schneckenschraube aus Edelstahl.
- Mündung aus Gusseisen.
- Stopfer aus Polyethylen.
- Motor mit Überhitzungsschutz und Reset-Taste gegen Überlastung.
- Drehzahl: 170 U/min.
- Rutschfeste Füße.
- Einfache Demontage zur Reinigung.
- Leistung: 100 kg/h.
- Betrieb für bis zu 45 Minuten mit 15 Minuten Pause.
- Beinhaltet:
  - 1x Wurstfüllrohr aus Polypropylen.
  - 2x Ø 70 mm Lochscheiben mit Ø 6 und 8 mm Löchern enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	**589,50**

FLEISCHWOLF 22

- Gehäuse aus Aluminiumlegierung.
- Einzugsschale aus Edelstahl.
- Trichter aus Aluminiumlegierung.
- Stopfbuchse für Wurstmaschinen aus Polypropylen.
- Messer- und Schneckenschraube aus Edelstahl.
- Mündung aus Gusseisen.
- Stopfer aus Polyethylen.
- Motor mit Überhitzungsschutz und Reset-Taste gegen Überlastung.
- Drehzahl: 170 U/min.
- Rutschfeste Füße.
- Einfache Demontage zur Reinigung.
- Leistung: 200 kg/h.
- Betrieb für bis zu 45 Minuten mit 15 Minuten Pause.
- Beinhaltet:
  - Füllschlauch.
  - 2x Ø 82 mm Lochscheiben mit Ø 6 und Ø 8 mm Löchern.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	**689,50**

S.S. stainless steel

LOCHSCHEIBE FÜR FLEISCHWOLF

- Ø 70 mm.

Artikelnummer	mm	€
282267	ø2	**17,95**
282250	ø3	**17,95**
282243	ø4.5	**17,95**
282236	ø6	**17,95**
282229	ø8	**17,95**



282229

S.S. stainless steel

LOCHSCHEIBE

- Aus Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel mit Fleischwolf 210819 und 210789.

Artikelnummer	mm	€
282847	ø8	**17,95**
282885	ø6	**17,95**
282861	ø4,5	**17,95**
282854	ø3	**17,95**
282878	ø2	**17,95**



282847

S.S. stainless steel

MESSER FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	€
282359	**7,95**



282359

S.S. stainless steel

MESSER FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	€
282076	**17,95**



282076

S.S. stainless steel

SCHNECKEN-SCHRAUBE FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	€
931257	**65,00**



931257

S.S. stainless steel

SCHNECKEN-SCHRAUBE FÜR FLEISCHWOLF

Artikelnummer	€
933367	**62,00**



933367

Video ansehen



Fleischaufsatz
mit Deckel

Aluminium-
Gehäuse

210864

FLEISCHWOLF 198

- Ideal zur Verarbeitung kleinerer Fleischmengen und zum Wurstmachen.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Aluminium-Gehäuse.
- Behälter aus Gusseisen.
- Stößel und Fleischwanne aus Kunststoff.
- Fleischwanne auch als Deckel verwendbar.
- Aluminium-Schnecke, Edelstahlmesser.
- Inklusive 2 Scheiben Ø 65,8 mm (4 mm und 7 mm), sowie 3 Wurstfüllstutzen (Ø 12, 15 and 20 mm).
- Aufsatz für Steak-Tartar.
- Ein-/Aus-/Rückwärts-Schalter.
- Gewicht: 5,20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	**159,50**



Inkl. 3
Wurstfüllaufsätze



Schnecke aus Aluminiumlegierung,
Messer aus Edelstahl



630716

WURSTSCHNEIDER

Artikelnummer	mm	€
630716	(L)200	**9,25**



265109

WURSTSCHNEIDER - ELEKTRISCH

- Elektrischer Wurstschneider mit extrascharfem Doppelsichelmesser und einstellbarer Schnittstärke.
- Extra langer Einführtrichter für verschiedene Wurstsorten.
- Maximaler Durchmesser von 48 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	**229,00**



222805

WURSTSCHNEIDER

- Stabiler Stand durch Saugnäpfe.
- Hochwertige gezahnte Klingen.
- Leicht zu reinigen.
- Schneidet 11 Scheiben - 17 mm.

Artikelnummer	mm	€
222805	275x170x(H)235	**132,00**

Video ansehen

ELEKTRISCHER FLEISCHZARTMACHER

- Verarbeitet Fleischstücke bis zu: 160 mm breit und 30 mm dick.
- Edelstahlgehäuse.
- Inklusive Rollen für Rind- und Schweinefleisch.
- Geschwindigkeit: 75 U/Min.
- Luftgekühlter Motor.
- Mit 4 Gummifüßen für sicheren Stand.

Artikelnummer	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	**795,00**



975305



Inkl. Fleischklopfer für Rind-/Schweinefleisch



975329



975312

WALZEN FÜR GEFLÜGEL

- Zur Verwendung mit dem elektrischen Fleischklopfer 975305 von HENDI.
- Edelstahlgehäuse.
- 2 Presswalzen aus Polypropylen.
- Rollenlänge 180 mm.

Artikelnummer	mm	€
975329	235x130x(H)120	**179,50**

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (SCHAWARMA)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen HENDI Fleischzartmacher mit der Artikelnummer 975305.
- Edelstahlgehäuse.
- 2 Reihen Messer schneiden das Fleisch in 4 mm breite Streifen.
- Rollenlänge: 165 mm.

Artikelnummer	mm	€
975312	235x130x(H)120	**525,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.


GOLIATH



611067

TORTILLAPRESSE AUS GUSSEISEN

- Hergestellt aus Gusseisen.
- Abgerundet mit Epoxidpulverbeschichtung.
- Für Tortillas mit einem Durchmesser von bis zu 260 mm.
- Mit Gummifüßen für zusätzliche Stabilität.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
611050	255x200x(H)110	28,95
611067	350x265x(H)170	46,15



513033

TORTILLAPRESSE

- Aus Aluminiumlegierung.
- Mit Epoxidpulverbeschichtung.
- Für Tortillas mit einem Durchmesser von bis zu 200 mm.

Artikelnummer	mm	€
513033	250x200x(H)95	20,95

NEW



282281

FLEISCHMISCHER MIT KIPPBAREM BEHÄLTER

- Hergestellt aus Edelstahl 18/8.
- Kurbelgriff aus Aluminium.
- Kippbehälter für einfaches Entleeren des Fleisches.
- Doppelte Sicherheitsverriegelung, um ein versehentliches Lösen während des Betriebs zu verhindern.
- Manueller Antrieb mit abnehmbarem Kurbelgriff.
- Je nach Modell in 2 Antriebssystem-Versionen erhältlich.
- Mit Getriebesystem für langsameres, kontrollierteres Mischen mit weniger Aufwand bei der Arbeit mit schwereren Fleischmischungen. 3 Umdrehungen der Kurbel drehen die Rührwerke einmal. Geeignet für ca. 13 kg (282281) oder 25 kg (282908) Fleisch.
- Abnehmbarer Fleischbehälter und Rührer für gründliche Reinigung.
- Abdeckung mit Griff für den Tank enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm	€
282281	20	285x550x(H)385	249,00
282908	30	480x330x(H)420	279,00





PA polyamide | 18/10 stainless steel | stöckel

FALAFELPORTIONIERER STÖCKEL

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Griff aus glasfaserverstärktem Nylon.
- Alle Teile lassen sich zur einfachen Reinigung auseinanderbauen und sind spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	-	mm	€
755310	1/70	ø40x150	52,50
755303	1/45	ø50x150	52,50

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | wash | NEW



513224

SMASH BURGER-PRESSE PROFI LINE

- Burgerpresse aus Edelstahl 18/0.
- Schrauben aus Edelstahl 18/8.
- Heavy-Duty.
- Runde Druckplatte.
- Dicke: 5 mm.
- Geeignet für Grillplatten.

Artikelnummer	mm	€
513224	ø160x(H)85	**19,95**

18/8 stainless steel



513132

SMASH BURGER-PRESSE KITCHEN LINE

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
513132	ø160x(H)78	**14,95**

Al aluminium | wash



513026

HAMBURGERPRESSE

- Für Burger-Patties mit 115 mm Durchmesser.
- Hergestellt aus Aluminium und mit praktischer Anti-Haft-Beschichtung.
- Griff aus Polypropylen.

Artikelnummer	mm	€
513026	ø120x(H)80	**9,45**

NEW



513217

18/0 stainless steel | 18/8 stainless steel | PP polypropylene | wash

SMASH-BURGER-SET

- 4-teiliges Set.
- Profi Line runder Smasher aus Edelstahl, mit einem Durchmesser von ø160 mm und einer Dicke von 5 mm.
- Wender aus Edelstahl.
- Gewürzstreuer aus 18/8 Edelstahl mit Griff.
- Schmelzhaube aus Edelstahl.

Artikelnummer	€
513217	**45,95**



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



443101

BUTTERROLLER

- Aus Edelstahl.
- Rollen- und Wellensystem.
- Vollstangenkonstruktion.
- Geeignet für Butter und Margarine.
- Geeignet für den Einsatz in Großküchen.

Artikelnummer	mm	€
443101	176x162x(H)65	**29,95**



513170



wash | micro

HAMBURGER PATTY-FOLIE

- Hergestellt aus transparenter Zellulose.
- Beständig bei niedrigen Temperaturen und biologisch abbaubar.
- Gefrierschrank und Kühlschrank: Unter -18 °C.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
513170	2122	ø100	**47,50**
282120	1255	ø130	**47,50**

Al aluminium | S.S. stainless steel



282113

HAMBURGERPRESSE

- Unteres Gehäuse und oberer Pressstempel aus eloxiertem Aluminium.
- Hebt das Patty nach dem Formen automatisch an.
- Ein praktischer Hebel, um geformtes Fleisch aus der Schale zu lösen.
- Inklusive Patty-Papiertrennblätter.
- Mit Taste zum Absenken der Presse.
- Rutschfeste Füße.
- Die Presse produziert Patties bis zu ø 100 mm (282793), ø 130 mm (282113).

Artikelnummer	-	mm	€
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	**149,50**
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	**185,00**



513163

indoor | micro | wash

HAMBURGER PATTY-PAPIERTRENNBLÄTTER

- Aus Papier.
- Temperaturbeständigkeit:
- Herkömmliche Backöfen: Bis zu 220 °C für 2 Stunden.
- Mikrowellenöfen: Ohne Zeiteinschränkung.
- Gefrierschrank und Kühlschrank: Unter -18 °C.
- Ø100/130 mm.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
513187	1000	ø100	**9,95**
513163	911	ø130	**10,95**

WURSTFÜLLMASCHINEN

18/8

FASSUNGSVERMÖGEN
10 L

Video ansehen



WURSTFÜLLMASCHINE PROFI LINE

- Gehäuse, Zylinder und Kolben aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit 2 Geschwindigkeitseinstellungen zum einfachen Gebrauch.
- Der Kolben kann einfach abgenommen werden zur leichten Befüllung und Reinigung.
- Lager und Räderwerk aus gehärtetem Stahl, druckbeständig.
- Inklusive vier Edelstahltrichter, Durchmesser: 16/22/32/38 mm.

Artikelnummer	Liter	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	**169,00**
282588	5	304x304x(H)640	**199,00**
282090	7	300x340x(H)830	**219,00**
282151	10	415x315x(H)690	**285,00**

Inkl. 4 Edelstahl-Trichter



HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

S.S. stainless steel **NEW**



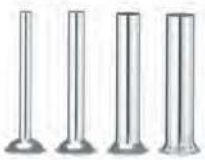
282083

WURSTFÜLLMASCHINE, ELEKTRISCH

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Elektromotor zum Antrieb des Kolbens der Wurstfüllmaschine.
- Einstellbare Kolbengeschwindigkeit (0-10 mm/s) je nach Konsistenz der Füllung sowie Größe und Dicke der Haut.
- 4 Fülltrichter mit den Durchmessern: 16, 22, 32 und 38 mm.
- Trichterlänge: 180 mm.
- Ausgestattet mit Lagern und Getriebe aus gehärtetem Stahl, druckbeständig.
- Fassungsvermögen 15L = ca. 13 kg Fleisch.
- Ein-/Ausschalten über Fußpedal.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**599,00**





MANUELLER WURSTSCHNEIDER

- Aus verchromtem Stahl.
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff.
- Verschließt verschiedene Arten von Verpackungen mit einem Clip und einem 390 mm langen Hebel.
- Die gewichtete Clipleiste gewährleistet die korrekte Clippositionierung während des Gebrauchs.
- Einstellbare Klemme mit Knopf und Feststellschraube.
- Das Set enthält 1000 U-förmige Clips (11,5 x 11 mm), wobei zusätzliche Clips in Packungen mit 2000 Stück (265123) erhältlich sind.

Artikelnummer	mm	€
265116	150x350x(H)500	**209,00**

ABS plastic Cr chrome plated



265116

KLAMMERN FÜR WURSTHÜLLEN

- U-förmige Aluminiumklammern, ideal zum Verschließen von Wursthüllen, Netzen, Beuteln und Hüllen.
- Geeignet für manuellen Wurstschneider (265116).
- Set mit 2000 Stück.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
265123	2000	11x(H)11	**19,00**



265123

AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Restehalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:
  - Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
  - Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
  - Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde.
- 210031 + 210048 Nicht geeignet für Käse und Brot
- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



210031

AUFSCHNITTMASCHINE 195 PROFI LINE

- Messerdurchmesser: 195 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 120 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	**399,00**



210048

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220

- Messerdurchmesser: 220 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 150 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	**450,00**



Schneidschutz aus Acryl



Schlittenverriegelung



Integrierter Messerschärfer



Messerabdeckung



Spritzwasser geschützter Ein-/Ausschalter



Luftgekühlter Motor mit Edelstahlabdeckung zum Motorschutz

Video ansehen



210000

210017

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250

- Messerdurchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 180 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	**515,00**

AUFSCHNITTMASCHINE 300 PROFI LINE

- Messerdurchmesser: 300 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 14 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 200 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	**850,00**

MESSER ANTIHAFTBESCHICHTET

- Zum Schneiden von Käse.

Artikelnummer	-	mm	€
975800	210031	ø195	**103,00**
975732	210048 & 970294	ø220	**117,00**
975749	210000 & 210086	ø250	**139,00**
975756	210017	ø300	**173,00**





975732

AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Restehalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:
  - Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
  - Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
  - Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde.
- Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.
- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



970294

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 220 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittdicke bis zu 12 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 150 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	**469,00**



210086

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittdicke bis zu 12 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 180 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210086	230	320	514x484x(H)373	**535,00**



Schnittstärke einfach einstellbar



Schlittenfixierung



Schneidschutz aus Acryl



Integrierter Messerschärfer



Lebensmittelhalter

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

AUFSCHNITTMASCHINE KITCHEN LINE

Al aluminium S.S. stainless steel

SCHNEIDEMASCHINE 250

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium.
- 0,2 PS luftgekühlter Motor, geschützt durch eine Kunststoffabdeckung.
- Transparente Schutzscheibe während des Betriebs.
- Leicht abnehmbare Teile für schnelle Reinigung.
- Sicherer Klingenschutz und eingebauter Klingenschärfer.
- Geneigtes Modell mit hochwertiger Klinge.
- Durchmesser der Klinge: 250 mm.
- Geschätzter maximaler Durchmesser des geschnittenen Produkts: 180 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke bis zu 8 mm.
- Klinge gegen Verdrehen beim Entfernen des Gehäuses gesichert.
- 4 rutschfeste Kunststofffüße.
- Nettogewicht (ca.): 16,4 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210215	230	150	494x402x(H)398	**555,00**



210215

SCHNEIDEMASCHINE 300

- Luftgekühlter Motor mit einer Leistung von 0,3 PS, geschützt von unten durch einen Kunststoffdeckel.
- Messerdurchmesser: 300 mm.
- Maximaler Durchmesser des zu schneidenden Produktes: ca. 210 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 13 mm.
- Gewicht: 24,5 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
210246	230	250	615x494x(H)477	**855,00**



210246

SCHNEIDEMASCHINE KITCHEN LINE 250 MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Messer, Messerschutz und Widerstandsschutz sind teflonbeschichtet, was das Schneiden von Käse erleichtert.
- Luftgekühlter Motor mit einer Leistung von 0,2 PS, geschützt von unten durch einen Kunststoffdeckel.
- Messerdurchmesser: 250 mm maximaler Durchmesser des zu schneidenden
- Produktes: ca.180 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 8 mm.
- Gewicht: 16,4 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
210222	230	150	494x402x(H)398	**595,00**



Teflonbeschichtet, geeignet zum Schneiden von Käse

210222

Schneidschutz aus Acryl



Integrierter Messerschärfer



ELEKTRISCHE AUFSCHNITTMASCHINEN FÜR HOHE BEANSPRUCHUNG

- Handgefertigt, hergestellt in Italien.
- Gehäuse aus Aluminium, Arbeitsplatte aus geprägtem Aluminiumblech.
- Klinge aus Edelstahl.
- Tablett und Produkthalter aus Edelstahl.
- Schnittstärke von 0 mm bis 16 mm mit Zifferblatt einstellbar mit Skala.
- Eingebautes Schleifgerät für gleichbleibende Effizienz der Schneidscheiben.
- Luftgekühlter Motor mit Überhitzungsschutz.
- Die hohe Motorleistung und das Universalmesser ermöglichen das Schneiden von Wurst, Käse, Aufschnitt sowie von Fleisch und Fisch ohne Knochen.
- Erfüllt alle Sicherheitsanforderungen für professionelle Geräte, einschließlich:
  - Durch Einstellen des Knopfes auf Schnittstärke „0" bleibt die Klinge hinter ihrem Schutz.
  - Startschutz bei Demontage des Schleifgerätes oder Ausbau des Klingenschutzes.
  - Möglichkeit, den Schlitten nur zu verriegeln und zu zerlegen, wenn die Klinge auf die Schnittstärke „0" gestellt ist.
  - Klingenschutz in Form eines fest montierten Rings.
  - Edelstahlhalter ist zerlegbar und spülmaschinenfest für eine einfache hygienische Pflege.




Schneidschutz aus Acryl


Klingenschutz in Form eines fest montierten Rings


Einstellung der Scheibendicke über einen Drehknopf im Bereich von 0 mm bis 16 mm

NEW



210918

SLICER 250

- Ungefähre maximale Größe des aufgeschnittenen Produkts: 220x190 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210918	230	220	620x425x(H)370	1 125,00



210925

SLICER 300

- Ungefähre maximale Größe des aufgeschnittenen Produkts: 220x210 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210925	230	250	650x485x(H)440	1 650,00



210932

SLICER 350

- Ungefähre maximale Größe des in Scheiben geschnittenen Produkts: 310x260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210932	230	370	890x585x(H)480	2 595,00

AUTOMATIC SLICER



210949

SLICER, AUTOMATISCH 350

- Ungefähre maximale Größe des in Scheiben geschnittenen Produkts: 310x260 mm.
- Der Klingenschlitten kann sich während des Schneidens automatisch bewegen.
- Möglichkeit, automatisches Schneiden von Produkten mit konstanter oder variabler Schlittengeschwindigkeit zu programmieren.
- Das Gerät zählt die Anzahl der Scheiben.

Artikelnummer	V	W	mm	€
210949	230	370	990x670x(H)730	4 450,00

NEW

210956



210963

Video ansehen

AUFSCHNITTMASCHINE, MANUELL RETRO 300

- Gehäuse aus Aluminium.
- Klinge aus Edelstahl.
- Manuell, mit Kurbel betrieben und ohne Strom verwendbar.
- Integrierter Schärfer.
- Stärkeneinstellung von 0 bis 2,5 mm (9 Positionen).
- Ungefähre maximale Größe des in Scheiben geschnittenen Produkts: 230 x 180 mm.
- Hergestellt in Italien.
- Kompatibel mit der Basis für die manuelle Aufschnittmaschine Retro-Slicer 300 (210963).

Artikelnummer	mm	€
210956	720x600x(H)740	**5 225,00**

SOCKEL FÜR MANUELLE AUFSCHNITTMASCHINE RETRO 300

- Zur Verwendung mit der HENDI RETRO 300 manuellen Aufschnittmaschine (Code: 210956) entwickelt.
- Aus Aluminium und Edelstahl.
- Abmessungen der Plattform: 400x500 mm.

Artikelnummer	mm	€
210963	500x650x(H)800	**1 650,00**



18/0 stainless steel | 18/10 stainless steel | user assembly

SCHINKENHALTER

- Ständer und Bodenplatte aus Edelstahl mit Satin-Finish.
- Der Schinken wird mit einer Schraube im Ring befestigt (ø 80 mm). Mit dem Ring kann der Schinken gedreht werden, sodass jedes Fleischstück leicht zugänglich ist.
- Halteelement mit einem Kippsystem.
- Abstand zwischen den Befestigungsschrauben: ca. 480 mm.
- Abmessungen der Basis: 570x215x(H)35 mm.
- Vorgesehen für die Selbstmontage (Inbusschlüssel im Lieferumfang enthalten).

Artikelnummer	mm	€
499948	595x215x(H)300	**325,00**

MADE IN SPAIN



499948

BLACKBOLT PRO

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



AUSGEWÄHLTE FUNKTIONEN

Teig kneten | Biskuitteig | Sahne aufschlagen | Eischnee schlagen

PLANETENRÜHRER BLACKBOLT PRO

- Gehäuse aus Aluminiumdruckguss.
- Schüssel aus Edelstahl.
- Silikonbeschichteter Griff für sicheren Halt.
- Robuste Konstruktionsweise für stabilen Betrieb.
- Geräuscharmer und langlebiger Motor.
- Das Kühlsystem ermöglicht einen Dauerbetrieb von bis zu 60 Minuten.
- 11 Geschwindigkeitseinstellungen.
- Timer-Funktion.
- Vier voreingestellte Programme: Teig kneten, Biskuitmasse, Sahne schlagen, Eischnee schlagen.
- Überhitzungsschutz.
- Fassungsvermögen: 7 Liter.
  - 0,2-1,5 kg Mehl.
  - 2-20 Eiweiße.
  - 150-1500 ml Schlagsahne.
  - 100-2000 ml saure Sahne.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
  - Schneebesen, Rührer und Knethaken aus Edelstahl (18/8)
  - Rührer mit Silikonrand aus PA (Polyamid/Nylon)
  Enthaltenes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
- Entwickelt gemäß den Anforderungen der Machine Directive/ Maschinenrichtlinie.
- Der Mikroschalter sorgt dafür, dass sich das Gerät nur mit korrekt eingesetzter Schüssel starten lässt.
- Fix angebrachte transparente Schüsselabdeckung mit sicherer Einfüllöffnung, um ein Einklemmen der Finger zu verhindern.
- Slow-Start-Funktion: Nach dem Einschalten erhöht das Gerät kontinuierlich die Geschwindigkeit und sorgt so für einen reibungslosen Übergang zu einer optimalen Rührleistung.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
221150	7	230	800	470x263x(H)413	**649,00**



V-förmiger Riemenantrieb
Effiziente Kraftübertragung. Geeignet für die intensive tägliche Nutzung.

Soft-Start
11 Geschwindigkeitsstufen, angepasst an das gewählte Programm mittels Drehregler stufenlos einstellbar.

Schüssel, 7 Liter
Aus säurebeständigem Edelstahl AISI 304 und mit einem rutschfesten und beschichteten Griff ausgestattet.

Gehäuse
Solide und stilvoll, aus hochwertigem Aluminium.

Getriebe
Äußerst solide und aus Edelstahl gefertigt. Garantiert eine gleichmäßige Rotation und einen sanften Übergang zur gewünschten Leistungsstufe.

Kontrollpanel
- leicht ablesbar
- Countdown-Timer

4 Programmstufen:
- Langsam (Stufen 1-6)
- Standard (Stufen 1-8)
- Sanft (Stufen 1-9)
- Schnell (Stufen 1-11)

Deckel mit Öffnung
Für bequemes Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs - ohne sich Gedanken über eine Verschmutzung der Arbeitsfläche zu machen.

INKLUSIVE


Spiral-Knethaken
aus Edelstahl 18/8


Schneebesen
aus Edelstahl 18/8


Flachrührer 1
aus POM-Kunststoff


Flachrührer 2
aus Edelstahl 18/8


Schüssel 7 L
aus Edelstahl 18/8

BLACKBOLT

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

LEISTUNG
1500W

Getriebe
Äußerst solide und aus Edelstahl gefertigt. Garantiert eine gleichmäßige Rotation und einen sanften Übergang zur gewünschten Leistungsstufe.

V-förmiger Riemenantrieb
Effiziente Kraftübertragung. Geeignet für die intensive tägliche Nutzung.





Kontrollpanel
- leicht ablesbar
- Countdown-Timer

4 Programmstufen:
- Langsam (Stufen 1-6)
- Standard (Stufen 1-8)
- Sanft (Stufen 1-9)
- Schnell (Stufen 1-11)

Soft-Start
11 Geschwindigkeitsstufen, angepasst an das gewählte Programm mittels Drehregler stufenlos einstellbar.

Deckel mit Öffnung
Für bequemes Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs - ohne sich Gedanken über eine Verschmutzung der Arbeitsfläche zu machen.

Gehäuse
Solide und stilvoll, aus hochwertigem Aluminium.

Schüssel, 7 Liter
Aus säurebeständigem Edelstahl AISI 304 und mit einem rutschfesten und beschichteten Griff ausgestattet.

INKLUSIVE



Spiral-Knethaken
aus Edelstahl 18/8

Schneebesen
aus Edelstahl 18/8

Flachrührer 1
aus POM-Kunststoff

Flachrührer 2
aus Edelstahl 18/8

Schüssel 7 L
aus Edelstahl 18/8

PLANETENRÜHRER BLACKBOLT

- Gehäuse aus Aluminiumdruckguss.
- Schüssel aus Edelstahl.
- Silikonbeschichteter Griff für sicheren Halt.
- Robuste Konstruktionsweise für stabilen Betrieb.
- Geräuscharmer und langlebiger Motor.
- Das Kühlsystem ermöglicht einen Dauerbetrieb von bis zu 60 Minuten.
- 11 Geschwindigkeitseinstellungen.
- Timer-Funktion.
- Vier voreingestellte Programme: Teig kneten, Biskuitmasse, Sahne schlagen, Eischnee schlagen.
- Überhitzungsschutz.
- Fassungsvermögen: 7 Liter.
  - 0,2-1,5 kg Mehl.
  - 2-20 Eiweiße.
  - 150-1500 ml Schlagsahne.
  - 100-2000 ml saure Sahne.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
  - Schneebesen, Rührer und Knethaken aus Edelstahl (18/8)
  - Rührer mit Silikonrand aus PA (Polyamid/Nylon)

  Enthaltenes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
221570	7	230	1500	460x310x(H)379	**599,00**

ZUBEHÖR FÜR BLACKBOLT 221570

18/8 stainless steel | user assembly



230121

18/10 stainless steel | PP polypropylene | POM POM plastic | user assembly



230114

NUDELAUFSÄTZE FÜR BLACKBOLT MIXER – 3ER-SET

- Gehäuse, Walzstifte und Schneidwalzen aus Edelstahl.
- Im Kit enthaltenes Zubehör:
  1. Nudelwalze: 140 mm breit und 8 mm dick, einstellbar von etwa 0,2 mm bis 2 mm.
  2. Spaghetti-Schneider: 1,6 mm dick.
  3. Tagliatelle-Schneider: Breite 6,3 mm.
- Die Aufsätze sind nur mit dem HENDI Blackbolt Planetenrührer kompatibel (Code: 221570).

Artikelnummer	mm	€
230121	220x51x(H)88	**175,00**

FLEISCHWOLFAUFSATZ FÜR BLACKBOLT

- Komplettes Fleischwolfset.
- Trichter, Förderschnecke und Wanne aus Aluminium.
- Klinge und 3 Schleifplatten aus Edelstahl.
- Stößel aus PP.
- Füllkit aus POM.
- Lochscheiben mit 3, 5, 7 mm Durchmessern.
- Zuführungsöffnung mit einem Durchmesser von 43mm.
- Das Set umfasst: Fleischwolf, Stößel, herausnehmbare Schale, Stopfsatz, Klinge und 3 Lochscheiben.
- Der Aufsatz ist nur mit dem HENDI Blackbolt (Artikelnummer: 221570) kompatibel.

Artikelnummer	mm	€
230114	137x92x(H)266	**64,00**

ZUBEHÖR FÜR BLACKBOLT

NEW

18/8 stainless steel



967324

FLACHER RÜHRBESEN

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel mit Küchenmaschine Blackbolt.

Artikelnummer	mm	€
967324	20x158x(H)214	**56,00**

NEW

18/8 stainless steel



967331

SCHNEEBESEN

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel mit Küchenmaschine Blackbolt.

Artikelnummer	mm	€
967331	152x152x(H)212	**42,00**

NEW

18/8 stainless steel



967317

KNETHAKEN FÜR SCHWEREN TEIG

- Aus 18/8/Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel Küchenmaschine Blackbolt.

Artikelnummer	mm	€
967317	118x118x(H)212	**64,50**

NEW

PA polyamide SIL silicone



967355

FLACHER RÜHRBESEN MIT SILIKONRAND

- Steckverbinder aus 18/8 Edelstahl.
- Rahmen aus PA.
- Rand aus Silikon.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel mit Planetenrührer Blackbolt.

Artikelnummer	mm	€
967355	22x172x(H)218	**35,00**



967348

NEW

18/8 stainless steel

SCHÜSSEL, 7 LITER

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.
- Kompatibel mit Küchenmaschine Blackbolt Pro.

Artikelnummer	mm	€
967348	ø225x(H)210	**89,50**

PLANETENRÜHRER KITCHEN LINE

- Gehäuse aus Aluminium.
- Spritzgussdeckel und Schüsselabdeckung aus Kunststoff.
- Hochleistungsschneckenantrieb und Zahnräder.
- Mehrere eingebaute Sicherheitsabschalter sorgen für höchste Sicherheit und bestmöglichen Überlastungsschutz.
- Inklusive Schüssel, Schläger, Schneebesen und Teighaken aus Edelstahl.
- Übersichtliches digitales Bedienfeld.
- Schüssel mit Griffen für leichteren Transport.
- Automatische Abschaltung, wenn der Kopf oder die Schüsselabdeckung angehoben wird.

Al aluminium

MAXIMALE KAPAZITÄT
5 kg



222829



222836



222843













Artikelnummer	222829	222836	222843
Liter	7 l	10 l	20 l
Mehl/Teigladung	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
Maße	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
Kontrolle	digital	mechanisch	mechanisch
Geschwindigkeit	128/252/545 U/Min.	148/244/480 U/Min.	197/317/462 U/Min.
Netzspannung	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	**795,00**	**965,00**	**1 295,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE

S.S. stainless steel BPA free

- Schält Kartoffeln mit einer Schleifscheibe und Schälpads im Inneren der Trommel.
- Trommel, Schleifscheibe und Schälpads aus hochwertigem Edelstahl.
- Schleifscheibe mit Rührarmen aus einer Aluminiumlegierung.
- BPA-freier transparenter Deckel.
- Leistungsstarker Motor schält eine volle Ladung in 2–3 Minuten.
- Bedienfeld mit einem 8-Minuten-Timer und Kontrollleuchten.
- Sicherheitsschalter.
- Frischwassereinlass und Abflussanschluss spülen Kartoffeln während des Schälens kontinuierlich.
- Auffangbehälter für Schalen, bestehend aus zwei Behältern, von denen einer perforiert ist, um Verstopfungen im Abfluss zu vermeiden.
- Die Beine sind zur Stabilisierung mit Kunststofffüßen versehen, während Befestigungsplatten an zwei Beinen eine sichere Montage am Boden ermöglichen.
- Wasserbeständigkeitsbewertung: IP23.



229224

KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE 18KG

- Kapazität von 18 kg Kartoffeln pro Ladung, kann 240 bis 360 kg Kartoffeln pro Stunde schälen. Gewicht: 42,4 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**1 645,00**



229217

KARTOFFELSCHÄLER 10 KG

- Maximale Last: 10 kg.
- Volumen: 22-Liter-Trommel für 140-200 kg/Std.
- Gewicht: 39,6 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525 x(H)833	**1 550,00**



229200

KARTOFFELSCHÄLER 5 KG

- Maximale Last: 5 kg.
- Volumen: 12-Liter-Trommel für 70-100 kg/Std.
- Gewicht: 37,5 kg.

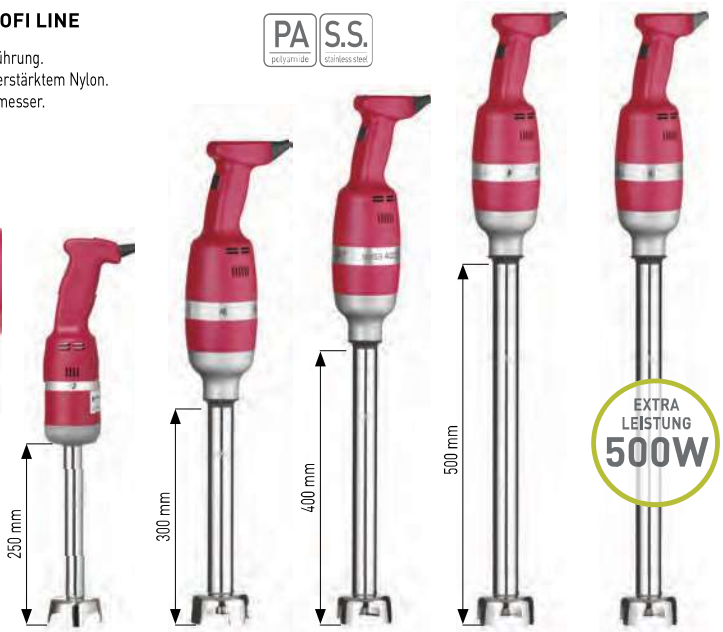
Artikelnummer	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525 x(H)787	**1 495,00**

STABMIXER PROFI LINE

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Leicht zu reinigen.

Ausgestattet mit einem Digitaldisplay





Artikelnummer	224328	224335	224397	224359	224052
	Stabmixer 250, fixe Geschwindigkeit	Stabmixer Profi Line 300, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer 400, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer Profi Line 500, Geschwindigkeit regelbar	Stabmixer Profi Line 500
Schalttafel		Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)	Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen)
Geeignet für bis zu (l)	20	50	80	100	120
Maße (mm)	ø75x(H)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
Stablänge (mm)	250	300	400	500	500
Geschwindigkeit (U/Min.)	fixe 15 000	regelbar 2 000 – 9 000	regelbar 2 000 – 9 000	regelbar 2 000 – 9 000	regelbar 2 000 – 9 000
Maximalgeschwindigkeit (U/Min.)		13 000	15 000	15 000	15 000
Leistung/Spannung (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Gewicht (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	**299,00**	**489,00**	**573,00**	**578,00**	**709,00**



SCHNEEBESEN FÜR STABMIXER PROFI LINE 300, 400 & 500

- Mit 2 Schneebesen.
- Einfache und sichere Montage.
- Geeignet für: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

Artikelnummer	mm	€
224342	ø120x(H)330	**205,00**



934029

WANDHALTERUNG

Artikelnummer	mm	€
934029	365x130x(H)70	**44,50**



STABMIXER PROFI LINE 400 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR, SET INKL. ABLAGEGESTELL

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Leicht zu reinigen.
- Mit Schneebesen und Halterung zur Wandmontage.
- Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen).
- Leicht zu reinigen.
- Stablänge: 400 mm.
- Geeignet für bis zu 80 Liter Gewicht 4,75 kg Geschwindigkeit: 2.000 - 9.000 U/Min

Artikelnummer	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	**735,00**

STABMIXER 250 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

- Professionelle Ausführung.
- Gehäuse aus faserverstärktem Nylon.
- Edelstahlstab und -messer.
- Lieferung inklusive Schneebesen (290 mm).
- Schneller Zubehörwechsel dank der Kupplung.
- Einfach zu reinigen.
- Mit ergonomisch geformtem Griff.
- Stab und Messer aus Edelstahl, Länge: 250 mm.
- Geeignet für bis zu 20 Liter.
- Regler für die Geschwindigkeit: 2500 - 15000 U/Min.
- Gewicht 1,90 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	**499,00**



design by
Robert Bronwasser



6 Voreingestellte Geschwindigkeitsstufen
Erhöhen Sie das Arbeitstempo.
Steigern Sie Ihre Effizienz.
MAN MUSS KEIN PROFI SEIN UM HERVORRAGENDE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

Ergonomisches und leichtes Gehäuse
Profilierter Griff für festen und zuverlässigen Grip.
Der richtige Betätigungswinkel.
KOMFORTABLE BEDIENUNG UND NATÜRLICHE ZEIGEFINGERPOSITION AM SCHALTER

Geräuscharm
Leise Antriebsbedienung,
auch für offene Küchen geeignet.
IDEAL FÜR PROFESSIONELLE ANWENDER



FÜR BEHÄLTER UND PFANNEN MIT EINER KAPAZITÄT VON 1 BIS 8 LITERN

ABS plastic | S.S. stainless steel

STABMIXER HENDI BLEND

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- ABS-Kunststoffgehäuse und hochwertiger Edelstahlschaft.
- Gekreuzte Edelstahlmesser mit Titaniumbeschichtung.
- Leistungsstarker 250W Motor, 6 Geschwindigkeitsstufen mit LCD-Anzeige.
- Maximale Drehzahl: 13.500 U/Min.
- Geeignet für 1-8 Liter.

Artikelnummer	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)450	**98,50**



222157

Titanbeschichtete Klingen
3-mal haltbarer und abnützungsresistenter.
VERBESSERTE HALTBARKEIT

Hochwertige Verarbeitung
Erhöhte Bruch- und Kratzfestigkeit dank ABS TERPOLYMER

Beeindruckender Geschwindigkeitsbereich
Von 6.600 bis 13.500 U/Min.
VERKÜRZTE VORBEREITUNGSZEIT

Mehr Möglichkeiten
Der Schaft misst 20 cm, sodass Sie das Gerät auch in einem größeren Gefäß einfach verwenden können

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI



ABS plastic | S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

STABMIXER MIT SPIRALKORDEL

- Gehäuse aus Edelstahl 18/8 und ABS.
- Abnehmbarer 225 mm langer Mischschaft aus 18/8 Edelstahl.
- Doppelklinge aus Edelstahl SUS 420J2.
- Die flexible Spiralschnur lässt sich einziehen, um Verwicklungen zu vermeiden.
- Die Geschwindigkeit lässt sich über einen großen Drehknopf einstellen. Das LCD-Display zeigt die Geschwindigkeit in 7 Schritten an.
- Geschwindigkeit: von ca. 8500 U/min bis 16500 U/min. Mit Turbo-Funktion.
- Überhitzungsschutz.
- Geeignet für bis zu 3 l.

Artikelnummer	V	W	mm	€
221181	230	1000	ø65x425	**98,50**

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

RECHARGEABLE BATTERY

ABS plastic | S.S. stainless steel

STABMIXER KABELLOS SMART PRESSURE

- Aus satiniertem Edelstahl und ABS.
- Abnehmbarer Mixarm mit S-förmiger Klinge.
- Smart Pressure-Funktion: Je stärker die Taste gedrückt wird, desto höher ist die Klingengeschwindigkeit – die stufenlose Geschwindigkeitsanpassung sorgt für eine bessere Kontrolle des Mixvorgangs.
- 5 Gänge: von 11.000 U/Min. (Getriebestufe 1) bis 16.000 U/Min. (Getriebestufe 5).
- Kabellos und wiederaufladbar – mit eingebautem Akku: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Zeigt 4 Akkuladestände an (100/75/50/25%).
- Betriebsdauer: bis zu 30 Minuten bei voller Ladung.
- Schutz: nach 3 Sekunden ohne Aktivität wird die Klinge blockiert.

Artikelnummer	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	79,95







Anzeige des Batteriestands

Intelligente Druckfunktion – Die Rotationsintensität der Klinge wird mit einem Knopf geregelt, eine reibungslose Drehzahlregelung ermöglicht eine bessere Kontrolle über den Mischprozess

Kabellos, wiederaufladbar, mit integriertem 2000 mAh Akku

Sicherheitsfunktion: Nach 3 Sekunden Inaktivität ist die Klinge verriegelt

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

STABMIXER KITCHEN LINE

- Gehäuse der Antriebseinheit aus langlebigem, schwarzen, glasfaserverstärktem Polyamid.
- Abnehmbare Klinge aus Edelstahl AISI304.
- Im Set enthalten: ein kleines Kit zum Zerlegen der Klinge.
- Variable, mit einem Drehknopf stufenlos regulierbare Geschwindigkeit: von 4000 bis 16000 U/min.
- Belüfteter Motor.
- Die Sicherheitstaste verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
- Eine Sperrtaste ermöglicht den Dauerbetrieb ohne Tastendruck.



PA polyamide | S.S. stainless steel

RÜHRSTAB FÜR STABMIXER

- Schaft und Klinge aus Edelstahl.
- Passend für: 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Inkl. Klingenentnahmeset.

Artikelnummer	mm	€
222225	(L)250	**89,00**
222232	(L)300	**92,00**
222249	(L)400	**102,50**
222256	(L)500	**113,00**

SCHNEEBESEN-AUFSATZ FÜR STABMIXER

- Kompatibel mit den Kitchen Line Stabmixern 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Besteht aus zwei Schneebesen aus Edelstahl.
- Sicher und einfach an der Antriebseinheit zu befestigen.

Artikelnummer	mm	€
222263	(L)250	**101,00**



HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

PA polyamide | 18/10 stainless steel



Artikelnummer	221198	221327	221334	221341
	Stabmixer 350 mit variabler Geschwindigkeit und 250mm langem Stab	Stabmixer 350 mit variabler Geschwindigkeit und 300mm langem Stab	Stabmixer 500 mit variabler Geschwindigkeit und 400mm langem Stab	Stabmixer 500 mit variabler Geschwindigkeit und 500mm langem Stab
Geeignet für bis zu (l)	20	30	80	120
Maße (mm)	ø100x666	ø100x716	ø100x816	ø100x916
Stablänge (mm)	250	300	400	500
Geschwindigkeit (U/Min.)	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000	4 000 – 16 000
Leistung/Spannung (W/V)	350/230	350/230	500/230	500/230
€	**197,50**	**205,00**	**229,00**	**239,00**

STABMIXER KITCHEN LINE 160 – GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Ausführung für den professionellen Einsatz in Eisdielen, Restaurants und Hotelküchen, Stabmixer für die Zubereitung von zB Eis-Mischungen, Gemüsesuppen, Mousse, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenmark, Pesto, etc.
- Luftgekühlter Motor.
- Stab und Messer aus Edelstahl: 160 mm lang, Ø 25 mm.
- Geschwindigkeit: ca. 4.000 - 20.000 U/Min.
- Nettogewicht inkl. Stab: ca. 1,61 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	**149,50**

222140



SCHNEEBESEN FÜR MIXER 222140

- Bestehend aus zwei Schneebesen aus Edelstahl.
- Einfache und sichere Befestigung am Motor.

Artikelnummer	mm	€
222164	(L)185	**95,00**

222164





SET: STABMIXER 350 MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT + SCHNEEBESEN + HALTERUNG ZUR WANDMONTAGE

- Geeignet für bis zu 80 Liter.
- Das Set beinhaltet: Stab mit 400 mm Länge, Schneebesen mit 250 mm Länge – gefertigt aus Edelstahl 18/8 sowie Halterung zur Wandmontage.
- Folgende Stäbe können separat erworben werden: 222232, 22225, 222256, 222263.

Artikelnummer	V	W	mm	€
222393	230	350	110x324x(H)816	**325,00**

222393

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.


HENDI