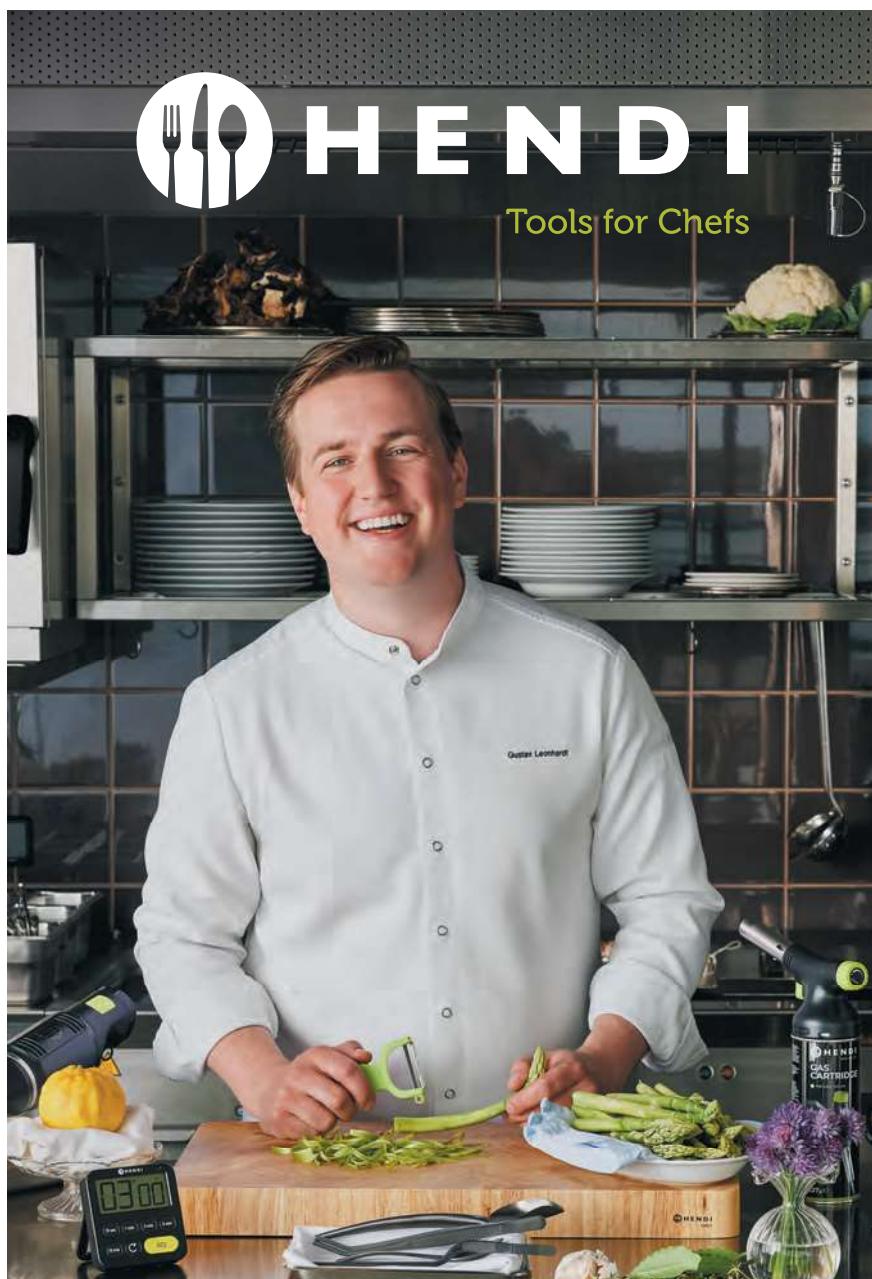




HENDI

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



14

Thermoboxes, trolleys

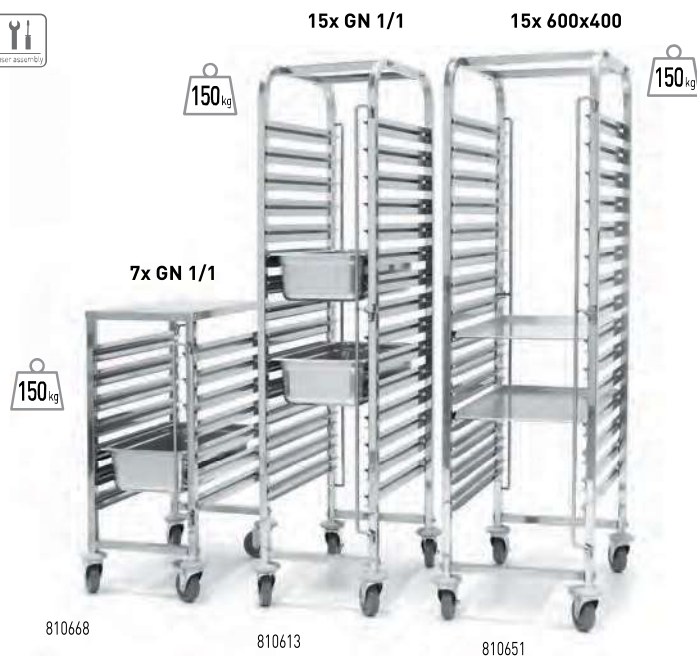
Preserve quality,
wherever you are

666

 HENDI







2 Lenkrollen mit Bremsen



Beidseitige Schnellverriegelung



ABRÄUMWAGEN - 7 X GN 1/1, PROFI LINE

- Für GN 1/1 Tablett/Behälter - Zwischenraum 80mm.
- GN 1/1 - 530x325.
- Mit Arbeitsfläche.
- Mit 4 Rollen, 2 davon mit Bremse.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810668	445x615x(H)945	175,00

ABRÄUMWAGEN - 15 X GN 1/1, PROFI LINE

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

Artikelnummer	mm	€
810613	440x610x(H)1710	237,50

ABRÄUMWAGEN - 15 X 600X400MM, PROFI LINE

- 15 Einschübe mit 600x400mm und einem Zwischenraum von jeweils 80mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810651	515x680x(H)1710	262,50



ABRÄUMWAGEN, KITCHEN LINE

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Die Führungen werden im Abstand von 80 mm platziert.
- Kompatibel mit GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 Trays.
- Ausgestattet mit 4 großen Gummirollen (ø 100 mm).
- Enthält 4 Gummipuffer.
- Maximale Last: 100 kg.
- Maximale Kapazität: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Wird flach verpackt geliefert.

Artikelnummer	mm	€
813270	380x550x(H)1705	164,50

REGALWAGEN, KITCHEN LINE

- Rahmen aus Edelstahl.
- Die Führungen sind im Abstand von 80 mm platziert.
- Ausgestattet mit 4 großen Gummirollen (ø 100 mm).
- Enthält 4 Gummipuffer.
- Maximale Last: 100 kg.
- Maximale Kapazität: 15 Tablett.
- Wird flach verpackt geliefert.
- Abmessungen der Führungen: 600 x 400 mm.

Artikelnummer	mm	€
813287	470x620x(H)1735	189,00

TRANSPORTWAGEN DOPPELT - 12XGN1/1

- GN 1/1 mit 12 Lagen im Abstand von 80 mm. Stopper auf beiden Seiten verhindern ein Herausfallen von Tablett oder GN-Behältern. Ausgestattet mit vier Rollen, davon zwei mit Feststellbremsen. Zulässige Belastung des Wagens: 150 kg bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung. Flatpack-Lieferung.

Artikelnummer	mm	€
810569	810x610x(H)960	225,00



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

 **HENDI**

669





150 kg

30x GN 1/1



810576

TRANSPORTWAGEN DOPPELT - 30XGN1/1

- GN 1/1 mit 30 Lagen im Abstand von 80 mm. Stopper auf beiden Seiten verhindern ein Herausfallen von Tablett oder GN-Behältern. Ausgestattet mit vier Rollen, davon zwei mit Feststellbremsen. Flatpack-Lieferung.
- Die maximale Belastung beträgt 150 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

Artikelnummer	mm	€
810576	798x610x(H)1710	359,50

150 kg

15x GN 1/1



810606



Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Regalwagen ineinander gestellt werden.

ABRÄUMWAGEN KOMPAKT - 15 X GN 1/1

- Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Wagen einfach ineinandergeschoben werden.
- GN 1/1 mit 15 Einschüben und einem Zwischenraum von 80 mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablett.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.
- Zerlegte Ausführung.
- Die maximale Belastung beträgt 150 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

Artikelnummer	mm	€
810606	445x610x(H)1710	279,50



817667

ABDECKUNG FÜR WAGEN

- Hergestellt aus dickem transparentem PVC-Material.
- Frontöffnung mit 2 Eckreißverschlüssen.
- Hilft, Lebensmittel vor Staub, Schmutz und äußerer Kontamination zu schützen.
- Transparentes Material.

Artikelnummer	Geeignet für	mm	€
817650	801576	760x570x(H)1630	30,95
817667	810613, 810606	400x570x(H)1595	24,95
817674	810651	640x480x(H)1595	26,95
817681	810668	400x570x(H)830	17,95



NEW



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

 HENDI

671



816691



810224

S.S.
stainless steel**SERVIERWAGEN, GESCHWEISST**

- Geschweißte Konstruktion, die hohe Festigkeit und Stabilität gewährleistet.
- Regale mit einer um 10 mm erhöhten Kante, um das Herunterfallen des Geschirrs zu verhindern.
- Gesamte Regalgröße: 800x500 mm.

- Regalmaße ohne erhöhter Kante: 750x450 mm.
- Vertikaler Edelstahlgriff mit 100 mm Ausladung.
- 4 Lenkrollen Ø 100 mm, davon 2 mit Feststellbremsen.

Artikelnummer	mm	€
810224	865x565x(H)950	299,00
816691	865x565x(H)950	269,00

NEW S.S. user assembly



809648



809655

SERVIERWAGEN

- Aus Edelstahl.
- Verfügbar in 2 Modellen:
 - 809648: 2 Regalböden, Abstand zwischen den Regalböden: 440 mm.
 - 809655: 3 Regalböden, Abstand zwischen den Regalböden: 205 mm.
- Geräuschkämmendes Material darunter.
- Max. Belastung pro Regal: 50 kg.

- 4 Lenkrollen mit Stoßfängern, ø100 mm.
- 2 Rollen mit Bremsen.
- Arbeitsplattengröße: 695x398 mm.
- Lieferung flach verpackt zur Selbstmontage.

Artikelnummer	mm	€
809655	745x398x(H)810	119,00
809648	745x398x(H)810	99,00



810101

SERVIERWAGEN

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 270 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810101	905x585x(H)945	132,50



811320

SERVIERWAGEN MATTSCHWARZ

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und mit mattschwarzem Finish.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 270 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
811320	905x585x(H)945	179,00



SERVIERWAGEN

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

Artikelnummer	mm	€
810002	905x585x(H)945	111,50



810002





SERVIERWAGEN MIT 4 REGALBÖDEN

- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl. Ausgestattet mit 4 Einlegeböden. Inklusive 4 Rollen, davon 2 mit Bremse, und praktischem Eckenschutz. Flatpack-Lieferung.

Artikelnummer	mm	€
810118	905x585x(H)1245	187,50

SERVIERWAGEN MIT 5 REGALBÖDEN

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit fünf Regalböden ausgestattet.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, und Stoßschutz.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810125	905x585x(H)1545	249,50

SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN MIT 3 FÄCHERN

- Kann als mobiles Werkzeug verwendet werden, geeignet für die Lagerung.
- Kann leicht über unebene Flächen, in Aufzügen oder in Gängen bewegt werden.
- Obere Ablage auf ergonomischer Höhe für mehr Komfort.
- Maximale Beladung pro Fach (gleichmäßig verteilt): 50 kg.
- Ausgestattet mit 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse.
- Abgerundete Ecken.



SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN MIT LAGEN, GROSS

- Abmessungen der Ablage: 842 x 486 mm.
- Regalabstand: 308 mm.

Artikelnummer	mm	€
816264	1010x500x(H)960	96,95
816271	1010x500x(H)960	149,95

SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN MIT 3 FÄCHERN, KLEIN

- Regalabstand: 293 mm.
- Abmessungen der Ablage: 625 x 400 mm.

Artikelnummer	mm	€
810200	800x420x(H)945	69,95



BEHÄLTER FÜR SERVIERWAGEN

- Untere Abmessungen: 238 x 173 mm.
- Kompatibel mit Produkten: 810200, 816264, 816271

Artikelnummer	mm	€
816288	325x240x(H)447	12,25



816288



BEHÄLTER FÜR SERVIERWAGEN

- Abmessungen Boden: 294 x 185 mm.
- Kompatibel mit Produkten: 810200, 816264, 816271.

Artikelnummer	mm	€
816295	325x240x(H)180	5,95



816295

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



675





AMER★BOX



ZUTATEN-TRANSPORTWAGEN

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Deckel aus ABS.
- Abgerundete Ecken und glatte Innenwände.
- Platz im oberen, inneren Teil des Wagens für die Schaufel.
- 4 Gummiräder, darunter 2 Lenkrollen.
- Raddurchmesser: 75 mm.
- Zutatenschaufel inbegriffen.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877210	62	345x720x(H)570	125,00
877913	82	355x720x(H)600	139,50
877920	102	600x720x(H)700	154,50



Schaufel

Transparenter Deckel

4 Lenkrollen



Mehl



Zucker



Salz



Nüsse



Reis

AMER★BOX



EISBEHÄLTER, ISOLIERT

- Gehäuse aus robustem Polyethylen (HDPE), das widerstandsfähig gegen Stöße und Aufpralle ist.
- Dicke Schaumisolierung sorgt dafür, dass die Eistemperatur lange erhalten bleibt.
- Innenwände sind widerstandsfähig gegen Kratzer und Flecken.
- Der ergonomische Griff ist in das Gehäuse integriert.
- Entwickelt für den Transport von Eiswürfeln oder Flockeneis über lange Strecken.
- Abgedichteter Schiebedeckel für einfaches Entnehmen von Eis.

- Profilierter Abfluss für geschmolzenes Eis im Innenraum mit einem Ablasshahn.
- Ausgestattet mit 2 großen ø20 mm Rädern für Stabilität auf unebenem Boden und 2 kleineren ø10 mm Lenkrollen mit Bremsen.
- Profilierter Abfluss für geschmolzenes Eis im Innenraum mit einem Ablasshahn.
- Wird gebrauchsfertig geliefert, keine Montage erforderlich.
- Ablasshahn, Eisschaufel und Abtropfschale enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	649,00

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

677



AMER★BOX



Jeder Trolley wird mit einer Vinylabdeckung ausgeliefert zur hygienischen Lagerung



Platz für bis zu 50 Teller pro Reihe



2 Vorderräder mit Bremsen



TELLERWAGEN

- Gewährleistet den sicheren Transport von Geschirr.
- Mobile Schutzvorrichtungen aus Polyethylen ermöglichen die Beladung von Tellern unterschiedlicher Größe.
- Extrem robustes Design aus Polyethylen schützt das Geschirr vor Absplittern oder Bruch.
- Anzahl der Tellerstapel: 6.
- Teller pro Stapel: 50.
- 2 große Räder und 2 Lenkrollen mit Feststeller.
- Stoß- und schlagfest.
- Vinylbezug zur Erfüllung strenger Hygienevorschriften inklusive.
- Tellerdurchmesser von Ø 115 bis Ø 330 mm.

Artikelnummer	mm	€
877906	930x720x(H)785	660,00



Beispiele für Bestückungen



4 Spalten -
Teller von
Ø225-330 mm



6 Spalten -
Teller von
Ø140-225 mm



4 Spalten -
Teller von Ø115 mm
2 Spalten -
Teller von Ø140-175 mm
2 Spalten -
Teller von Ø175-225 mm



5 Spalten -
Teller von Ø115 mm
3 Spalten -
Teller von
Ø175-225 mm

TRANSPORT, LAGERUNG



678



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



TROLLEY FÜR THERMO-CONTAINER

- Belastbar bis maximal 120 kg.

Artikelnummer	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50



877821



NEW

TROLLEY FÜR BEHÄLTER, 6 RÄDER

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Offene Rahmenkonstruktion.
- Ausgestattet mit 6 festen PA-Rädern.
- Entworfen für stabile Bewegungen bei routinemäßigen Transportaufgaben.

Artikelnummer	mm	€
809884	655x415x(H)130	98,95
809891	680x490x(H)133	147,95
809907	735x500x(H)133	152,95



877821



PLATTFORMWAGEN

- Zusammenklappbar, um die Transportabmessungen zu minimieren.
- Maße vor dem Falten: 742x480x235 mm.
- Maximale Last: 200 kg.

Artikelnummer	mm	€
810514	742x480x(H)845	79,95



810514

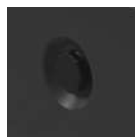
Zusammenklappbar zur platzsparenden Aufbewahrung beim Transport

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



679





Entlüftungsklappe



Tür mit Dichtung.



AMER★BOX



THERMO CATERING-CONTAINER 2X GN 1/1 200

- Doppelwandiges isoliertes Polyethylen LDPE.
- Hält heiß und kalt.
- Mit 2 stabilen Tragegriffen.
- Gepresste Führungen im Kammergehäuse.
- Innenmaße: 335x533x(H)590 mm.
- Geeignet für 1/1 Gastronorm-Schalen: □
Gastronorm-Behälter 20 mm tief: 12 Stück.
Gastronorm-Behälter 65 mm tief: 6 Stück.
Gastronorm-Behälter 100 mm tief: 4 Stück.
Gastronorm-Behälter 150 mm tief: 3 Stück.
Gastronorm-Behälter 200 mm tief: 2 Stück.

Artikelnummer	mm Innen	mm	€
877814	477x680 x(H)620	335x533 x(H)590	314,50



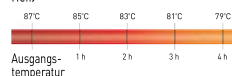
877821



2 Rollen mit Bremsen

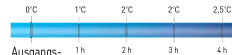
Temperaturentwicklung

Heiß



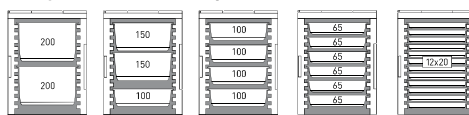
Ausgangstemp.

Kalt



Ausgangstemp.

Beispiele für Bestückungen



877821

Befestigungsgurt inklusive

TROLLEY FÜR THERMO-CONTAINER

- Belastbar bis maximal 120 kg.

Artikelnummer	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50

AMER★BOX



707692



THERMO-ISOLIERTER BEHÄLTER MIT HEIZFUNKTION - CATERING

- Doppelte stoßfeste HDPE-Isolierwände.
- Es hält Lebensmittel bis zu 4 Stunden nach dem Ausstecken des Netzsteckers auf einer sicheren Serviertemperatur.
- 2 große ergonomische Griffe.
- Großes und gut ablesbares LED-Display zur Anzeige der Temperatur in der Kammer.
- Hält sowohl hohe als auch niedrige Inhaltstemperaturen aufrecht.
- Gestanzte Schienen im Kammergehäuse.

- Geeignet für 1/1 GN-Behälter:
 - GN 1/1 (H) 20 mm: 12 Stück
 - GN 1/1 (H) 65 mm: 6 Stück
 - GN 1/1 (H) 100 mm: 4 Stück
 - GN 1/1 (H) 150 mm: 3 Stück
 - GN 1/1 (H) 200 mm: 2 Stück
 - GN 1/2 (H) 150 mm: 6 Stück
- Max. Temperatur: 68 °C.
- Wasserbeständigkeitsklasse: IPX3.

Artikelnummer	V	W	mm	€
707692	230	200	477x680x(H)620	825,00

TROLLEY FÜR THERMO-CONTAINER

- Belastbar bis maximal 120 kg.

Artikelnummer	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50



877821

Befestigungs-
gurt inklusive

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

681



AMER★BOX



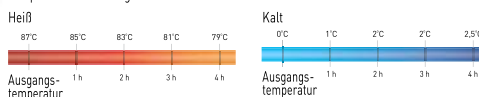
877869

THERMO GETRÄNKEBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

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

Artikelnummer	Liter	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	159,50
877876	18	230x420x(H)620	198,50

Temperaturentwicklung



4 Verschlüsse



Entlüftungsclappe



stapelbar

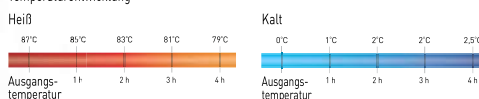


THERMO CATERING-CONTAINER GN 1/1, TOPLOADER

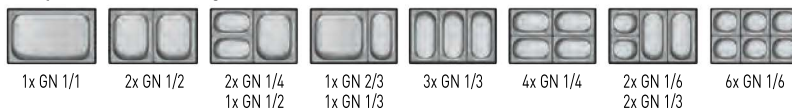
- Hergestellt aus HDPE-Polyethylen.
- Doppelte Wände, gefüllt mit hochwertigem Polyurethanschaum, sorgen für eine perfekte Isolierung und langes Halten der Lebensmittelltemperatur.
- Deckel mit 4 Klammern aus strapazierfähigem Nylon.

Artikelnummer	mm	mm Innen	€
877852	630x460x(H)305	530x325x(H)200	199,50

Temperaturentwicklung



Beispiele für Bestückungen



682



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

9x 600x400



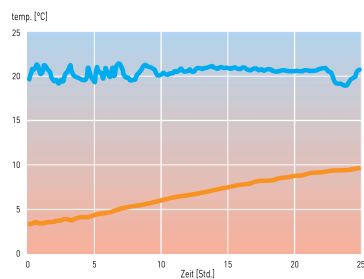
707685



THERMOBOX 9X 600X400MM

- Box aus EPP.
- Ultraleichte Frontschließung mit separatem Deckel.
- Hohe Temperaturbeständigkeit.
- Geeignet für den Transport und die Lagerung heißer und kalter Lebensmittel.
- Stapelbar.
- Abgerundete Ecken.
- 9 Schienen für 600 x 400-mm Tabletts (Tabletts nicht enthalten).
- Abstand zwischen Schienen: 50 mm.

Artikelnummer	Liter	mm	mm Innen	€
707685	128	540x700x(H)640	410x610x(H)580	399,50



Temperaturabfall im Behälter bei voller Beladung
 — Anfangstemperatur 20°C
 — Umgebungstemperatur 2,3°C

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

683





THERMO FRONTLADER

5x GN 1/1



707661



THERMO CATERING-BOX

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

Artikelnummer	Liter	mm	mm Innen	€
707661	66	600x400x(H)490	535x310x(H)400	119,00

Beispiele für Bestückungen



Passt perfekt auf Europaletten
- 4 Stück pro Lage.



WÄRMEELEMENT

- Hergestellt aus HDPE.
- Enthält Paraffinwachs.
- Geeignet für Thermoboxen.
- Kann auf 90 °C erwärmt werden.
- Zum Erhitzen des Elements legen Sie es auf ein Edelstahlblech oder in einen Behälter und stellen Sie es bis zu 40 Minuten lang in einen Konvektionsofen, max. 90 °C.

Artikelnummer	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x260x(H)30	24,95
707845	GN 1/1	530x325x(H)35	42,50



KÜHLELEMENT

- Hergestellt aus HDPE.
- Enthält Wasser und Ammoniumchlorid.
- Geeignet für Thermoboxen.
- Hält die Temperatur zwischen -15 und -10 °C für 4 bis 5 Stunden.
- Vor Gebrauch: Mindestens 12 Stunden bei -18 °C einfrieren oder bis es vollständig gefroren ist.
- Zur Überprüfung, schütteln Sie das Element. Sollten Sie keine Bewegung darin spüren und hören, ist es einsatzbereit.

Artikelnummer	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)35	27,95
707760	GN 1/2	320x260x(H)30	16,95



THERMO CATERING-CONTAINER

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

Artikelnummer	Liter	mm	mm Innen	€
707999	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545	199,00



707999

Beispiele für Bestückungen



KÜHLELEMENT

- Hergestellt aus HDPE.
- Enthält Wasser und Natriumpolyacrylat.
- Geeignet für Thermoboxen.
- Hält die Temperatur zwischen 0 und 4 °C für etwa 4 bis 5 Stunden.
- Vor Gebrauch: Mindestens 12 Stunden bei -6 °C einfrieren oder bis es vollständig gefroren ist.
- Zur Überprüfung, schütteln Sie das Element. Sollten Sie keine Bewegung darin spüren und hören, ist es einsatzbereit.

Artikelnummer	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x260x(H)30	15,50
707821	GN 1/1	530x325x(H)35	26,95



685

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.





Mit ergonomischen Griffen für einfaches Transportieren



THERMOBOX PROFI LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Bietet eine hohe Isolationskraft und hält Temperaturen von -20°C bis +110°C stand.
- Mit seitlich versenkten Griffen für mehr Tragekomfort.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm Innen	€
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234	39,95
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	49,50
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	72,50
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	63,95

PIZZA-THERMOBOX PROFI LINE

- Vollständig aus Polypropylen gefertigt.
- Seitlich integrierte Griffe, um den Transport zu erleichtern.
- Spezielles Profil auf der Innenseite zur leichteren Entnahme der Behälter oder Tablett.
- Robuste und stabile Konstruktionsweise für den langfristigen Gebrauch.
- Sehr leicht, von oben mit einem separaten Deckel verschließbar.
- Einfach stapelbar.

Artikelnummer	Liter	mm	mm Innen	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	54,50



707968



707814



KÜHLADAPTERBEHÄLTER GN 1/1

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

Artikelnummer	mm	€
707814	600x400x(H)85	35,95



707975



707982



Sehr widerstandsfähiger Rahmen



Mit ergonomischen Griffen zum einfachen Transportieren



Spezielle Vertiefung zum einfachen Öffnen

THERMOBOX PROFI LINE

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

Artikelnummer	Liter	mm	mm Innen	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	109,95



Besonders glatte Innenfläche

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



687





707746

ISOLIERBEHÄLTER

- Hergestellt aus schwarzem LSP EB Picclean im Formgussverfahren.
- Passgenauer Deckel.
- Ausgezeichnete Wärmeisolierung für heiße und kalte Speisen.
- Leichte Konstruktion mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische Beschädigungen.
- Ergonomische integrierte Griffe.
- Stapelbar.
- Interne Abmessungen geeignet für GN 1/1 Behälter oder 600 x 400 mm Tablett, abhängig vom Modell.
- Geeignet für direkten und indirekten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Geeignet für die langfristige Lagerung von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Kann mit Lebensmitteln bei Temperaturen bis zu 70°C für maximal 2 Stunden oder bei bis zu 100°C für maximal 15 Minuten verwendet werden. Je nach Art der Lebensmittel auch für die Lagerung bei Raumtemperatur für bis zu 30 Tage geeignet.
- Entspricht den gesetzlichen und hygienischen Anforderungen für Materialien, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm Innen	€
707746	40	600x400x(H)283	540x340x(H)230	32,50
707425	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	34,50
707432	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	47,50
707456	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	54,50



ISOLIERTER TRAGBARER BEHÄLTER KITCHEN LINE



- Thermogehäuse und Deckel aus Edelstahl mit Satin-Finish.
- Innen aus Edelstahl, Dicke 0,5 mm.
- Hält die Speisen und Getränke während des Transports warm/kalt.
- Der Raum zwischen den Wänden ist mit Isoliermaterial gefüllt.
- 2 Griffe, Isolierter Deckel mit Griff.
- Abnehmbare Profildichtung.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen und 1 festem Verschluss.

- Nicht stapelbar.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Liter	mm	€
708071	11	ø300x(H)345	51,50
708088	19	ø350x(H)400	60,50
708095	31	ø400x(H)445	80,95
710241	23	ø350x(H)440	70,95
710258	36	ø400x(H)500	86,50



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

 **HENDI**

689





ISOLIERTER TRAGBARER BEHÄLTER PROFI LINE

6 Verriegelungen – ideal auch für den Transport flüssiger Gerichte.

Die gleichen Durchmesser erleichtern das Stapeln und Transportieren.

710203



Der Raum zwischen den Wänden ist mit speziellem Isoliermaterial gefüllt, das es ermöglicht, die Temperatur der Lebensmittel für bis zu 6-8 Stunden konstant zu halten.



710326

710234

710227



710333

710135

Edelstahlhahn

710128

690

 HENDI



- Behälter-Außenseite aus 0,8 mm dickem, satiniertem Edelstahl.
- Behälter-Innenraum aus 0,8 mm dickem hochglänzend poliertem 18/8 Edelstahl.
- Deckel aus 0,6 mm dickem satiniertem Edelstahl.
- Ausgestattet mit 2 ergonomischen, isolierten Griffen, die jeweils mit 7 Schweißnähten befestigt sind.
- Der isolierte Deckel ist mit einem Griff und einem Entlüftungsventil zum einfachen Öffnen ausgestattet.
- Die Deckeldichtung ist profiliert und zur einfachen Reinigung abnehmbar.

- Der Deckel wird je nach Größe des Fassungsvermögens mit 6-8 Verschlüssen sicher verschlossen.
- Der Boden ist mit einem schwarzem Gummirand versehen, schützt den Behälter und ermöglicht es, mehrere Behälter übereinander zu stapeln.
- Entwickelt für Catering-Unternehmen, um Speisen und Flüssigkeiten warm zu halten.
- Hält den Inhalt bis zu 6 Stunden lang auf Temperatur.
- Stapelbar.

ISOLIERTER TRAGBARER BEHÄLTER PROFI LINE

Artikelnummer	Liter	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	139,00
710111	15	ø330x(H)280	146,00
710203	20	ø330x(H)360	155,00
710210	25	ø330x(H)430	165,00
710302	35	ø330x(H)570	195,00
710319	50	ø480x(H)380	209,00

ISOLIERTER TRAGBARER BEHÄLTER - MIT ABFLASSHAHN PROFI LINE

- Zapfhahn aus Edelstahl.
- Hahn in ca. 45 mm Höhe angebracht

Artikelnummer	Liter	mm	€
710128	10	ø330x(H)220	149,00
710135	15	ø330x(H)280	156,00
710227	20	ø330x(H)360	165,00
710234	25	ø330x(H)430	175,00
710326	35	ø330x(H)570	195,00
710333	50	ø480x(H)380	219,00

Ergonomische Griffe



Luftablassventil

Doppelter, mit einer Dichtung gesicherter und mit 6 Verschlüssen versehener Deckel.

Flexibles Material schützt Behälter und Behälterboden vor Beschädigungen.

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



691





812266

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM FÜR GN BEHÄLTER

- Anstelle der Regalböden können Sie in das Regal auch Behälter der Gastronormgröße 1/1 stellen.
- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinene geeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 80 kg pro Regalboden.

Artikelnummer	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	259,50
817995	Regalboden	530x358x(H)26	14,50
817988	Verlängerungshaken	15x42x(H)48	4,50



812273

LAGERREGAL, ALUMINIUM

- Rahmen aus korrosionsbeständigem eloxiertem Aluminium.
- Design mit 4 Ebenen.
- Jede Ebene besteht aus 3 abnehmbaren Polypropylen-Regalböden (insgesamt 12 Einlegeböden).
- Im Lieferumfang sind 16 Sätze Schrauben und Muttern für eine sichere Montage enthalten.
- Verstellbare Füße für einen stabilen, ebenen Stand.
- Kann mit anderen Regalen verbunden oder mithilfe eines passenden Hakens (Artikelnummer: 812372) zur Gestaltung von Eckaufstellungen verwendet werden.
- Max. Belastung pro Regalboden: 80 kg.

Artikelnummer	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	298,50
817971	Regalboden	398x400x(H)23	12,50
817988	Verlängerungshaken	15x42x(H)42	4,50

Beliebig
erweiterbar

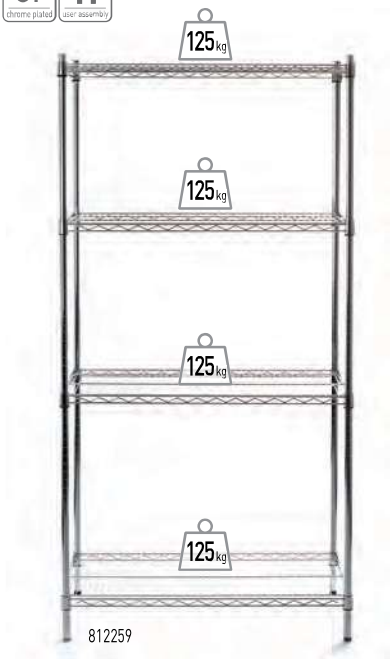


GN 1/1-Behälter passen genau
zwischen die Aluminiumschienen.



Geschirrspülmaschinengeeignete
Polypropylenböden

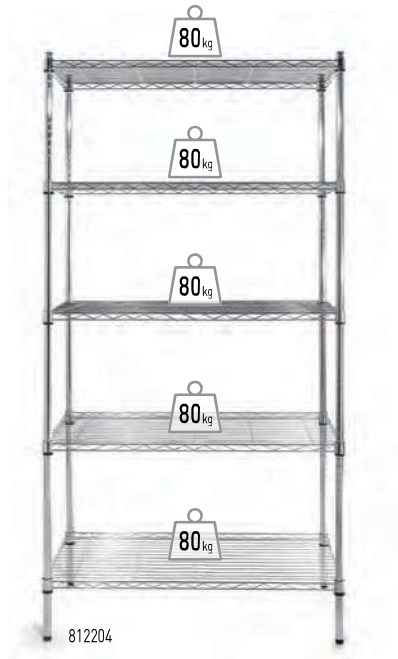




REGALSYSTEM 4 BÖDEN

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

Artikelnummer	mm	€
812259	910x455x(H)1830	134,50



LAGERREGAL MIT 5 FÄCHERN

- Aus Stahl.
- Erhältlich in verchromter oder schwarz pulverbeschichteter Ausführung.
- Einfach zu montieren, Regalhöhe lässt sich leicht einstellen.
- Enthält 5 Gitterablagen.
- Tragfähigkeit pro Regalboden: 80 kg.
- Mit verstellbaren Füßen.

Artikelnummer	Farbe	mm	€
812990	Schwarz	910x455x(H)1830	129,50
812204	Chrom	910x455x(H)1830	125,00

Montageanleitung



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



693

