

HENDI

Tools for Chefs

KATALOG 2026 | 2027

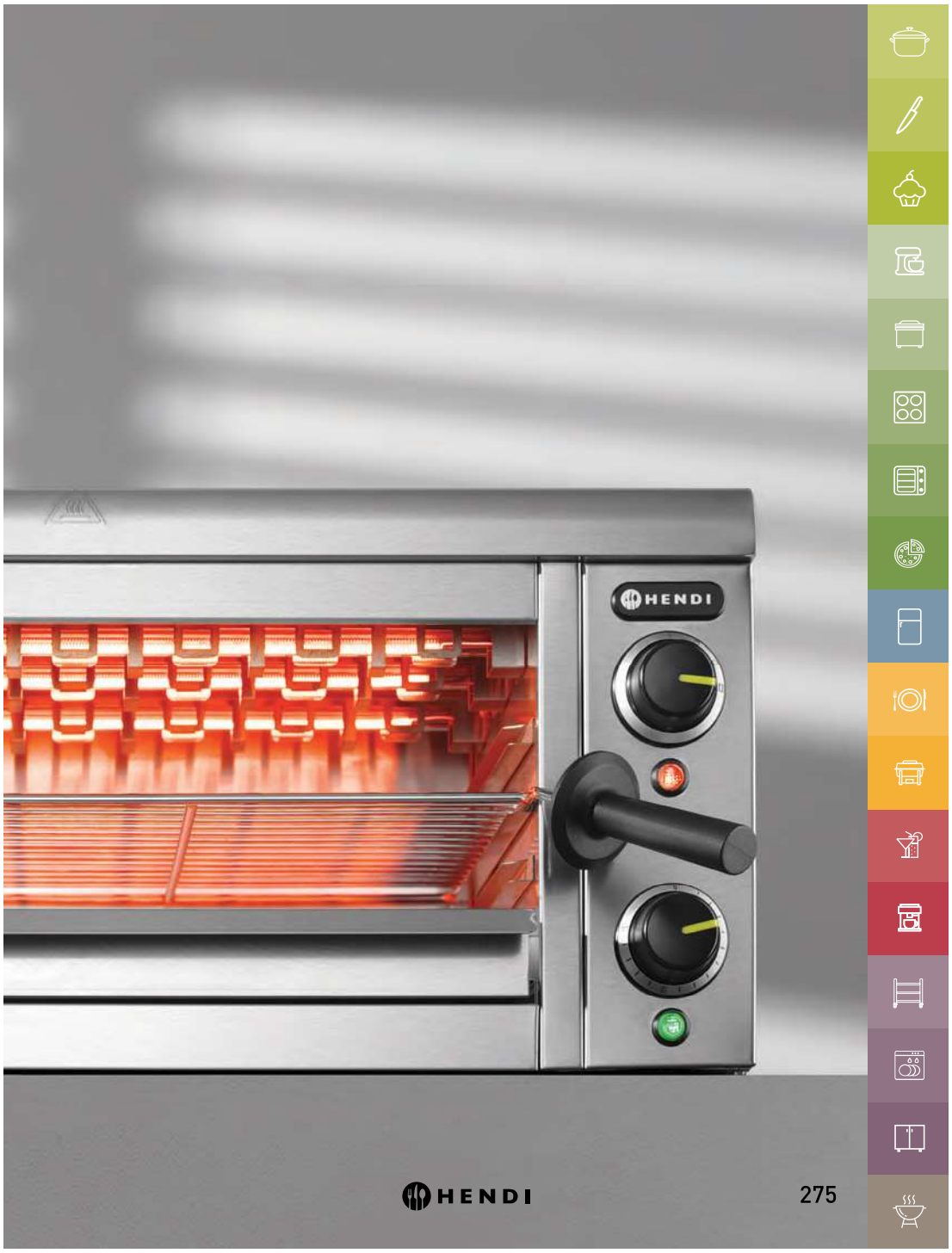
- TÖPFE, PFANNEN, GN-BEHÄLTER
- MESSER KÜCHENARTIKEL
- EISCREME BACKEN
- LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG
- VAKUUM-VERPACKUNG
- THERMISCHE VERARBEITUNG
- ÖFEN BLECHE
- PIZZA & PASTA KEBAB
- KÜHLUNG
- TISCHARTIKEL
- BUFFET
- BAR
- KAFFEE HEISSGETRÄNKE
- THERMOBOXEN TRANSPORTWÄGEN
- GESCHIRRSPÜLER HYGIENE
- MÖBEL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

06

Thermal processing

Heat that inspires




HENDI

GASHERD 4-FLAMMIG MIT OFEN GN 1/1

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit 4 Kochfeldern/Brennern ausgestattet: - 2 mit je 6,0 kW. - 2 mit je 3,5 kW. Brenner sind mit einem Thermoelement ausgestattet.
- Geeignet für Pfannen mit ø 120 bis 300 mm.
- Pfannenträger und Brenner aus Gusseisen.
- Höhenverstellbare Beine mit rutschfesten Füßen.
- Geeignet für Erdgas, Umrüstsatz für Flüssiggas (LPG) im Lieferumfang enthalten.
- Hinweis: Keine Zündflamme oder Zündung, muss mit Streichhölzern oder Feuerzeug entzündet werden.

Spezifikationen des Ofens:
- 3000 W elektrischer Konvektionsofen.
- Die Temperatur kann auf bis zu 270°C eingestellt werden. Ofen ist mit einem 120-Minuten-Timer ausgestattet.
- Kammer aus Edelstahl, Maße 640x370x(H)350 mm.
- Passend für GN 1/1 Behälter und Roste, Auslieferung inklusive einem Rost. 4 Schienen, Abstand 75 mm.





Artikelnummer	227381	227589	225882
Maße	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(H)900 mm
Ofenabmessungen	–	–	640×370×(H)350 mm
Brennerleistung	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
Art des Ofens	–	–	Konvektion, elektr
Ofenleistung	–	–	3000 W
Totale Kraft	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
Stromspannung	–	–	230 V
Gewicht	35 kg	72 kg	82 kg
€	**1 475,00**	**1 899,00**	**2 649,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

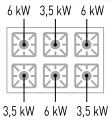
GASHERD KITCHEN LINE 6-FLAMMIG MIT OFEN GN 1/1

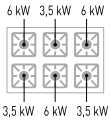
- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit 6 Kochfeldern/Brennern ausgestattet: - 3 mit je 6,0 kW. - 3 mit je 3,5 kW. Brenner sind mit einem Thermoelement ausgestattet.
- Geeignet für Pfannen mit ø 120 bis 300 mm.
- Pfannenträger und Brenner aus Gusseisen.
- Höhenverstellbare Beine mit rutschfesten Füßen.
- Geeignet für Erdgas, Umrüstsatz für Flüssiggas (LPG) im Lieferumfang enthalten.
- Hinweis: Keine Zündflamme oder Zündung, muss mit Streichhölzern oder Feuerzeug entzündet werden.

Spezifikationen des Ofens:

- 3000 W Elektrischer Konvektionsofen.
- Die Temperatur kann auf bis zu 270°C eingestellt werden. Ofen ist mit einem 120-Minuten-Timer ausgestattet.
- Kammer aus Edelstahl, Maße 640x370x(H)350 mm.
- Passend für GN 1/1 Behälter und Roste, Auslieferung inklusive einem Rost. 4 Schienen, Abstand 75 mm.



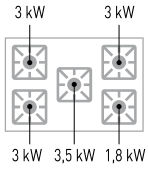




Artikelnummer	226094	225899
Maße	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
Ofenabmessungen	–	640×370×(H)350 mm
Brennerleistung	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
Art des Ofens	–	Konvektion, elektr
Ofenleistung	–	3000 W
Totale Kraft	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
Stromspannung	–	230 V
Gewicht	95 kg	105 kg
€	**2 309,00**	**3 250,00**



225707



GASHERD - 5 KOCHFELDER MIT ELEKTROOFEN

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit 5 Gas-Kochfeldern ausgestattet:
  - 3 mit je 3,0 kW.
  - 1 mit 1,8 kW.
  - 1 Wok-Kochfeld mit 3,5 kW.
- Die Brenner sind jeweils mit Thermoelement und Piezozündung ausgestattet.
- 3-teilige gusseiserne Pfannenhalterung.
- Geeignet für Erdgas.
- Gewicht: 78 kg.

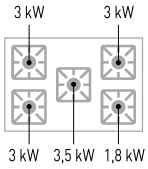
Ofenspezifikationen:

- 2700 W elektrischer Konvektionsofen mit 2500 W Grill.
- Die Temperatur kann auf bis zu 250°C eingestellt werden.
- Ofen ist mit einem 120-Minuten-Timer ausgestattet.
- Kammer aus Edelstahl.
- Passend für GN 1/1 Bleche und Roste, wird mit 2 Rosten geliefert.
- Mit 4 Trägerschienen.

Artikelnummer	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	**2 095,00**



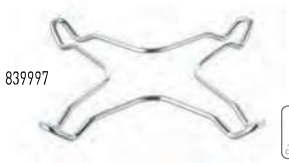
225806



GASHERD - 5 KOCHFELDER, OFFENER UNTERBAU

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Der offene Unterbau bietet viel Stauraum.
- Mit 5 Brennern/Kochfeldern ausgestattet:
  - 3 mit je 3,0 kW.
  - 1 mit 1,8 kW.
  - 1 Wok-Kochfeld mit 3,5 kW.
- Die Brenner sind jeweils mit Thermoelement und Piezozündung ausgestattet. 3-teilige gusseiserne Pfannenhalterung.
- Geeignet für Erdgas.
- Gewicht: 45 kg.

Artikelnummer	kW[HS]	mm	€
225806	14,3	900x640x(H)910	**1 525,00**



839997

TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze.

Artikelnummer	mm	€
839997	255x255x(H)25	**4,75**

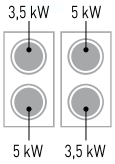
NEW



240069



237687



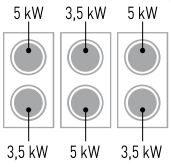
NEW



240076



237397



INDUKTIONSHERDE

- Gehäuse aus Edelstahl, verstärkt mit einem Rahmen.
- Induktionsfläche aus mattem, gehärtetem Glas.
- Verstellbare Füße: ≈30 mm.
- Geeignet für Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von bis zu 260 mm.
- Verfügt über einen Fettfilter, der leicht zu entfernen und zu reinigen ist.
- Lieferung ohne Netzstecker.
- Vorsicht: Das Gerät muss von einem Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

INDUKTIONSHERD, 4 KOCHFELDER

- 4 unabhängige Drehregler mit jeweils 11 Leistungsstufen.
- Maximal zulässige Beladung auf dem Kochfeld: 100 kg.
- 2 x 3,5 kW Kochfelder.
- 2x5 kW Kochfelder.

Artikelnummer	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	2 849,00
240069	400	17000	800x700x(H)311	2 399,00 N

INDUKTIONSHERD MIT 6 KOCHFELDERN

- Gehäuse aus Edelstahl, verstärkt mit einem Rahmen.
- Induktionsfläche aus mattem, gehärtetem Glas.
- 6 unabhängige Drehregler mit jeweils 11 Leistungsstufen.
- Maximal zulässige Belastung auf dem Kochfeld: 150 kg.
- 3 x 3,5 kW Kochfelder.
- 3x5 kW Kochfelder.
- Verstellbare Füße: ≈30 mm.
- Geeignet für Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von bis zu 260 mm.
- Regalboden für eine einfache Ablage und Lagerung.
- Verfügt über einen Fettfilter, der leicht zu entfernen und zu reinigen ist.
- Die Einheit wird ohne Stecker ausgeliefert.
- Vorsicht: Das Gerät muss von einem Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Artikelnummer	V	W	mm	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	4 099,00
240076	400	25500	1200x700x(H)311	3 699,00 N



HOCKERKOCHER PROFI LINE

- Für Propan- und Butangas geeignet.
- Robuster Edelstahlrahmen, für schwere Lasten geeignet.
- Ausgestattet mit Thermoelement, elektronischer Zündung und emailliertem Schalenträger.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.
- Optional erweiterbar mit Hockersockel (Art.-Nr. 147306), Wokring (Art.-Nr. 147207) und Wok (Art.-Nr. 626504).

Art.-Nr.	kW[HS]	mm	€
147108	6,7	425x425x(H)400	**655,00**

HOCKERKOCHER KITCHEN LINE

- Modell Kitchen Line - für Propan- und Butangas geeignet.
- Inklusive Umbausatz für den Betrieb mit Erdgas.
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Ausgestattet mit Thermoelement, elektronischer Zündung und einem emailliertem Pfannenunterbau.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.

Art.-Nr.	kW[HS]	mm	€
147801	6	463x480x(H)426	**319,50**

HOCKERKOCHER KITCHEN LINE XL

- XL-Modell, für Propan- und Butangas geeignet.
- Inklusive Umbausatz für den Betrieb mit Erdgas.
- Rahmen vollständig aus Edelstahl gefertigt.
- Mit Thermoelement, elektronischer Zündung und einem extra großen emaillierten Pfannenunterbau ausgestattet.
- Gasschlauch und Druckregler im Lieferumfang enthalten.

Art.-Nr.	kW[HS]	mm	€
147276	10,8	580x650x(H)400	**398,50**



WOKPFANNE

- Mit praktischen Tragegriffen.
- 1,5 mm dickes Stahlblech.
- Besonders geeignet für den Edelstahl-Wokhalter 149546 mit Green Fire-Grillgeräten, sowie in Kombination mit dem Edelstahlring 147207 und dem Hockerkocher 147108.

Artikelnummer	mm	€
626504	ø710x(H)220	**79,00**

RING FÜR HOCKERKOCHER

- Wokaufsatz zur Verwendung der Wokpfanne 626504 auf Hockerkocher 147108.

Artikelnummer	mm	€
147207	ø360x(H)80	**86,50**

UNTERGESTELL FÜR HOCKERKOCHER

NEW

- Nur für Hockerkocher 147108 geeignet.

Artikelnummer	mm	€
147306	425x425x(H)400	**215,00**

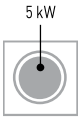
HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



18/8 stainless steel

5 kW



237670

HOCHLEISTUNGS-INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- Zur Verwendung mit Woks oder extra großen Induktionstöpfen.
- Aus strapazierfähigem Edelstahl, mit Rahmen verstärkt.
- Induktionskochfeld mit 340x340 mm Abmessungen, aus 5 mm dickem gehärtetem Glas.
- Bequemer Bedienknopf, 11 Leistungsstufen zur Auswahl.
- Sicheres und komfortables Arbeiten dank Wärmeerzeugung nur bei Kontakt zwischen Kochfeld und Topf oder Pfanne.
- Geeignet für Induktionstöpfe und Pfannen mit einem Grunddurchmesser von ø160 - 300 mm.
- Maximal zulässige Beladung für Kochfeld: 40 kg.
- Verstellbare Füße (≈30 mm) für eine perfekte Nivellierung des Herds.
- Die Einheit wird nicht mit einem Stecker geliefert.
- Vorsicht: Das Gerät muss von einem Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Artikelnummer	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	**725,00**



S.S. stainless steel



220207

GASGRILLPLATTE, GLATT, MIT AUF 3 SEITEN GESCHLOSSENEM UNTERSCHRANK

- Grillplatte aus glattem Stahl S355J2.
- Basis aus 18/0 Edelstahl.
- 2 separat regelbare Heizzonen mit je 3 Rohr-Mehrstufenbrennern aus Edelstahl.
- Gasleistung je Heizzone: 5 kW.
- Die Temperatur wird durch ein Thermoelement mit Sicherheitsventil geregelt, das die Gaszufuhr zu den Brennern unterbricht, falls die Flamme erlischt.
- Elektrischer Zünder – Anschluss an 230-V-Stromversorgung erforderlich.
- Das Kochfeld ist leicht nach vorne geneigt.
- Enthält eine Öffnung und eine ausziehbare Schublade.
- 380 mm hoch.
- Gerät serienmäßig mit NG50 (G30) Gasdüsen ausgestattet.
- Beinhaltet: Düsen für LPG-Faschen.
- Gasanschluss im hinteren linken Bereich, ca. 550 mm.
- Verstellbare Stahlfüße: 100 bis 165 mm.

Artikelnummer	kW(HS)	mm	€
220207	10	800x700x(H)900	**3 350,00**

DRUCKREGLER 50 MBAR



- Für HENDI-Gasgrills und -Hokker.
- Geeignet für die Verwendung mit LPG-Gas wie Propan, Butan oder einer Mischung aus beidem.

Artikelnummer	€
152157	**18,95**

GASSCHLUSCH FÜR HOCKERKOCHER



147139

- Für HENDI Hockerkocher mit den Artikelnummern 147108, 147801 oder 147276.

Artikelnummer	€
147139	**17,95**

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
198124	2	(L)230	**8,50**



198124

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPEN

- Flexible, verstellbare Kabellänge von 70 bis 150 cm.
- Die übertragene Wärmemenge variiert je nach Kabellänge.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich oben auf der Lampe.
- Enthält eine weiße bruchsichere Glühbirne.
- In verschiedenen Farben erhältlich.



273661 273685 273678 273708 273692 273715



273609 273623 273616 273647 273630 273654

NEW

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, GLOCKENFÖRMIG

- Glockenförmiger Lampenschirm für eine breitere Wärmeübertragung.
- Ideal für mehrere Gerichte oder Buffets.

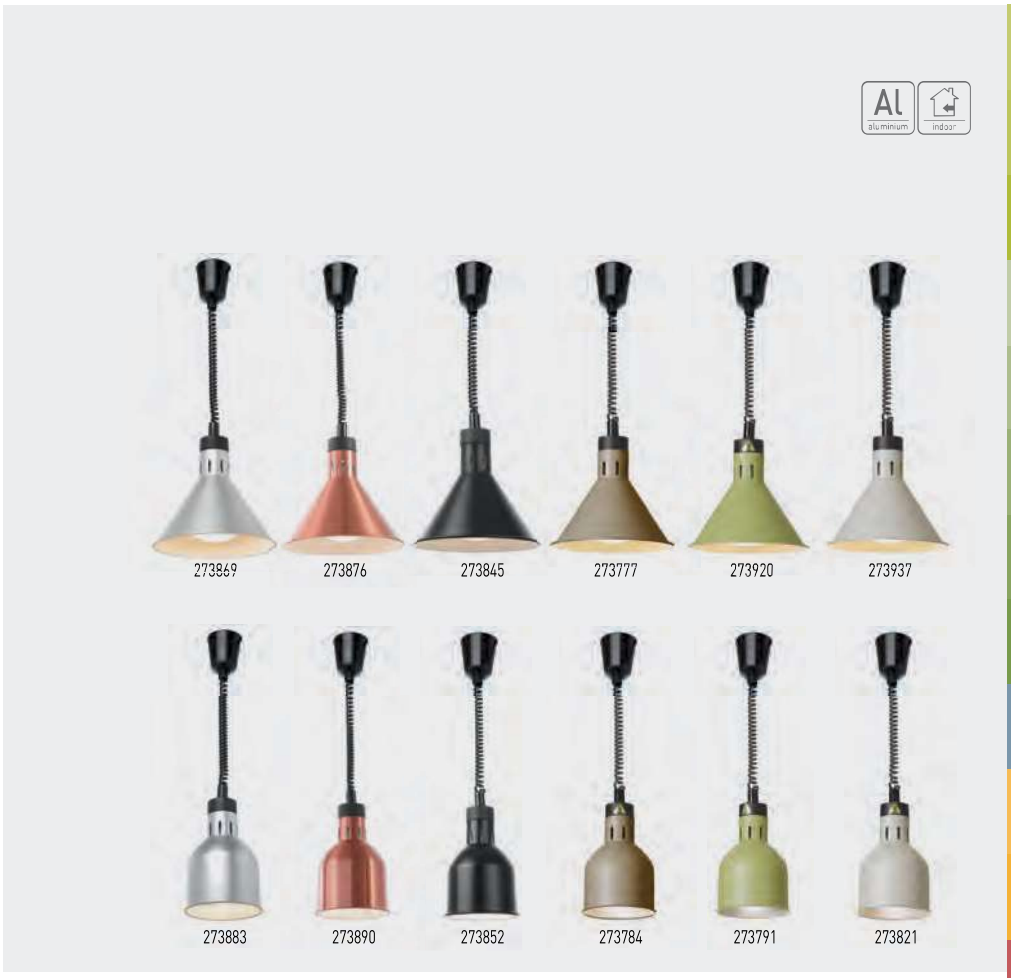
Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273692	Grün	230	250	ø295x(H)207	**79,50**
273685	Kupfer	230	250	ø295x(H)207	**79,50**
273708	Beige	230	250	ø295x(H)207	**79,50**
273678	Schwarz	230	250	ø295x(H)207	**79,50**
273715	Weiß	230	250	ø295x(H)207	**79,50**
273661	Silber	230	250	ø295x(H)207	**79,50**

NEW

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, KUPPELFÖRMIG

- Kuppelförmiger Lampenschirm sorgt für eine breitere Wärmeübertragung.
- Ideal für mehrere Gerichte oder Buffets.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273609	Silber	230	250	ø250x(H)207	**76,50**
273630	Grün	230	250	ø250x(H)207	**76,50**
273616	Schwarz	230	250	ø250x(H)207	**76,50**
273647	Beige	230	250	ø250x(H)207	**76,50**
273623	Kupfer	230	250	ø250x(H)207	**76,50**
273654	Weiß	230	250	ø250x(H)207	**76,50**



HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, KONISCH

- Konische Form für präzise Wärmeübertragung.
- Ideal für Einzelplatten oder Durchgangsstationen.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273845	Schwarz	230	250	ø275x(H)250	**76,50**
273869	Silber	230	250	ø275x(H)250	**76,50**
273920	Grün	230	250	ø275x(H)250	**76,50**
273937	Weiß	230	250	ø275x(H)250	**76,50**
273777	Beige	230	250	ø275x(H)250	**76,50**
273876	Kupfer	230	250	ø275x(H)250	**76,50**

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, ZYLINDERFÖRMIG

- Zylindrische Lampenschirmform für präzise Wärmeübertragung.
- Ideal für einzelne Teller oder Durchlaufstationen.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273883	Silber	230	250	ø175x(H)250	**67,50**
273852	Schwarz	230	250	ø175x(H)250	**67,50**
273791	Grün	230	250	ø175x(H)250	**67,50**
273821	Weiß	230	250	ø175x(H)250	**67,50**
273784	Beige	230	250	ø175x(H)250	**67,50**
273890	Kupfer	230	250	ø175x(H)250	**67,50**



FLEXIBLE WÄRMELAMPE

- Hergestellt aus Eisen.
- Mit Rostschutzbeschichtung.
- Der Lampenschirm ist an einem flexiblen Arm befestigt.
- Inklusive bruchsicherer Infrarot-Glühbirne - geeignet zum Warmhalten von Speisen.
- Passend für E27-Glühbirnen.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273838	Schwarz	230	250	268x200x(H)660	**159,95**
273739	Beige	230	250	268x203x(H)660	**159,95**
273746	Grün	230	250	268x203x(H)660	**159,95**
273753	Kupfer	230	250	268x203x(H)660	**159,95**







SPEISENWÄRMER, INFRAROT

- Entwickelt, um Speisen warm zu halten zwischen Zubereitung und Servieren.
- Doppelte Wärmelampenkonstruktion.
- Verstellbare Höhe: 590–790 mm.
- Bruchsichere Infrarot-Glühbirnen enthalten.
- Stabile freistehende Konstruktion.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
273906	Silber	230	500	453x360x(H)790	**137,50**
273722	Kupfer	230	500	453x360x(H)790	**145,00** N
273913	Schwarz	230	500	453x360x(H)790	**145,00**

INFRAROT-WÄRMELAMPE

- Infrarot-Ersatzlampe für Wärmelampen.
- Entwickelt, um Speisen während des Service warm zu halten.
- Bruchsicher, mit normaler Fassung (E27).
- Geeignet für die Verwendung mit allen HENDI Wärmelampen.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
919200	Weiß	230	250	ø125x(H)170	**14,50**
919217	Rot	230	250	ø125x(H)170	**14,50**



WÄRMEBRÜCKE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit Halogen-Infrarot-Heizlampen.
- Separate Steuerung für jede Heizlampe.
- Entworfen für den Dauerbetrieb während geschäftiger Servicezeiten.
- Kompaktes Theken-Design.
- Abnehmbare Konstruktion.
- Geeignet für angerichtete Speisen, frittierte Speisen, Snacks, Sandwiches und andere servierfertige Gerichte.
- Geeignet für Restaurants, Fast-Food-Lokale, Catering-Betriebe, Hotelbuffets und offene Küchenkonzepte.

Artikelnummer	V	W	mm	€
273579	230	1000	800x400x(H)400	**297,95**
273586	230	1000	1000x400x(H)400	**323,95**
273593	230	1000	1200x400x(H)400	**328,95**

NEW



273579



273586



273593

INFRAROTLAMPE, HALOGEN

- Bietet schnelle Infrarotwärme.
- Ersatz-Halogenlampe für Wärmelampen (Codes 273579, 273586 und 273593).

Artikelnummer	V	W	mm	€
273562	230	500	ø10x(H)118	**9,50**



273562



20 Funktionen

- Kochen
- Zerkleinern
- Rühren
- Unterheben
- Dampfgaren
- Sautieren
- Reiben
- Sous Vide
- Schlagen
- Schmelzen
- Karamellisierung
- Emulgieren
- Kneten
- Zerkleinern
- Hacken
- Mahlen
- Schneiden
- Mischen
- Mixen
- Wiegen

MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE HENDICHEF

- Motorgehäuse aus ABS, vibrationsabsorbierend.
- Schüssel aus Edelstahl.
- Schüsselkapazität: 4,5 L (3 L nutzbare Kapazität).
- Leistungsstarkes Heizelement aus hochwertigem säurebeständigem Edelstahl.
- Einstellbare Temperaturkontrolle von 37°C bis 130°C.
- Integrierter Timer: 0-90 min.
- 12 Rührgeschwindigkeitsstufen.
- Die Schüssel ist spülmaschinenfest.
- Die Deckel verfügen über einen Startsensor, der eine Steuerung des Vorgangs ohne Öffnen ermöglicht.
- 4-Klingen-Messer aus gehärtetem Edelstahl in einer 3D-Anordnung.
- SLIDE LOCK-Technologie verhindert unkontrollierte Bewegungen auf der Arbeitsplatte.
- Integrierte Waage (Quarz) von 5 g bis 5 kg mit Tara-Funktion.
- 142 vorinstallierte Rezepte.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
221761	Weiß	230	1400	210x380x(H)320	**598,50**
221792	Schwarz	230	1400	210x380x(H)320	**495,00**
517123	HENDICHEF Schüssel und Zubehörset				**139,00**

Zubehör	221761	221792
4,5-Liter-Multikocher	JA	JA
4-Klingen-Messer	JA	JA
Bezüge für HEISS- und KALT-BEZÜGE	JA	JA
Rührstab für gekochte Speisen	JA	JA
Schneebesen	JA	JA
Dampfkorb	JA	JA
Silikonspatel	JA	JA
Messbecher	JA	JA
3-teiliges Dampfgar-Set	JA	NEIN
2-Funktions-Zerkleinerungsscheibe	JA	NEIN
Transparenter Deckel zum Schneiden	JA	NEIN

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

ABS plastic | PA polyamide | 18/8 stainless steel

HENDICHEF

3-teiliges Dampfgarset
(nur Modell 221761):
- 4,5-Liter-Dämpfeinsatz aus antihaftbeschichtetem Polymer, auf dem Topf montiert
- ideal für schnelles Dampfgaren
- Dämpfaufsatz zur Verdoppelung der nutzbaren Fläche
- Deckel, um überschüssigen Dampf zu reduzieren, damit die Speisen ihr volles Aroma und ihre Knusprigkeit behalten





TOPF UND ZUBEHÖR SIND SPÜLMASCHINENFEST

Transparente Abdeckung mit Startsensor ermöglicht die Kontrolle des Kochprozesses, ohne sie abzunehmen (nur Modell 221761)





2 Arten von Abdeckungen:
HOT COVER für die Verarbeitung heißer Lebensmittel und
COLD COVER für die Verarbeitung kalter Lebensmittel



Rührer für gekochte Speisen

4-Klingen-Messer aus gehärtetem Edelstahl AISI 420 in 3D-Anordnung







Schneidscheibe mit 13 Zähnen und Scheibenschneidefunktion (nur Modell 221761)



4,5-Liter-Multifunktionstopf mit einem Hochleistungsheizelement aus hochwertigem, säurebeständigem Edelstahl AISI 304

TUYA app

Pobierz z Google Play

Pobierz w App Store

Abrieb- und temperaturbeständiger Silikonspatel





Integrierte Waage (5 g bis 5 kg) mit Tara-Funktion

Motorengehäuse aus vibrationsabsorbierendem ABS; die SLIDE LOCK-Technologie verhindert ein Verrutschen des Geräts auf der Arbeitsplatte

Messbecher für präzises Dosieren

TFT-Farb-Display

INDUKTIONSKOCHER KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- Schlichtes klares Design, geeignet für das Live-Kochen.
- Sehr flaches Gehäuse mit schwarz beschichtetem Edelstahlrahmen.
- Oberfläche aus Keramikglas mit integrierter Digitalanzeige.





min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

INDUKTIONSKOCHER 2000W

- Touch-Bedienelemente, Leistung in 9 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 60-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 220 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Mit einem elektronischen Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Maximale Belastung: 15kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	**109,00**

INDUKTIONSKOCHER 3500W

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 10 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Maximale Belastung: 20kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	**259,00**



Robuster Edelstahlrahmen



Hochwertige Belüftung



Berührungsempfindliche Bedienelemente





min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



Geeignet für eine Pfanne 800 W
oder einen Behälter GN 1/2 230 V

239384

INDUKTIONSKOCHER DOPPELT

- Touch-Bedienelemente, Leistung in 8 Stufen einstellbar.
- Mit Boost-Modus: Leistung wird kurzfristig vom rechten auf das linke Kochfeld übertragen.
- Das linke Kochfeld hat 1800W bzw. 2000W, wenn die Boost Funktion aktiv ist. Das rechte Kochfeld hat 1700W bzw. 1500W, wenn die Boost Funktion aktiv ist.
- Temperaturbereich: 60-240°C.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 120 und 220 mm.
- Mit Timerfunktion für 0-180 Minuten.
- Ausgestattet mit einem elektronischen Schutz gegen Überhitzung.
- Zulässige maximale Beladung des Kochers: 2x15 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	**249,00**

WARMHALTEPLATTE INDUKTION

- Einzigartige Warmhalteplatte mit einer runden Induktionsspule, die die Pfannen warm hält.
- Leistung in 11 Stufen über einen Drehknopf verstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100 °C.
- Ausgestattet mit elektronischem Schutz vor Überhitzung.
- Maximale Beladung des Induktionsherdes: 15 kg.



Artikelnummer	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**175,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711

INDUKTIONSKOCHFELD 3500 D

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Kontinuierliche Hitze bei geringer Leistung sorgt für gleichmäßiges Kochen und reduziert das Risiko des Anbrennens.
- Digitale Leistungs-, Temperatur- und Zeiteinstellung über Touch-Bedienelemente.
- Mit einfach zu reinigendem Fettfilter.
- Das Doppellüfter-System sorgt für eine effiziente Kühlung und ermöglicht einen sicheren Einsatz über längere Zeiträume.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Maximale Beladung des Induktionsherdes: 20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239711	230	3500	342x431x(H)116	**285,00**



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

INDUKTIONSHERD 3500 D XL

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die kontinuierliche Heizung mit geringer Leistung sorgt für gleichmäßiges Garen und hilft, das Risiko des Anbrennens zu vermeiden.
- Digitale Leistungs-, Temperatur- und Zeiteinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter.
- Das Doppelventilatorsystem sorgt für eine effiziente Kühlung und ermöglicht so einen sicheren Einsatz über längere Zeiträume.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 300 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Maximale Beladung des Induktionsherdes: 20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x490x(H)120	**345,00**



3500 W
230 V

239766

INDUKTIONSWOK MODELL 3500

- Edelstahlgehäuse.
- Einfach zu reinigender Fettfilter.
- Digitaler Leistungsregler.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf High-/Low-Anpassungen.
- Ausschließlich mit der Wokpfanne 239773 zu verwenden.
- Zulässige maximale Beladung des Geräts: 20 kg.



239681

Art.-Nr.	-	V	W	mm	€
239681	Induktionswok+ Pfanne	230	3500	340x450x(H)295	**419,50**
239766	Induktionskocher	230	3500	340x450x(H)130	**359,00**



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

INDUKTIONSKOCHER MODELL 5000 D

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.
- Zulässige maximale Beladung des Kochers: 30 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x525x(H)175	**525,00**



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

INDUKTIONSKOCHER MODELL 7000

- Edelstahlgehäuse mit zwei Kochfeldern.
- Das vordere Kochfeld hat eine maximale Leistung von 5000W, wenn das vordere Kochfeld mit 5000W arbeitet, kann das hintere Kochfeld nur 2000W erzeugen.
- Das Hinterkochfeld hat eine maximale Leistung von 3500W, während das Vorderkochfeld 3500W nicht übersteigt.
- Elektronischer Schutz vor Überhitzung.
- Mit verstellbaren Metallfüßen und abnehmbarem Luftfilter.
- Arbeitet mit 380V, Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 140 und 280 mm.
- Zulässige maximale Beladung des Kochers: 20+20 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x700x(H)145	**1 079,00**



239773

WOKPFANNE

- 3-lagiges Material.
- Mit Edelstahlgriff mit Softgrip.
- Mit Edelstahldeckel.
- Nur geeignet für Induktionswok 239766.

Artikelnummer	mm	€
239773	ø360x(H)180	**104,95**



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

239780

INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 M

- Stufenlos verstellbarer Drehknopf.
- Gehäuse aus nicht rostendem Stahl.
- Zulässige maximale Beladung des Gerätes: 20 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239780	230	3500	329x435x(H)106	**250,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



239957

INDUKTIONSHERD 3500 D XL

- Gehäuse aus Eisen.
- Kochfeld und Bedienpanel aus hochwertigem Hartglas.
- Mit LED-Anzeige.
- Geeignet für Induktionstöpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von ø120–280 mm.
- Effektive Induktionsfläche: 280 mm.
- Berührungsempfindliche Steuerung von Leistung, Temperatur und Zeit.
- Temperaturbereich: 60–240 °C.
- 15-stufige Leistungsanpassung.
- Timer bis zu 180 Minuten.
- Rutschfeste Füße.
- Maximal zulässige Last: 30 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239957	230	3500	355x400x(H)100	**189,50**



239889

SET: INDUKTIONSKOCHER 3500W + STIELKASSEROLLE + BRATPFANNE

- Kochfläche aus mattschwarzem Glas.
- Das Gehäuse besteht aus einem pulverbeschichtetem Stahl.
- Die Leistung wird mit einem Drehknopf reguliert.
- 31 Leistungsstufen: von 500W bis 3500W.
- Max. Belastung: 20 kg.
- Induktionskocher geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen ø120 und 260 mm.
- Überhitzungsschutz.
- Im Set enthalten:
  - Bratpfanne mit Durchmesser 28 cm, Grifflänge 22 cm (838600),
  - Stielkasserolle mit Durchmesser 16 cm, 1,5 L Fassungsvermögen, Grifflänge 17 cm (838105),
- beide aus rostfreiem Edelstahl, mit einem Sandwichboden, der aus 3 Lagen besteht: Edelstahl, Aluminium, Edelstahl.
- Die Pfannen sind spülmaschinenfest, für jede Art von Wärmequelle geeignet und können im Ofen bei Temperaturen bis zu 200°C verwendet werden.
- Schutzklasse: IPX3.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239889	230	3500	320x395x(H)95	**219,00**



239209



239230

INDUKTIONSKOCHER MODELL 1800

ABS plastic

- Gehäuse aus ABS Kunststoff.
- Digitale Regelung von Leistung, Temperatur und Timer.
- Die Einstellungen reagieren sofort auf high/low.
- Zulässige maximale Beladung des Kochers: 15 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239209	230	1800	319x355x(H)67	**82,50**

INDUKTIONSKOCHER MODELL 2000

S.S. stainless steel

- Extra dünnes Gehäuse (32mm) mit Edelstahlrahmen.
- Keramische Glasoberfläche.
- Berührungsempfindliche Steuerung.
- Zulässige maximale Beladung des Kochers: 15 kg.
- Geeignet für Pfannen mit Bodendurchmesser zwischen 120 und 260 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239230	230	2000	295x400x(H)42	**105,50**



240083

NEW S.S. stainless steel indoor



INDUKTIONSKOCHFELD 3500 H XXL

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Matte Glas-Induktionsoberfläche.
- Hybrides Steuerungssystem mit Touchscreen und Drehknopf.
- Touchpanel zur Auswahl der Temperatur- oder Leistungsmodi.
- Drehknopf zur schnellen und präzisen Einstellung der gewünschten Werte.
- Temperaturbereich: 60°C bis 240°C.
- Einstellbarer Leistungsbereich: 300–3500 W.
- 1 Kochzone.
- Effektiver Induktionsbereich geeignet für Kochgeschirr bis Ø380 mm.
- Kontinuierliche Niedrigheizfunktion.
- Integrierter Überhitzungsschutz.

Artikelnummer	V	W	mm	€
240083	230	3500	500x635x(H)125	**445,00**


UNIQ
Buffet reinvented
rb
design by
Robert Bronwasser
HENDI



239551

INDUKTIONSHEIZPLATTE 1000 W

- Heizfläche aus schwarzem Kristallglas.
- Gehäuse aus Kunststoff.
- Induktionsheizelement zum Einbau in Arbeitsoberflächen, wie zB dafür geeignete Chafing Dishes.
- 10-stufige Leistungsregelung mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Touch-Display und LED-Anzeige.
- Zulässige maximale Beladung der Heizplatte: 15 kg.
- Geeignet für Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von ø120-200 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x397x(H)85	**123,50**



239193

INDUKTIONSHEIZPLATTE 800 W

- Heizfläche aus schwarzem Kristallglas.
- Gehäuse aus Kunststoff.
- 10-stufige Leistungsanpassung.
- Bedienfeld für den flächenbündigen Einbau geeignet.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige.
- Maximal zulässige Last: 15 kg.
- Geeignet für Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von 120-200 mm.
- Geeignet zur Verwendung mit Chafing Dishes, die mit einem passenden Adapter ausgestattet sind.
- Kompatibel mit optionalem Einbauring (Code: 239186) für den flächenbündigen Einbau.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	**104,50**



239186

EINBAURAHMEN FÜR INDUKTIONSHEIZPLATTE 800W

- Zum Einbau der Induktionsheizplatte 800W (239193) in jede hitzebeständige und ebene Tischfläche.
- Induktionsheizplatte 800W ist separat erhältlich.

Artikelnummer	mm	€
239186	ø270x(H)17	**13,50**





239384

WARMHALTEPLATTE INDUKTION

- Einzigartige Warmhalteplatte mit einer runden Induktionsspule, die die Pfannen warm hält.
- Leistung in 11 Stufen über einen Drehknopf verstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100 °C.
- Ausgestattet mit elektronischem Schutz vor Überhitzung.
- Maximale Beladung des Induktionsherdes: 15 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	**175,00**



209509

WARMHALTEPLATTE

- GN 1/1 - Aluminium.
- Basis isoliert.
- Heizt automatisch auf 95°C.
- Kann sowohl zum Warmhalten als auch in Kombination mit HENDI Thermoboxen Kitchen Line 1/1 und größer verwendet werden (707906, 707968, 707951, 707944).

Artikelnummer	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	**199,00**



250167



250174

TELLERWÄRMER EINZELN

- Gehäuse, Einlegeböden und Heizelemente aus Edelstahl.
- Für ca. 72 Stück ø24 cm Essteller (40 Stück ø33 cm Pizzateller).*
- Mit 3 abnehmbaren, nicht verstellbaren Ablagen: 340x340x(H)10 mm.
- Abstand zwischen den Regalböden: 120 mm.
- Einstellbare Temperatur von 30 °C bis 85 °C.
- Tür mit Magnetverschluss.
- Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchten.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse.

* Die angegebenen Zahlen sind allgemeine Richtwerte und können je nach Größe, Höhe und Gewicht der verwendeten Platten variieren.

Artikelnummer	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	**395,00**

TELLERWÄRMER DOPPELT

- Gehäuse, Einlegeböden und Heizelemente aus Edelstahl.
- Für ca. 108 Stück ø24 cm große Essteller (64 Stück Pizza – ø33 cm).*
- Mit 3 abnehmbaren, nicht verstellbaren Ablagen, 680x340x(H)10 mm.
- Abstand zwischen den Regalböden: 120 mm.
- Temperatur einstellbar von 30 °C bis 85 °C.
- Ausgestattet mit einem Ventilator, um gleichmäßige Temperaturen in der gesamten Kammer zu gewährleisten.
- Tür mit Magnetverschluss.
- Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchten.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse.

* Die angegebenen Zahlen sind allgemeine Richtwerte und können je nach Größe, Höhe und Gewicht der verwendeten Platten variieren.

Artikelnummer	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	**545,00**







233962

S.S. stainless steel

WARMHALTEVITRINE MIT QUARZHEIZUNG, 2 REGALBÖDEN

- Gehärtetes Glas an den Seiten, geschwungene Glastüren und Spiegelrückwand.
- Edelstahlgehäuse.
- Zwei geschwungene Glastüren an der Vorderseite.
- Regalböden passend für 4 x GN 1/2 Behälter (GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten).
- Ausgestattet mit zwei Quarzheizelementen und einer elektrischen Heizplatte an der Unterseite.
- Mechanischer Temperaturregler.
- Mit Deckenbeleuchtung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C

Artikelnummer	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	**675,00**



233726



233733

Cr chrome plated S.S. stainless steel

BEHEIZTES THEKENDISPLAY

- Ausgestattet mit Einfachverglasung und gebogenem Frontglas.
- Drei Ebenen.
- Zwei Schiebetüren an der Rückseite.
- Aus Edelstahl gefertigt.
- LED-Leuchte oben in der Kammer.
- Mit 3 verchromten, verstellbaren Ablagen.
- Temperaturregler und analoges Thermometer.
- Temperaturbereich: 30°-90°C.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
233726	120 Liter	230	1100	685x575x(H)680	**575,00**
233733	160 Liter	230	1500	885x570x(H)680	**635,00**



WARMHALTEVITRINEN

- Edelstahlgehäuse.
- Fenster aus gehärtetem Glas.
- Aufklappbare Glastüren an der Rückseite des Geräts – bequemer Zugang zum Innenraum und einfache Reinigung.
- Herausnehmbare Krümelschublade an der Unterseite der Kammer.
- Temperatureinstellung bis zu 90 °C.



273982



273999

BEHEIZTES THEKENDISPLAY

Artikelnummer	V	W	mm	€
273982	230	800	554x376x(H)311	**299,00**

WARMHALTEVITRINE DOPPELT

Artikelnummer	V	W	mm	€
273999	230	800	554x376x(H)376	**345,00**

Wasserbehälter zur Befeuchtung.



Kontrollpanel





233740

WARMHALTEVITRINE

- Zugang mit Türe auf der Rückseite.
- Beleuchtete Werbebox.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höchenverstellbare Regalböden 400x335 mm.
- Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung in der Warmhaltevitrine.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
233740	97 Liter	230	800	460x467x(H)785	**585,00**

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



273760

BEHEIZTES THEKENDISPLAY

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Karbonstahl.
- Türen aus gehärtetem Glas.
- 3 Regale mit Heizlampen auf jeder Ebene.
- Beheizt mit Halogenlampen.
- Oberes Fach – 2x75W Lampen.
- Mittleres Fach – 2x75W Lampen.
- Unteres Fach – 2x100W Lampen.
- Nach dem Einschalten erreicht der Schrank je nach Betriebsbedingungen nach 20–30 Minuten ungefähr 50 °C bis 70 °C.
- Mit rutschfesten Gummifüßen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
273760	230	500	472x447x(H)775	**409,00**



233092

OFFENE VITRINE MIT REGALABLAGEN 75 L

- Gehäuse aus Edelstahl mit gehärtetem Sicherheitsglas.
- Kammerkapazität: 75L.
- Mit LED-Beleuchtung an der Oberseite und Ein/Aus-Schalter.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren Glasablagen
- 8 Regalabstandsoptionen zu 45 mm verfügbar.
- Schwarz lackierter Stahlboden des Gehäuses mit Glasabdeckung: 390x325 mm.
- Untere Glasablage: 365x250 mm.
- Mittlere Glasablage: 365x230 mm.
- Obere Glasablage: 360x195 mm.
- Schwarz lackierte Stahl-Oberseite des Gehäuses: 393x325 mm.
- 5 mm dickes Seitenglas.
- Kein Frontglas für eine einfache Selbstbedienung.
- Magnetische hintere Glastür (Anschlag rechts), öffnet sich nur zu einer Seite.
- Praktische Bodenaussparung von 260x320x(H)85 mm zur Lagerung von Waren.
- 4 nicht verstellbare Gummifüße: 15 mm hoch.

Artikelnummer	V	W	mm	€
233092	230	2	415x390x(H)716	**350,00**



AUSLAGETABLETT FÜR SÜSSWAREN

Artikelnummer	mm	€
808467	300x200x(H)20	16,50
808504	400x300x(H)20	16,95
808511	600x400x(H)20	21,45



AUSLAGETABLETT FÜR SÜSSWAREN

Artikelnummer	Farbe	mm	€
808559	Gold	300x200x(H)20	21,50
808566	Gold	400x300x(H)20	24,95
808573	Gold	600x400x(H)20	33,45
808528	Schwarz	300x200x(H)20	26,45
808535	Schwarz	400x300x(H)20	33,45
808542	Schwarz	600x400x(H)20	46,45



407400

AUSLAGETABLETT

Artikelnummer	mm	€
407400	345x245	19,95



407202

AUSLAGETABLETT

- Mit geprägten Füßen.

Artikelnummer	mm	€
407202	240x170	6,95



THERMOSYSTEME

- Gehäuse und Wassertank aus Edelstahl.
- Unabhängiges Thermostat für jedes Heizelement, das mittels Drehknopf bedient wird. 6-stufige Temperaturregelung: von ca. 30°C bis 85°C. Kontrollleuchte bei aktivem Heizen.
- Mit Anti-Rutsch-Füßen.



201107



201206

THERMOSYSTEM, EINZELN

- 4-Liter-Edelstahltopf mit Deckel im Lieferumfang enthalten, Abmessungen Ø 215x177 mm.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
201107	4	230	200	256x312x(H)298	**175,00**

THERMOSYSTEM, DOPPELT

- 2 Stück 4-Liter-Edelstahltöpfe mit Deckel im Lieferumfang enthalten, Abmessungen Ø 215x177 mm.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
201206	8	230	400	506x312x(H)298	**325,00**

THERMOSYSTEM, VIERFACH

- 4 Stück 4-Liter-Edelstahltöpfe mit Deckel im Lieferumfang enthalten, Abmessungen Ø 215x177 mm.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
201466	16	230	800	506x509 x(H)298	**575,00**



201466

BAIN-MARIE RANGER

- Heizsystem mit Heizmatte.
- Das sorgt für 25% Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen und eine gleichmäßige Temperaturverteilung.
- Gehäuse und Wasserbehälter aus Edelstahl.
- Auch geeignet für Kombinationen kleinerer GN-Behälter, wie z.B. 2x GN 1/2, 3x GN 1/3 oder 6x GN 1/6, vorausgesetzt, dass eine Adapterleiste verwendet wird (nicht im Set enthalten, kann separat erworben werden – Codes: 808153, 808108).
- Temperatur einstellbar: von 30°C bis 85°C.
- Temperaturregelung per Drehknopf - 6 Heizstufen.
- Ausgestattet mit Thermostat und Anzeigeleuchte.
- Wasserbehälter mit min. Wasserstandsanzeige.
- Überhitzungsschutz.
- Wasserdicht: IPX3.

BIS ZU 20% ENERGIEER-SPARNIS



Heizsystem mit Heizmatte.
Dadurch wird eine Energieeinsparung von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen sowie eine gleichmäßige Temperaturverteilung sichergestellt.



238905



238912

BAIN-MARIE RANGER

- GN-Behälter sind nicht im Set enthalten.

Artikelnummer	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	125,00

BAIN-MARIE MIT ABLASSHAHN RANGER

- GN-Behälter sind im Set nicht enthalten.

Artikelnummer	Für	V	W	mm	€
238912	GN (H)150mm	230	1000	576x334x(H)241	139,00
238790	GN (H)200mm	230	1000	326x601x(H)279	165,00 N



STEG FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Für passende GN-Behälter in Bain Marie Systemen und Chafing Dishes.

Artikelnummer	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	3,95
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	4,95

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



238967

SET: BAIN-MARIE RANGER + 3X GN 1/3 BEHÄLTER MIT DECKEL

- Im Set enthalten: 3 Behälter GN 1/3 mit 100 mm Höhe, mit Deckel.

Artikelnummer	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	**149,50**



238868

WASSERBAD-SET MIT ABLASSHAHN RANGER

- Im Set enthalten:
  - 3 x GN 1/3 Behälter mit 100 mm Höhe.
  - 3x GN 1/3 Deckel .

Artikelnummer	V	W	mm	€
238868	230	1000	605x332x(H)242	**156,50**

SET: BAIN-MARIE RANGER + 2X 4L CONTAINER MIT DECKEL

- Das Set enthält: Befestigung für 2 runde Behälter und 2 Behälter mit 4L Fassungsvermögen mit Deckeln.
- Anbau und Behälter aus Edelstahl.

Artikelnummer	V	W	mm	€
201473	230	1000	604x332x(H)315	**205,00**



201473

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | <110°C temp | **NEW**

EIERKOCHER MIT KÖRBCHEN

- Gehäuse und Behälter aus Edelstahl.
- 6 Eierkörbe aus 18/8 Edelstahl.
- Rutschfeste Korbgriffe in 6 verschiedenen Farben.
- Enthält 4 Eierbecher aus 18/8 Edelstahl.
- Ausgestattet mit einem verstärkten Heizelement.
- Temperaturbereich: von 30°C bis 110°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
240809	230	2600	380x210x(H)280	**248,95**



240809



229064

DÖRRAUTOMAT KITCHEN LINE

- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
- Inklusive 7 Edelstahlgittern à 305x330 mm, die jeweils mit bis zu 500 g beladen werden können.
- Die Gitter sind in regelmäßigen Abständen von 35 mm anordenbar und lassen sich leicht entnehmen bzw. reinigen.
- Das doppelwandige Polypropylengehäuse erhöht die thermische Effizienz.
- Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im Auge behalten werden.
- Die inkludierte transparente Gitterauflage verhindert, dass kleinere Stücke während des Dörrprozesses durch das Gitter fallen oder dient als Krümelauffangmatte am Boden der Dörrautomateninnenkammer.
- Digitales Display
- Timer in 30-Minuten-Schritten auf bis zu 24 Stunden einstellbar.
- Temperatur von +35°C bis +70°C einstellbar.

Artikelnummer	V	W	mm	€
229064	230	500	347x505x(H)320	**165,00**

Einfach zu bedienen.



Einfach zu öffnen.



Mit feiner Gewebeflechtung für das Trocknen von kleineren Stücken.



KUNSTSTOFF-TROPFSCHALE FÜR DÖRRAUTOMATEN

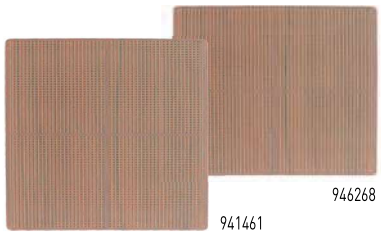
- Für HENDI-Dörrautomaten mit den Artikelnummern 229002, 229019, 229033 oder 229064.

Artikelnummer	mm	€
941461	270x300x(H)10	**5,00**

GEWÜRZMATTE FÜR DÖRRAUTOMATEN

- Für den HENDI Dörrautomaten Profi Line mit der Artikelnummer 229026.

Artikelnummer	mm	€
946268	380x380x(H)20	**5,00**



946268

941461

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

DÖRRAUTOMAT FÜR LEBENSMITTEL PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer in 30-Minuten-Schritten auf bis zu 24 Stunden einstellbar.
- Temperatur in 5°-Schritten von +35°C bis +75°C einstellbar.
- Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
- Inklusive 6 Edelstahlgittern à 305x330 mm.
- Die Gitter sind in regelmäßigen Abständen anordenbar und lassen sich leicht entnehmen bzw. reinigen.
- Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im Auge behalten werden.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
229033	6 Bleche	230	650	342x485x(H)309	**185,00**

6 Bleche
650 W
230 V



229033

DÖRRGERÄT PROFI LINE

- Edelstahlgehäuse.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer einstellbar bis zu 24 Stunden, in 30-Minuten-Intervallen.
- Temperaturregelung. 35°C bis 75°C, einstellbar in 5°C Schritten.
- Das leise Gebläse lässt die warme Luft in der Kammer zirkulieren und sorgt für eine gleichmäßige Trocknung, ohne dass die Schalen gewendet werden müssen.
- Das Set enthält 10 Edelstahlgitter 395x380 mm.
- Die Gitter sind gleichmäßig angeordnet, leicht zu entfernen und zu reinigen.
- Die transparente Tür ermöglicht es dem Bediener, den Trocknungsprozess zu beobachten.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
229026	10 Bleche	230	1000	430x550x(H)416	**325,00**

10 Bleche
1000 W
230 V

Video ansehen



229026



RÄUCHEROFEN ELEKTRISCH

- Das Gerät ist ideal zum Räuchern einer Vielzahl von Lebensmitteln wie Fisch, Rindfleisch, Schinken und Gemüse.
- Aus Edelstahl, mit einer magnetisch schließenden, doppelt isolierten Tür.
- Temperatur einstellbar mit einem Thermostat, Thermometer in der Tür integriert.
- Ausgestattet mit einem Heißluftauslass auf der Rückseite.
- Lieferung mit 3 Gittern (400x279mm) und 3 Fleischhaken.

Artikelnummer	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	**339,00**



238486



205914



Dank der „Kaltzone" werden Frittierrückstände unter der Heizvorrichtung gesammelt und die Qualität des Öls erhöht.

Ablasshahn

FRITTEUSE

- Geschweißter Öltank mit Ablasshahn unten.
- Abnehmbares Bedienelement mit Heizung, mit zusätzlicher Sicherheitsfunktion, die das gesamte Gerät abschaltet, wenn es entfernt wird.
- Überhitzungsschutz mit Reset-Funktion.
- Kaltzonensystem verhindert Verbrennen.
- Öltank: 400x400x(H)160 mm.
- Temperaturregelung. 50 °C bis 190 °C.
- Max. Kapazität: 12 l.
- Gummi, rutschfeste Füße.
- Ideal zum Frittieren von Donuts sowie einer Vielzahl süßer und herzhafter Snacks.

Art.-Nr.	Liter	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	**509,00**



FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermosicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



XL 10 Liter





FRITTEUSE XL MIT ABLASSHAHN

- Wird ohne Stecker geliefert.
- Für die Installation ist ein Elektriker erforderlich.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x585x(H)377	**409,00**

FRITTIERKORB

Artikelnummer	Geeignet für	Griff (mm)	mm	€
930618	215012 215029	225	208x140x(H)125	**22,50**
930632	205815 205853	225	238x185x(H)100	**22,00**
930656	205822 205839	225	238x190x(H)140	**26,00**
933664	207208 207307 209202 209301	210	242x200x(H)140	**30,00**
944387	215012 215029		230x190x(H)145	**35,00**



FRITTEUSE XL MIT ABLASSHAHN HENDI GOLIATH

18/0 stainless steel

indoor

XL

10 Liter

Leistungs-stark

10 kW

1 kg Pommes in

3 Minuten

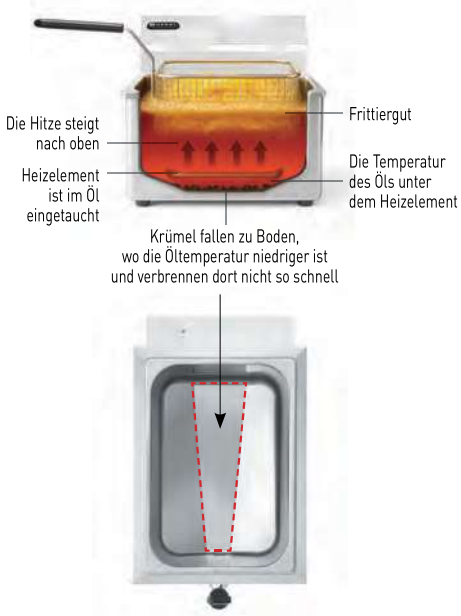


HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



209431



FRITTEUSE XL MIT ABLASSHAHN HENDI GOLIATH

- Fritteuse mit der höchsten Leistung auf dem Markt in ihrer Leistungsklasse - HENDI GOLIATH verfügt über eine Leistung von 10.200 W.
- Bereitet in ca. 3 Minuten bis zu 1 kg Pommes zu – dank des extrem effizienten, extrastarken Heizelements.
- Sehr schnelle Erwärmung des Öls: ca. 5 Minuten (abhängig von den Umgebungsbedingungen).
- Das Gehäuse, der Tank und der Deckel sind aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl gefertigt.
- Geräumiger 10-l-Behälter mit profiliertem Boden in Form des Buchstabens V – noch effizientere „kalte" Zone, die die Leistung der Fritteuse verbessert.
- Das Set enthält einen sehr robusten Frittierkorb mit den Maßen: 290x200x(H)142 mm aus vernickeltem Draht. Der Korb ist mit einem langen, sich nicht aufheizenden Griff – 162 mm – ausgestattet.
- Halterung für die sichere Platzierung des Frittierkorbs in der Kammer.
- Hochwertiger Thermostat des deutschen Herstellers EGO, mit einer Kontrollleuchte, die den Betrieb des Heizelements anzeigt.
- Abnehmbare Steuereinheit und Heizelement mit eingebautem Schutz, der das Gerät abschaltet, wenn das Gerät angehoben wird.
- Temperatur angepasst im Bereich: von 50°C bis 190°C.
- Geprägte Min.- und Max.-Ölstandsanzeigen in der Kammer.
- Ablasshahn für einfaches Entleeren des Ölbehälters.
- Schutz vor Überhitzung durch rückstellbare Thermosicherung.
- HINWEIS: Eine Installation durch einen Elektriker ist erforderlich – das Gerät wird ohne Stecker geliefert.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	**445,00**

FRITTIERKORB FÜR FRITTEUSEN

- Hergestellt aus Edelstahl 18/8.
- Feinmaschiger Korb.
- Ergonomischer, wärmeisolierter, extralanger Griff.
- Einfach zu reinigen.
- Kompatibel mit der Goliath Fritteuse 209431.

Artikelnummer	mm	€
965351	493x210x(H)250	**39,95**



NEW 18/8 stainless steel

965351

FRITTEUSEN DIGITAL PROFI LINE

- Aus Edelstahl.
- Element mit Abschaltfunktion bei Entfernung.
- Der V-förmige Öltank schafft eine kalte Zone für länger haltbares Öl.
- Klares digitales Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.
- Schutz vor Überhitzung durch einen rückstellbaren Thermoschutz.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkörben und Deckeln geliefert.

18/0 stainless steel







Video ansehen



207369



207376

FRITEUSE PROFI LINE DIGITAL - MIT ABLASSHAHN - 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	**305,50**

FRITEUSE PROFI LINE DIGITAL- MIT ABLASSHAHN 2 X 8 L

- Ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit Temperatur- und Timerfunktion.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	**599,50**

HENDI

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.
- Der Öltank mit V-förmigem Boden sorgt für eine optimale Kältezone und erhöht die Lebensdauer des Öls.
- Die übersichtliche Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten befindet sich auf der Oberseite des Geräts.
- Schutz gegen Überhitzung durch eine rückstellbare Thermosicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Friteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.





207208

FRITTEUSE PROFI LINE, 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	**239,50**



207307

FRITTEUSE PROFI LINE, 2×8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	**459,50**



209202

FRITTEUSE PROFI LINE MIT ABLASSHAHN, 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	**274,50**



209301

FRITTEUSE PROFI LINE MIT ABLASSHAHN, 2×8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	**515,00**

18/0 stainless steel



205815



205839

FRITTEUSE KITCHEN LINE

- Gehäuse und Öltank aus Edelstahl.
- Abnehmbares Bedienelement mit Sicherheitsfunktion, die die Fritteuse abschaltet, wenn es entfernt wird.
- Abnehmbarer Ölbehälter für eine besonders einfache Reinigung.
- Lampe, die anzeigt, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Die Temperatur kann bis auf 190°C eingestellt werden.
- Ein Sicherheitsthermostat sorgt dafür, dass die Fritteuse nicht überhitzt.
- Überhitzungsschutz mit Reset für zusätzlichen Schutz.
- Frittierkorb mit wärmeisoliertem und extra langem Griff.
- Kaltzone zum Schutz der Ölqualität.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	**132,00**
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	**249,00**
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	**143,00**
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	**267,50**
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	**155,00**
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	**295,00**



Kaltzone für längere Öl-Lebensdauer



Entnehmbarer Ölbehälter, zur einfacheren Reinigung



Frittierkorb mit hitzeisoliertem, extra langem Griff



FRITTEUSEN BUDGET LINE

NEW PP polypropylene

- Gehäuse, Deckel und Behälter aus Edelstahl.
- Verchromter Frittierkorb mit isoliertem Griff.
- Herausnehmbares Heizelement.
- Abnehmbarer Öltank.
- Manueller Drehregler für die Temperatur.
- Einstellbares Thermostat.
- Temperaturbereich: ca. 60°C bis 190°C.
- Überhitzungsschutz und Sicherheitsabschaltung.
- Kontrollleuchten.



205631

FRITTEUSE BUDGET LINE

- Ölkapazität (min./max.): 2,7–3,8 L.
- Tankkapazität: 4 L.
- Tanktiefe: 150 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
205631	230	2800	184x404x(H)258	**109,00**



205648

FRITTEUSE BUDGET LINE

- Ölkapazität (min./max.): 5,3–8 L.
- Tankkapazität: 8 L.
- Tanktiefe: 200 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
205648	230	3500	267x407x(H)308	**139,00**

Kaltzone für längere Öl-Lebensdauer



Entnehmbarer Ölbehälter, zur einfacheren Reinigung



Frittierkorb mit hitzeisoliertem, extra langem Griff





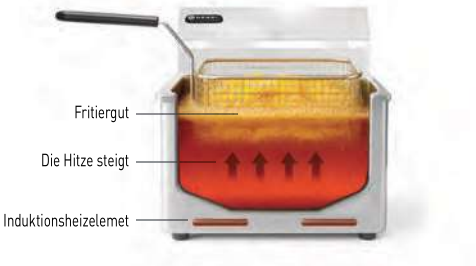
215012



215029

INDUKTIONSFRITTEUSE

- Ein präzise Temperaturregelung und modernste Induktionstechnologie halten das Öl exakt auf der eingestellten Temperatur.
- Mit Countdown-Timer.
- Effiziente Wärmeübertragung.
- Edelstahlgehäuse für einfache Reinigung.
- Überhitzungsschutz.
- Zeigt die eingestellte Öltemperatur an.
- Lieferung mit Frittierkorb und Deckel.



INDUKTIONSFRITTEUSE MIT ABLASSHAHN - 8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	**439,00**

INDUKTIONSFRITTEUSE - MIT ABLASSHAHN 2X8 L

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	**879,00**

Einfaches Ablassen des Öls mithilfe eines Ablasshahns



Inkl. Filter für den Induktionsmotor



Praktische Einhängung für den Frittierkorb



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

Al aluminium | ABS plastic | 18/8 stainless steel | SIL silicone | <200°C temp | NEW

FRITTIERÖLTESTER

- Sonde aus 18/8-Edelstahl.
- Ermöglicht die Überprüfung der Qualität und Temperatur von Speiseöl.
- TPM-Wert des Öls.
- Umschaltbar zwischen Celsius- und Fahrenheit-Einheiten.
- Warnsystem mit roten, grünen und blauen LEDs.
- IP65 Wasserbeständigkeit.
- TPM-Bereich: 0,5 bis 40 % TPM.
- TPM-Genauigkeit: ±3 % (30 bis 190 °C).
- Temperaturmessbereich: 30 bis 200 °C (86 bis 392 °F)
- Temperaturmessgenauigkeit: ±1,5 °C
- Betriebstemperatur: 0 bis 50 °C (32 bis 122 °F).
- Lagertemperatur: -20 bis 70 °C (-4 bis 158 °F).
- Batterie und Transportkoffer enthalten.

Artikelnummer	mm	€
270929	365x48x(H)26	**269,00**



270929

S.S. stainless steel

POMMESWÄRMER

- Gehäuse, GN-Behälter und Tropfschale aus Edelstahl.
- Enthält eine Infrarot-Heizlampe.
- Abnehmbarer GN 1/2 Behälter mit Griffen, 150 mm tief.
- Perforierte Tropfschale mit gefalteten Kanten.
- Photothermische Bodenheizung.
- Ungefähre Kapazität: 1,5–2 kg Pommes pro Behälter.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung von oben und unten.
- Rutschfeste Füße.
- IPX3-Schutzklasse.

Artikelnummer	V	W	mm	€
209066	230	400	357x267x(H)376	**149,00**



209066

18/0 stainless steel

GRILLPLATTEN PROFI LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die hartverchromte Oberfläche (9 mm Platte) erleichtert die Reinigung.
- Mit abnehmbarer Tropfschale und hohen Aufkantungen.
- Stufenloser Thermostat, einstellbar bis 300°C.
- Überhitzungsschutz.
- Geeignet für den Dauereinsatz.
- Netzschalter mit integrierter Kontrollleuchte.
- Rutschfeste Füße.



203125

GRILLPLATTE, FLACH

- Grillfläche 330x270 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
203125	230	2000	300x452x(H)227	**282,00**



203156

GRILLPLATTE

- Grillfläche 518x330, 1/2 glatt und 1/2 gerillt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
203156	230	2400	527x404x(H)233	**398,00**



203170

GRILLPLATTE

- Grillfläche: 518x330 mm, gerillte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
203170	230	2400	527x404x(H)233	**439,50**



203149

GRILLPLATTE, FLACH

- Grillfläche 518x330 mm, glatte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
203149	230	2400	527x404x(H)233	**379,50**



203163

GRILLPLATTE

- 2 unabhängige Arbeitsbereiche, 2 Heizanzeigeleuchten.
- Grillfläche 688x410 mm, links 462 mm glatt und rechts 226 mm gerippt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
203163	230	3500	697x474x(H)241	**555,00**



855201

855218

wash

Fe carbon steel

GRILLPLATTENSCHABER

Artikelnummer	mm	€
855201	100x320	**15,75**

ERSATZMESSER ZU GRILLPLATTENSCHABER 855201

Artikelnummer	€
855218	**5,25**

GRILLPLATTEN KITCHEN LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Die feste, 8 mm dicke, gehärtete Stahlplatte bietet eine hervorragende Wärmebeständigkeit.
- Ausgestattet mit Aufkantung und abnehmbarer Tropfschale.
- Temperaturstufenlos einstellbar bis 300 °C.
- Überhitzungsschutz durch rückstellbare thermische Abschaltung.
- Netzschalter mit integrierter Anzeigelampe.
- Ausgestattet mit rutschfesten Füßen.



154922

GRILLPLATTE

- Die Grillplatte misst 316 x 380 mm und ist vollständig glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154922	230	2000	326x445x(H)225	**219,00**



154939

GRILLPLATTE, FLACH

- Die Grillplatte misst 518 x 330 mm und ist vollkommen glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154939	230	2000	527x404x(H)233	**285,00**



154946

GRILLPLATTE HALB GERILLT

- Das Gitter misst 518 x 330 mm und ist halb gerillt und halb glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154946	230	2000	527x404x(H)233	**334,00**



154953

GRILLPLATTE GERILLT

- Die Grillplatte misst 518 x 330 mm und ist komplett gerillt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154953	230	2000	527x404x(H)233	**319,00**



154960

GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

- Die Grillplatte misst 688 x 410 mm und ist zu 1/3 gerillt und zu 2/3 glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154960	230	3500	697x474x(H)241	**415,00**

EI-RING MIT GRIFF

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Langer Griff zum Schutz vor Verbrennungen.
- Erhältlich in verschiedenen Größen.

Artikelnummer	mm	€
512074	ø88x(H)125	**2,35**
512081	ø103x(H)125	**2,75**
512098	ø128x(H)125	**3,15**



512081

GRILLPLATTEN BUDGET LINE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Ausgestattet mit Spritzschutz.
- Wird mit einer abnehmbaren Fettsammelschublade geliefert.
- Temperaturstufenlos einstellbar bis 300 °C.
- Überhitzungsschutz durch rückstellbare thermische Abschaltung.
- Ausgestattet mit rutschfesten Füßen.

S.S. stainless steel



154977

GRILLPLATTE, FLACH

- Die Grillplatte misst 548 x 350 mm und ist vollkommen glatt.
- Die feste, 8 mm dicke, gehärtete Stahlplatte bietet eine hervorragende Wärmebeständigkeit.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154977	230	3000	550x430x(H)240	**249,00**



154984



154991

GERILLTE GRILLPLATTE

- Das Gitter misst 548 x 350 mm und ist komplett gerippt.
- Die massive, 8 mm dicke, gehärtete Stahlplatte bietet eine hervorragende Wärmebeständigkeit.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154984	230	3000	550x430x(H)240	**299,00**

GRILL, HALB GLATT, HALB GERIPPT

- Die Platte misst 717 x 383 mm und ist halbgerillt.
- Die feste, 10 mm dicke, gehärtete Stahlplatte bietet eine hervorragende Wärmebeständigkeit.
- Mit 2 separat einstellbaren Heizzonen.
- Wird ohne Stecker geliefert.

Artikelnummer	V	W	mm	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	**399,00**



513132

18/8 stainless steel

SMASH BURGER-PRESSE

- Aus 18/8 Edelstahl.
- Spülmaschinengeeignet.

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



KONTAKTGRILL FÜR HOT DOGS UND WRAPS

- Gehäuse aus langlebigem Edelstahl.
- Entwickelt für schnelles und gleichmäßiges Toasten und Grillen von 4 französischen Hotdog-Brötchen, Paninis und Wraps auf einmal.
- Heizfläche: 270 x 250 mm – ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von 4 Brötchen.
- Leistungsstarke Heizelemente (220~240V/1800 W) – schnelle Aufheizzeit.
- Die einstellbare Temperaturregelung von 50 °C bis 300 °C (Skala in Schritten von 50°C) sorgt für optimale Bedingungen beim Erhitzen und Grillen von Brötchen.
- Speziell geformte, emaillierte Gusseisen-Heizplatten – sorgen für eine gleichmäßige Bräunung und ein optisch ansprechendes Ergebnis.
- Das einzigartige Plattendesign ermöglicht das Toasten von Brötchen verschiedener Größen, ohne sie während des Prozesses drehen zu müssen.
- Der Grilleffekt verbessert sowohl das Aussehen als auch den Geschmack der getoasteten Brötchen.
- Dank der emaillierten Oberfläche ist die Reinigung einfach und gewährleistet Hygiene bei minimalem Pflegeaufwand.
- Klappdeckel öffnet sich bis zu 90°.
- Ausgestattet mit einem Cool-Touch-Griff.
- Platz für 4 Brötchen auf einmal.
- LED-Anzeigeleuchten zeigen an, wenn das Gerät eingeschaltet ist und heizt.
- 4 rutschfeste Füße sorgen für Stabilität und verhindern, dass das Gerät während des Gebrauchs verrutscht.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	**370,00**



263594

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**

NEW



513217

S.S. stainless steel

KONTAKTGRILLER

- Perfekt zum Grillen und Erhitzen von Brot, Fleischstücken, Würstchen, Gemüse usw.
- Emaillierte Grillplatten aus Gusseisen, leicht zu reinigen und zu pflegen.
- Gehäuse aus Edelstahl garantiert Langlebigkeit.
- Leistungsstarke Heizelemente heizen die Grillflächen schnell und effizient auf.
- Die Temperatur kann mit dem Thermostat kontinuierlich auf bis zu 300 °C eingestellt werden.
- Belüftungsöffnungen schützen den Grill vor Überhitzung.
- Bodengrill mit hinteren und seitlichem Rand und einer abnehmbaren Abtropfschale, um die Reinigung zu erleichtern.
- Sie können die obere Grillplatte mittels hitzebeständigem Griff ganz einfach anheben und dank des gefederten Schließmechanismus in jeder gewünschten Position fixieren.
- Mit Gummifüßen für mehr Stabilität und zur Reduktion versehentlicher Bewegungen während des Gebrauchs.
- Die Grillreinigungsbürste ist im Lieferumfang enthalten.





263501

KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x232 mm.
- Gerillte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x375 x(H)216	**197,50**



263600

KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x232 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x375 x(H)216	**199,95**



263662

KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x235 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	**239,50**



Video ansehen



263655 263549 263617

KONTAKTGRILL PANINI

- Grillfläche: 340x235 mm.
- Gerippt.

Artikelnummer		Farbe	V	W	mm	€	
263655		Silber	230	2200	430x375x(H)216	239,50	
263549	Timer	Silber	230	2200	430x375x(H)216	249,00	N
263617		Schwarz	230	2200	430x375x(H)216	239,50	

3000 W
230 V



263624

XL
548 mm

KONTAKTGRILL PANINI XL

- Die gerillte Grillfläche bietet viel Platz und gibt original italienischen Paninis ihre charakteristischen goldbraunen Grillstreifen.
- Sowohl die obere als auch die untere Grillplatte ist gerillt.
- Nettogewicht: 25 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)216	**389,50**

3600 W
230 V



263709

3600 W
230 V



263808

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION, GERILLTE AUSFÜHRUNG

- Thermostate separat einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x235 mm.
- Gerillte Ausführung.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x375 x(H)216	**345,00**

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x235 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	**345,00**

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x235 mm.
- 1/2 glatt, 1/2 gerillt.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	**345,00**

NEW



263914

KONTAKTGRILL, DOPPELGRILL MIT TIMER

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Unterer Grillbereich: 480x235 mm
- Obere Platten: 2 x 214x214 mm
- Vollständig flach.
- Doppel-Timer, einstellbar von 0–10 Minuten für jede Seite.

Artikelnummer	V	W	mm	€
263914	230	3600	570x375x(H)216	**369,00**

XL → 508 mm ← NEW



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**





265055

NEW

UFO-BURGER MAKER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Runde beheizte Platten mit Antihaftbeschichtung.
- Griff mit Verriegelungsmechanismus.
- Geeignet für UFO-Burger, Gelato-Paninis, versiegelte Sandwiches und Dessert-Snacks.
- Kombinierte Grill- und Versiegelungsfunktion.
- Einstellbare Temperatur von 5°C bis 200°C.
- Integrierter Timer bis zu 5 Minuten.
- Geeignet für Brötchengröße: ø120 mm.
- Produktionskapazität: bis zu 20 Stk./Stunde.
- Geeignet für süße und herzhafte Füllungen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265055	230	1300	531x250x(H)312	**299,00**





265048



NEW

HOTDOG-WÄRMER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Dampfheizungssystem.
- Schrankvolumen: 42 L.
- Kapazität: bis zu 50 Brötchen und 200 Würstchen.
- Einstellbarer Temperaturbereich: von 30°C bis 110°C.
- Abnehmbares Regal.
- Ablassventil.
- Wasserstandsanzeigelicht.
- Geeignet für Würstchen und Brötchen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265048	230	2000	508x445x(H)693	**329,00**

SOUS-VIDE SYSTEM

- Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.
- Ideal für à la carte Restaurants.
- Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.
- Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.
- Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden.



SOUS-VIDE-GERÄT GN 1/1

- Mit praktischen Tragegriffen und Ablasshahn.
- Inklusive 6-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	**424,00**

SOUS-VIDE-GERÄT GN 2/3

- Mit Tragegriffen.
- Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	**298,50**





SOUS-VIDE-STAB 30

- Gehäuse aus PPO.
- Heizelement aus Edelstahl.
- Geeignet für 30-l-Behälter mit einer Höhe von mindestens 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (1 min Intervalle).
- Temperatureinstellung: 5–90 °C (0,1°C-Schritte).
- Temperatureinheit kann zwischen °C und °F umgeschaltet werden.
- Schutz vor Überhitzung und trockener Erwärmung.
- Mindest- und Höchstwasserstandsmarkierungen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
221129	30	230	1200	70x120x(H)330	**129,00**

SOUS-VIDE-STAB 50

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Heizelement aus Nickellegierung für zusätzliche Haltbarkeit.
- Geeignet für 50 L Behälter mit einer Höhe von mindestens 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (1 min Intervalle).
- Temperatureinstellung: 5-95°C (0,1°C Intervalle).
- Möglichkeit, die Temperatureinheit zwischen °C und °F umzuschalten.
- Überhitzungsschutz und Schutz vor Trockenheizung.
- Markierungen des Mindest- und Höchstwasserstands.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
221136	50	230	1500	71x145x(H)340	**305,00**


551998

SOUS-VIDE KOCHKUGELN – 500 STÜCK

- Hergestellt aus Polypropylen.
- Verringerung der Verdunstung und des Verspritzens von Wasser während des Kochens, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird.
- Hilft dabei, Sous-Vide-Beutel unter Wasser zu halten.
- Kann bei Temperaturen von bis zu 110°C verwendet werden.
- Kugeldurchmesser: ø20 mm.
- Pro 500 Stück in einer praktischen Tasche für einfachen Transport verpackt.

Artikelnummer	mm	€
551998	ø20	**26,50**



SOUS-VIDE-STAB 80

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Heizelement aus Nickellegierung für zusätzliche Haltbarkeit, leicht zerlegbar zum schnelleren Trocknen.
- Geeignet für 80-l-Behälter mit einer Höhe von mindestens 200 mm.
- Timer: 5 min-99 h 59 min (1 min Intervalle).
- Temperatureinstellung: 5-95°C (0,1°C Intervalle).
- Möglichkeit, die Temperatureinheit zwischen °C und °F umzuschalten.
- Überhitzungsschutz und Schutz vor Trockenheizung.
- Mindest- und Höchstwasserstandsmarkierungen.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
221143	80	230	2300	155x175x(H)319	**484,00**



VAKUUMIERBEUTEL, GEPRÄGT

NEW

- 2-lagige Vakuumbeutel.
- Innenschicht aus 50 µm lebensmittelechtem Polyethylen.
- Außenschicht aus 15 µm Polyamid (Nylon).
- Gesamtdicke: 65 µm.
- Geprägtes Muster.
- Temperaturbeständig von -20°C bis 100°C.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
550731	100	150x250	**8,50**
550748	100	150x400	**12,95**
550755	100	200x300	**12,95**
550786	100	250x350	**18,95**
550793	100	300x400	**25,95**



550755



225479

S.S. stainless steel

GAR- UND WARMHALTEOFEN

- Entwickelt für Niedertemperaturgaren, schonendes Aufwärmen und Warmhalten.
- Garen mit Kerntemperatursonde für präzise Ergebnisse im Inneren.
- Einstellbare Kerntemperatursonde; der Garvorgang endet, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.
- Automatische Umschaltung in den Warmhaltemodus nach dem Garen.
- Energieeffizienter Betrieb dank hochwertiger Wärmedämmung.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Die Kammertemperatur kann in Schritten von 1°C eingestellt werden, von 30°C bis 120°C.
- Die Kerntemperatur kann von 25°C bis zur Kammertemperatur eingestellt werden.
- Die Halte-Temperatur kann von 25°C bis zur Kerntemperatur eingestellt werden.
- Timer für lange Garvorgänge bis zu 60 Stunden einstellbar.
- Manuelle Belüftungssteuerung für saftige oder knusprige Ergebnisse.
- Digitale Einstellung und Anzeige von Zeit, Sollwerten und aktuellen Kammer-/Kerntemperaturen.
- Universelle Seitenführungen für GN 1/1-Behälter und 600 x 400 mm Bleche.
- Geeignet für 3 GN 1/1-Behälter oder 600 x 400 mm Bleche.
- Versenkte Seitengriffe.
- Zusätzliche externe Griffe für eine sichere Platzierung.
- Wendetür mit links- oder rechtsseitiger Scharnierkonfiguration.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	**1 449,00**

Al aluminium | PP polypropylene | 18/0 stainless steel | Fe carbon steel | indoor

NEW



240472

REISKOCHER, 12 L

- Extra dickes Gehäuse aus Edelstahl für Langlebigkeit und einfache Reinigung.
- Innerer Aluminiumtopf mit Antihaftbeschichtung.
- Herausnehmbarer Innentopf.
- Deckel aus Edelstahl mit Dichtung und Dampfauslassventil.
- Schnappverschluss für sicheres Verschließen.
- Kondensatsammler.
- 2 Betriebsmodi: Kochen und Warmhalten.
- Wechselt nach dem Kochen automatisch in den Warmhaltemodus.
- Geeignet für bis zu 60 Portionen gekochten Reis.
- Mini-Druckventil für verbesserte Reistextur.
- Enthält Messbecher, Reislöffel und Silikon-Antihaftmatte.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240472	12	230	2650	537x472x(H)415	**350,50**

NEW

SIL silicone

MATTE FÜR REISKOCHER, ANTIHAFTEND

- Hergestellt aus wiederverwendbarem Silikon.
- Entworfen für die Platzierung im Innentopf.
- Verhindert, dass der Reis am Boden festklebt oder anbrennt.
- Schützt den Boden des Innentopfs.
- Einfach zu reinigen.
- Geeignet als Zubehör für Reiskocher.

Artikelnummer	-	mm	€
240540	240441	ø250	**6,50**
240557	240403	ø300	**6,50**
240564	240458 & 240472	ø350	**7,95**



240540



NEW MODEL



240410

REISKOCHER MIT DAMPFGARFUNKTION

- Das Gehäuse besteht aus Edelstahl.
- Abnehmbarer Innentopf aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen.
- Der Deckel aus Polypropylen mit Scharnier ist mit einem praktischen Griff, einer luftdichten Dichtung und einem Entlüftungsventil ausgestattet.
- Der Deckel wird durch die integrierte Verriegelung fest verschlossen.
- Dank des integrierten Kondensatabscheiders wird der Arbeitsplatz nicht nass.
- 2 Betriebsarten – Garen und Warmhalten; nach dem Garen wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus.
- Kann auch zum Dampfgaren von Gemüse mit dem mitgelieferten Dampfkorb verwendet werden.
- Kapazität: 10 Löffel trockener Reis (15–20 Portionen gekochter Reis).
- Enthalten: Dampfkorb, Reis-Messbecher und Löffel.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240410	1,8	230	700	282x269x(H)260	**52,00**

NEW MODEL



240403

REISKOCHER 5,4 L

- Gehäuse aus Edelstahl gefertigt.
- Innenliegender Aluminiumbehälter mit Antihaftbeschichtung, entfernbar, leicht zu reinigen.
- Klappdeckel aus Edelstahl mit Dichtung und Entlüftungsventil.
- Schnappverschluss für ein einfaches und festes Schließen des Reiskochers.
- Ein spezieller Behälter zum Auffangen von Kondenswasser, das aus dem Deckel tropft, schützt den Arbeitsbereich vor Nässe.
- 2 Betriebsarten – Gar- und Warmhaltemodus; wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.
- Kapazität: Geeignet für 30 Tassen trockenen Reis (≈ 45–60 Portionen gekochter Reis).
- Messbecher, Reislöffel und Antihafteinlage aus Silikon im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	418x355x(H)475	**209,00**



NEW MODEL



240441

REISKOCHER 4,2 L

- Hergestellt aus langlebigem und leicht zu reinigendem Aluminium.
- Der Innenraum ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen.
- Schaltet nach dem Kochen des Reises automatisch in den Warmhaltemodus.
- Großes Fassungsvermögen von 4,2 Litern oder 23 Messbecher Trockenreis.
- Dank des spezielles Designs der Griffe fungieren diese auch als praktische Deckelhalter und ermöglichen es, den heißen Deckel einerseits sicher aufbewahren zu können und andererseits immer sofort zur Hand zu haben.
- Messbecher und Reislöffel im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240441	4,2	230	1600	376x440x(H)290	108,00

NEW MODEL



240458

REISKOCHER 10 L

- Das Gehäuse besteht aus gewalztem, weiß lackiertem Stahl und ist leicht zu reinigen.
- Innentopf aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen.
- Der Deckel aus Edelstahl mit Drehverschluss ist mit einem sich nicht erhitzenden Griff ausgestattet.
- Die Griffe haben ein spezielles Design, sodass sie als Deckelhalter fungieren - heiße Deckel können so sicher aufbewahrt werden und sind jederzeit griffbereit.
- Griffe und Beine bestehen aus sich nicht erhitzendem, langlebigem Polypropylen.
- 2 Betriebsarten – Gar- und Warmhaltemodus; wenn der Garvorgang beendet ist, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.
- Kapazität: Geeignet für 50 Tassen trockenen Reis (≈ 100 Portionen gekochter Reis).
- Messbecher und Reislöffel im Lieferumfang enthalten.
- Nettogewicht: 10,35 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
240458	10	230	2650	555x498x(H)345	179,00

SALAMANDER ZUR WANDMONTAGE



264119

- Entspricht der IPX4-Norm.
- Kann ohne zusätzliche Halterungen an der Wand montiert werden.
- Ideal zum Grillen oder Erwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Stufenlos einstellbar von 50°C bis 300°C.
- Mit oberem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, 30 Minuten Timer und Kontrollleuchte.
- 4 mögliche Gitterhöhen, Gittergriffe mit Hitzeschild.
- Mit Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	**269,50**

SALAMANDER GN 1/1



264126

- Aus Edelstahl.
- Möglichkeit, ein GN 1/1-Blech in die Kammer zu legen (nicht im Set enthalten).
- Heizelement auf der Kammeroberseite.
- Die Höhe des Gitters kann auf 4 verschiedene Ebenen eingestellt werden.
- Wandmontage ohne zusätzliche Halterungen für Platzersparnis in der Küche.
- Ausgestattet mit einem Thermostat, einem Timer für bis zu 30 Minuten und einer Kontrolllampe.
- Reibungslose, stufenlose Regelung – gewährleistet eine präzise Einstellung der Heizparameter.
- Temperaturbereich: 50-300°C.
- Schutzart: IPX4 – Schutz vor Wasserspritzern.
- Geeignet für GN 1/1 Behälter bis zu 100 mm Tiefe.
- Im Set enthaltenes Zubehör:
  - Gitter mit 2 isolierten Griffen,
  - Krümelfach.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264126	230	2850	770x485x(H)305	**335,00**

SALAMANDER



264300

- Ideal für Aufläufe, Grillen und Aufheizen von Gerichten.
- Temperaturregelung. 50°-300°C.
- Mit oberem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, 30 Min. Timer und Kontrolllampe.
- 4 mögliche Rasterhöhen.
- Im Lieferumfang enthalten: Gitter mit Griffen und Krümelschale.
- Innenabmessungen: 646x408x(H)337 mm.
- Hergestellt aus Edelstahl.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	**475,00**



SALAMANDER MIT QUARZ-INFRAROTHEIZELEMENT

- Es ist möglich, GN1/1-Tabletts in die Kammer zu stellen.
- Ideal zum Grillen oder Aufwärmen von Speisen oder Sandwiches.
- Mit oberem und unterem Infrarot-Heizelement aus Quarzglas.
- Ausgestattet mit 15-Minuten-Timer und Kontrollleuchte.
- Grillrost mit hitzegeschützten Griffen auf 3 Ebenen höhenverstellbar.
- Mit Krümelfach.
- Entspricht der IPX3-Norm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	419,00

QUARZ-SALAMANDER MAXI GN 1/1

- Salamander mit 9 Quarz-Heizelementen für schnelleres Erwärmen, Grillen und Gratinieren von Lebensmitteln.
- Schutz der Heizelemente vor Schäden.
- Edelstahlgehäuse.
- Zwei verchromte Roste mit den Abmessungen 530x340 mm und zwei abnehmbare Griffe.
- Zwei Ebenen für die vertikale Ausrichtung jedes Rosts mit einem Abstand von 70 und 45 mm.
- Edelstahl-Krümelfach. 3 Quarz-Heizelemente auf drei unabhängig steuerbaren Ebenen.
- Timer für bis zu 15 Min. oder Dauerbetrieb. 1,3 m Netzkabel ohne Stecker.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	795,00





Mit 9 Quarzheizelementen für schnelleres Erwärmen



LIFT-SALAMANDER 450

- Gehäuse aus 18/0 Edelstahl.
- Edelstahlrahmen Typ 450.
- Boden- und Rückplatte aus verzinktem Blech.
- Krümelfach aus Edelstahl.
- Griff aus Bakelit.
- Füße aus Gummi.
- Kontrolllampen für Temperatur.
- Die Hebevorrichtung verwendet eine Kettenrad- und Kettenkonstruktion.
- Temperaturbereich: bis zu 300 °C.
- Höhe der Hubverstellung: 70–200 mm.
- Herausnehmbare Tropfschale/Krümelfach mit Abdeckgitter 440x320 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264607	230	2800	470x520x(H)530	**598,50**

LIFT SALAMANDER 600

- Gehäuse aus 18/0 Edelstahl.
- Edelstahlrahmen Typ 600.
- Boden- und Rückplatte aus verzinktem Blech.
- Tropfschale aus Edelstahl.
- Griff aus Bakelit.
- Füße aus Gummi.
- Kontrollleuchten für Temperatur.
- 2 unabhängige Heizzonen.
- Die Hebevorrichtung verwendet eine Kettenrad- und Kettenkonstruktion.
- Temperaturbereich: bis zu 300 °C.
- Höhe der Hubverstellung: 70–200 mm.
- Herausnehmbare Tropfschale/Krümelfach mit Abdeckgitter 590 x 350 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
264706	230	3600	620x520x(H)530	**695,00**



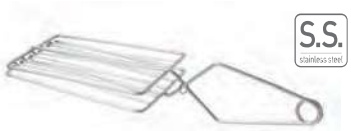
262214

S.S. stainless steel

MULTI-TOASTER MIT 6 ZANGEN

- 2 Schichten mit 6 Toasterzangen - Edelstahl.
- Infrarot-Quarzrohre zur schnellen Erwärmung, die Temperatur kann innerhalb von 30 Sekunden das Maximum erreichen.
- Rohre kühlen in Sekundenschnelle ab.
- Schalter zur Auswahl verschiedener Heizgruppen.
- 15 Minuten mechanische Zeitschaltuhr mit Glocke.
- Inklusive 6 Toasterzangen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	**225,00**



262801

S.S. stainless steel

TOASTERZANGE

Artikelnummer	mm	€
262801	100x340x(H)64	**11,50**

ABS plastic | 18/0 stainless steel | PP polypropylene

TOASTER 4-FACH

- Gehäuse aus Edelstahl, satiniert und glänzend.
- Knöpfe aus ABS, Tasten und Pedale aus PP (Polypropylen).
- 4 extrabreite Toastschlitze, 2 Heizzonen (mit je 2 Schlitzen), 2 herausnehmbare Krümelschalen.
- Hebel zum mühelosen Herausnehmen der Toasts.
- Fassungsvermögen von 4 Scheiben Brot auf einmal.
- 7 Toaststufen mit Drehknöpfen einstellbar - jede Heizzone kann unterschiedlich eingestellt werden.
- 3 voreingestellte Programme: Toasten, Auftauen, Aufwärmen.
- 3 Funktionstasten für jede Heizzone: Abtauen, Aufwärmen, Auswerfen/Abbrechen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	**69,50**



261187



261163

S.S. stainless steel

SANDWICHTOASTER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zange mit isolierten Griffen aus PF-Harz.
- Linker und rechter Schlitz separat bedienbar.
- Timer mit Alarm, einstellbar auf maximal 8 Minuten.
- Abnehmbares Krümelfach

Artikelnummer	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	**176,50**

S.S. stainless steel

DURCHLAUF-TOASTER

- Entwickelt für kontinuierliches Toasten von geschnittenem Brot.
- Im Lieferumfang sind vordere und hintere Ablagen enthalten.
- Obere und untere Heizelemente sorgen für ein gleichmäßiges Toasten auf beiden Seiten.
- Förderbandgeschwindigkeit mit 3 voreingestellten Stufen zur Steuerung des Bräunungsgrades.


261309



261200



261354

DURCHLAUFTOASTER

- Auf dem Förderband ist Platz für eine Reihe Brotscheiben.

Artikelnummer	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x368x(H)410	**449,00**

DURCHLAUFTOASTER

- Auf das breite Förderband passen zwei Scheiben Brot nebeneinander.

Artikelnummer	Farbe	V	W	mm	€
261309	Silber	230	2240	418x365x(H)390	**510,00**
261354	Schwarz	230	2240	418x368x(H)415	**540,00**

S.S.
stainless steel

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	1450	484x590x(H)190	**149,50**



220306

Al
aluminium

PARTYPFANNE

- Aluminium mit Antihaftbeschichtung.
- Abnehmbarer Thermostat.
- Geeignet zum Frittieren, Braten und Warmhalten.
- Inklusive Deckel mit Klarglas und zwei isolierten Griffen.

Artikelnummer	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø400x(H)190	**47,95**
239605	230	1600	ø620x(H)170	**94,95**
239599	Thermostatkabel für Partypfanne			**15,95**



239605

239506



WÜRSTCHENWÄRMER



265000

WURSTWÄRMER

- Gehäuse, Behältergitter und Deckel aus Edelstahl.
- Behälter aus gehärtetem Glas.
- Der Wurstkorb hat einen Durchmesser von 175 mm und bietet Platz für Würste mit einer Länge von bis zu 24 cm.
- Temperaturbereich: von 30°C bis 100°C.
- Heizungs-Kontrolllampe.
- Überhitzungsschutz.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265000	230	450	280x310x(H)395	**232,50**



265031

WÜRSTCHEN- UND HOTDOG-BRÖTCHENWÄRMER

- Gehäuse, Korb mit Trennwand und Deckel aus Edelstahl.
- Heizstäbe für Brötchen aus Aluminium, mit Abmessungen: Ø25x(L)198 mm.
- Schutzzylinder aus Glas.
- Wurstkorb mit einem Durchmesser von ø175 mm, für Würste bis zu 24 cm Länge .
- Kapazität des Wasserbehälters: 1 l
- Heizungs-Kontrolllampe.
- Überhitzungsschutz.
- Temperatur einstellbar bis 100°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
265031	230	550	500x310x(H)395	**259,00**



WURSTWÄRMER

- Gehäuse aus 18/0 Edelstahl.
- Wassertank und Deckel aus Edelstahl.
- Wurstgestell aus 18/8-Edelstahl.
- Thermostat-Temperaturregelung bis 85 °C.
- Mit Griffen für einfachen Transport.
- Deckel mit isoliertem, kühlem Griff.
- Anzeigeleuchte.
- Rutschfeste Füße.
- Behältervolumen: 9.3 l. Mindestwasserstand: 2.7 l.
- Maximaler Wasserstand: 6.6 l.

Artikelnummer	V	W	mm	€
240502	230	1000	287x386x(H)258	**139,50**



240502

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

ROLLENGRILLS

- Gehäuse und Rollen aus Edelstahl.
- Schnelle Erwärmung und Wärmerückgewinnung.
- Abnehmbare, leicht zu reinigende Tropfschale.
- Temperaturregelung bis 230°C.

NEW



268803



268667

ROLLENGRILL, 1 ZONE

- Rollenlänge: 45 cm.
- Optional ist eine Abdeckung separat erhältlich.
  - für Artikel 268803, Code: 268834.
  - für Artikel 268810, Code: 268841.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€	
268803	7 Rollen	230	620	566x375x(H)192	**279,95**	N
268810	9 Rollen	230	790	566x450x(H)192	**319,95**	N

ROLLENGRILL, 2 ZONEN

- 2 Heizbereiche mit separater Temperaturregelung.
- Rollenlänge: 45 cm.
- Optionale Abdeckung separat erhältlich für Artikel 268667, Code: 268858.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€	
268667	14 Rollen	230	1230	566x640x(H)192	**439,00**	
268827	11 Rollen	230	980	566x527x(H)192	**399,95**	N



268674

NEW



268841

ROLLENGRILL XL - 2 ZONEN

- 2 separat steuerbare Heizzonen.
- Rollenlänge: 65 cm.

Artikelnummer	-	V	W	mm	€
268674	14 Rollen	230	2000	732x590x(H)168	**789,00**

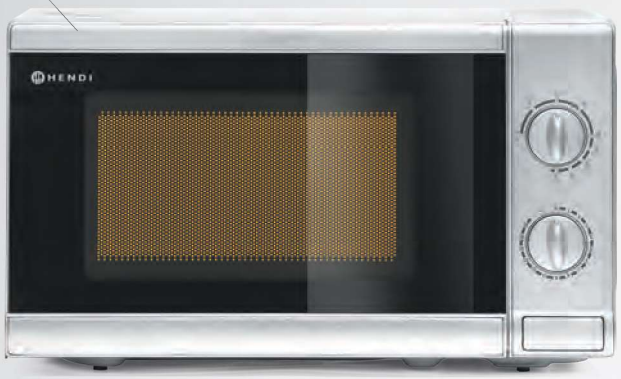
ABDECKUNG FÜR ROLLENGRILL

- Aus gehärtetem Glas.
- Reduziert Wärmeverluste während des Betriebs.

Artikelnummer	mm	€
268841	450x348x(H)48	**63,95**
268858	450x423x(H)48	**78,95**
268834	450x273x(H)48	**54,50**

HENDI
Tools for Chefs

20 Liter
1050 W
230 V



281710

MIKROWELLE MIT GRILLFUNKTION HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Gehäuse und Frontpanel aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektromechanische Steuerung mit zwei Einstellknöpfen für Zeit und Leistung (9-stufig einstellbar).
- Die obere Magnetronantenne mit rotierender Welle sorgt für eine gleichmäßige Energieverteilung.
- Eingebauter Luftfilter zum Schutz vor externen Faktoren und Staub.
- Luftdichte Tür mit Glasscheibe zur Beobachtung von Prozessen im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Druckknopföffnung für einfache Bedienung.
- Innenraum der Kammer:
  - Abmessungen 275x260x(H)173 mm, Volumen: 20 l.
  - Weiß lackiert.
  - Leicht zu reinigen.
  - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeten Kanten.
- Multifunktionale Verwendung:
  - Auftauen.
  - 4 Stufen der Mikrowellenleistung: niedrig, mittel, mittelhoch, hoch.
  - Funktion der Kombination von Standard- und Grillmodus: Kombi (3 Ebenen).
  - Grill (Leistung 1000 W).
  - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
  - 4 Leistungsstufen.
- Eingangsleistung: 1050 W.
- Ausgangsleistung: 700 W.
- Inklusive 255-mm-Glasdrehteller und Grillrost.
- Geeignet für runde Teller bis zu ø255 mm.
- Maximale Einzelbetriebszeit: 35 Minuten.
- Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
- Gewicht: 11,1 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	152,50

HENDI
Tools for Chefs



MIKROWELLEN-HEISSLUFTFRITTEUSE HENDI 1500 W, 25 L

281291

- Innenraum aus Edelstahl 18/0 für leichte Reinigung.
- Funktionen:
  - Mikrowelle.
  - Schnelles Kochen.
  - Heißluftfrittieren.
  - Kombiniertes Garen.
  - Umluftgaren.
  - Mehrstufiges Garen.
  - Popcorn.
  - Auftauen.
  - Warmhalten.
  - ECO-Modus.
  - Kühlen.
  - Abfragen.
- Überhitzungsschutz.
- Signal am Ende des Garvorgangs.
- Touch-Bedienfeld mit Drehknopf.
- 14 spezielle Heißluftfritteusen-Voreinstellungen.
- 9 automatische Menüs: Aufwärmen, Kartoffel, Fleisch, Gemüse, Pasta, Fisch, Suppe, Pizza, Huhn.
- Temperaturbereich der Konvektion: 140 – 230 °C.
- Timer-Einstellung: 0 – 95 Minuten.
- Mikrowellenleistung: 900W.
- Heißluftfrittierleistung: 1,5 kW.
- Mikrowellen-Leistungsstufen: 10 (10%-Schritte).
- Innenraummaße: 355x332x(H)200 mm.
- Drehtellerdurchmesser: 315 mm.
- Geeignet für Teller bis Ø 315 mm.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
  - 1x runder Rost.
  - 1x Heißluftfrittier-Blech.
  - 1x Heißluftfrittier-Korb.
  - 1 Glasdrehteller.
  - 1x Drehtellerring-Einheit.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281291	25	230	1500	523x451x(H)300	**325,00**

25 Liter
1550 W
230 V



281352

MIKROWELLE 1000W
HENDI 1550 W, 25 L

281352

- Gehäuse und Innenraum der Kammer mit Keramikboden aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektromechanische Steuerung mit einem Knopf, der die Zeiteinstellung von 15 Sek. bis 6 Min. ermöglicht.
- Untere rotierende Magnetronantenne für eine gleichmäßige Energieverteilung, kein rotierender Teller.
- Integrierter Luftfilter zum Schutz vor äußeren Faktoren und Staub.
- Tür mit großer Glasscheibe zur Beobachtung des Garprozesses im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Fester Riegelverschluss: einfaches Öffnen, kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
  - Abmessungen: 327x346x(H)200, Volumen: 25 l.
  - Leicht zu reinigen.
  - Kein Brechen der Teller durch entsprechend abgerundete Kanten.
  - Keramikboden.
- Multifunktionale Verwendung:
  - 6 empfohlene Zeitprogramme für die Zubereitung ausgewählter Gerichte/Getränke.
  - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
- Eingangsleistung: 1550 W.
- Ausgangsleistung: 1000 W.
- Geeignet für runde (bis zu ø320 mm) und rechteckige Teller.
- Maximale Einzelbetriebszeit: 6 Minuten.
- Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**415,00**

HENDI
Tools for Chefs

23 Liter
1550 W
230 V



MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1000W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Gehäuse und Innenraum der Kammer mit Keramikboden aus Edelstahl.
- Leicht ablesbares Bedienfeld.
- Elektronische Steuerung.
- Untere rotierende Magnetronantenne für gleichmäßige Energieverteilung, kein rotierender Teller.
- Integrierter Luftfilter zum Schutz vor externen Faktoren und Staub.
- Sie können das gewünschte Programm auf dem Touchdisplay auswählen.
- Tür mit großer Glasscheibe zur Beobachtung von Prozessen im beleuchteten Mikrowelleninnenraum.
- Fester Riegelverschluss: einfaches Öffnen, kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
  - Abmessungen: 327x346x(H)200, Volumen: 23 l.
  - Leicht zu reinigen.
  - Kein Brechen der Teller durch entsprechend abgerundete Kanten.
  - Keramikboden.
- Multifunktionale Verwendung:
  - Auftauen.
  - 10 Standardprogramme.
  - Es gibt die Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern (max. 3 Phasen in einem Programm).
  - automatische Zeitumrechnung für Doppelportionen.
  - Das Ende des Garzyklus wird durch einen akustischen Alarm signalisiert.
  - 4 Leistungsstufen.
- Eingangsleistung: 1550 W.
- Ausgangsleistung: 1000 W.
- Geeignet für runde (bis zu ø320 mm) und rechteckige Teller.
- Maximale Einzelbetriebszeit: 60 Minuten.
- Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
- Gewicht: 15,5 kg.



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	**449,50**



NEW

MIKROWELLE, MULTIFUNKTION 4-IN-1

281383

- InverterFour-Technologie für effiziente und gleichmäßige Garergebnisse.
- Elektrische Steuerung mit Touchscreen.
- Drehtellerloses System mit multidirektionaler 3D-Mikrowellenverteilung.
- Antihaft-Innenraum für einfache Reinigung.
- 52 automatische Programme.
- Innenbeleuchtung.
- Klapptür.
- Hauptfunktionen:
  - Mikrowelle.
  - Heißluftfrittieren.
  - Umluft.
  - Dampf.
- Zusätzliche Funktionen:
  - Grillfunktion unterstützt durch Dampf.
  - Aufwärmen.
  - Auftauen.
  - Fermentation.
  - Entkalken.
  - Desinfektion.
- 5 Mikrowellen-Leistungsstufen.
- Mikrowellen-Leistung: 1000 W.
- Grillleistung: 1800 W.
- Kapazität: 25 L.
- Zubehör (im Lieferumfang enthalten):
  1 × Heißluftfrittierkorb
  1 × Grillrost
  1 × Backblech



Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281383	24,7	230	1550	462x492x(H)338	**589,00**

34 Liter
3000 W
230 V



MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR 1800W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Gehäuse und Kammerinnenraum aus Edelstahl.
- Die Kammer ist mit einem Keramikboden ausgestattet.
- Untere und obere Mikrowellenantennen für gleichmäßige Energieverteilung, keine rotierenden Teile in der Kammer.
- Eingebauter Luftfilter schützt vor Staub und Schmutz.
- Leicht ablesbares Bedienfeld, Auswahl des gewünschten Programms über das Touchpanel.
- Tür mit großem Blickfenster zur Beobachtung der Vorgänge in der beleuchteten Mikrowellenkammer.
- Fester Riegelverschluss und trotzdem leichtes Öffnen - kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
  - Abmessungen 360x409x(H)225 mm, Fassungsvermögen 34 l.
  - Leicht zu reinigen.
  - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeter Kanten.
  - Keramikboden.
- Multifunktionaler Einsatz:
  - Auftauen.
  - 10 Standardprogramme.
  - Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern (bis zu 3 Stufen pro Programm).
  - Automatische Zeiteinstellung für Doppelportionen.
  - Das Ende des Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal kommuniziert.
- Eingangsleistung: 3000 W.
- Ausgangsleistung: 1800 W.
- Geeignet für runde (bis zu ø355 mm) und rechteckige Teller.
- Maximale Betriebszeit ohne Unterbrechung: 60 Minuten.
- Ausgestattet mit einem geerdeten Stecker.
- Gewicht: 32,3 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281369	34	230	3000	572x520x(H)363	1 025,00



MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR VIA USB-ANSCHLUSS 1800W

281376

- Das Gehäuse und der Kammerinnenraum sind aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Edelstahl gefertigt, der eine langjährige Nutzung garantiert.
- Die Kammer ist mit einem Keramikboden ausgestattet.
- Leicht ablesbares Touch-Bedienfeld mit Drucktasten und digitalem Display, das Zeit und Leistung anzeigt.
- Untere und obere Mikrowellenantennen sorgen für eine gleichmäßige Energieverteilung und ein gleichmäßiges Erhitzen der Speisen.
- Eingebauter Luft- und Fettfilter zum Schutz vor äußeren Einflüssen.
- Ein spezielles System, das Sie daran erinnert, den Filter zu reinigen.
- Durch die eingebaute Beleuchtung und das große Glasfenster in der Tür lässt sich der Garvorgang zu jedem Zeitpunkt gut beobachten.
- Fester Riegelverschluss und trotzdem leichtes Öffnen - kein Verriegelungsmechanismus.
- Innenraum der Kammer:
  - Abmessungen 330x310x(H)175 mm, Fassungsvermögen 18 l.
  - Leicht zu reinigen.
  - Kein Brechen von Tellern dank entsprechend abgerundeter Kanten.
  - Keramikboden.
- Multifunktionaler Einsatz:
  - Auftauen.
  - 10 Standardprogramme.
  - 10 Leistungsstufen.
  - Mittels USB-Anschluss programmierbar.
  - Möglichkeit, bis zu 100 Programme zu speichern, darunter bis zu 20 benutzerdefinierte, mehrstufige Programme.
  - Automatische Zeiteinstellung für Doppelportionen.
  - Das Ende des Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal kommuniziert.

  Eingangsleistung: 3000 W.
  Ausgangsleistung: 1800 W.
- Geeignet für runde (bis zu ø300 mm) und rechteckige Teller.
- Maximale Betriebszeit ohne Unterbrechung: 60 Minuten.
- USB-Karte und Software im Lieferumfang enthalten.
- Gewicht: 31,8 kg.

Artikelnummer	Liter	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 125,00

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



Artikelnummer	281710	281291	281352	281444	281383	281369	281376
FUNKTIONEN							
Kontrolle	electrome-chanical	electrome-chanical	electrome-chanical	electronic	electronic	electronic	electronic
Anzahl der Programme / Stufen	9/1	23/2	1/1	100/3	52/1	100/3	100/3
Anzahl der Leistungsstufen	9	10	1	4	5	4	10
Maximale Zeit	35 min	95 min	6 min	60 min	90 min	60 min	60 min
AUSSTATTUNG							
Mikrowellenquelle	obere Magnetron-antenne	obere Magnetron-antenne	untere rotierende Magnetron-antenne	untere rotierende Magnetron-antenne	obere Magnetron-antenne	untere und obere rotierende Magnetron-antenne	untere und obere rotierende Magnetron-antenne
Anzahl der Magnetrons	1	1	1	1	1	2	2
Luftfilter	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA
USB-Anschluss	-	-	-	-	-	JA	JA
ABMESSUNGEN							
Äußere Abmessungen	435x360 x(H)251 mm	523x451 x(H)300 mm	582x472 x(H)374 mm	509x572 x(H)306 mm	462x492 x(H)338 mm	572x520 x(H)363 mm	560x419 x(H)336 mm
Kammerabmessungen	304x306 x(H)206 mm	305x325 x(H)195 mm	327x346 x(H)200 mm	327x346 x(H)200 mm	300x380 x(H)178 mm	360x409 x(H)225 mm	330x310 x(H)175 mm
Kammerkapazität	20 l	25 l	25 l	23 l	25 l	34 l	18 l
Maximaler Teller-durchmesser	280 mm	315 mm	320 mm	320 mm	265 mm	355 mm	300 mm
TECHNISCHE PARAMETER							
Eingangsleistung	1050 W	1500W	1550 W	1550 W	2350 W	3000 W	3000 W
Stromspannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Gewicht	11,1 kg	17,5 kg	15,1 kg	15,5 kg	19,9 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	**152,50**	**325,00**	**415,00**	**449,50**	**589,00**	**1 025,00**	**1 125,00**

GARZEITEN vs. GERÄTELEISTUNG

Leistung	700	1000	1100	1400	1800
Kochzeit	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00