

WILLKOMMEN ZUM DIGITALEN HENDI-KATALOG

INTUITIV / PRAKTISCH / NACHHALTIG

+ EINFACHE NAVIGATION



+ DIREKTVERLINKUNGEN ZU DEN KAPITELN



+ PRAKTISCHE SUCHFUNKTION



+ ZUSATZINFOS ZU DEN PRODUKTEN,
BILDER UND VIDEOS



+ EIGENEN KATALOG ERSTELLEN



+ MIT EINEM KLICK TEILEN

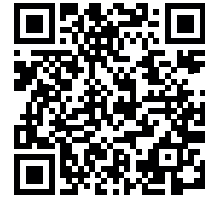




HENDI

2023/2024 | Tools for Chefs

Jetzt auch online mit
tagesaktuellen Preisen



TÖPFE, PFANNEN
& GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHENARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



VAKUUM-
VERPACKUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



ÖFEN



PIZZA, PASTA
& KEBAB



KÜHLUNG
& VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



MÖBEL
AUS EDELSTAHL



HYGIENE



TISCHARTIKEL



BUFFET



BAR- &
GETRÄNKEARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



GRILLER
& HEIZGERÄTE





HENDI

Tools for Chefs

Professionelle Tools for Chefs

Katalog **2023|2024**

September 2023

Alle genannten Preise sind unverbindliche Preisempfehlung ohne Mehrwertsteuer, Preise gültig ab September 2023. HENDI behält sich das Recht vor, die Preise nach Bedarf zu ändern, aus den in diesem Katalog genannten Preisen können keine Rechte abgeleitet werden. Die neuesten Preisinformationen finden Sie in unserem digitalen Katalog auf www.hendi.eu oder bei Ihrem Händler. Unsere allgemeinen Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, wie bei der Handelskammer Utrecht unter Nr. 30053484 hinterlegt, sind Grundlage aller Lieferungen. Ein Kopie dieser Bedingungen schicken wir auf Anfrage kostenlos zu.

HENDI

Ihre Anforderungen – unsere Lösungen

Wählen Sie die besten ihrer Klasse! #toolsforchefs

Wir haben die besten Werkzeuge für die Hotel- und Gastronomiebranche. Wir sind stets bestrebt, professionelles Equipment auf höchstem Qualitätsniveau anzubieten. Unsere globale Strategie und fast 90 Jahre Erfahrung helfen uns, ein Sortiment aufzubauen, das den neuesten Trends folgt, aber auch von Ihren Bedürfnissen beeinflusst wird. Wir sind da, wo die Köche uns brauchen. Wir entwickeln uns ständig weiter, um ein zuverlässiger Partner für Ihr Unternehmen zu bleiben.

Dieser Katalog umfasst über 3.000 Produkte, darunter viele Neuheiten und Bestseller. Wir sind begeistert, dass Köche aus der ganzen Welt unsere Werkzeuge täglich verwenden. Dass sie darauf vertrauen, dass unsere professionellen Tools ihnen helfen, ihr Geschäft aufzubauen.





HENDI

Tools for Chefs



Schauen Sie sich
unseren Firmenfilm an

HENDI Niederlande

Innovatielaan 6, 6745 XW
De Klomp, Niederlande
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI Österreich

Gewerbegebiet Ehring 15, 5112
Lamprechtshausen, Österreich
T: +43 (0)6274 200 10 0
F: +43 (0)6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Polen

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Polen
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Griechenland

5 Metsovou Str., 18346 Moschato,
Athen, Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI Italien

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italien
T: 800 727 438
F: +43 (0)6274 200 10 20
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

HENDI Rumänien

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Rumänien
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.ro

HENDI Spanien

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Spanien
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI Hong Kong

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI
Niederlande

HENDI
Österreich

HENDI
Griechenland

HENDI
Italien

HENDI
Polen

HENDI
Rumänien

HENDI
Spanien



Auf dem Titelbild: Carmine de Michele, Chefkoch und Inhaber von „De Michele - Verace Pizza Napoletana“

Sündhaft leckere Pizza aus dem Herzen von Oberösterreich



Ehrliche Kochkunst mit einem Hauch von Exklusivität, das ist der Gastronomiestil, den Carmine de Michele verkörpert. In der österreichischen Gastroszene kommt man an dem Chefkoch und Besitzer von „De Michele - Verace Pizza Napoletana“ nicht vorbei.

Carmine ist weit weg vom Mainstream und verkörpert die Essenz der Bella Vita. Er lebt Italien im Herzen von Österreich. Er kombiniert italienischen Lebensstil mit den besten kulinarischen Seiten seines Heimatlandes dazu gastronomische Perfektion mit unternehmerischer Innovation.

Der 1990 in Neapel geborene Italiener erweist seiner Heimatstadt mit seiner Leidenschaft für „verboten“ leckere Pizza als ihr kulinarischer Botschafter große Dienste. Ob mit seinem Restaurant im Jahr 2018 eröffneten „De Michele“, dem „De Michele Catering“ oder mit seinem mobilen Pizzaofen „PIZZA APE“.

Carmine de Micheles Innovationsgeist und Risikobereitschaft haben sich als eine gute Kombination erwiesen. Carmine hat am internationalen Wettbewerb Campionato Mondiale Pizza DOC teilgenommen und wurde mehrere Jahre lang zum besten Pizzabäcker Österreichs und zu einem der besten Pizzaiolos der Welt gekürt. Und das völlig zu

Recht! Mit Charme und Charakter bereiten er und sein Team ihren Gäste kulinarische Freuden mit großartigen Gerichten, zubereitet mit Liebe und hochwertigen Zutaten. Eingebettet ist sein Lokal in einer italienischen Enklave im Herzen Oberösterreichs, was es zu einem Erlebnis der besonderen Art macht.

Die Voraussetzung für seinen Erfolg sind Professionalität, Zuverlässigkeit, Authentizität und eine starke Philosophie. Eigenschaften, die auch HENDI verkörpert. Aus gutem Grund sind Carmine de Michele und HENDI ein ausgezeichnetes Team und bieten jeden Tag alles andere als tristen Alltag.

UNIQ

der neue
Design-Klassiker



Einzigartige Buffetpräsentationen mit dem neuen elektrische Chafing Dish und Suppenkessel, entworfen vom Designer Robert Bronwasser

Bisher waren elektrische Chafing Dishes und Suppenkessel eher funktional ausgelegt. Aber wie so oft bei funktionalen Produkten ist die Formgebung nicht besonders schön und wird dem köstlichen Essen, das daraus serviert wird, nicht gerecht.



design by
Robert Bronwasser

HENDI und der Designer Robert Bronwasser haben über drei Jahre lang intensiv an dieser neuen Serie gearbeitet. Das Ergebnis ist nicht nur beim Design, sondern auch bei der Funktionalität sichtbar.

Besondere Merkmale

1. Der Deckel leitet Kondenswasser zurück in den Wasserbehälter.

2. Nie wieder lose herumliegende Deckel dank des aufklappbaren Glasdeckels, der in den Behälterdeckel integriert ist.
3. Die Displayanzeige zeigt die Gesamteinsatzzeit an, um zu verhindern, dass das System zu lange in Betrieb ist.
4. Und schließlich sind der Chafing Dish und der Suppenkessel in 3 Farben erhältlich: schwarz, weiß und grün.



Alle Modelle
auf Seite
366

Lernen Sie HENDI Profi, Kitchen und Budget Line kennen

Jeder Linie erfüllt unterschiedliche Anforderungen - es ist auf die spezifischen Bedürfnisse von Köchen auf verschiedenen Ebenen ausgerichtet.



PROFI LINE

Die Partner für Profis

ideal geeignet für anspruchsvollste Küchen. Durchdachte und solide Konstruktion aus hochwertigsten Materialien und Komponenten. Bereit für den intensiven Alltags Einsatz. Die Garantie für langen Betrieb und Wartungsfreundlichkeit führt zu geringeren Kosten.

KITCHEN LINE

Zuverlässige Werkzeuge

für die professionelle Küche. Aus standardisierten Materialien, hohe Qualität zum günstigen Preis. Für den regelmäßigen, ausgewogenen Gebrauch bestimmt, garantiert es zuverlässige gastronomische Ergebnisse mit energiesparendem Fokus.

BUDGET LINE

Wenn es aufs Geld ankommt

sind dies unsere kosteneffizientesten Werkzeuge für den täglichen Einsatz in der Profiküche. Sie bestehen aus einfachen, aber guten Materialien mit einem einfacheren Finish. Es soll eine einfache und unkomplizierte Anwendung ermöglichen.

Alle Linien erfüllen Sicherheitsstandards, werden mit einer Standardgarantie geliefert und sind durch den Kundendienst abgedeckt.

Immer up to date!

Unser Sortimentskatalog ist auch online verfügbar und bietet viele tolle Features:

- + praktische Suchfunktion
- + intuitive Navigation
- + einfaches Teilen.

Aber vor allem eines: **immer die aktuellsten Preise.**

Einfach QR-Code scannen und Seite unter Favoriten abspeichern.



Scannen und entdecken



WILLKOMMEN ZUM DIGITALEN HENDI-KATALOG

INTUITIV / PRAKTISCH / NACHHALTIG

- + EINFACHE NAVIGATION |< >| << >>
- + DIREKTVERLINKUNGEN ZU DEN KAPITELN FOOD PROCESSING
- + PRAKTISCHE SUCHFUNKTION 🔍
- + ZUSATZINFOS ZU DEN PRODUKTEN, BILDER UND VIDEOS SEE MORE
- + EIGENEN KATALOG ERSTELLEN ☰ Create your own catalogue
- + MIT EINEM KLICK TEILEN 🔗



20



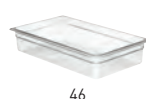
27



32



37



46



48

TÖPFE, PFANNEN
& GASTRONOM-
BEHÄLTER



50



54



74



86



92



96

KÜCHENARTIKEL



104



108



116



123



124



126

EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



128



131



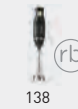
132



134



137



138

LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



144



147



147



148



148



149

VAKUUM-
VERPACKUNG



151



154



165



171



172



176

THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



210



212



218



221

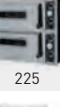


222



223

ÖFEN



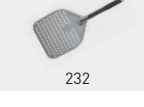
225



227



228



232



235



237

PIZZA, PASTA
& KEBAB



238



241



242



246

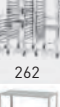


251



260

KÜHLUNG
& VITRINEN



262



264



267



269



272



273

LAGERUNG
& TRANSPORT



277



278



279



281

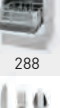


287

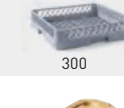


287

MÖBEL
AUS EDELSTAHL



288



300



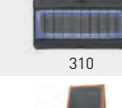
302



307



309



310

HYGIENE



312



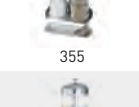
317



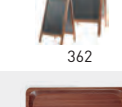
318



342



355



362

TISCHARTIKEL



367



376



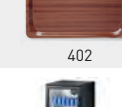
380



387



394



402

BUFFET



408



415



417



426



428

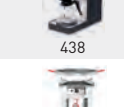


434

BAR- &
GETRÄNKEARTIKEL



436



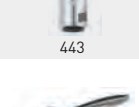
438



441



442



443

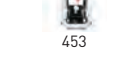


444

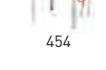
HEISS-
GETRÄNKE



448



453



454



458



461



463

GRILLER
& HEIZGERÄTE



Übersicht der Produktneuheiten 2023

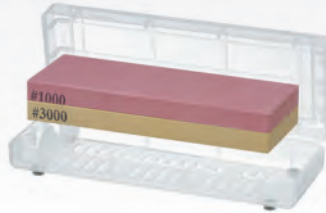
TÖPFE & PFANNEN

Emaillierter Gusseisentopf
Seite 31



KÜCHENARTIKEL

Japanischer Schleifstein
HENDI by Naniwa
Seite 62



KÜCHENARTIKEL

Knoblauchpresse
Seite 63



KÜCHENARTIKEL

Anrichteset, 6 Stück, schwarz
Seite 66



KÜCHENARTIKEL

Eimer mit Griff, Budget Line
Seite 76



KÜCHENARTIKEL

Druck-Sprühgerät
für Lebensmittel
Seite 78



KÜCHENARTIKEL

Gebogener Holzspatel
Seite 82



KÜCHENARTIKEL

Chinesisches Sieb mit Masche,
verstärkt
Seite 89



KÜCHENARTIKEL

Verlängerbares
Spülbecken-Sieb
Seite 91



KÜCHENARTIKEL

Digital-Waage bis 200 kg
Seite 93



KÜCHENARTIKEL

3-Liter-Edelstahl-Saucenwärmer mit Spender
Seite 99



KÜCHENARTIKEL

Mini-Saucenspender – 4er-Set
Seite 100



EISPORTIONIERER & BÄCKEREIPRODUKTE

Milkshake Mixer BP-frei - Design by Bronwasser
Seite 113



VAKUUMVERPACKUNG

Teflonband für die obere Schweißleiste
Seite 147



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Druckregler 50 mbar für Propan- und Butangrassgrills
Seite 153



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Salamander GN 1/1, Wandmontage
Seite 190



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Nachos-Wärmer
Seite 195



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Popcorn-Maschine
Seite 197



Übersicht der Produktneuheiten 2023

ÖFEN

Untergestell für Snack-Öfen
Seite 212



PIZZA, PASTA & KEBAB

Perforiertes Pizzablech
Seite 235



KÜHLUNG & VITRINEN

**Fleischreife-
schrank**
Seite 247



HYGIENE

Fettabscheider
Seite 297



HYGIENE

Wasserhahn ausziehbar
Seite 298



HYGIENE

Abfalleimer rund
Seite 304



HYGIENE

**Professioneller Grill- und
Ofenreiniger Extreme Booster**
Seite 307



TISCHARTIKEL

Platzset
Seite 335



TISCHARTIKEL

Pfeffermühle aus Holz
Seite 352



BUFFET

UNIQ Chafing Dish
Seite 366



BUFFET

UNIQ Suppenkessel
Seite 367



BUFFET

Rolltop-Display, Doppelfunktion, Einzeldeck
Seite 388



BUFFET

Pager-System
Seite 407



BAR- & GETRÄNKEARTIKEL

Barzubehörtasche
Seite 416



BAR- & GETRÄNKEARTIKEL

Slush-Eis-Maschine
Seite 423



HEISSGETRÄNKE

Elektrischer Milchaufschäumer
Seite 439



GRILLER & HEIZGERÄTE

Gitterrost für Grill-Master
Seite 456



GRILLER & HEIZGERÄTE

Holzkohle Marabu
Seite 458



INDEX A-Z

| | | | | | |
|---|---------------|--|-----------------|---|--------------------|
| 4-flammiger Induktionsherd | 150 | Automatisches Reinigungssystem für Nano-Öfen | 215 | Brotkorb GN 1/1 | 386 |
| 3-Liter-Edelstahl-Saucenwärmer mit Spender..... | 99, 195 | | | Brotkorb mit Beutel..... | 342 |
| A | | B | | Brotkorb mit Edelstahlrand..... | 384 |
| Abdeckung für Zuckerwattemaschine | 194 | Backblech | 221 | Brotkorb mit Rolltop-Deckel | 386 |
| Abfalleimer 43 L..... | 303 | Backblech emailliert für Bake- und Grill-Master Mini | 456 | Brotkorb, oval..... | 342, 344, 386 |
| Abfalleimer rund..... | 304 | Backblech für Konvektionsofen multifunktional..... | 213 | Brotkorb - rechteckig | 344 |
| Abfalleimer schmal | 305 | Backblech für Öfen H90 und H90S | 211 | Brotkorb, rund | 344, 383 |
| Ablagefach für Kühl- und Gefrierschränke 2-türig | | Backblech GN 1/1 - mit 4 Aufkantungen..... | 221 | Brotkorb, rund abgeschrägt | 384 |
| Kitchen Line | 245 | Backblech perforiert GN 1/1 | 221 | Brottschale - oval..... | 344 |
| Abräumwagen - 15 x 600x400mm | 262 | Backblech perforiert GN 2/3 | 221 | Brottschale - rund..... | 344 |
| Abräumwagen - 15 x GN 1/1..... | 262 | Back- & Butterpinsel, flach - 2 Stk. | 121 | Brot-Schneidbrett | 53 |
| Abräumwagen - 7 x GN 1/1..... | 262 | Back- & Butterpinsel, flach, Silikon | 121 | Brottasche aus Papier | 346 |
| Abräumwagen kompakt - 15 x GN 1/1..... | 263 | Back- & Butterpinsel, Silikon | 121 | Brottaschen..... | 346 |
| Abstandhalter für Pizzen - 500 Stk. | 234 | Backformen aus Silikon..... | 124 | Brottaschen, rund..... | 346 |
| Abtropfgitter..... | 41 | Backform rund..... | 118 | Buffetständer | 384 |
| Abtropfmatte - 5 Stk. | 420 | Backmatte aus Silikon..... | 121 | Buffetständer - antirutsch | 392 |
| Acryl-Pfeffermühle..... | 353 | Backsieb, rund | 123 | Buffetständer - antirutsch, rund | 392 |
| Acryl-Salzmühle | 353 | Baguette-Korb | 385 | Buffet-Tablets und -Hauben | 387 |
| Airpot Pumpkanne - 2,2 L..... | 348 | Bain-Marie Gastronorm..... | 187 | Buffet-Tisch | 404-405 |
| Airpot Pumpkanne - 3 L..... | 348 | Bain-Marie Kitchen Line..... | 187 | Buffettisch rund klappbar | 406 |
| Allzweckzange | 82 | Bain-Marie Küchen Line mit Ablasshahn | 187 | Butterroller - gezackt | 64 |
| Allzweckzange mit Teflonbeschichtung | 82 | Bain-Marie Topf | 25, 120, 371 | Butter- & Soßenschälchen - 3 Stk. | 341 |
| Aluminium-Aufbewahrungsregal | 274 | Bake- & Grill-Master | 454 | | |
| Aluminiumgussbratpfannen | 26-27 | Bake-Master Maxi..... | 454 | C | |
| Aluminiumschaufel..... | 77 | Bake-Master Mini | 454 | Cannele Bordelais..... | 124 |
| Analoge Küchenuhr | 98 | Bankett-Tablett GN 1/1 mit glattem Rand | 398 | Cappuccino-Tasse | 319, 321, 323, 325 |
| Anrichteset, 6 Stück, satiniert | 66 | Barcaddy - 6 Fächer..... | 412 | Catering-Marker | 49 |
| Anrichteset, 6 Stück, schwarz | 66 | Barkühlschränke | 256, 434 | Catering-Möbel zusammenklappbar | 404 |
| Antihafmatte für Reiskocher | 188 | Barlöffel | 414 | Catering Sessel | 406 |
| Antirutschmatte..... | 52 | Barmaß | 415 | Catering Sessel - schwarz | 406 |
| Antirutsch-Serviertablett, rund..... | 400 | Barmatte..... | 420 | Chafing Dish Brenner | 375 |
| Apfelentkerner..... | 64 | Barsieb | 414 | Chafing Dish Brennpaste | 376-377 |
| Arbeitstische Selbstmontage | 278 | Barsieb konisch | 414 | Chafing Dish Brennpaste Eimer | 377 |
| Arbeitstisch hochbelastbar, 600 mm tief | 278 | Barzubehörtasche | 416 | Chafing Dish Brennpaste - Flasche..... | 377 |
| Arbeitstisch mit Regalboden - geschraubt | 286 | Becher..... | 326 | Chafing Dish Brennstoff | 377 |
| Arbeitstisch zentral | 278 | Behälter, antihafbeschichtet | 39, 222 | Chafing Dishes Profi Line | 372 |
| Aromatische Räucherchips | 182 | Behälter für Mixer mit titanbeschichteter Klinge | 143 | Chafing Dish Gastronorm 1/1 | 370-371 |
| Aschenbecher | 364 | Behälter für Standmixer BPA-frei | 143, 427 | Chafing Dish Gastronorm 1/2 | 370 |
| Aschenbecher & Aschesammler | 364 | Behälter GN perforiert | 41 | Chafing Dish GN 1/1, satiniert..... | 372 |
| Aschenbecher mit Aschebehälter | 364 | Behälter und Aschenbecherständer | 305 | Chafing Dish GN 1/2, satiniert..... | 372 |
| Aschenbecher mit Deckel - 3 Stk. | 364 | Beilagenschüssel | 329 | Chafing Dish GN 2/3, satiniert..... | 372 |
| Aschenbecher mit Rinne | 364 | Besteckbehälter | 356, 403 | Chafing Dish GN 1/1, Spiegelglanz | 373 |
| Aschenbecher, schwarz..... | 364 | Besteckbox | 356 | Chafing Dish GN 1/2, Spiegelglanz | 373 |
| Aschenbecher zur Wandmontage | 365 | Besteckköcher | 266, 301, 403 | Chafing Dish GN 2/3, Spiegelglanz | 373 |
| Aschesammler | 364 | Besteckkorb | 266, 301, 343 | Chafing Dish-Heizelement | 374 |
| Aufheizelement..... | 270 | Besteckkorb, schwarz | 356 | Chafing Dish Pollina, elektrisch | 369 |
| Auflaufförmchen | 125, 328, 341 | Bierabstreicher - 6 Stk. | 433 | Chafing Dish Rolltop Gastronorm 1/1 | 374 |
| Auflaufförmchen - 12 Stk. | 341 | Biereimer | 433 | Chafing Dish Rolltop - rund | 374 |
| Aufsatzadapter für 2 Bain-Marie Töpfe | 371 | Bierglasträger..... | 433 | Chafing Dish - rund..... | 370 |
| Aufsatz für Geschirrspülkorb | 300 | Biertablett | 399 | Chafing Dish rund, satiniert | 372 |
| Aufsatz-Gefrierschrank 90 L | 259 | Blech für Baguettes | 222 | Chafing Dish Servier- und Vorlegebesteck | 380 |
| Aufsatzkühlvitrine | 246 | Blech perforiert | 221 | Chafing Dish, Set | 371 |
| Aufsatz-Kühlvitrine | 251 | Bonhalteleiste | 53 | Chafing Dish Tellano, elektrisch..... | 369 |
| Aufsatz-Kühlvitrine 58 Liter | 252 | Boston Shaker..... | 415 | Chafing Dish Tesino, elektrisch | 369 |
| Aufsatz-Kühlvitrine 68 Liter | 252 | Bratenschnur | 73 | Champagnerkühler | 417 |
| Aufsatz-Kühlvitrine 78 Liter | 253 | Bratenthermometer mit Timer | 97 | Chinesisches Sieb mit Masche, verstärkt | 89 |
| Aufsatz-Kühlvitrine 98 Liter | 253 | Bratentopf - mit Deckel | 22 | Cocktailbecher | 414 |
| Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/3 Arktic..... | 246 | Bratentopf - ohne Deckel | 23 | Cocktail-Löffel | 414 |
| Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/4 Arktic..... | 246 | Bratenwender | 85 | Cocktail-Shaker | 415 |
| Aufsatz-Salatvitrine | 250 | Bräter | 25 | Cocktail-Shaker dreiteilig..... | 415 |
| Aufsatz-Tiefkühlvitrine - 77 Liter..... | 110, 250 | Bratpfanne | 28, 30, 32, 339 | Cocktail-Stößel | 413 |
| Aufschnittsmaschinen Profi Line..... | 134 | Bratpfanne, antihafbeschichtet - ohne Deckel | 21 | Crème-Brûlée Brenner | 125 |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 195 | 134 | Bratpfanne - extra hoch Titanium Professional..... | 27 | Crème-Kännchen..... | 351 |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 220 | 134 | Bratpfannen | 29 | Crêpes Pfanne..... | 28, 30 |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 250 | 134 | Bratpfannen Aluminium „Marmor Professional“ | 28 | Crêpes Pfanne Titanium Professional..... | 27 |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 300 | 134 | Bratpfannen Aluminium „Platinum Professional“ | 29 | Crepesplatte..... | 194 |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 220 rote Sonderedition | 135 | Bratpfannen Klassik | 30 | | |
| Aufschnittsmaschine Profi Line 250 rote Sonderedition | 135 | Bratpfanne - ohne Deckel..... | 21, 23 | D | |
| Ausgießer | 409 | Bratpfanne Titanium Professional | 27 | Deckel für Abfalleimer rund..... | 304 |
| Auslageplatte | 260-261 | Brennpaste für Brennpastenbehälter - 3 Stk. | 377 | Deckel für Gastronorm-Behälter | 39, 44 |
| Auslageplatten Edelstahl | 261 | Brennpastenbehälter - 2 Stk. | 377 | Deckel für Geschirrspülkörbe | 301 |
| Auslageplatten Melamin..... | 260 | Brötchenhalter | 261 | Deckel für Kochtöpfe | 23 |
| Ausstechformset..... | 119 | Brötchenstreicher - Wellenschliff | 64 | Deckel mit Spender für GN-Behälter, aus rostfreiem Stahl | 99 |
| Austernhandschuh..... | 61 | Brotkasten aus Olivenholz | 317 | Deckel Polycarbonat für Eiscreme Behälter | 111 |
| Austernmesser | 61 | Brotkorb | 342 | Dekorationsset zum Füllen & Dekorieren | 117 |
| Austernmesser lang | 61 | Brotkorb, abgeschrägt..... | 384 | Dekorationspritztüllen Blumen & Blüten | 116 |
| Austernmesser rund..... | 61 | Brotkorb-Display GN 1/2 | 386 | Dekoriermesser | 65 |
| Auswurfscheibe für Gemüseschneider | 129 | Brotkörbe | 386 | Dekoriermesserset - 6-teilig | 66 |

| | | | | | |
|---|----------|---|--------------------|---|---------|
| Gewürzständer, rund | 356 | Hockerkocher Kitchen Line XL | 153 | Kartoffelschäler | 65 |
| Gewürzständer, schwarz | 356 | Hockerkocher Profi Line | 153 | Kartoffelschäler Kitchen Line | 136 |
| Gitterrost | 222 | Höhenverstellbare Wärmelampe, konisch | 170 | Kartoffelschäler Kitchen Line 10 kg | 136 |
| Gitterrost für Grill-Master | 456-457 | Höhenverstellbare Wärmelampe, zylinderförmig | 170 | Kartoffelschäler Kitchen Line 5 kg | 136 |
| Gitterrost für Grill-Master Mini | 456 | Holzkohlegrill Patio | 458 | Kartoffelstampfer | 88 |
| Gitterrost für Holzkohlegrills | 458 | Holzkohlegrill Resto | 458 | Käsehobel für Hartkäse | 65 |
| Gitterrost für Roast-Master | 457 | Holzkohlegrills | 458 | Käsehobel für Weichkäse | 65 |
| Gitterrost für Roast-Master 50/50 | 457 | Holzkohle Marabu | 458 | Käsemesser für Hartkäse | 65 |
| Gitterrost für Xantos Grill | 456 | Holzlöffel - 3er-Set, verschiedene Größen | 84, 122 | Käsemesser für Weichkäse | 65 |
| Glasabdeckung für Rollengrill | 198 | Holzschniehbrett | 52 | Käseribe | 65 |
| Gläserkorb für Geschirrspüler | 300 | Holzspachtel für Crêpesplatten | 194 | Käse-/Zuckerdose | 354 |
| Gläserkorb für Gläserspüler | 301 | Holzspatel - 4er-Set | 82 | Kasserolle - ohne Deckel | 21 |
| Gläserspülbürste | 420 | Honigsponder | 354 | Kellnerkorkenzieher | 408 |
| Gläserspülbürsten | 420 | Hotdog-Halter | 101 | Kinderteller Bär | 331 |
| Gläserspüler 40x40 | 290 | Hummergabel - 6 Stk. | 316 | Kitchen Line Eiscrèmeportionierer | 108 |
| Gläserspüler 50x50 | 290 | Hummer- und Krabben-Knacker | 316 | Klammerflaschenverschluss | 411 |
| Glasfaser | 401 | | | Knoblauchpresse | 63 |
| Glasglocke | 103, 181 | I | | Kochhaube - 10 Stk. | 302 |
| Glasglocke mit Lüftungsöffnung | 103, 181 | Induktionsbratpfanne | 26 | Kochlöffel aus Exoglas | 84, 122 |
| Glaskanne | 438 | Induktionsfritteuse mit Ablasshahn | 169 | Kochtopf, hoch - mit Deckel | 20 |
| Glastür-Kühlschränke mit Leuchtkasten | 257 | Induktionsfritteuse mit Ablasshahn - 8 l | 169 | Kochtopf - mit Deckel | 24 |
| GN 1/1 Tablett | 397 | Induktionsfritteuse - mit Ablasshahn 2x8 l | 169 | Kochtopf, mittel - mit Deckel | 20 |
| GN-Behälter Polypropylen Profi Line | 47 | Induktionsheizplatte 1000 W | 159 | Kochtopf, niedrig - mit Deckel | 20 |
| GN-Behälter Profi Line | 37 | Induktionsheizplatte 800 W | 159 | Kombidämpfer Digital NANO Gastronorm | 215 |
| GN-Behälter Profi Line perforiert | 38 | Induktionskocher 2000 W Kitchen Line | 154 | Kombidämpfer Manuell NANO Gastronorm | 214 |
| GN Tablett | 397 | Induktionskocher 3500 W Kitchen Line | 154 | Kombidämpfer mit Grill 4x GN 2/3 | 209 |
| Granitoptik | 402 | Induktionskocher doppelt Kitchen Line | 155 | Kontaktgrill - Doppelversion | 173 |
| Grapfruitmesser | 64 | Induktionskocher Kitchen Line | 154 | Kontaktgrill - Doppelversion, gerillte Ausführung | 173 |
| Green Fire | 448 | Induktionskocher Modell 1800 | 158 | Kontaktgrill - Einzelversion | 172 |
| Grill-Master Maxi | 454 | Induktionskocher Modell 2000 | 158 | Kontaktgrill - Panini | 173 |
| Grill-Master Mini | 454 | Induktionskocher Modell 7000 | 157 | Kontakt-Grill Panini XL | 173 |
| Grill-Master Quattro | 455 | Induktionskocher Modell 3500 D | 156 | Kontaktgrills | 172 |
| Grillpfanne, emailliert | 457 | Induktionskocher Modell 5000 D | 157 | Korb-Display | 385 |
| Grillpfanne mit gerillter Bratfläche Titanium Professional | 27 | Induktionskocher Modell 3500 D XL | 156 | Körbe | 344 |
| Grillplatte | 171 | Induktionskocher Modell 3500 M | 156 | Körbe mit gewebtem Rand | 342 |
| Grillplatte für Induktionskocher | 26 | Induktionswok Modell 3500 | 156 | Korkenzieher | 409 |
| Grillplatten Profi Line | 171 | Infrarot-Glühlampe | 170 | Korkenzieher & Flaschenöffner | 408 |
| Grillplattenschaber | 461 | Infrarot-Heizgerät „Bola“ | 464 | Kreidemarker 15 mm | 363 |
| Grillschürze | 453 | Infrarot-Heizgerät „Tornado“ | 464 | Kreidemarker 1 mm | 363 |
| Grillspiess - 24 Stk. | 450 | Infrarot-Thermometer | 96 | Kreidemarker 3 mm | 363 |
| Grillspiess - 6 Stk. | 450 | Infrarot-Thermometer mit Sonde HACCP | 96 | Kreidemarker 6 mm | 363 |
| Grillsystem Green Fire 2 Brenner | 448 | Insektenvernichter 300 m ² | 310 | Kreidetafel mit Staffelei | 363 |
| Grillsystem Green Fire 3 Brenner | 449 | Insektenvernichter, elektronisch | 310 | Kreidetafel mit Standfuß | 363 |
| Grillsystem Green Fire 4 Brenner | 449 | Insektenvernichter für den Aussenbereich | 311 | Kreidetafeln | 362 |
| Gummidichtung für Druckregler | 456 | Insektenvernichter für den Innengebrauch | 310 | Krug | 393 |
| Gusseisengrill | 450 | Insektenvernichter für den Küchen- /Restaurantgebrauch | 310 | Krug mit Eiswürfelkühlung | 393 |
| Gusseisen-Grillplatte | 450 | Insektenvernichter mit Klebeplatten 100 m ² | 310 | Kuchenform | 118 |
| | | Insektenvernichter mit Klebeplatten 120 m ² | 311 | Küchenschüssel | 86 |
| H | | Insektenvernichter, wasserdicht | 311 | Kuchenständer-Abdeckung | 391 |
| HACCP Aufbewahrungsbehälter | 48 | Isolierkanne | 347, 349 | Kuchenvitrinen | 251 |
| HACCP Schneidfolienset - 6-teilig | 52 | Isolierkanne mit Innenbehälter aus Glas | 348 | Kuchenvitrine, rund 100L, Arctic | 254 |
| Hackblock aus Polyethylen mit Untergestell | 53 | iVide Plus Junior | 179 | Kuchenvitrine, rund 360L, Arctic | 254 |
| Hackblock HDPE | 53 | iVide Plus Sous Vide Stab | 178 | Küchenwaage 10 kg | 92 |
| Halter für Besteckköcher | 403 | iVide Plus Sous Vide Stick 2.0 | 177 | Küchenwaage 15 kg | 93 |
| Halterung für Vakuumbeutelrollen für Vakuumaschine Kitchen Line (975374) | 148 | | | Küchenwaage 3 kg | 92 |
| Hamburgerpresse | 133 | J | | Küchenwaage 5 kg | 92 |
| Hamburgerwender | 83 | Japanische Messer | 57 | Kugelausstecher doppelt | 64 |
| Händetrockner | 302 | Japanischer Schleifstein HENDI by Naniwa | 62 | Kugelausstecher einfache - oval | 64 |
| Handschuhe, schnittfest - 2 Stk. | 61 | Julep-Barsieb | 414 | Kugelausstecher geriffelt | 64 |
| Handwaschbecken mit Kniebedienung | 299 | Julienschniebscheiben | 129 | Kugelmaßausgießer | 410 |
| Haubengeschirrspüler 50x50 | 294 | | | Kühladapterbehälter EPP GN 1/1 | 272 |
| Haubengeschirrspüler - elektronische Steuerung | 292 | K | | Kühldisplay | 387 |
| Heiße-Schokolade-Spender | 442 | Kaffeebecher | 323 | Kühldisplay-Schale | 398 |
| Heißgetränkkocheher - Design by Bronwasser | 445 | Kaffeemaschinenreinger | 306 | Kühlelement | 271 |
| Heißgetränkkocheher mattschwarz - Design by Bronwasser | 444 | Kaffee-Perkolator, doppelwandig | 447 | Kühlschrankthermometer | 98 |
| Heißgetränkspender | 442, 446 | Kaffee-Perkolator und Heißgetränkspender, doppelwandig | 447 | Kühl- und Tiefkühlschränke Profi Line Serie 800 | 238 |
| Heißgetränkspender, doppelwandig | 447 | Kaffee-Perkolator und Heißgetränkspender, doppelwandig | 447 | Kühl- und Tiefkühlische Kitchen Line Serie 600 | 240 |
| Heißluftofen H90 | 210 | Kaffeesatz-Abklopfbehälter | 437 | Kühl- und Tiefkühlische Kitchen Line Serie 700 | 241 |
| Heißluftöfen & Kombidämpfer NANO 4x 450x340mm | 216 | Kaffeesatz-Abklopfschublade | 437 | Kühl- und Tiefkühlische Profi Line Serie 700 | 239 |
| Heißluftofen mit Beschwadung | 212 | Kaffee-Stampfer | 436 | Kühlvitrine 270 Liter | 253 |
| Heißluftofen mit Beschwadung H90S | 211 | Kaffee-Stampfer einstellbar | 436 | Kühlvitrine 5x GN 1/3 | 251 |
| Heißwasserspender automatisch | 443 | Kaffee-Stampfer mit Feder | 436 | Kühlvitrine, Arctic | 254 |
| HENDI Blend stabmixer | 138 | Kaffeetablett - oval | 399 | Kühlvitrine mit 3 geneigten Regalen Arctic | 255 |
| HENDI Jet Crème-Brûlée-Brenner | 126 | Kaffeetasse | 319, 321, 323, 325 | Kühlvitrine mit 2 Regalen | 255 |
| HENDI Samurai japanische Mandoline | 71 | Kaffee-/Teekanne mit Klappdeckel | 350 | Kühlvitrinen | 252 |
| Hintere Arbeitsplatte für Grillsystem Green Fire | 450 | Kanalmesser | 64 | Kühlvitrinen mit rückseitigem Zugang | 254 |
| Hochleistungs-Induktions-Hockerkocher | 150 | Karaffe | 393 | Kundenstopper Kreidetafel | 362 |
| Hochleistungsmixer | 143, 427 | Karizma | 319 | Kunststoff-Tropfschale für Dörrautomaten | 162 |
| Hockerkocher Kitchen Line | 153 | Kartenhalter - 6 Stk. | 359 | | |
| | | Kartoffelpresse | 88 | | |

| | | | |
|--|--------------------|--|--|
| L | | | |
| Ladetisch für Geschirrspüler | 286 | | |
| Ladetisch mit Spülbecken für Geschirrspüler | 286 | | |
| Lagerregal mit 5 Regalen | 275 | | |
| Lavasteine - fein | 451 | | |
| Lavasteine - grob | 451 | | |
| Lebensmittelpfanne GN 1/1 zweigeteilt | 371 | | |
| Lebensmittel Trolley | 267 | | |
| Lift-Salamander 450 | 191 | | |
| Lift-Salamander 600 | 191 | | |
| Lochscheibe für Fleischwolf | 130 | | |
| Löffel | 84, 122 | | |
| Löffelhalter | 380 | | |
| Lounge-Heizstrahler | 463 | | |
| Löwenkopf | 328 | | |
| M | | | |
| Madeleines | 124 | | |
| Matrize für HENDI Versiegelungsmaschine | 145 | | |
| Meeresfrüchte-Präsenter | 392 | | |
| Mehrweckkannen | 350, 437 | | |
| Melamin | 397 | | |
| Menage Essig und Öl | 354 | | |
| Menage Set | 331, 354-355 | | |
| Menükartenhalter | 359 | | |
| Messbecher, Edelstahl | 77 | | |
| Messbecher, Polypropylen | 77 | | |
| Messbecher, stapelbar | 77 | | |
| Messer antihafbeschichtet | 135 | | |
| Messer blau - für Fisch | 58 | | |
| Messer braun - für gekochtes Fleisch | 58 | | |
| Messer für Fleischwolf | 130 | | |
| Messer gelb - für Geflügel | 58 | | |
| Messer grün - für Gemüse und Obst | 59 | | |
| Messer HACCP | 58 | | |
| Messer Kitchen Line | 55 | | |
| Messermagnetleiste mit Haken | 53 | | |
| Messer Profi Line | 54 | | |
| Messer rot - für rohes Fleisch | 58 | | |
| Messerschärfer | 62 | | |
| Messerset, 9-teilig | 57 | | |
| Messer Standard - schwarz | 56 | | |
| Messertransporttasche | 67 | | |
| Messer Violet - antiallergen | 59 | | |
| Messer weiss - für Käse und Brot | 59 | | |
| Milchkännchen | 350 | | |
| Milchkännchen mit V-förmigem Ausguss | 350 | | |
| Milchkännchen mit V-förmigem Ausguss, mattschwarz | 351, 437 | | |
| Milchkanne, schwarz | 351, 437 | | |
| Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser | 112, 428 | | |
| Milchspender - 10,5 l | 395 | | |
| Milchshake Mixer BP-frei - Design by Bronwasser | 113, 429 | | |
| Miniatur Bratpfanne | 338 | | |
| Miniatur-Frittierkörbe | 336 | | |
| Miniatur-Frittierkörbe schwarz stapelbar | 337 | | |
| Miniatur-Frittierkörbe stapelbar | 337 | | |
| Miniatur Grillplatte Little Chef | 333 | | |
| Miniatur Kasserolle mit Ausgießer | 338 | | |
| Miniatur-Pfannen aus Melamin, rund | 333 | | |
| Miniatur Pfannen, oval Little Chef | 333 | | |
| Miniatur Snack Eimer | 338 | | |
| Miniatur Snack Frittierkörbe | 336 | | |
| Miniatur Soßentöpfchen Little Chef | 333 | | |
| Mini-Kuchen | 124 | | |
| Mini-Pfannenkuchenplatte | 451 | | |
| Mini-Saucenspende - 4er-Set | 100 | | |
| Mixerbehälter | 427 | | |
| Mixer mit geräuschkämmender Abdeckung | 426 | | |
| Mixer mit schalldämmender Abdeckung | 142 | | |
| Montagewinkel für Eisportioniererspüle | 109 | | |
| Muffins | 124 | | |
| Müllbeutel-Halter | 303 | | |
| Mülleimer Standmodell mit Aschenbecher | 305, 365 | | |
| Multifunktionsöfen | 213 | | |
| Multirack | 393 | | |
| Multispender einzeln | 393 | | |
| Multispender und Kannen | 394 | | |
| Multi-Toaster mit 6 Zangen | 200 | | |
| Muscheltopf, emailliert - mit Deckel | 32 | | |
| N | | | |
| Nachos-Wärmer | 195 | | |
| Nadeltüllen | 104 | | |
| Niedertemperaturöfen | 208 | | |
| Nudelholz | 123 | | |
| Nuss- und Meeresfrüchte-Knacker, mattschwarz | 316 | | |
| O | | | |
| Obst- & Gemüseentkerner | 64 | | |
| Obstkorb | 346 | | |
| Obstkorb, abgerundet schwarz | 346 | | |
| Obstkorb, schwarz | 346 | | |
| Ofenblech 450x340 mm | 217 | | |
| Ofenbleche für Konvektomaten® | 220 | | |
| Ofenformen Porzellan | 330 | | |
| Ofenform mit Ohrengriffen, oval | 330 | | |
| Ofenform mit Ohrengriffen, rechteckig | 330 | | |
| Ofenform, rund | 331 | | |
| Ofenform Rustica, oval | 330 | | |
| Ofenform Rustica, quadratisch | 330 | | |
| Ofenform Rustica, rechteckig | 330 | | |
| Ofenform Rustica, rund | 330 | | |
| Ofengitter verchromt | 217 | | |
| Ofenhandschuhe | 218 | | |
| Ofenhandschuhe, Baumwolle - 2 Stk | 219, 460 | | |
| Ofenhandschuhe, feuerfeste Baumwolle - 2 Stk | 219, 460 | | |
| Ofenhandschuhe, Glasfaser - 2 Stk | 219, 460 | | |
| Ofenhandschuhe, hitzeresistent - 2 Stk | 219, 460 | | |
| Ofenthermometer | 97 | | |
| Offener Deckel für Abfalleimer rund | 304 | | |
| Olivenzöl-Spender | 78 | | |
| P | | | |
| Paellapfanne | 29, 453 | | |
| Paellapfanne emailliert | 33, 327 | | |
| Paellaschüssel, emailliert | 33, 327 | | |
| Pager-System | 407 | | |
| Papier für Hamburgerpresse | 133 | | |
| Papierkaffeefilter für Filterkaffeemaschinen | 438 | | |
| Partyeimer | 340 | | |
| Party-Getränkekühler | 417 | | |
| Partypfanne | 185 | | |
| Passiermühle | 89 | | |
| Passiertuch | 89 | | |
| Pastaeinsatz | 21 | | |
| Pastamaschine elektrisch 170 mm | 228 | | |
| Pastamaschine manuell 140 mm | 228 | | |
| Pastateller | 325 | | |
| Pendelschäler | 60 | | |
| Perforiertes Abtropfgitter für GN-Behälter aus Polycarbonat | 46 | | |
| Perforiertes Pizzablech | 235 | | |
| Perkolator - Design by Bronwasser | 444-445 | | |
| Perkolator einwandig | 446 | | |
| Perkolator und Heißgetränkekocher - Design by Bronwasser | 445 | | |
| Perkolator und Heißgetränkekocher mattschwarz - Design by Bronwasser | 444 | | |
| Perkolator und Heißgetränkespender | 446 | | |
| Pfandmünzen - 100 Stk | 433 | | |
| Pfannengreifer | 235 | | |
| Pfeffermühle aus Holz | 353 | | |
| Pfeffer-Streuer | 355 | | |
| Pinzette für Fischgräten, schmaler flacher Kopf | 69 | | |
| Pinzette für Fischgräten, schräger Kopf | 69 | | |
| Pinzette für Fischgräten, spitzer Kopf | 69 | | |
| Pinzette, gebogen | 68 | | |
| Pinzette, gekröpft | 68 | | |
| Pinzette, geschwungen | 68 | | |
| Pinzette, mattschwarz | 69 | | |
| Pinzette, quadratischer Kopf | 68 | | |
| Pinzette, runder Kopf | 68 | | |
| Pinzette, runder Kopf, mattschwarz | 69 | | |
| Pinzette, universal | 68 | | |
| Pinzette, zylinderförmiger Kopf | 69 | | |
| Pizzablech | 234 | | |
| Pizzablechhalter | 235 | | |
| Pizzabretter | 235 | | |
| Pizzabrett mit Griff | 234 | | |
| Pizzagitter | 234 | | |
| Pizzaöfen | 223 | | |
| Pizzaöfen Basic | 225 | | |
| Pizzaöfen kompakt | 224 | | |
| Pizzaöfen kompakt | 224 | | |
| Pizzaroller | 65, 232 | | |
| Pizzaschaufel - eckig, gelocht, kurzer Griff | 232 | | |
| Pizzaschaufel mit kurzem Griff | 232 | | |
| Pizzaschaufel mit kurzem Griff, quadratisch, perforiert | 232 | | |
| Pizzaschaufel, quadratisch | 230-231 | | |
| Pizzaschaufel, rund | 230 | | |
| Pizzaschaufel - rund, gelocht | 230 | | |
| Pizzaschieber | 231 | | |
| Pizzaständer mit 14 Fächern | 235 | | |
| Pizzatasche | 236 | | |
| Pizzatasche 35 cm Kitchen Line | 236 | | |
| Pizzatasche 45 cm Kitchen Line | 236 | | |
| Pizzaaigbox Kitchen Line | 229 | | |
| Pizzateller Speciale | 233 | | |
| Pizzateller Speciale Barocco | 233 | | |
| Pizzateller Speciale, gelb | 233 | | |
| Pizzateller Speciale, granit | 233 | | |
| Pizzateller Speciale, grau | 233 | | |
| Pizzateller Speciale, orange | 233 | | |
| Pizzateller Speciale, Verziert | 233 | | |
| Pizza-Thermobox Profi Line | 272 | | |
| Pizzatisch, dreitürig mit Aufsatzkühlvitrine 380+40L | 245 | | |
| Pizzatisch mit Granitarbeitungsfläche | 244-245 | | |
| Pizzatisch, zweitürig mit 7 Schubladen 280L | 245 | | |
| Planetentrührer Kitchen Line | 137 | | |
| Platte Bark | 328 | | |
| Platte, oval | 319, 321, 323, 325 | | |
| Platte, rechteckig | 397 | | |
| Platte Vanilla | 328 | | |
| Plattform-Transportwagen | 265 | | |
| Platzset | 335 | | |
| Platzset aus fettgedichtetem Papier - 500 Stk | 334 | | |
| Polycarbonatbecher für Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser | 113, 429 | | |
| Polypropylen Euronorm | 400 | | |
| Polypropylenschaufel | 77 | | |
| Pommes Gatter | 128 | | |
| Pommeshalter | 336 | | |
| Pommes-Messer für Pommes-Schneider | 72 | | |
| Pommesschneider | 72 | | |
| Pommestütenhalter | 336-337 | | |
| Pommes- und Nacho-Schaufel | 75, 195 | | |
| Popcorn-Maschine | 197 | | |
| Porzellan | 396 | | |
| Porzellan Ofen- und Snackline | 331 | | |
| Präsentation Miniatur | 333, 336 | | |
| Präsentationshaube GN 1/1 | 390 | | |
| Präsentiertablett | 261 | | |
| Präsentiertablett für Süßwaren | 260 | | |
| Professioneller Grill- und Ofenreiniger Extreme Booster | 307 | | |
| Profi-Gemüseschneider | 129 | | |
| Profi Line Deckel für Eimer mit verstärktem Boden | 76 | | |
| Profi Line Eiscremeportionierer | 108 | | |
| Profi Line Fritteuse, 2 x 8 l | 167 | | |
| Profi Line Fritteuse, 8 l | 167 | | |
| Profi Line Fritteuse mit Ablasshahn, 2 x 8 l | 167 | | |
| Profi Line Fritteuse mit Ablasshahn, 8 l | 167 | | |
| Pump-Soßenspende | 100 | | |
| Push-Deckel für Abfalleimer rund | 304 | | |
| Q | | | |
| Quadratische Schüssel | 397 | | |
| Quarz-Salamander MAXI GN 1/1 | 190 | | |
| R | | | |
| Raspel | 70 | | |
| Raspelscheibe | 129 | | |
| Räucherbox | 103, 181 | | |
| Räucherchips | 223 | | |
| Räucherholzstücke | 184, 459 | | |
| Räuchermehlsset mit 9 Aromen | 183 | | |
| Räucheröfen Elektrisch | 223 | | |
| Räucherpistole - 3 Geschwindigkeitsstufen | 103, 180 | | |
| Rechnungsklemme - 3 Stk | 359 | | |
| Regalfaschenhalter, tropffrei Wandhalterung | 410 | | |
| Regal mit 4 Böden - zur Selbstmontage | 277 | | |
| Regalsystem 4 Böden | 275 | | |
| Regalsystem aus Aluminium für GN Behälter | 274 | | |

| | | | | | |
|---|------------------------|---|------------|---|-------------|
| Reibescheiben..... | 128 | Schilderhalter - 2 Stk. | 359 | Sieb - feinmaschig | 90 |
| Reiniger für Sahne- und Eisbereiter | 207 | Schild Rutschgefahr | 303 | Silikon-Servierzange | 82 |
| Reinigungsbürste für Pizzaofen | 231 | Schlauch mit Spülkopf zur Gerätereinigung | 217 | Sitzbank | 406 |
| Reinigungsbürste für Siebträger - Set aus 2 Stk. | 436 | Schneckenabel - 6 Stk. | 316 | Slush-Eis-Maschine | 423 |
| Reinigungstabletten für Kaffeevollautomaten 120 Stk. | 306 | Schneckenanschraube für Fleischwolf | 130 | Slush-Eis-Maschine 2x12 L | 423 |
| Reiskocher | 188 | Schneckenzange - 2 Stk. | 316 | Snack Kanne | 338 |
| Reiskocher 10L | 189 | Schneebeesen | 86-87 | Snack-Korb | 343 |
| Reiskocher 4,2L | 189 | Schneebeesen | 86 | Snack-Pfanne | 339 |
| Reiskocher mit Dampfgarfunktion | 188 | Schneebeesen für Mixer 221140 | 139 | Soda-Kapseln | 419 |
| Restaurant-Pager - Set mit 10 Stück..... | 407 | Schneebeesen für Mixer 221884 & 221891 | 139 | Soda-Siphon | 419 |
| Rezeptionsklingel | 358 | Schneebeesen für Stabmixer Profi Line 300, 400 & 500.. | 140 | Softgrip-Küchenschere | 61 |
| Ring für Hockerkocher..... | 152 | Schneidbretter HACCP | 50-51 | Soßenflaschen-Halter | 101 |
| Roast-Master, Maxi 50 50-Ausführung..... | 455 | Schneidbretter HACCP 450x300 | 50 | Sossenlöffel | 381 |
| Roast-Master, Maxi-Ausführung | 455 | Schneidbretter HACCP 600x400 | 50 | Soßenspender 5 l, Edelstahl, einzeln | 99 |
| Robustes Design | 80 | Schneidbretter HACCP Gastronorm 1/1..... | 51 | Soßenspender 5 l, Edelstahl, Zweier-Set..... | 99 |
| Rollen für Fleischzartmacher (Geflügel)..... | 131 | Schneidbretter HACCP Gastronorm 1/2..... | 51-52 | Sous Vide Gerät GN 1/1..... | 176 |
| Rollen für Fleischzartmacher (Rind- und Schweinefleisch) | 131 | Schneidbretthalter | 50 | Sous Vide Gerät GN 2/3..... | 176 |
| Rollen für Fleischzartmacher (Schawarma) | 131 | Schneidbrett mit Griff..... | 52, 413 | Sous Vide System | 176 |
| Rollengrill | 198 | Schneidebrett aus Olivenholz | 317 | Spachtel | 83, 120 |
| Rollengrill - 2 Zonen | 198 | Schneidebrett aus Olivenholz, mit Loch..... | 317 | Spaghettizange | 382 |
| Rollengrill - Eine Zone | 198 | Schneidebrett aus Olivenholz, mit Rille | 317 | Spargel- und Nudeltopf XL | 25 |
| Rolltop-Display, Doppelfunktion, Einzeldeck | 388 | Schneidebrett aus Olivenholz, rechteckig | 317 | Speisekarten-Klembrett | 360 |
| Rolltop für Brotkorb, rund | 383 | Schneidscheiben..... | 128 | Speiseringe und Stampfer, quadratisch..... | 118 |
| Rolltop-Haube GN 1/1..... | 390 | Schockfroster | 249 | Speisering, rund | 118 |
| Rolltop-Haube GN 2/3..... | 390 | Schockfroster 3x GN 2/3..... | 248 | Speisering und Drücker, rund | 118 |
| Roll-Top-Kühldisplay doppelt | 388 | Schockfroster 3x GN 2/3..... | 379 | Speisewärmer 2 Teelichter | 375 |
| Roll-Top-Kühldisplay, einzeln..... | 388 | Schokoladenbrunnen | 197 | Speisewärmer 3 Teelichter..... | 375 |
| Rolltop-Präsentier | 389 | Schöpfkelle | 85 | Spenderflaschen | 100 |
| Rolltop-Präsentier, doppelt | 389 | Schöpfkellen, Schaufeln Kitchen Line | 85 | Spenderflasche, tropffrei..... | 101 |
| Rolltop-Präsentier gekühlt - GN 1/1 | 387 | Schöpfkellen & Schaumlöffel Profi Line | 85 | Spiraalgarde..... | 86 |
| Rost | 451 | Schöpfkelle, tropfenfrei | 85 | Spiralmischer mit festem Kopf und Schüssel..... | 227 |
| Rost für Öfen H90 und H90S | 211 | Schöpf- und Servierlöffel Buffet Supreme | 380 | Spiralmixer | 227 |
| Rührbesen | 86 | Schöpf- und Servierlöffel, hitzebeständig..... | 381 | Spiralmixer mit aufklappbarem Kopf und abnehmbarem Schüssel | 227 |
| Rührbesen mit PP-Griff..... | 86 | Schubladen mit Führungen - 2er Set..... | 239 | Spirituosen-Dosierer | 410 |
| Rührer BPA-frei für Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser | 113, 429 | Schüsseln und Saucieren | 329 | Spitzsieb, feinmaschig | 89 |
| Rührer für Milchshake-Mixer - Design by Bronwasser | 113, 429 | Schüssel, rechteckig | 326 | Spitzsieb, feinmaschig | 89 |
| Rührschüssel | 87 | Schüssel schräg Velocity | 341 | Spitzsieb mit Randhalterung | 89 |
| Rührstab für Stabmixer | 139 | Schutzhülle | 455 | Spritzbeutel | 114-115 |
| Runder Rolltop-Deckel | 389 | Sehr hartes Polyethylen | 50-51 | Spritzbeutel - 2 Stk. | 115 |
| Rundes Tablett mit Abdeckung..... | 389 | Seiher | 91 | Spritzbeutel, rutschfest - 100 Stk. | 114 |
| S | | Seiher Kitchen Line | 91 | Spritzdüsen - gezahnt..... | 116-117 |
| Saftkanne | 393 | Seiher Profi Line | 91 | Spritzdüsen - glatt | 116-117 |
| Saftspender | 394-395 | Seitliche Arbeitsplatte für Grillsystem Green Fire..... | 450 | Spritzdüsen - sortiert | 117 |
| Saftspender 2x12L | 395, 422 | Semi-sphere | 124 | Spültische - verschraubt | 279 |
| Sahnepapseln | 106, 419 | Servierentablett | 399 | Spültisch - geschweißt, 2 Becken, Tiefe: 600 mm | 284 |
| Sahnepender | 104 | Serviergestelle..... | 392 | Stabmixer 250VV - Geschwindigkeit regelbar..... | 141 |
| Sahnepender Kitchen Line, schwarz | 105, 419 | Servierkorb | 345 | Stabmixer Antriebseinheit - variable Geschwindigkeit, 350W | 139 |
| Sahnepender Kitchen Line, weiß | 105 | Servierkörbe im Fastfood-Stil | 343 | Stabmixer Antriebseinheit - variable Geschwindigkeit, 500W..... | 139 |
| Sahnepender Profi Line | 104 | Servierkorb, schwarz | 345 | Stabmixer Kitchen Line 160 - Geschwindigkeit regelbar | 139 |
| Saladette | 242 | Servierlöffel | 380 | Stabmixer Profi Line | 140 |
| Salamander | 190 | Servierlöffel geschlitzt..... | 380 | Stabmixer Profi Line 400 - Geschwindigkeit regelbar, Set inkl. Ablagegestell | 141 |
| Salamander GN 1/1, Wandmontage | 190 | Servierplatte | 329 | Stabmixer & Schneebeesen inkl. Wandhalterung - variable Geschwindigkeit, 350W | 141 |
| Salamander mit Quarz-Infrarotheizelement | 191 | Servierplatte GN 1/1, mit Zierrand..... | 398 | Stampferstation | 436 |
| Salamander zur Wandmontage | 190 | Serviervablett | 398-399 | Stampferunterlage | 436 |
| Salatgabel | 381 | Serviervablett aus Melamin mit Holzoptik | 400 | Stampferunterlage, doppelt | 436 |
| Salatlöffel | 381 | Serviervablett GN 1/1 | 398 | Standaschenbecher Säulenmodell | 365 |
| Salatschleuder | 78 | Serviervablett, oval XL | 401 | Ständer für Weinkühler | 416 |
| Salatschüssel..... | 319, 321, 323, 325-326 | Serviervablett, rechteckig | 400-402 | Steak-Besteck | 316 |
| Salatzange | 80, 382 | Serviervablett, rechteckig | 401 | Steak-Gabel - 6 Stk. | 316 |
| Salzmühle aus Holz | 353 | Serviervablett, rund | 401 | Steak-Messer - 6 Stk. | 316 |
| Salzmühlen und Pfeffermühlen | 352 | Serviervablett rutschfest, oval | 401 | Steak-Messer XL - 6 Stk. | 316 |
| Salz-Streuer | 355 | Serviervabletts in Holzoptik | 402 | Steg für Gastronorm Behälter..... | 38, 41 |
| Salztabletten zum Wasserenthärten | 308 | Serviervablett Woodform | 402 | Stehtischhuse ø70-85 cm | 405 |
| Salz- und Pfefferstreuer | 75 | Servierwagen | 264 | Stehtischhuse ø80-85 cm | 405 |
| Salz- und Pfefferstreuer Set | 331, 354-355 | Servierwagen aus Polypropylen | 265 | Stehtisch rund..... | 405 |
| Sandwichtoaster | 200 | Servierwagen mattschwarz | 264 | Stick blender Kitchen Line | 139 |
| Saturn | 323 | Servierwagen mit 4 Regalböden | 265 | Stielkasserolle - Ohne Deckel | 23, 32, 339 |
| Saucenlöffel | 85 | Servierwagen mit 5 Regalböden | 265 | Stipproller | 120 |
| Sauciere | 329, 331 | Servierwagen Schwerlast | 264 | Stöckel ovaler Eiscremportionierer..... | 109 |
| Sauteuse - ohne Deckel..... | 21, 23 | Servierzange | 80-81, 382 | Stofffester Thermometer mit Digitalanzeige und Stiftsonde | 96 |
| Schaber | 83 | Servierzange - 2 Stück | 80 | Streuose | 354 |
| Schälmesser | 60, 413 | Servierzange, gebogen | 80 | Stuhlhuse | 406 |
| Schälmesser mit Holzgriff..... | 60 | Servierzange HACCP 250 mm | 81 | Suppen Chafing Dish, Spiegelglanz..... | 373 |
| Schälmesser, Set aus 6 Farben | 60 | Servierzange HACCP 300 mm | 81 | Suppenkelle | 380 |
| Schaufel | 85 | Servierzangen | 382 | Suppenkessel..... | 368 |
| Schaumlöffel..... | 85, 380 | Serviettenhalter | 358 | | |
| Schaumlöffel, rund | 380 | Serviettenhalter - 3 Fächer | 412 | | |
| | | Serviettenhalter, schwarz | 358 | | |
| | | Set mit 4 Füßen für Kühl- und Gefrierschränke | 238 | | |
| | | Sicherer Dosenöffner | 63 | | |
| | | Sieb | 90 | | |
| | | Sieb - doppelmaschig | 90 | | |

| | | | | | |
|---|------------------------|--|--------------------|--|--------------|
| Suppenlöffel..... | 380 | für Geschirrspüler..... | 285 | Wandarbeitsische mit Schrank – verschweißt..... | 281 |
| Suppenschale..... | 319, 321, 323, 325 | Tischnummern..... | 361 | Wandarbeitsisch mit Aufkantung und Ablage..... | 278 |
| Suppenschüssel..... | 328-329 | Tischschild „Nicht rauchen“..... | 360 | Wandarbeitsisch mit Regalboden Budget Line - geschraubt, Tiefe 600 mm..... | 280 |
| Suppen-/Sossentöpfchen..... | 32 | Tischschild Reserviert..... | 361 | Wandhalterung..... | 140 |
| Suppen-/Sossentöpfchen - mit Deckel..... | 32, 327 | Toasterzange..... | 200 | Wandkreidetafel..... | 362 |
| Suppenterrine..... | 329 | Toasterzange..... | 200 | Wandmontierter Flaschenöffner..... | 408 |
| Suppentopf für elektrischen Suppenkessel..... | 368 | Tomatenmesser..... | 60, 65, 413 | Wandregal für Spritzbeutel..... | 115 |
| Suppen- und Pastateller..... | 319 | Tomatenschneider..... | 72 | Wandregal, mit zwei Stahlbügeln..... | 277 |
| Suppenwärmer..... | 370 | Topfserie Kupfer..... | 32, 339 | Wandschilder rund..... | 360 |
| T | | Topfständer..... | 286 | Wandschrank mit Schiebetüren - geschweißt..... | 283 |
| Tablettständer, zusammenklappbar..... | 401 | Topfträger..... | 25, 151 | Wärmebrücke mit 2 Infrarotlampen..... | 170 |
| Taco-Halter..... | 101, 261 | Topf- und Pfannenserie Budget Line..... | 24 | Warmhalteplatte..... | 158, 271 |
| Tapas mini..... | 332 | Topf- und Pfannenserie Kitchen Line..... | 22 | Warmhalteplatte Induktion Kitchen Line..... | 155, 375 |
| Tapasschälchen Cacerole - 6 Stk..... | 332 | Tortenheber..... | 230, 391 | Warmhaltevitrine..... | 161 |
| Tapasschälchen Concha - 6 Stk..... | 332 | Tortenheber/Messer..... | 230, 391 | Warmhaltevitrine mit 1 Auslage..... | 161 |
| Tapasschälchen Cuadrado - 6 Stk..... | 332 | Tortillapresse..... | 133 | Warmhaltevitrine mit 2 Auslagen..... | 161 |
| Tapasschälchen Cuchara - 6 Stk..... | 332 | Tranchierbrett..... | 52 | Warmhaltevitrine mit 3 Auslagen..... | 160 |
| Tapasschälchen Huevo - 6 Stk..... | 332 | Tranchiergabel..... | 85, 380 | Warmhaltevitrine mit Quarzheizung, 2 Regalböden..... | 160 |
| Tapasschälchen Leon - 6 Stk..... | 332 | Transportbox..... | 266 | Waschbecken..... | 279 |
| Tapasschälchen Plato - 6 Stk..... | 332 | Transportwagen doppelt - 12xGN1/1..... | 263 | Waschbecken mit Kniebedienung..... | 299 |
| Tapasschälchen Redondo - 6 Stk..... | 332 | Transportwagen doppelt - 30xGN1/1..... | 263 | Wäschebeutel für Wäschetransportwagen..... | 303 |
| Tapasschälchen Triangolo - 6 Stk..... | 332 | Transportwagen für Spülmaschinenkörbe - 7 Körbe à 500x500 mm..... | 301 | Wäschtrolley..... | 303 |
| Tartelette..... | 124 | Transportwagen für Tische..... | 404 | Waschtische mit Schrank – verschweißt..... | 281 |
| Taschenthermometer - 4 Stk..... | 97 | Tret-Abfalleimer..... | 305 | Wasserdichter Thermometer..... | 97 |
| Taschenthermometer mit Sonde..... | 97 | Trichter..... | 78 | Wasserentwärmer..... | 308-309 |
| Tasse mit Henkel..... | 326 | Trolley für Geschirrspülkörbe..... | 301 | Wasserentwärmer, automatisch..... | 308 |
| Teebox..... | 357 | Trolley für Geschirrspülkörbe mit Griff..... | 301 | Wasserentwärmer, halbautomatisch..... | 308 |
| Teelichthalter..... | 375 | Trolley für Thermo-Container..... | 269 | Wasserentwärmer Manuell..... | 309 |
| Teesieb - mit Scharniergriff..... | 357 | Tropfschale für Dörrautomaten..... | 163 | Wasserhahn..... | 298 |
| Tee- und Kräutersieb..... | 357 | Trüffelhelob..... | 57 | Wasserhahn ausziehbar..... | 298 |
| Teflonband für die obere Schweißleiste..... | 147 | Türschilder..... | 360 | Wasserhahn mit langem Hebel..... | 298 |
| Teigrolle mit Antihafbeschichtung..... | 123 | U | | Wasserkessel - mit Deckel..... | 79 |
| Teigrollen elektrisch..... | 226 | UNIQ Chafing Dish..... | 366 | Wasserkocher..... | 440 |
| Teigschaber..... | 84, 119, 122 | UNIQ Suppenkessel..... | 367 | Weinkühler..... | 417 |
| Teigschaber, flexibel - 6 Stk..... | 119 | Universal - für alle Sahnespender geeignet..... | 106 | Weinkühler mit 2 Zonen..... | 259, 435 |
| Teigschaber, löffelförmig..... | 84, 122 | Untergestell für Hackblock..... | 53 | Wender..... | 82, 380 |
| Teigschaber & -schneider..... | 119 | Untergestell für Hockerkocher..... | 152 | Wender flexibel..... | 83 |
| Teigschneider..... | 119 | Untergestell für Kombidämpfer mit Grill 4x GN 2/3..... | 209 | Wender, flexibel, perforiert..... | 83 |
| Teigschneider 5 Räder..... | 119 | Untergestell für Öfen H90 & H90S..... | 211 | Wiegemesser..... | 65 |
| Teigschneider - 3 Stk..... | 119 | Untertasse für Cappuccino-Tasse..... | 319, 321, 323, 325 | Winkelpalette..... | 83, 120 |
| Teigschneider Wellenschliff..... | 64 | Untertasse für Espresso-Tasse..... | 319, 321, 323, 325 | Wokpfanne..... | 28, 152, 157 |
| Teller-Etagere..... | 392 | Untertasse für KaffeeTasse..... | 319, 321, 323, 325 | Wokpfanne, 3-Schichten - ohne Deckel..... | 33 |
| Teller, flach..... | 319, 321, 323, 325-326 | Untertasse für Suppenschale..... | 319, 321, 323, 325 | Wokpfanne Titanium Professional..... | 27 |
| Teller, tief..... | 321, 323, 325-326 | UV-Sterilisator..... | 67, 302 | Würfelgatter..... | 128 |
| Tellerwagen..... | 266 | V | | Würfelzuckerzange - 2 Stk..... | 357 |
| Teppanyaki-Grillplatte..... | 185 | Vakuumkammern-Verpackungsmaschine Kitchen Line..... | 146 | Würstchenwärmer..... | 199 |
| Terrassenheizer..... | 462 | Vakuumkammern-Verpackungsmaschine Profi Line..... | 146-147 | Würstfüllmaschinen..... | 132 |
| Terrassenheizer mit Rollen - höhenverstellbar..... | 462 | Vakuum-Kochbeutel..... | 149 | Würstfüllmaschine Profi Line..... | 132 |
| Terrassenheizer Pyramide..... | 463 | Vakuum-Kochbeutel, geprägt..... | 149, 176 | Würstschneider..... | 199 |
| Thermobox Profi Line..... | 272 | Vakuum-Kochbeutel Rolle, geprägt - 2 Stk..... | 149 | Würstschneider - elektrisch..... | 199 |
| Thermo Catering Box..... | 270 | Vakuumverpackungsbeutel..... | 149 | X | |
| Thermo Catering Container..... | 271 | Vakuumverpackungsmaschine Kitchen Line..... | 148 | Xenon Pro..... | 457 |
| Thermo Catering Container 2x GN 1/1 200..... | 269 | Vakuumverpackungsmaschine Profi Line..... | 148 | Z | |
| Thermo Catering Container GN 1/1, Toploader..... | 268 | Verlängerbares Spülbecken-Sieb..... | 91 | Zentraler Arbeitstisch mit Regalboden Budget Line - geschraubt, Tiefe 600 mm..... | 280 |
| Thermo Eisbehälter - 110 L..... | 267 | Verschluss mit Kappe..... | 411 | Zettelspießer..... | 359 |
| Thermo Frontlader..... | 270 | Versiegelungsfolie Pet/CPP Peel 12/40.4..... | 145 | Zitronenschaber..... | 64 |
| Thermo Getränkebehälter mit Ablasshahn..... | 268 | Versiegelungsmaschine kompakt..... | 145 | Zitruspresse..... | 421 |
| Thermometer für Milchschaum..... | 98, 437 | Verstellbares Doppel-Wandregal mit zwei Stahlschienen..... | 277 | Zitruspresse elektrisch..... | 424 |
| Thermometer mit einklappbarer Sonde..... | 96 | Verzinkte Behälter..... | 340 | Zitrus Schäler..... | 64 |
| Thermometer mit kurzer Reaktionszeit..... | 96 | Vierkant-Küchenreibe..... | 70 | Zubehör..... | 211 |
| Thermostatkabel für Partypfanne..... | 185 | Vitrinenbleche Aluminium..... | 260 | Zuckerdose..... | 357 |
| Thermosystem..... | 187 | Vogelnest-Backlöffel..... | 74 | Zuckerrandhelfer, 3-teilig..... | 416 |
| Thermosystem 1..... | 187 | W | | Zucker-/Sahneschälchen..... | 357 |
| Thermosystem 2..... | 187 | Waagen..... | 92 | Zuckerstreuer..... | 354 |
| Thermotransportbehälter..... | 273 | Waffeleisen..... | 193 | Zuckerwatte-Maschine..... | 194 |
| Thermo-Transportrucksack..... | 237 | Waffeleisen ‚Brüssel‘..... | 193 | Zutatenbehälter..... | 412 |
| Tischabfallbehälter..... | 359 | Waffeleisen ‚Corn Dog‘..... | 192 | Zutatenbox - 3 Behälter..... | 412 |
| Tischabfalleimer oder Besteckhalter..... | 359 | Waffeleisen ‚Herz‘..... | 193 | Zutatenbox - 4 Behälter..... | 412 |
| Tischbierzapfsäule..... | 433 | Waffeleisen ‚Liège‘..... | 193 | Zutatenbox - 5 Behälter..... | 412 |
| Tisch-Caddy..... | 340, 356 | Waffeleisen ‚Lollipop‘..... | 192 | Zutatenbox - 6 Behälter..... | 412 |
| Tisch-Caddy, schwarz..... | 356 | Waffeleisen rund..... | 192 | Zutatenkästen..... | 412 |
| Tischdeckenklammer - 4 Stk..... | 358 | Wagen für Abfalleimer rund..... | 304 | Zwiebelschutzbrille..... | 53 |
| Tische Budget Line - verschraubt..... | 280 | Wandarbeitsische mit Schrank und Schiebetüren - verschweißt..... | 281 | | |
| Tischhalterung für Weinkühler..... | 417 | | | | |
| Tischhuse Symposium, rechteckig..... | 405 | | | | |
| Tischkreidetafeln - 2 Stk..... | 363 | | | | |
| Tisch mit Spülbecken und Ablage - geschraubt, Tiefe: 600 mm..... | 284 | | | | |
| Tisch mit Spüle, Ablageboden und Platz | | | | | |



TOPF- UND PFANNENSERIE PROFI LINE

- Satiniert mit hochglanzpoliertem, verstärktem Rand.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen.
- Säurebeständig.
- Der Sandwich-Boden (Edelstahl, Aluminium, Edelstahl) verbindet die Vorteile der Hitzeverteilung von Aluminium mit der Langlebigkeit und den magnetischen Vorzügen von Edelstahl und erlaubt so auch das Kochen mit Induktion.
- Der Boden wird mittels Impact Bounding Technologie, also durch Anpressen auf der ganzen Topfplatte angebracht und nahtlos

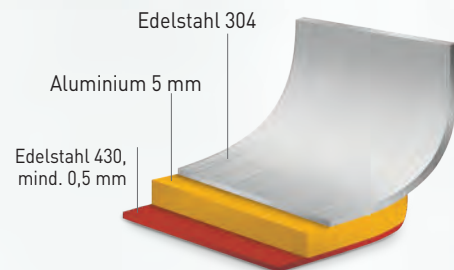


- geschweißt. Dies garantiert eine optimale Hitzeverteilung und höchstmöglichen Schutz vor Korrosion.
- Auf Profi Line Töpfe und Pfannen gewähren wir 10 lange Jahre Garantie auf Material-, Konstruktions- und Verarbeitungsfehler. Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Unfälle und / oder Abnutzung durch den täglichen Gebrauch sind von der Garantie ausgeschlossen.



KOCHTOPF, HOCH - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|--------|
| 832004 | 3 | 0.7 | ø160x(H)150 | 32,95 |
| 832202 | 6 | 0.7 | ø200x(H)190 | 45,75 |
| 832400 | 10 | 0.7 | ø240x(H)220 | 65,95 |
| 832509 | 16 | 0.7 | ø280x(H)260 | 93,50 |
| 832608 | 24 | 0.8 | ø320x(H)300 | 124,50 |
| 832707 | 37 | 1 | ø360x(H)360 | 198,50 |
| 832806 | 50 | 1 | ø400x(H)400 | 247,50 |
| 832929 | 70 | 1 | ø450x(H)450 | 295,00 |
| 833025 | 95 | 1 | ø500x(H)500 | 375,00 |



KOCHTOPF, MITTEL - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|--------|
| 831007 | 2 | 0.7 | ø160x(H)110 | 29,95 |
| 831205 | 4 | 0.7 | ø200x(H)130 | 39,95 |
| 831403 | 7 | 0.7 | ø240x(H)150 | 53,95 |
| 831502 | 10 | 0.7 | ø280x(H)170 | 72,50 |
| 831601 | 15 | 0.8 | ø320x(H)190 | 98,50 |
| 831700 | 23.5 | 1 | ø360x(H)230 | 159,50 |

KOCHTOPF, NIEDRIG - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|-------|
| 830000 | 1.5 | 0.7 | ø160x(H)75 | 29,75 |
| 830208 | 2.8 | 0.7 | ø200x(H)90 | 36,95 |
| 830406 | 4.8 | 0.7 | ø240x(H)105 | 49,95 |
| 830505 | 7.5 | 0.7 | ø280x(H)120 | 64,95 |
| 830604 | 12 | 0.8 | ø320x(H)150 | 89,50 |



833506



Video ansehen

Mit Einhängung für
einfacheren Wasserablauf

PASTAEINSATZ

- Geeignet für Kochtöpfe Ø 360mm 831700.
- Mit Einhängung für einfacheren Wasserablauf.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 833506 | 1.5 | 160x160x(H)230 | 42,95 |



KASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|------------|-------|
| 830055 | 1.5 | 0.7 | ø160x(H)75 | 20,50 |
| 830048 | 1 | 0.7 | ø140x(H)70 | 17,95 |
| 830154 | 2 | 0.7 | ø180x(H)80 | 23,95 |
| 830253 | 3 | 0.7 | ø200x(H)90 | 30,95 |



830048
830055
830154
830253

SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|------------|-------|
| 830352 | 0.9 | 0.7 | ø160x(H)60 | 16,95 |
| 830376 | 1.5 | 0.7 | ø200x(H)60 | 24,95 |



830352
830376

BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| 835432 | 0.7 | ø240x(H)45 | 26,95 |
| 835531 | 0.7 | ø280x(H)50 | 32,50 |
| 835630 | 0.7 | ø320x(H)55 | 49,95 |



835432
835531
835630

BRATPFANNE, ANTIHAFTBESCHICHTET - OHNE DECKEL

- Teflon® Platinum Plus Beschichtung mit sehr guten Anti-Haft-Eigenschaften.
- Mit langem genietetem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| 835500 | 0.7 | ø280x(H)50 | 42,50 |
| 835401 | 0.7 | ø240x(H)45 | 31,95 |
| 835609 | 0.7 | ø320x(H)55 | 59,95 |



835401
835500
835609





TOPF- UND PFANNENSERIE KITCHEN LINE

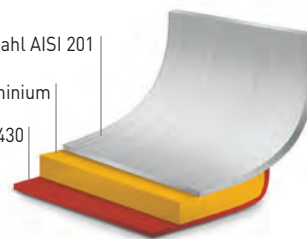
- Mit gekapseltem Sandwichboden.
- Kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl, um das Kochen mit Induktion zu ermöglichen.
- Mattierung auf der ganzen Außenfläche.
- Stabile, mehrfach punktgeschweißte Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen.



Video ansehen



Edelstahl AISI 201
Aluminium
Edelstahl AISI 430



GEMÜSETOPF - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|-------|
| 837108 | 2.8 | 0.6 | ø160x(H)140 | 23,95 |
| 837207 | 5 | 0.6 | ø200x(H)160 | 32,95 |
| 837306 | 9 | 0.7 | ø240x(H)200 | 50,75 |
| 837405 | 13.5 | 0.7 | ø280x(H)220 | 62,50 |
| 837603 | 21 | 0.8 | ø320x(H)270 | 98,50 |



FLEISCHTOPF - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|-------|
| 836101 | 1.9 | 0.6 | ø160x(H)95 | 18,95 |
| 836200 | 3.5 | 0.6 | ø200x(H)115 | 24,50 |
| 836309 | 6 | 0.6 | ø240x(H)135 | 34,95 |
| 836408 | 9.5 | 0.7 | ø280x(H)155 | 49,95 |
| 836507 | 15 | 0.8 | ø320x(H)190 | 72,50 |



BRATENTOPF - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|-------|
| 836002 | 1.5 | 0.6 | ø160x(H)75 | 17,75 |
| 836019 | 2.9 | 0.6 | ø200x(H)95 | 23,25 |
| 836026 | 4.9 | 0.6 | ø240x(H)110 | 33,75 |
| 836033 | 7.3 | 0.7 | ø280x(H)120 | 42,95 |
| 836040 | 12 | 0.8 | ø320x(H)150 | 62,50 |

DECKEL FÜR KOCHTÖPFE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|-------|
| 837818 | ø160 | 4,75 |
| 837825 | ø200 | 5,95 |
| 837832 | ø240 | 7,25 |
| 837849 | ø280 | 9,45 |
| 837856 | ø320 | 12,75 |



GEMÜSETOPF - OHNE DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 837757 | 2.8 | ø160x(H)140 | 20,20 |
| 837764 | 5 | ø200x(H)160 | 28,00 |
| 837771 | 9 | ø240x(H)200 | 44,50 |
| 837788 | 13.5 | ø280x(H)220 | 54,05 |
| 837795 | 21 | ø320x(H)270 | 86,75 |

837818

837832

FLEISCHTOPF - OHNE DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 837696 | 1.9 | ø160x(H)95 | 15,20 |
| 837719 | 3.5 | ø200x(H)115 | 19,55 |
| 837726 | 6 | ø240x(H)135 | 28,70 |
| 837733 | 9.5 | ø280x(H)155 | 41,50 |
| 837740 | 15 | ø320x(H)190 | 60,75 |

837689



837641

837665

BRATENTOPF - OHNE DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 837641 | 1.5 | ø160x(H)75 | 13,95 |
| 837658 | 2.9 | ø200x(H)95 | 18,25 |
| 837665 | 4.9 | ø240x(H)110 | 27,50 |
| 837672 | 7.3 | ø280x(H)120 | 34,50 |
| 837689 | 12 | ø320x(H)150 | 50,75 |

STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|-------|
| 838105 | 1.5 | 0.6 | ø160x(H)75 | 12,55 |
| 838204 | 2.9 | 0.6 | ø200x(H)95 | 18,85 |
| 838303 | 4.9 | 0.6 | ø240x(H)110 | 25,75 |

838105
838204
838303



SAUTEUSE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|------------|-------|
| 839300 | 1 | 0.6 | ø160x(H)60 | 12,95 |
| 839409 | 1.7 | 0.6 | ø200x(H)65 | 15,95 |

839409



BRATPFANNE - OHNE DECKEL

- Mit langem Edelstahlhohlgriff.

| Artikelnummer | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| 838501 | 0.6 | ø240x(H)50 | 19,45 |
| 838600 | 0.6 | ø280x(H)50 | 24,10 |
| 838617 | 0.7 | ø320x(H)50 | 34,15 |

838501
838600
838617



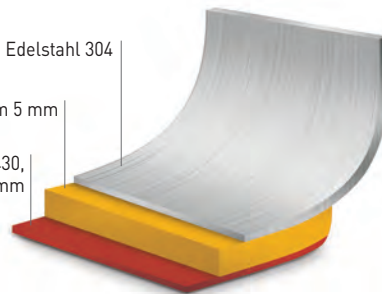


TOPF- UND PFANNENSERIE BUDGET LINE

- Der Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, 18/0 Edelstahl) kombiniert die gute Hitzeverteilung von Aluminium mit der Langlebigkeit und den magnetischen Eigenschaften von Edelstahl und ermöglicht so die Verwendung mit Induktion.
- Satiniertes Finish aller äußeren Oberflächen.
- Vernietete Griffe aus Edelstahl, die die Hitze nicht aufnehmen und somit nicht heiß werden.



Edelstahl 304
Aluminium 5 mm
Edelstahl 430,
mind. 0,5 mm



KOCHTOPF - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | Wandstärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------|-----------------|-------------|---------------|
| 834206 | 25 | 0.8 | ø345x(H)350 | 82,50 |
| 834404 | 36 | 1 | ø360x(H)360 | 112,50 |
| 834701 | 50 | 1 | ø400x(H)400 | 142,50 |
| 834909 | 71 | 1 | ø450x(H)450 | 179,50 |
| 835104 | 98 | 1 | ø500x(H)500 | 212,50 |

Gekapselter Sandwichboden



Genietete Griffe



Stabile Griffe, die die Wärme nicht aufnehmen





833032

BAIN-MARIE TOPF

- Doppelwandig mit Wasserbehälter.
- Mit Edelstahlgriff.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser, um z.B. Schokolade zu schmelzen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 833032 | 1 | 330x165x(H)95 | 18,95 |



833100



SPARGEL- UND NUDELTOPF XL

- Besonders hoch, um das Dämpfen von langem Spargel zu ermöglichen.
- Kann auch zum Dämpfen von anderem Gemüse und von Fisch, zum Kochen von Pasta, zum Warmhalten von Hot Dogs usw. verwendet werden.
- Set besteht aus Topf, Dämpfkorb und Deckel.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 833100 | 5.5 | ∅162x(H)280 | 42,50 |



508527



BRÄTER

- Mit Griffen.
- Nur für den Einsatz in Öfen und nicht geeignet für direkte Erhitzung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 508503 | 310x240x(H)50 | 11,50 |
| 508510 | 385x275x(H)60 | 15,25 |
| 508527 | 430x310x(H)60 | 17,75 |

TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen auf große Topfaufsätze.

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



839997





ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN

- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die „Teflon™ Platinum Plus“ Antihaftbeschichtung ist bis 250°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.



INDUKTIONSBRATPFANNE

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 629154 | ø190 | ø250x(H)50 | 37,95 |
| 629253 | ø220 | ø290x(H)55 | 47,95 |
| 629345 | ø260 | ø330x(H)60 | 54,95 |

629154
629253
629345

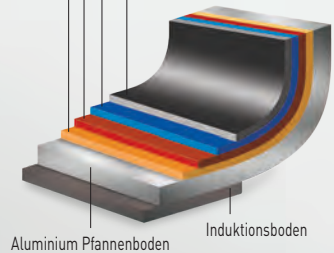


Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Schlagfestigkeit und längere Haltbarkeit der Beschichtungen.

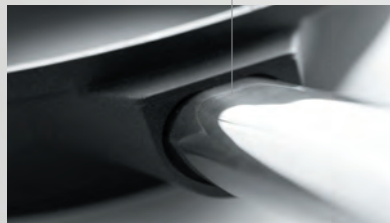
Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz.

Whitford® Xylan Antihaftbeschichtung.

Deckschicht zum Verstärken der Antihaftbeschichtung und zum Aufhellen der Oberfläche.



Induktionsboden



Stabiler Edelstahlgriff



GRILLPLATTE FÜR INDUKTIONSKOCHER

- Geeignet für Induktionskochfelder.
- Hergestellt aus Aluminiumguss mit Teflon® Anti-Haft-Beschichtung.
- Für Wärmequellen bis 250°C geeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 629130 | 390x260x(H)35 | 24,95 |



ALUMINIUMGUSSBRATPFANNEN

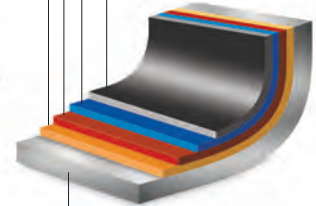
- Profi-Bratpfannen aus hartem Aluminiumguss, geeignet für alle Herdarten außer Induktion und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminiumguss zeichnet sich durch schnelle Wärmeaufnahme aus, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Der Edelstahlgriff 18/10 nimmt keine Wärme auf.
- Die "Whitford® Xylan" Antihafbeschichtung ist bis 250°C Temperaturbeständig.
- Zwischen Aluminium und der Beschichtung ist eine Schicht Titanium eingearbeitet.
- Dieses Doppelschichtverfahren erhöht die Lebensdauer und sorgt für zusätzlichen Schutz vor Kratzern.
- Einfach zu reinigen.



Grundbeschichtung für besseren Korrosionsschutz, höhere Schlagfestigkeit und längere

Haltbarkeit der Beschichtungen. Titanium Beschichtung sorgt für mehr Abrieb- und Verschleißschutz. Whitford® Xylan Antihafbeschichtung.

Deckschicht zum Verstärken der Antihafbeschichtung und zum Aufhellen der Oberfläche.



Aluminium Pfannenboden

629109
629307
629390

BRATPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 629109 | ø180 | ø240x(H)55 | 33,25 |
| 629307 | ø260 | ø320x(H)55 | 44,50 |
| 629208 | ø220 | ø280x(H)55 | 38,50 |
| 629352 | ø300 | ø360x(H)55 | 60,95 |
| 629390 | ø340 | ø400x(H)55 | 74,50 |



839010

WOKPFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|-------------|-------|
| 839010 | ø157 | ø320x(H)100 | 49,95 |



629505

BRATPFANNE - EXTRA HOCH TITANIUM PROFESSIONAL

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 629505 | ø225 | ø280x(H)85 | 39,50 |



629802

GRILLPFANNE MIT GERILLTER BRATFLÄCHE TITANIUM PROFESSIONAL

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|---------------|-------|
| 629802 | ø220 | 550x290x(H)55 | 42,75 |



629604

FISCHPFANNE - OVAL TITANIUM PROFESSIONAL

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|---------------|-------|
| 629604 | ø175 | 400x275x(H)35 | 45,25 |



629413

CRÊPES PFANNE TITANIUM PROFESSIONAL

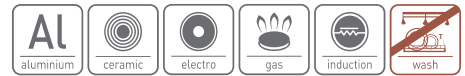
| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 629413 | ø260 | ø320x(H)20 | 43,95 |



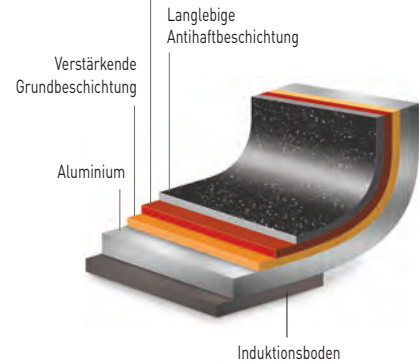


BRATPFANNEN ALUMINIUM „MARMOR PROFESSIONAL“

- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten und für den Einsatz in Öfen.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Epoxid-beschichteter Edelstahlgriff.
- Die Marmor-Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch eine spezielle Dreifachbeschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und einfach zu reinigen.



Die Mittelbeschichtung für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen



627600
627624
627655



BRATPFANNE

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 627600 | ø140 | ø200x(H)40 | 14,75 |
| 627617 | ø180 | ø240x(H)42 | 18,75 |
| 627662 | ø200 | ø260x(H)45 | 21,50 |
| 627624 | ø220 | ø280x(H)50 | 24,95 |
| 627631 | ø260 | ø320x(H)50 | 31,75 |
| 627648 | ø280 | ø360x(H)50 | 38,75 |
| 627655 | ø300 | ø390x(H)50 | 48,95 |



627747



627686



627716

WOKPFANNE

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 627730 | ø210 | ø280x(H)75 | 30,25 |
| 627747 | ø210 | ø320x(H)95 | 38,95 |

CRÊPES PFANNE

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 627679 | ø240 | ø280x(H)25 | 21,50 |
| 627686 | ø280 | ø320x(H)20 | 27,95 |

FISCHPFANNE

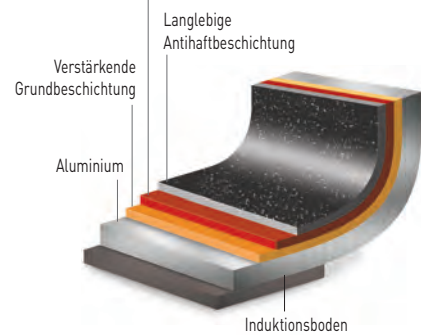
| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|---------------|-------|
| 627716 | ø185 | 280x400x(H)55 | 45,25 |

BRATPFANNEN ALUMINIUM „PLATINUM PROFESSIONAL“

- Aus Aluminium, geeignet für alle Herdarten.
- Aluminium hat eine sehr schnelle Wärmeaufnahme, daher sind die Pfannen in kürzester Zeit einsatzbereit.
- Edelstahlgriff mit isolierendem Silikongriff.
- Die „Teflon™ Platinum Plus“ Antihafbeschichtung ist bis 260°C temperaturbeständig.
- Durch die 3-fache Beschichtung sind die Pfannen sehr verschleißfest und somit für den intensiven Gebrauch sehr gut geeignet.
- Einfach zu reinigen.



Die Mittelbeschichtung für besseren Verbund der einzelnen Beschichtungen



BRATPFANNEN

| Artikelnummer | Boden (mm) | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 621103 | ø140 | ø200x(H)44 | 25,95 |
| 621110 | ø180 | ø240x(H)50 | 31,95 |
| 621127 | ø200 | ø260x(H)52 | 35,95 |
| 621134 | ø200 | ø280x(H)52 | 41,95 |
| 621158 | ø215 | ø320x(H)60 | 49,50 |



PAELLAPFANNE

- Hochwertige Pfannen aus Flachstahl.
- 2 praktische Tragegriffe.
- Pflegehinweis: Ölen Sie die Pfanne nach Gebrauch ein, um Rost vorzubeugen.

| Artikelnummer | Geeignet für | mm | € |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| 622100 | | ø340x(H)40 | 10,75 |
| 622308 | | ø460x(H)40 | 18,95 |
| 622407 | Gasgrill 146002 | ø600x(H)40 | 41,25 |
| 622605 | Gasgrill 146804 | ø800x(H)50 | 99,50 |





BRATPFANNEN KLASSIK

- Klassische Bratpfannen aus Flachstahl.
- Die Lieblingspfannen von Köche weltweit.
- Einfachheit, Qualität, Festigkeit und Vielseitigkeit - Eigenschaften, die von vielen Generationen geschätzt werden.
- Rostet leicht, gut einölen, um sie stets einsatzbereit zu halten.
- Der Griff ist für besondere Stabilität und Widerstandsfähigkeit angeschweißt.



BRATPFANNE

| Artikelnummer | Boden [mm] | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 628638 | ø180 | ø240x(H)45 | 17,95 |
| 628614 | ø220 | ø280x(H)50 | 22,95 |
| 628706 | ø240 | ø300x(H)50 | 24,95 |
| 628621 | ø260 | ø320x(H)50 | 28,95 |

628621
628614
628638



Video ansehen



CRÊPES-PFANNE

| Artikelnummer | Boden [mm] | mm | € |
|---------------|------------|------------|-------|
| 628805 | ø200 | ø230x(H)25 | 13,95 |

628805

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Schritt 1
Erhitzen Sie Speiseöl. Geben Sie Kartoffelschalen und Salz in die Pfanne und lassen die Zutaten kurze Zeit bei hoher Temperatur in der Pfanne.



Schritt 2
Reiben Sie die Mischung vorsichtig mit einem Küchentuch an jede Stelle der Innenseite der Pfanne.



Schritt 3
Nachdem Sie die Pfanne gründlich eingerieben haben, leeren Sie die Pfanne. Es bleiben nun nur noch die Rückstände der Kartoffelschalen in der Pfanne.



Schritt 4
Um die Rückstände zu entfernen, fügen Sie viel Salz hinzu und verreiben das Salz anschließend mit einem Küchentuch bis die Rückstände entfernt sind. Führen Sie diesen Schritt nicht auf dem Herd aus.



Schritt 5
Zum Entfernen des schmutzigen Salzes, waschen Sie die Pfanne mit lauwarmen Wasser aus und gießen anschließend eine dünne Ölschicht ein.



Schritt 6
Verteilen Sie nun das Öl mit einem sauberen Küchentuch. Die Pfanne ist nun einsatzbereit.



NEW

EMAILLIERTER GUSSEISENTOPF

- Aus Gusseisen, außen mit roter Emaille-Beschichtung.
- Deckel mit Beulen auf der Innenseite, die die Wassertropfen (die zB durch Verdampfen entstehen) rückleiten, sodass das Gericht stets aromatisch bleibt und nicht austrocknet.
- Geeignet für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in verschiedenen Größen; die kleinste kann auch als Servierform verwendet werden (Artikelnummer: 626856).

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 626856 | 0.27 | 130x100x(H)48 | 22,50 |
| 626832 | 3.7 | 317x240x(H)105 | 59,50 |
| 626849 | 4.4 | 365x290x(H)115 | 62,50 |
| 626825 | 6.88 | 405x255x(H)134 | 99,50 |



626825





TOPFSERIE KUPFER

- 2,5 mm dicke, 3-lagige Ausführung bestehend aus Edelstahl (0,4 mm), Aluminium (1,5 mm) und Kupfer (0,4 mm).
- Mit genieteten Griffen.



607060



607053

BRATPFANNE

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|-------------|-------|
| 607060 | 2.5 | ø240x(H)150 | 62,50 |

STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 607053 | 1.5 | ø160x(H)80 | 49,95 |

SUPPEN-/SOSENTÖPFCHEN



625002



625057



MUSCHELTOPF, EMAILLIERT - MIT DECKEL

- Schwarz emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.

| Artikelnummer | max. Inhalt in Kg. | Liter | mm | € |
|---------------|--------------------|-------|-------------|-------|
| 625606 | 0.5 | 0.8 | ø140x(H)150 | 11,95 |
| 625002 | 1 | 2.3 | ø200x(H)190 | 12,75 |
| 625057 | 1.5 | 3 | ø220x(H)200 | 15,50 |
| 625101 | 2 | 5 | ø260x(H)210 | 21,50 |



625804



625705

SUPPEN-/SOSENTÖPFCHEN - MIT DECKEL

- Emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.
- Niedriger Deckel.

| Artikelnummer | | Liter | mm | € |
|---------------|---------|-------|-------------|-------|
| 625804 | blau | 0.5 | ø115x(H)95 | 10,50 |
| 625705 | schwarz | 0.65 | ø135x(H)110 | 11,50 |



839003

Edelstahl 18/8 (0.4 mm)
 Aluminium (1.5 mm)
 Edelstahl 18/0 (0.5 mm)



WOKPFANNE, 3-SCHICHTEN - OHNE DECKEL

- 3-Schicht Material: Außenschicht CNS 18/10 (0,5mm), Zwischenschicht Aluminium (1,5mm), Innenschicht CNS 18/8 (0,4mm) vom Boden bis zum Rand.
- Sehr schnelle Erhitzung und exzellente Hitzeverteilung.
- Extrem widerstandsfähig.
- Langer Hohlgriff aus Edelstahl.
- Abgeflachter Boden mit Ø 145 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 839003 | ø360x(H)90 | 75,00 |



EMAILLIERTE PAELLA-PFANNE MIT UNTERTEILUNGEN

- Die Pfanne ist in mehrere Fächer unterteilt, um die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte zu ermöglichen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 622759 | ø430x(H)47 | 69,50 |
| 622766 | ø430x(H)47 | 79,50 |



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Emaillierter Flachstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 622810 | ø145x(H)40 | 7,30 |
| 622827 | ø170x(H)40 | 7,95 |
| 622834 | ø185x(H)43 | 9,00 |
| 622841 | ø205x(H)57 | 8,85 |
| 622858 | ø245x(H)70 | 9,50 |

PAELLAPFANNE EMAILLIERT

- Mit 2 Griffen.
- Emaillierter Flachstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 622704 | ø100x(H)20 | 5,60 |
| 622711 | ø120x(H)25 | 5,95 |
| 622728 | ø150x(H)27 | 7,40 |
| 622735 | ø200x(H)36 | 8,95 |
| 622742 | ø240x(H)40 | 9,60 |





GASTRONORM- -BEHÄLTER



**GASTRONORM
BEHÄLTER
PROFI LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
KITCHEN LINE**

**GASTRONORM
BEHÄLTER
BUDGET LINE**

GEEIGNET FÜR:

| | | | |
|-------------------------------|---|---|---|
| Multifunktionsöfen | ✓ | ✓ | ✓ |
| Bain-Marie-Systeme | ✓ | ✓ | ✓ |
| Chafing Dishes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Kühlschränke | ✓ | ✓ | ✓ |
| Lebensmittelaufbewahrung | ✓ | ✓ | ✓ |
| Geschirrspülmaschinengeeignet | ✓ | ✓ | ✓ |

EIGENSCHAFTEN:

| | | | |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|
| Temperaturbeständig | -40°C / 300°C | -40°C / 300°C | -40°C / 300°C |
| Stapelbar | ✓ | ✓ | ✓ |

AUFBAU:

| | | | |
|----------------------|-----------------|---------------|---------------|
| Material | Edelstahl 18/10 | Edelstahl | Edelstahl |
| Dicke (mm) | 0,6-0,8 | 0,6-0,7 | 0,6-0,7 |
| Verfügbare Höhe (mm) | 20 bis zu 200 | 20 bis zu 200 | 20 bis zu 200 |

ZUBEHÖR:

| | | | |
|-----------------------------|---|---|---|
| Perforierte Behälter | ✓ | ✓ | |
| Deckel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Deckel mit Silikondichtung | ✓ | ✓ | ✓ |
| Deckel mit Löffelaussparung | ✓ | ✓ | |
| Abtropfgitter | | ✓ | |
| Steg für GN Behälter | ✓ | ✓ | ✓ |

ZUSATZINFORMATIONEN:

| | | | |
|--------------------------------|---|---|---|
| Einfach zu reinigen | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gastronorm Größe eingraviert | | ✓ | |
| Mit Skalierung | | | |
| Geruchs- und geschmacksneutral | ✓ | ✓ | ✓ |

Konform mit den meisten strengen Lebensmittelvorschriften (für Krankenhäuser)

- Ausgezeichneter Korrosionsschutz (hohe Salz- und Säurebeständigkeit)

Reduzierter Innenradius für maximalen Inhalt

- Massives Design und sehr langlebig

Verstärkte Ecken für erhöhte Stabilität

- Bei normalem Gebrauch korrosionsbeständig

Bei normalem Gebrauch korrosionsbeständig

SEITE

37

40

42



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYCARBONAT**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
POLYPROPYLEN**



**HACCP
AUFBEWAHRUNGS-
BEHÄLTER**



**GASTRONORM
BEHÄLTER
PORZELLAN**

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| -40°C / 110°C | -40°C / 80°C | -40°C / 80°C | bis zu 600°C |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Polycarbonat | Polypropylen | Polypropylen | Porzellan |
| 2-3 | 2-2,9 | 2-2,9 | |
| 65 bis zu 150 | 100 bis zu 200 | 65 bis zu 200 | 20 bis zu 65 |
| ✓ | ✓ | ✓ | |
| | ✓ | | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Perfekt geeignet zur Produktpräsentation <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Stoßunempfindlichkeit, sehr langlebig • Mit Skalierung | Mit Skalierung <ul style="list-style-type: none"> • Transparente Ausführung | Mit integriertem HACCP Etikett zur Nachverfolgung der Lebensmittellagerung <ul style="list-style-type: none"> • Mit Skalierung • Transparente Ausführung • Farbclips gemäß HACCP Vorschriften separat erhältlich | Spezielle, härteste Porzellansorte auf dem Markt <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Thermoschockbeständigkeit, hält extreme Temperaturschwankungen aus • Hohe Stoßunempfindlichkeit bei relativ geringem Gewicht • Extrem reines und strahlendes Weiß |
| 44-45 | 46 | 47 | 396 |





GN-BEHÄLTER

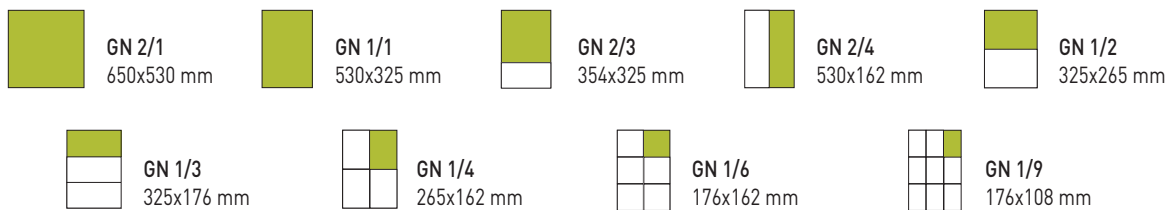
- Bezeichnung von Behältern in Standardgröße, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden, bestimmt in der Norm PN-EN 631-1:1996.
- Die Standardisierung der Behälterabmessungen erleichtert deren Verwendung in verschiedenen Küchengeräten, die gestaltet sind basierend auf diesen Dimensionen, z.B. in Backöfen, Isolierbehältern, Kühlschränken, Wasserbädern, Transportwagen



Höhe (mm)



ABMESSUNGEN DER GN-BEHÄLTER



GN-BEHÄLTER PROFI LINE

- Aus hochwertigem Edelstahl 18/10.
- Robustes Design.
- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Für den Einsatz in kompatiblen Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühl-schränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



| GN 2/1 | GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 650x530 mm | 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|--------|
| 801109 | 58 | 0.8 | 200 | 129,50 |
| 801116 | 43 | 0.8 | 150 | 107,50 |
| 801123 | 30 | 0.8 | 100 | 79,50 |
| 801130 | 19 | 0.8 | 65 | 67,50 |
| 801147 | 11 | 0.8 | 40 | 57,50 |
| 801154 | 5.5 | 0.8 | 20 | 55,25 |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801208 | 28 | 0.8 | 200 | 67,50 |
| 801215 | 21 | 0.8 | 150 | 57,50 |
| 801222 | 14 | 0.8 | 100 | 41,50 |
| 801239 | 9 | 0.8 | 65 | 30,75 |
| 801246 | 5 | 0.8 | 40 | 27,50 |
| 801253 | 2.5 | 0.8 | 20 | 23,75 |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801307 | 18 | 0.8 | 200 | 55,25 |
| 801314 | 13 | 0.8 | 150 | 45,75 |
| 801321 | 9 | 0.7 | 100 | 28,95 |
| 801338 | 5.5 | 0.7 | 65 | 21,75 |
| 801345 | 3 | 0.7 | 40 | 19,95 |
| 801352 | 1.5 | 0.7 | 20 | 17,75 |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801840 | 8.6 | 0.7 | 150 | 46,50 |
| 801666 | 5.8 | 0.7 | 100 | 34,95 |
| 801857 | 4 | 0.7 | 65 | 23,95 |
| 801864 | 2.5 | 0.7 | 40 | 20,25 |
| 801871 | 1.2 | 0.7 | 20 | 15,25 |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801406 | 12.5 | 0.8 | 200 | 43,25 |
| 801413 | 9.5 | 0.7 | 150 | 33,25 |
| 801420 | 6.5 | 0.7 | 100 | 21,95 |
| 801437 | 4 | 0.7 | 65 | 17,95 |
| 801444 | 2 | 0.7 | 40 | 15,95 |
| 801451 | 1 | 0.7 | 20 | 12,95 |



| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801505 | 7.8 | 0.8 | 200 | 35,75 |
| 801512 | 5.7 | 0.7 | 150 | 25,95 |
| 801529 | 4 | 0.7 | 100 | 17,95 |
| 801536 | 2.5 | 0.7 | 65 | 14,95 |
| 801543 | 1.5 | 0.7 | 40 | 12,50 |
| 801550 | 0.8 | 0.7 | 20 | 10,75 |



1/4



801628

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801635 | 1.8 | 0.7 | 65 | 13,25 |
| 801604 | 5.5 | 0.8 | 200 | 28,75 |
| 801611 | 4 | 0.7 | 150 | 22,50 |
| 801628 | 2.8 | 0.7 | 100 | 15,95 |
| 801642 | 1.7 | 0.7 | 40 | 11,95 |
| 801659 | 0.9 | 0.7 | 20 | 9,75 |

1/6



801727

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801703 | 3.4 | 1 | 200 | 29,75 |
| 801710 | 2.4 | 0.8 | 150 | 18,95 |
| 801727 | 1.6 | 0.7 | 100 | 13,25 |
| 801734 | 1 | 0.7 | 65 | 10,75 |

1/9



801826

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 801826 | 1 | 0.7 | 100 | 13,95 |
| 801833 | 0.6 | 0.7 | 65 | 9,95 |

GN-BEHÄLTER PROFI LINE PERFORIERT

1/1



802229

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802205 | 28 | 0.8 | 200 | 78,50 |
| 802212 | 21 | 0.8 | 150 | 66,25 |
| 802229 | 14 | 0.8 | 100 | 43,50 |

2/3



802328

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802328 | 9 | 0.7 | 100 | 32,95 |

1/2



802427

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802427 | 6.5 | 0.7 | 100 | 24,75 |



802236

- Perforierter Boden.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802236 | 9 | 0.8 | 65 | 32,95 |
| 802243 | 5 | 0.8 | 40 | 29,50 |
| 802168 | 2.5 | 0.8 | 20 | 25,95 |



802342

- Perforierter Boden.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802335 | 5.5 | 0.7 | 65 | 22,95 |
| 802342 | 3 | 0.7 | 40 | 20,75 |



802441

- Perforierter Boden.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802434 | 4 | 0.7 | 65 | 18,75 |
| 802441 | 2 | 0.7 | 40 | 16,75 |

1/3



802526

- Perforierter Boden.
- Perforierte Seitenwände mit einer Höhe von 100 mm oder höher.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802502 | 7.8 | 0.7 | 200 | 39,95 |
| 802519 | 5.7 | 0.7 | 150 | 29,95 |
| 802526 | 4 | 0.7 | 100 | 19,95 |



802533

- Perforierter Boden.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 802533 | 2.5 | 0.7 | 65 | 14,95 |
| 802540 | 1.2 | 0.7 | 40 | 12,50 |



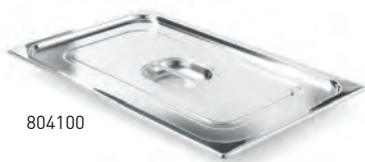
808108

808153

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 | 4,65 |
| 808153 | GN 1/1 | 530x22x(H)10 | 4,95 |

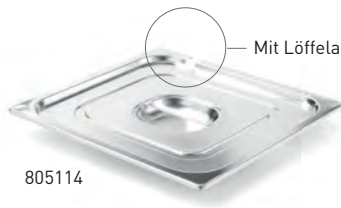


804100

DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 804100 | 0.8 | GN 1/1 | 530x325 | 24,50 |
| 804117 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 16,25 |
| 804179 | 0.8 | GN 2/4 | 530x162 | 15,95 |
| 804124 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 13,25 |
| 804131 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 9,75 |
| 804148 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 8,25 |
| 804155 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 6,60 |
| 804162 | 0.7 | GN 1/9 | 176x108 | 5,95 |



805114

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 805138 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 11,25 |
| 805107 | 0.7 | GN 1/1 | 530x325 | 25,95 |
| 805114 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 17,75 |
| 805121 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 14,75 |
| 805145 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 9,50 |
| 805152 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 7,95 |



802601

GASTRONORM-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand für luftdichten Verschluss.
- Passend für Gastronormbehälter der Serie Profi Line sowie Behälter aus Polycarbonat.
- Dank des dichtschießenden Deckels bleiben die Lebensmittel länger frisch.
- Kein Verschütten während des Transports.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 802601 | GN 1/1 | 530x325 | 57,50 |
| 802618 | GN 2/3 | 354x325 | 41,50 |
| 802625 | GN 1/2 | 265x325 | 37,50 |
| 802632 | GN 1/3 | 325x176 | 28,75 |
| 802649 | GN 1/4 | 265x162 | 23,75 |
| 802656 | GN 1/6 | 176x162 | 21,50 |

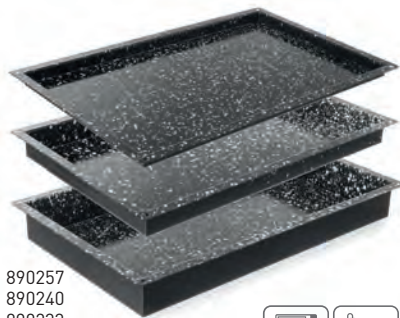


864210

GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

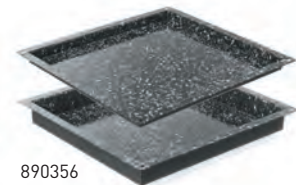
| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 864210 | GN 1/2 | 265x325 | 14,95 |
| 864203 | GN 1/1 | 530x325 | 18,95 |



890257
890240
890233

GASTRONORM BEHÄLTER EMAILLIERT

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 890257 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 38,95 |
| 890240 | GN 1/1 | 530x325x(H)40 | 40,95 |
| 890233 | GN 1/1 | 530x325x(H)60 | 44,95 |



890356
890349

GASTRONORM BEHÄLTER EMAILLIERT GN 2/3

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 890356 | GN 2/3 | 345x325x(H)20 | 32,75 |
| 890349 | GN 2/3 | 345x325x(H)40 | 37,95 |



805558
805541
805534

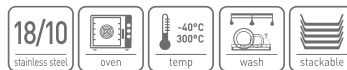


BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 805558 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 43,50 |
| 805541 | GN 1/1 | 530x325x(H)40 | 49,95 |
| 805534 | GN 1/1 | 530x325x(H)65 | 54,50 |

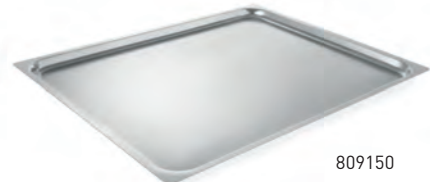


809259
809242

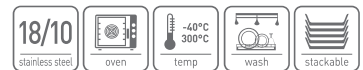


GASTRONORMBLECHE PROFI LINE

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



809150



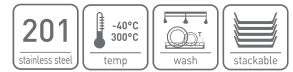
GASTRONORM EINSCHUBBLECH PROFI LINE GN 2/1

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



GASTRONORM BEHÄLTER KITCHEN LINE

- Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
- Sehr stabile Ausführung durch die verstärkten Ecken.
- Mit eingravierter Gastronormgröße.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes.



Besonders widerstandsfähig durch verstärkte Ecken

Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C

Korrosionsbeständig (bei ordnungsgemäßer Verwendung)

Dicke 0,6-0,7 mm

| GN 2/1 | GN 1/1 | GN 2/3 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 650x530 mm | 530x325 mm | 354x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



806142

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806159 | 28 | 0.7 | 200 | 31,75 |
| 806142 | 21 | 0.7 | 150 | 26,75 |
| 806135 | 14 | 0.6 | 100 | 18,10 |
| 806128 | 9 | 0.6 | 65 | 13,60 |
| 806111 | 5 | 0.6 | 40 | 12,05 |
| 806104 | 2.5 | 0.6 | 20 | 9,25 |

2/3



806241

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806258 | 15.5 | 0.7 | 200 | 26,80 |
| 806241 | 13 | 0.7 | 150 | 20,35 |
| 806234 | 9 | 0.6 | 100 | 14,65 |
| 806227 | 5.5 | 0.6 | 65 | 11,80 |
| 806210 | 3 | 0.6 | 40 | 10,25 |
| 806203 | 1.5 | 0.6 | 20 | 8,95 |

1/2



806340

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806357 | 12.5 | 0.7 | 200 | 20,75 |
| 806340 | 9.5 | 0.7 | 150 | 16,40 |
| 806333 | 6.5 | 0.6 | 100 | 12,95 |
| 806326 | 4 | 0.6 | 65 | 8,65 |
| 806319 | 2 | 0.6 | 40 | 7,90 |
| 806302 | 1 | 0.6 | 20 | 6,15 |

1/3



806449

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806449 | 5.7 | 0.7 | 150 | 13,20 |
| 806456 | 7.8 | 0.7 | 200 | 15,60 |
| 806432 | 4 | 0.6 | 100 | 9,70 |
| 806425 | 2.5 | 0.6 | 65 | 6,90 |
| 806418 | 1.5 | 0.6 | 40 | 6,05 |
| 806401 | 0.6 | 0.6 | 20 | 4,55 |

1/4



806548

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806555 | 5.5 | 0.7 | 200 | 12,65 |
| 806548 | 4 | 0.7 | 150 | 10,95 |
| 806531 | 2.8 | 0.6 | 100 | 7,50 |
| 806524 | 1.8 | 0.6 | 65 | 6,05 |

1/6



806647

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 806654 | 3.4 | 0.7 | 200 | 10,75 |
| 806647 | 2.4 | 0.7 | 150 | 8,65 |
| 806630 | 1.6 | 0.6 | 100 | 6,05 |
| 806623 | 1 | 0.6 | 65 | 5,65 |

1/9



806739

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|------|
| 806739 | 1 | 0.7 | 100 | 5,75 |
| 806722 | 0.6 | 0.6 | 65 | 3,65 |

BEHÄLTER GN PERFORIERT

1/1



807132

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 807118 | 5 | 0.6 | 40 | 14,35 |
| 807132 | 14 | 0.6 | 100 | 18,25 |
| 807125 | 9 | 0.6 | 65 | 15,80 |

2/3



807224

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 807224 | 5.5 | 0.6 | 65 | 13,40 |



806197

ABTROPFGITTER

| Artikelnummer | GN | € |
|---------------|--------|-------|
| 806296 | GN 2/3 | 12,10 |
| 806197 | GN 1/1 | 13,15 |
| 806395 | GN 1/2 | 8,45 |
| 806494 | GN 1/3 | 7,10 |
| 806593 | GN 1/4 | 6,25 |
| 806692 | GN 1/6 | 4,45 |



807118

- Perforierter Boden.

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 807118 | 5 | 0.6 | 40 | 14,35 |
| 807132 | 14 | 0.6 | 100 | 18,25 |
| 807125 | 9 | 0.6 | 65 | 15,80 |

1/2



807330

| Artikelnummer | Liter | Stärke (mm) | H (mm) | € |
|---------------|-------|-------------|--------|-------|
| 807330 | 6.5 | 0.6 | 100 | 13,15 |
| 807323 | 4 | 0.6 | 65 | 9,95 |



808153

808108

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 | 4,65 |
| 808153 | GN 1/1 | 530x22x(H)10 | 4,95 |

Adapterleiste zum Einbau von kleinen GN-Behältern in Bain-Maries, Chafing Dishes, Salattheken, etc.



806845



806968

GASTRONORM-DECKEL

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 806814 | 0.7 | GN 1/1 | 530x325 | 12,35 |
| 806821 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 9,40 |
| 806838 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 7,90 |
| 806845 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 5,50 |
| 806852 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 4,45 |
| 806869 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 3,10 |
| 806876 | 0.7 | GN 1/9 | 176x108 | 2,50 |

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 806913 | 0.7 | GN 1/1 | 530x325 | 12,85 |
| 806920 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 8,90 |
| 806937 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 8,35 |
| 806944 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 5,95 |
| 806951 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 5,00 |
| 806968 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 3,45 |
| 806975 | 0.7 | GN 1/9 | 176x108 | 3,00 |





GASTRONORM BEHÄLTER BUDGET LINE

- Sehr stabile Ausführung.
- Glatte Kanten, leicht zu reinigen.
- Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühlschränken, Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes.



Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +300°C

Korrosionsbeständig (bei ordnungsgemäßer Verwendung)

Dicke 0,6-0,7 mm

| GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



800133

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 800157 | 28 | 200 | 27,45 |
| 800140 | 21 | 150 | 24,15 |
| 800133 | 14 | 100 | 16,45 |
| 800126 | 9 | 65 | 10,95 |
| 800119 | 5 | 40 | 9,85 |
| 800102 | 2.5 | 20 | 8,50 |

2/3



800232

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 800225 | 5.5 | 65 | 9,35 |
| 800249 | 13 | 150 | 19,50 |
| 800232 | 9 | 100 | 13,95 |
| 800218 | 3 | 40 | 7,95 |

1/2



800331

1/3



800430

1/4



800539

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € | Artikelnummer | Liter | H (mm) | € | Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|---------------|-------|--------|-------|---------------|-------|--------|-------|
| 800355 | 12.5 | 200 | 16,95 | 800454 | 7.8 | 200 | 13,45 | 800553 | 5.5 | 200 | 11,35 |
| 800348 | 9.5 | 150 | 14,75 | 800447 | 5.7 | 150 | 11,25 | 800546 | 4 | 150 | 10,25 |
| 800331 | 6.5 | 100 | 10,45 | 800430 | 4 | 100 | 8,05 | 800539 | 2.8 | 100 | 6,80 |
| 800324 | 4 | 65 | 6,75 | 800423 | 2.5 | 65 | 5,55 | 800522 | 1.8 | 65 | 4,75 |
| 800317 | 2 | 40 | 5,80 | 800416 | 1.5 | 40 | 4,95 | | | | |
| 800300 | 1 | 20 | 4,60 | 800409 | 0.8 | 20 | 4,05 | | | | |

1/6



800638

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 800652 | 3.4 | 200 | 10,60 |
| 800645 | 2.4 | 150 | 7,45 |
| 800638 | 1.6 | 100 | 5,35 |
| 800621 | 1 | 65 | 3,70 |

1/9



800737

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 800737 | 1 | 100 | 4,50 |
| 800720 | 0.6 | 65 | 3,10 |

GASTRONORM-DECKEL MIT SILIKONRAND

- Mit Silikonrand zum luftdichten Verschließen des Behälters.
- Das luftdichte Verschließen hilft, Lebensmittel frisch zu halten und ein Auslaufen während des Transports zu vermeiden.
- Passt auf HENDI Kitchen und Budget Line Gastronorm-Behälter.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 807637 | GN 1/3 | 325x176 | 15,95 |
| 807606 | GN 1/1 | 530x325 | 32,50 |
| 807613 | GN 2/3 | 354x325 | 27,95 |
| 807620 | GN 1/2 | 265x325 | 20,95 |
| 807651 | GN 1/6 | 176x162 | 9,95 |
| 807644 | GN 1/4 | 265x162 | 13,75 |



807606

GASTRONORM BEHÄLTER BUDGET LINE MIT GRIFFEN

1/1



817148

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 817155 | 28 | 200 | 29,60 |
| 817148 | 21 | 150 | 25,65 |

2/3



817247

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 817254 | 17 | 200 | 25,25 |
| 817247 | 13 | 150 | 21,45 |

1/2



817346

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 817353 | 12.5 | 200 | 19,30 |
| 817346 | 9.5 | 150 | 16,50 |

1/3



817445

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 817452 | 7.8 | 200 | 15,25 |
| 817445 | 5.7 | 150 | 13,45 |



817810

GASTRONORM DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 817834 | GN 1/2 | 325x265 | 6,95 |
| 817841 | GN 1/3 | 325x176 | 4,75 |
| 817810 | GN 1/1 | 530x325 | 12,35 |
| 817827 | GN 2/3 | 354x325 | 9,40 |





GASTRONORM BEHÄLTER SCHWARZ POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus schwarzem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis +110°C.



Zur Verwendung bei Temperaturen von -40°C bis +110°C

Skalierung

| GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



862209

1/2



862421

1/3



862513

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 862216 | 21 | 150 | 23,75 |
| 862223 | 14 | 100 | 21,75 |
| 862209 | 9 | 65 | 16,95 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 862407 | 12.5 | 200 | 15,75 |
| 862414 | 9.5 | 150 | 13,50 |
| 862421 | 6.5 | 100 | 9,50 |
| 862438 | 4 | 65 | 8,25 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 862506 | 7.8 | 200 | 12,25 |
| 862513 | 5.7 | 150 | 9,95 |
| 862520 | 4 | 100 | 7,75 |
| 862537 | 2.5 | 65 | 6,25 |

1/4



862629

1/6



862711

1/9



862827

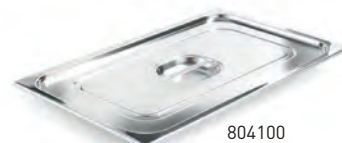
| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862612 | 4 | 150 | 7,95 |
| 862629 | 2.8 | 100 | 6,95 |
| 862636 | 1.8 | 65 | 5,50 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862704 | 3.4 | 200 | 7,25 |
| 862711 | 2.4 | 150 | 6,10 |
| 862728 | 1.6 | 100 | 4,95 |
| 862735 | 1 | 65 | 4,50 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862827 | 1 | 100 | 4,50 |



862902



804100

GASTRONORM-DECKEL

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 862902 | GN 1/1 | 530x325 | 11,95 |
| 862926 | GN 1/2 | 325x265 | 6,50 |
| 862933 | GN 1/3 | 325x176 | 4,95 |
| 862940 | GN 1/4 | 265x162 | 4,50 |
| 862957 | GN 1/6 | 176x162 | 4,25 |

DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 804100 | 0.8 | GN 1/1 | 530x325 | 24,50 |
| 804117 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 16,25 |
| 804179 | 0.8 | GN 2/4 | 530x162 | 15,95 |
| 804124 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 13,25 |
| 804131 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 9,75 |
| 804148 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 8,25 |
| 804155 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 6,60 |
| 804162 | 0.7 | GN 1/9 | 176x108 | 5,95 |

GASTRONORM BEHÄLTER WEISS POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus weißem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis +110°C.



Zur Verwendung bei
Temperaturen von -40°C
bis +110°C

Skalierung



| GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



862285

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 862285 | 9 | 65 | 16,95 |

1/2



862476

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862483 | 4 | 65 | 8,25 |
| 862476 | 6.5 | 100 | 9,50 |

1/3



862575

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862568 | 5.7 | 150 | 9,95 |
| 862575 | 4 | 100 | 7,75 |
| 862582 | 2.5 | 65 | 6,25 |

1/4



862674

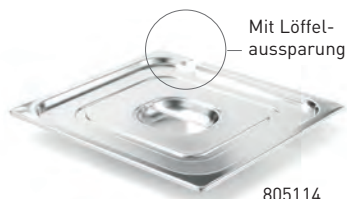
| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862674 | 2.8 | 100 | 6,95 |
| 862681 | 1.8 | 65 | 5,50 |

1/6



862773

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 862766 | 2.4 | 150 | 6,10 |
| 862773 | 1.6 | 100 | 4,95 |
| 862780 | 1 | 65 | 4,50 |



Mit Löffel-
aussparung

805114

GASTRONORM-DECKEL MIT LÖFFELAUSSPARUNG

- Passt auf HENDI Profi Line- & Polycarbonat-GN-Behälter.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | GN | mm | € |
|---------------|-------------|--------|---------|-------|
| 805138 | 0.7 | GN 1/3 | 325x176 | 11,25 |
| 805107 | 0.7 | GN 1/1 | 530x325 | 25,95 |
| 805114 | 0.7 | GN 2/3 | 354x325 | 17,75 |
| 805121 | 0.7 | GN 1/2 | 265x325 | 14,75 |
| 805145 | 0.7 | GN 1/4 | 265x162 | 9,50 |
| 805152 | 0.7 | GN 1/6 | 176x162 | 7,95 |

GASTRONORM DECKEL

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 862919 | GN 1/1 | 530x325 | 11,95 |
| 862964 | GN 1/2 | 265x325 | 6,50 |
| 862971 | GN 1/3 | 325x176 | 4,95 |
| 862988 | GN 1/4 | 265x162 | 4,50 |
| 862995 | GN 1/6 | 176x162 | 4,25 |



GASTRONORM BEHÄLTER TRANSPARENT POLYCARBONAT

- Professioneller Gastronorm Behälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40°C bis +110°C.



861196

| GN 2/1 | GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 650x530 mm | 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 861196 | 58 | 200 | 52,95 |

1/1



861202

1/2



861424

1/3



861523

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 861202 | 28 | 200 | 28,25 |
| 861219 | 21 | 150 | 20,95 |
| 861226 | 14 | 100 | 18,75 |
| 861233 | 9 | 65 | 14,25 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 861400 | 12.5 | 200 | 14,50 |
| 861417 | 9.5 | 150 | 11,95 |
| 861424 | 6.5 | 100 | 8,95 |
| 861431 | 4 | 65 | 7,95 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 861509 | 7.8 | 200 | 11,50 |
| 861516 | 5.7 | 150 | 9,25 |
| 861523 | 4 | 100 | 7,35 |
| 861530 | 2.5 | 65 | 5,95 |

1/4



861622

1/6



861721

1/9



861820

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 861608 | 5.5 | 200 | 10,25 |
| 861615 | 4 | 150 | 7,75 |
| 861622 | 2.8 | 100 | 6,60 |
| 861639 | 1.8 | 65 | 5,20 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 861707 | 3.4 | 200 | 6,95 |
| 861714 | 2.4 | 150 | 5,75 |
| 861721 | 1.6 | 100 | 4,75 |
| 861738 | 1 | 65 | 4,25 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 861820 | 1 | 100 | 4,25 |
| 861837 | 0.6 | 65 | 3,75 |

864104

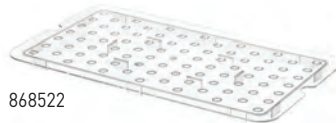


GASTRONORM-DECKEL

- Ohne Löffelaussparung.
- Geeignet für Edelstahl GN-Behälter der Serie Profi Line.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 864098 | GN 2/1 | 650x530 | 31,50 |
| 864104 | GN 1/1 | 530x325 | 11,50 |
| 864128 | GN 1/2 | 265x325 | 6,25 |
| 864135 | GN 1/3 | 325x176 | 4,75 |
| 864142 | GN 1/4 | 265x162 | 4,25 |
| 864159 | GN 1/6 | 176x162 | 4,10 |
| 864166 | GN 1/9 | 176x108 | 2,85 |

868522



PERFORIERTES ABTROPFGITTER FÜR GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|------|
| 868522 | GN 1/1 | 467x263 | 8,50 |
| 868546 | GN 1/2 | 265x206 | 5,40 |
| 868553 | GN 1/3 | 266x116 | 2,50 |
| 868577 | GN 1/6 | 118x106 | 1,65 |

864210



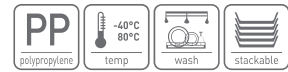
GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 864210 | GN 1/2 | 265x325 | 14,95 |
| 864203 | GN 1/1 | 530x325 | 18,95 |

GN-BEHÄLTER POLYPROPYLEN PROFI LINE

- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +80 °C.



| GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



880012

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 880005 | 28 | 200 | 17,50 |
| 880012 | 21 | 150 | 13,75 |
| 880029 | 14 | 100 | 12,25 |

1/2



880111

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880104 | 12.5 | 200 | 8,95 |
| 880111 | 9.5 | 150 | 7,50 |
| 880128 | 6.5 | 100 | 5,85 |

1/3



880210

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880203 | 7.8 | 200 | 7,45 |
| 880210 | 5.7 | 150 | 6,20 |
| 880227 | 4 | 100 | 4,75 |

1/4



880319

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880302 | 5.5 | 200 | 6,00 |
| 880319 | 4 | 150 | 5,25 |
| 880326 | 2.8 | 100 | 4,25 |

1/6



880418

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880401 | 3.4 | 200 | 4,75 |
| 880418 | 2.4 | 150 | 4,15 |
| 880425 | 1.6 | 100 | 2,95 |

1/9



880524

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880524 | 1 | 100 | 2,30 |



GASTRONORM-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|------|
| 880609 | GN 1/1 | 530x325 | 5,55 |
| 880616 | GN 1/2 | 325x265 | 3,30 |
| 880623 | GN 1/3 | 325x176 | 2,65 |
| 880630 | GN 1/4 | 265x162 | 1,85 |
| 880647 | GN 1/6 | 176x162 | 1,30 |
| 880654 | GN 1/9 | 176x108 | 1,15 |

SIL
silicone

881811



GASTRONORM DECKEL, LUFTDICHT VERSCHLIESSBAR

- Deckel mit Santoprendichtung zum luftdichten Verschließen.
- Die Dichtung ist stark genug, um ein Auslaufen beim Kippen des Behälters zu verhindern.
- Mit Randabschluss zum einfachen Entlüften und Öffnen.

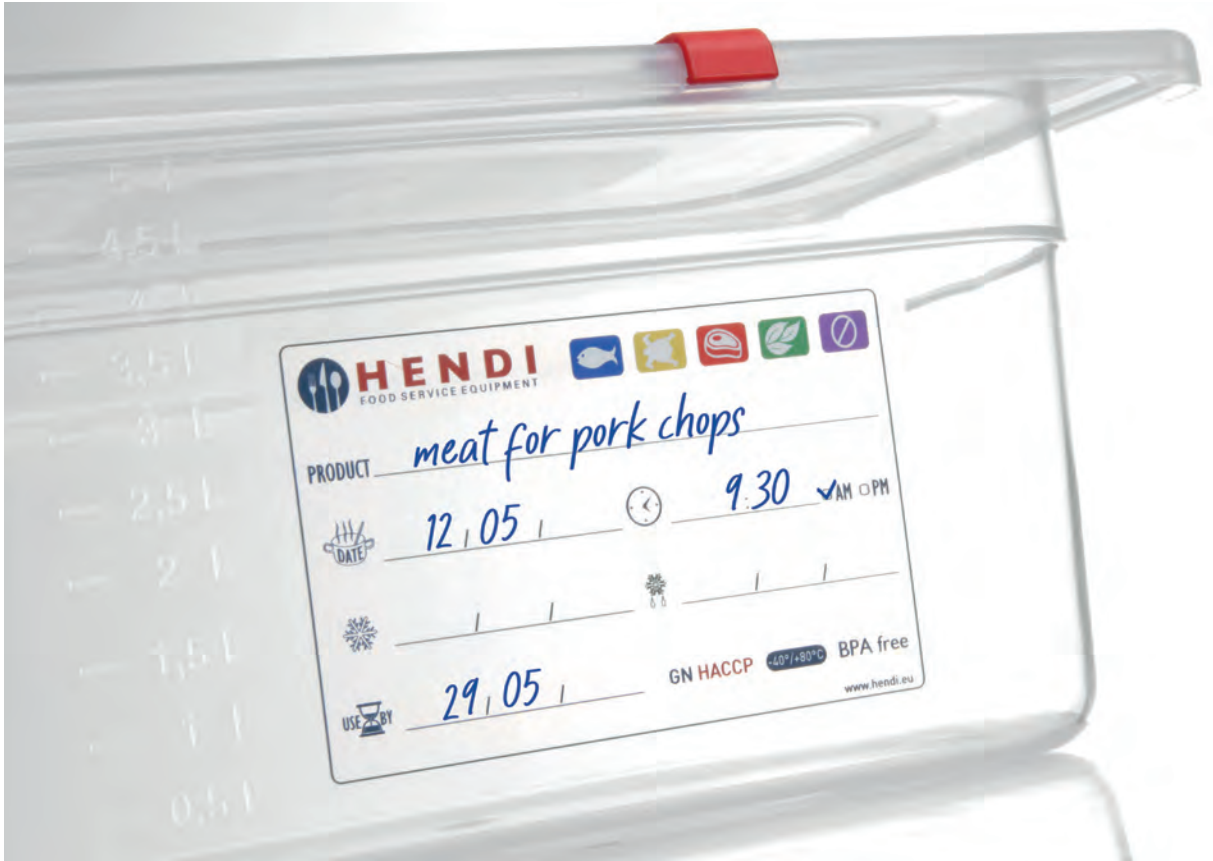
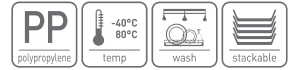


| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 881828 | GN 1/3 | 325x176 | 7,15 |
| 881804 | GN 1/1 | 530x325 | 14,25 |
| 881811 | GN 1/2 | 325x265 | 10,25 |
| 881835 | GN 1/4 | 265x162 | 5,75 |
| 881842 | GN 1/6 | 176x162 | 5,25 |
| 881859 | GN 1/9 | 176x108 | 4,75 |



HACCP AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

- Gastronormbehälter ohne Deckel.
- Luftdicht abschließend.
- Absorbiert keine Gerüche oder Aromen.
- Deckel und Farbcodierungsclips (grün, gelb, blau, rot oder violett nach den HACCP Richtlinien) separat erhältlich.
- Verschleißfestes Etikett zur Überwachung des Lebensmittellagerungsprozesses.
- Spezielle abwischbare Stifte zur Etikettenbeschriftung separat erhältlich (Art.-Nr.: 871546).
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +80 °C.



| GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/4 | GN 1/6 | GN 1/9 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 530x325 mm | 325x265 mm | 325x176 mm | 265x162 mm | 176x162 mm | 176x108 mm |

1/1



880050

1/2



880159

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 880050 | 28 | 200 | 18,25 |
| 880067 | 21 | 150 | 14,25 |
| 880074 | 12 | 100 | 12,75 |
| 880036 | 9 | 65 | 10,50 |

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 880159 | 12,5 | 200 | 10,25 |
| 880166 | 9,5 | 150 | 8,35 |
| 880173 | 6,5 | 100 | 6,95 |

1/3



880258

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880258 | 7.8 | 200 | 8,50 |
| 880265 | 5.7 | 150 | 7,30 |
| 880272 | 4 | 100 | 6,20 |
| 880289 | 2.5 | 65 | 5,10 |

1/4



880371

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880357 | 5.5 | 200 | 7,80 |
| 880364 | 4 | 150 | 6,45 |
| 880371 | 2.8 | 100 | 4,50 |
| 880388 | 1.8 | 65 | 4,15 |

1/6



880456

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880456 | 3.4 | 200 | 5,25 |
| 880463 | 2.4 | 150 | 4,90 |
| 880470 | 1.6 | 100 | 4,05 |
| 880487 | 1 | 65 | 3,45 |

1/9



880555

| Artikelnummer | Liter | H (mm) | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 880555 | 0.9 | 100 | 3,25 |
| 880562 | 0.6 | 65 | 2,90 |



880623

GASTRONORM-DECKEL

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|------|
| 880609 | GN 1/1 | 530x325 | 5,55 |
| 880616 | GN 1/2 | 325x265 | 3,30 |
| 880623 | GN 1/3 | 325x176 | 2,65 |
| 880630 | GN 1/4 | 265x162 | 1,85 |
| 880647 | GN 1/6 | 176x162 | 1,30 |
| 880654 | GN 1/9 | 176x108 | 1,15 |



881705

GASTRONORM-DECKEL VIOLETT

- Geeignet für alle HENDI Polypropylen Gastronormbehälter, inkl. HACCP Aufbewahrungsbehälter.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|------|
| 881705 | GN 1/1 | 530x325 | 5,75 |
| 881712 | GN 1/2 | 325x265 | 3,45 |
| 881729 | GN 1/3 | 325x176 | 2,75 |
| 881736 | GN 1/4 | 265x162 | 1,95 |
| 881743 | GN 1/6 | 176x162 | 1,45 |
| 881750 | GN 1/9 | 176x108 | 1,25 |

FARBCODIERUNGSCLIPS FÜR HACCP-AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER

- 12 Stk. in Blisterverpackung.
- Zur Verwendung in Kombination mit PP-GN-Deckeln.
- Weist deutlich auf die Kategorie des Behälterinhalts hin.

| Artikelnummer | Farbe | Stückzahl | € |
|---------------|---------|-----------|------|
| 880661 | Rot | 12 | 5,25 |
| 880678 | Grün | 12 | 5,25 |
| 880685 | Gelb | 12 | 5,25 |
| 880692 | Blau | 12 | 5,25 |
| 880869 | Violett | 12 | 5,25 |



880692

880661

880678

880685

880869

CATERING-MARKER

- 2 Stück auf Blisterkarte.
- Zur Beschriftung der Aufbewahrungsbehälter, abwischbar.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 871546 | 2 | 9,75 |



871546



**SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN**

SCHNEIDBRETTER HACCP



- Polyethylen HDPE 500 Kunststoff.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspülnern gereinigt werden (Kurzprogramm).



SCHNEIDBRETTER HACCP 600X400

| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---------|---------|-------------|-------|
| 825600 | Weiß | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825617 | Rot | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825624 | Blau | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825631 | Grün | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825648 | Braun | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825655 | Gelb | 600x400 | 18 | 33,50 |
| 825662 | Violett | 600x400 | 18 | 33,50 |

SCHNEIDBRETTER HACCP 450X300

| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---------|---------|-------------|-------|
| 825518 | Weiß | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825525 | Rot | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825532 | Blau | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825549 | Grün | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825556 | Braun | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825563 | Gelb | 450x300 | 13 | 11,25 |
| 825570 | Violett | 450x300 | 13 | 11,25 |



826201



SCHNEIDBRETTHALTER

- Für 6 Schneidebretter bis max. 20 mm Dicke.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 826201 | 303x211x(H)205 | 16,95 |

SCHNEIDBRETTER HACCP

- Polyethylen HDPE 500 Kunststoff.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspülnern gereinigt werden (Kurzprogramm).



**SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN**



SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/1

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Rille.

| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---------|---------|-------------|-------|
| 826003 | Weiß | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826010 | Rot | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826027 | Blau | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826034 | Grün | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826041 | Braun | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826058 | Gelb | 530x325 | 15 | 20,95 |
| 826065 | Violett | 530x325 | 15 | 20,95 |

Abtropfende Flüssigkeiten
laufen direkt in die Safrille



SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Safrille.

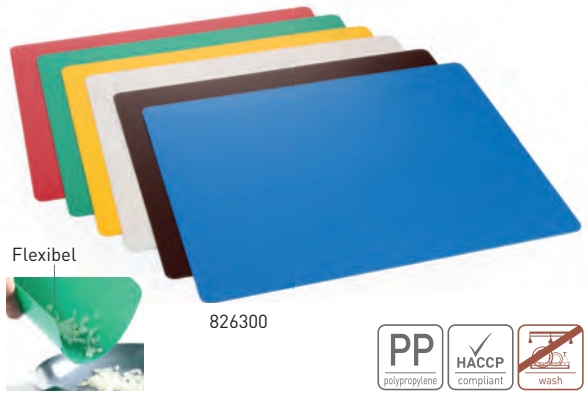
| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---------|---------|-------------|------|
| 826102 | Weiß | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826119 | Rot | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826126 | Blau | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826133 | Grün | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826140 | Braun | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826157 | Gelb | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826164 | Violett | 325x265 | 12 | 9,75 |
| 826171 | Schwarz | 325x265 | 12 | 9,75 |





SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------|---------|-------------|------|
| 826706 | Weiß | 265x325 | 9 | 7,50 |
| 826713 | Rot | 265x325 | 9 | 7,50 |
| 826720 | Blau | 265x325 | 9 | 7,50 |
| 826737 | Grün | 265x325 | 9 | 7,50 |
| 826744 | Braun | 265x325 | 9 | 7,50 |
| 826751 | Gelb | 265x325 | 9 | 7,50 |



Flexibel



826300



HACCP SCHNEIDFOLIENSET - 6-TEILIG

- 6er-Set für optimale Küchenhygiene.
- Weiß, rot, blau, grün, braun, gelb.
- Durch die Biegsamkeit können geschnittene Lebensmittel einfach in den Topf gegeben werden.
- Geringes Gewicht für einfache Lagerung und Transport.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------------|-------|
| 826300 | 1 | 380x305x(H)6 | 12,95 |



506912

506905

HOLZSCHNEIDBRETT

- Hochwertiges Kautschuk-Holz, mit Griffmulden.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 506905 | 530x325x(H)45 | 34,95 |
| 506912 | 265x325x(H)45 | 18,95 |



598047

ANTIRUTSCHMATTE

- Multifunktionale Antirutschmatte.
- Hergestellt aus PVC-Schaum.
- Auf Maß zuschneidbar.
- Von Hand bis zu 40°C reinigen.
- Nicht geeignet für direkten Lebensmittelkontakt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|------|
| 598047 | 1500x300 | 3,25 |



505205



505106



826485

826348



TRANCHIERBRETT

- Massives Buchenholz.
- Mit Safrille.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 505205 | 16 | 390x230 | 10,95 |

SCHNEIDBRETT MIT GRIF

- Massives Buchenholz.
- Praktischer Tragegriff.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|------|
| 505106 | 13 | 390x160 | 7,50 |

SCHNEIDBRETT MIT GRIF

- Gefertigt aus Polyethylen HDPE.
- Beidseitig verwendbar.

| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---------|---------|-------------|------|
| 826348 | Weiß | 250x150 | 10 | 3,25 |
| 826478 | Schwarz | 250x150 | 10 | 3,25 |
| 826355 | Weiß | 300x200 | 10 | 5,25 |
| 826485 | Schwarz | 300x200 | 10 | 5,25 |



505502

Herausnehmbares Gitter
- einfach zu reinigen



BROT-SCHNEIDBRETT

- Aus Naturholz in dunklem Farbton.
- Herausnehmbares Gitter - horizontales Gewehren.
- 4 rutschfeste FüÙe gewährleisten Stabilität beim Schneiden.
- Nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 505502 | 20 | 475x322 | 37,95 |



570906

ZWIEBELSCHUTZBRILLE

- Zum Tragen während des Zwiebelschneidens um tränende Augen zu vermeiden.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 570906 | 150x160x(H)45 | 10,75 |



HACKBLOCK HDPE

- Hergestellt aus HDPE500-Polyethylen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|--------|
| 505663 | 500x400x(H)80 | 112,50 |
| 505656 | 500x400x(H)50 | 79,50 |

UNTERGESTELL FÜR HACKBLOCK

- Sockel für HENDI-Hackblock HDPE.
- Mit höhenverstellbaren FüÙen für eine ebene Ausrichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 505670 | 500x400x(H)750 | 182,50 |

HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN MIT UNTERGESTELL

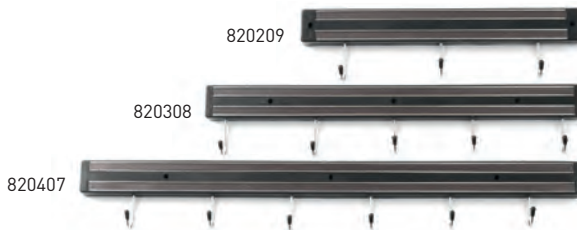
- Hergestellt aus HDPE500 Polyethylen.
- Ständer aus rostfreiem Edelstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 505687 | 500x400x(H)800 | 285,00 |



505656

505670



820209

820308

820407

MESSERMAGNETLEISTE MIT HAKEN

- Mit 2 Magnetstreifen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------|--------|-------|
| 820407 | 6 Haken | (L)620 | 11,75 |
| 820209 | 3 Haken | (L)340 | 7,25 |
| 820308 | 5 Haken | (L)470 | 9,25 |



513750



BONHALTELEISTE

- Satiniertes Aluminium.
- Befestigungsschrauben enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 513736 | (L)455 | 10,95 |
| 513705 | (L)610 | 14,75 |
| 513712 | (L)915 | 19,95 |
| 513743 | (L)1015 | 21,95 |
| 513750 | (L)1220 | 24,95 |





MESSER PROFI LINE

- Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl.
- Dieser speziell legierte Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 garantiert folgende Eigenschaften: rasiermesserscharf, langlebiger Klingengrat, der Grat der Klinge ist einfach zu erhalten, hohe Korrosionsbeständigkeit.
- Jedes Messer durchläuft 50 Produktionsstufen: in traditioneller

- Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Maschinenteknik wird jedes Messer so lange geschliffen und poliert, bis die Klinge und deren Grat in den richtigen Winkel gebracht wurden.
- Der Handgriff vereint Eleganz, Balance und Sicherheit und ermöglicht ein präzises Handling.
- Jedes Messer ist einzeln in einem PET-Blister verpackt.



| Artikelnummer | | Stärke (mm) | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|----------------------------|-------------|-------------|------------|-------|
| 844205 | 1 Kochmesser | 3,3 | 250 | 390 | 35,95 |
| 844212 | 2 Kochmesser | 3,3 | 200 | 335 | 32,95 |
| 844311 | 3 Tranchiermesser | 2,7 | 250 | 380 | 32,95 |
| 844304 | 4 Tranchiermesser | 2,6 | 200 | 332 | 30,75 |
| 844229 | 5 Tranchiergabel | 9 | 150 | 285 | 25,95 |
| 844267 | 6 Ausbeinmesser, Flexibel. | 2 | 150 | 270 | 25,95 |
| 844250 | 7 Küchenmesser | 2 | 150 | 265 | 25,25 |

| Artikelnummer | | Stärke (mm) | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|---|-------------|-------------|------------|-------|
| 844236 | 8 Schälmesser | 1,9 | 90 | 195 | 16,50 |
| 844328 | 9 Schinken-/Lachsmesser, Semiflexible lange Klinge., Grantonschliff | 2,6 | 300 | 430 | 36,50 |
| 844298 | 10 Brotmesser | 2,4 | 215 | 340 | 30,75 |
| 844281 | 11 Brotmesser | 2,4 | 215 | 340 | 30,75 |
| 844335 | 12 Hackmesser, Grantonschliff | 3 | 165 | 300 | 43,95 |
| 844274 | 13 Santokumesser, Grantonschliff | 3 | 180 | 310 | 33,25 |
| 844403 | 14 Messerschärfer, diamant | | 310 | 450 | 36,95 |



S.S. POM
stainless steel POM plastic

MESSER KITCHEN LINE

- Hergestellt aus geschmiedetem Chrom-Molybdän-Stahl.
- Die hochwertige Verarbeitung der Messer garantiert Langlebigkeit, Korrosionsbeständigkeit und lang anhaltende Schärfe der Klingen.
- Das spezielle Design und die genaue Anbringung der Griffe

verhindert das Eindringen von Wasser oder Lebensmittelresten zwischen Stahl und Griffstück.

- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterverpackung verpackt.
- Sicherer und ergonomischer schwarzer POM-Kunststoffgriff.



| Artikelnummer | | | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|---|-----------------|-------------|------------|-------|
| 781319 | 1 | Kochmesser | 200 | 340 | 14,75 |
| 781357 | 2 | Kochmesser | 150 | 285 | 11,25 |
| 781340 | 3 | Tranchiermesser | 200 | 330 | 10,50 |
| 781364 | 4 | Tranchiergabel | 175 | 290 | 10,50 |
| 781371 | 5 | Ausbeinmesser | 150 | 285 | 9,25 |
| 781333 | 6 | Brotmesser | 210 | 335 | 11,35 |

| Artikelnummer | | | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|----|------------------------|-------------|------------|-------|
| 781388 | 7 | Küchenmesser | 125 | 240 | 6,25 |
| 781395 | 8 | Schälmesser | 90 | 200 | 6,25 |
| 781401 | 9 | Geflügelschere | 140 | 260 | 12,65 |
| 781302 | 10 | Hackmesser | 180 | 300 | 19,95 |
| 781326 | 11 | Schinken-/ Lachsmesser | 215 | 350 | 11,25 |
| 781418 | 12 | Messerschärfer | 230 | 350 | 6,25 |





ERGONOMISCHER ANTI-RUTSCH-GRIF

PP polypropylen
S.S. stainless steel

MESSER STANDARD - SCHWARZ

– Griff aus Polypropylen gemäß den HACCP-Richtlinien.

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge



| Artikelnummer | | Stärke (mm) | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------------|-------------|-------------|------------|------|
| 842706 | 1 Kochmesser | 2,5 | 240 | 380 | 7,90 |
| 842607 | 2 Koksmes | 2,5 | 180 | 320 | 6,65 |
| 844441 | 3 Ausbeinmesser | 1,8 | 150 | 280 | 5,25 |
| 844434 | 4 Filetmesser | 1,8 | 150 | 260 | 5,25 |
| 842409 | 5 Tranchiermesser | 2,5 | 150 | 290 | 4,95 |
| 842102 | 6 Universalmesser | 1,2 | 100 | 210 | 3,45 |
| 842201 | 7 Universalmesser | 1,2 | 90 | 200 | 3,65 |

| Artikelnummer | | Stärke (mm) | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|--------------------------|-------------|-------------|------------|-------|
| 842904 | 8 Schinken-/ Lachsmesser | 1,7 | 350 | 490 | 10,50 |
| 843000 | 9 Brotmesser | 1,5 | 250 | 380 | 6,10 |
| 843109 | 10 Brotmesser | 1,5 | 300 | 430 | 6,10 |
| 844427 | 11 Fleischarmesser | 2,5 | 200 | 330 | 6,45 |
| 844410 | 12 Fleischarmesser | 2,5 | 250 | 380 | 7,75 |
| 781418 | 13 Messerschärfer | | 230 | 350 | 6,25 |



Video ansehen



JAPANISCHE MESSER

- Japanische Traditionsmesser mit Holzgriff aus einem Stück gesenkgeschmiedet.
- Auch diese Edelstahllegierung X50CrMoV15 wird in 50 Arbeitsschritten zu einer perfektionierten Klinge verarbeitet.
- Jedes Messer ist einzeln im Blister verpackt.
- Limitierte Edition, speziell für HENDI gefertigt.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|-------------------------------|-------------|-------------|------------|-------|
| 845035 1 Messer ‚Santoku‘ | 4 | 165 | 295 | 25,50 |
| 845028 2 Gemüsemesser ‚Usuba‘ | 4 | 180 | 325 | 37,95 |
| 845059 3 Messer ‚Sashimi‘ | 3 | 210 | 340 | 35,45 |
| 845042 4 Messer ‚Sashimi‘ | 4 | 240 | 370 | 36,50 |



MESSERSET, 9-TEILIG

- Hergestellt aus einem Stück Edelstahl 3Cr13.
- Griff aus Edelstahl 430 mit rutschfester Gummierung.
- Aufgrund höchster Verarbeitungsqualität sind die Messer langlebig und rostbeständig mit langanhaltend scharfer Klinge.
- Mit sicherem, profiliertem Griff.
- Umfasst:
 - 1 - Schälmesser 193 mm
 - 2 - Ausbeinmesser 285 mm
 - 3 - Brotmesser 333 mm
 - 4 - Schinken / Lachsmesser 331 mm
 - 5 - Kochmesser 330 mm
 - 6 - Kochmesser 370 mm
 - 7 - Santoku-Messer 336 mm
 - 8 - Messerschärfer 340 mm
 - 9 - Fleischgabel, gebogen 320 mm
- Bequeme Tragetasche



Praktische Tragetasche

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 975770 | 445x260x(H)65 | 78,50 |



TRÜFFELHOBEL

- Das perfekte Werkzeug zum Schneiden von hauchdünnen Trüffelscheiben.
- Klinge aus Edelstahl (AISI 420) - 55HRC Härte.
- Klingengehäuse aus Edelstahl AISI 430.
- Einstellung der Klinge durch Schraubenmechanismus.
- Scheibendicke: 0,2 bis 3 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 229835 | 220x85 | 24,50 |





MESSER HACCP

- Griff aus Polypropylen gemäß den HACCP-Richtlinien.
- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterpackung verpackt.

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge



MESSER BRAUN - FÜR GEKOCHTES FLEISCH

| Artikelnummer | | | Klinge/Länge (mm) | Stärke (mm) | € |
|---------------|---|------------------------|-------------------|-------------|-------|
| 842669 | 1 | Kochmesser | 180/320 | 2,5 | 6,65 |
| 842799 | 2 | Kochmesser | 240/385 | 2,5 | 7,90 |
| 842966 | 3 | Schinken-/ Lachsmesser | 350/490 | 1,7 | 10,50 |



MESSER ROT - FÜR ROHES FLEISCH

| Artikelnummer | | | Klinge/Länge (mm) | Stärke (mm) | € |
|---------------|---|------------------------|-------------------|-------------|-------|
| 842423 | 4 | Tranchiermesser | 150/290 | 2,5 | 4,95 |
| 842522 | 5 | Filetierreiser | 150/300 | 0,9 | 4,40 |
| 842621 | 6 | Kochmesser | 180/320 | 2,5 | 6,65 |
| 842720 | 7 | Kochmesser | 240/385 | 2,5 | 7,90 |
| 842928 | 8 | Schinken-/ Lachsmesser | 350/490 | 1,7 | 10,50 |



MESSER GELB - FÜR GEFLÜGEL

| Artikelnummer | | | Klinge/Länge (mm) | Stärke (mm) | € |
|---------------|----|----------------|-------------------|-------------|------|
| 842539 | 9 | Filetierreiser | 150/300 | 0,9 | 4,40 |
| 842638 | 10 | Kochmesser | 180/320 | 2,5 | 6,65 |
| 842737 | 11 | Kochmesser | 240/385 | 2,5 | 7,90 |



MESSER BLAU - FÜR FISCH

| Artikelnummer | | | Klinge/Länge (mm) | Stärke (mm) | € |
|---------------|----|----------------|-------------------|-------------|------|
| 842546 | 12 | Filetierreiser | 150/300 | 0,9 | 4,40 |
| 842645 | 13 | Kochmesser | 180/320 | 2,5 | 6,65 |
| 842744 | 14 | Kochmesser | 240/385 | 2,5 | 7,90 |



ERGONOMISCHER ANTIRUTSCH-GRIFF

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge

Strukturklinge verhindert das Anhaften von Lebensmitteln an der Klinge



MESSER WEISS - FÜR KÄSE UND BROT



| Artikelnummer | Klinge/Länge (mm) | model | Stärke (mm) | € |
|---------------|----------------------------|---------------|-------------|-------------|
| 842256 | 15 Universalmesser 90/190 | Kurzes Modell | 1,2 | 3,65 |
| 842355 | 16 Universalmesser 130/230 | Großes Modell | 1,2 | 4,05 |
| 842553 | 17 Filetmesser 150/300 | | 0,9 | 4,40 |
| 842652 | 18 Kochmesser 180/320 | | 2,5 | 6,65 |
| 842751 | 19 Kochmesser 240/385 | | 2,5 | 7,90 |
| 843055 | 20 Brotmesser 250/385 | | 1,5 | 6,10 |
| 843154 | 21 Brotmesser 300/430 | | 1,5 | 6,10 |

MESSER GRÜN - FÜR GEMÜSE UND OBST



| Artikelnummer | Klinge/Länge (mm) | model | Stärke (mm) | € |
|---------------|----------------------------|---------------|-------------|-------------|
| 842218 | 22 Universalmesser 90/190 | Kurzes Modell | 1,2 | 3,65 |
| 842119 | 23 Universalmesser 100/205 | Wellenschliff | 1,2 | 3,45 |
| 842317 | 24 Universalmesser 130/230 | Großes Modell | 1,2 | 4,05 |
| 842614 | 25 Kochmesser 180/320 | | 2,5 | 6,65 |
| 842713 | 26 Kochmesser 240/385 | | 2,5 | 7,90 |

MESSER VIOLETT - ANTIALLERGEN

| Artikelnummer | Klinge/Länge (mm) | Stärke (mm) | € |
|---------------|----------------------------|-------------|-------------|
| 842270 | 27 Universalmesser 90/190 | 1,2 | 3,65 |
| 842171 | 28 Universalmesser 100/205 | 1,2 | 3,45 |
| 842478 | 29 Tranchiermesser 130/280 | 2,5 | 4,95 |
| 842676 | 30 Kochmesser 180/320 | 2,5 | 6,65 |
| 842775 | 31 Kochmesser 240/385 | 2,5 | 7,90 |

SCHÄLMESSER, SET AUS 6 FARBEN

– Griff aus Polypropylen gemäß HACCP-Richtlinien.



842003

SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: rot, grün, gelb, blau, weiß, schwarz.
- Hergestellt aus Walzstahl.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|-------|
| 842003 | 75 | 175 | 14,75 |



842010

SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: rot, grün, gelb, blau, weiß, schwarz.
- Hergestellt aus Walzstahl.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|-------|
| 842010 | 90 | 185 | 15,35 |



841105

841112

841129

841136

SCHÄLMESSER

– Hohe Qualität



SCHÄLMESSER

| Artikelnummer | | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|------------------|-------------|--------|------|
| 841105 | gerades Modell | 75 | (L)180 | 2,75 |
| 841112 | spitzes Modell | 87 | (L)190 | 2,75 |
| 841129 | gebogenes Modell | 60 | (L)165 | 2,50 |

TOMATENMESSER

- Polypropylengriff
- "Made in Germany".



| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 841136 | 110 | 215 | 3,75 |



841020

SCHÄLMESSER MIT HOLZGRIFF

– "Made in Germany".



| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 841020 | 60 | 165 | 3,25 |



841228

PENDELSCHÄLER

– Schräges Modell.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 841228 | 50 | 110 | 2,25 |



841235

PENDELSCHÄLER

– Pendelmodell.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 841235 | 50 | 150 | 2,25 |



856314

GEFLÜGELSCHERE

- Karbonstahl Softgrip.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 856314 | (L)240 | 13,95 |



856307

SOFTGRIP-KÜCHENSCHERE

- Einfach demontierbar.
- Pflegeleicht und einfach zu reinigen.
- Mit praktischem Softgrip-Griff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856307 | (L)200 | 9,95 |



856284

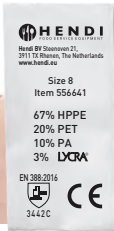
SOFTGRIP-KÜCHENSCHERE

- Demontierbar und somit pflegeleicht und einfach zu reinigen
- Mit praktischem Softgrip-Griff.

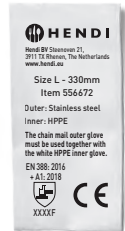
| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 856284 | (L)225 | 13,95 |



556641



556665



HANDSCHUHE, SCHNITTFEST - 2 STK.

- Bietet optimalen Schutz beim Umgang mit scharfen Klingen und Gegenständen in der Küche, wie z.B. Küchenmessern.
- Die Mischung aus HPPE, Polyesterfasern und Nylon macht diese Handschuhe langlebig und komfortabel.
- Level 4 Schnittwiderstand.
- Level 3 Abriebsfestigkeit.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|-------|
| 556641 | 2 | 14,75 |



AUSTERNHANDSCHUH

- Besteht aus 2 Handschuhen, einem HPPE-Innenhandschuh und dem Außenhandschuh aus Edelstahl.
- Außenhandschuh langlebig, schnittfest und lebensmittelecht.
- Innenhandschuh aus weicher und bequemer HPPE.
- Geeignet für Rechts- und Linkshänder.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--------|--------|-------|
| 556672 | groß | (L)330 | 31,95 |
| 556665 | mittel | (L)305 | 30,95 |



781913



AUSTERNMESSER RUND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 781913 | (L)170 | 5,95 |



781920



AUSTERNMESSER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 781920 | (L)160 | 2,95 |



844458



AUSTERNMESSER LANG

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 844458 | (L)215 | 3,95 |



Video ansehen

224403

ABS
plastic

MESSERSCHÄRFER

- Geeignet zum schnellen, einfachen Schleifen von Messern.
- Leicht austauschbares Sandpapier.
- Geeignet für alle Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obstmesser.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|---|----|----------------|--------|
| 224403 | 230 | 50 | 295x110x(H)110 | 189,50 |
| 224410 | Schleifpapier für Messerschleifgerät - Körnung 320 | | 50x200 | 5,95 |
| 229828 | Schleifpapier für Messerschleifgerät - Körnung 1000 | | 50x200 | 7,95 |



820605



820612

CERAMIC: gekreuzte Elektrokorund-Stäbe zum Schärfen von Keramikmessern

COARSE: das Schleifelement aus Karbid ermöglicht das Herausbilden einer präzisen Schneidkante

FINE: gekreuzte Keramikstäbe zum professionellen Abziehen der Schneidkante



ABS
plastic

MESSERSCHÄRFER

- Der ergonomische Griff und rutschfeste Fuß gewährleisten einen sicheren und komfortablen Gebrauch.
- 3 Funktionen ermöglichen das Schärfen von allen Messerarten, auch von Keramikmessern.
- Nicht zum Schärfen von Messern mit gezahntem Schliff oder Scheren geeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 820612 | 200x46x(H)75 | 11,50 |

MESSERSCHÄRFER

- Mit Fingerschutz.
- Umkehrbare Doppelschärfklingen aus Karbid.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 820605 | 140x15x(H)65 | 14,95 |

JAPANISCHER SCHLEIFSTEIN HENDI BY NANIWA

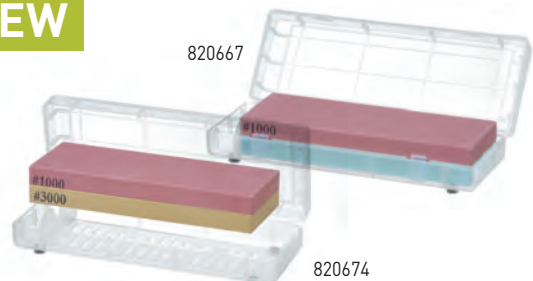
- Der doppelseitig verwendbare Stein besteht aus 2 Platten mit 2 verschiedenen Körnungsgarden:
 - 220/1000 (820667).
 - 1000/3000 (820674).
- Einsatzbereiche der verschiedenen Körnungen:
 - 220: Schleifen und Regeneration der Klingenkanten.
 - 1000: grundlegendes Schärfen der Klinge.
 - 3000: Polieren und Endbearbeitung von Klingenkanten.
- Vor Gebrauch den Stein mit Wasser benetzen.
- Das Set enthält einen Kunststoffbehälter zur sicheren Aufbewahrung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 820667 | 185x65x(H)30 | 28,95 |
| 820674 | 185x65x(H)30 | 32,95 |

NEW

NANIWA®

820667



820674

NEW



KNOBLAUCHPRESSE

- Aus Edelstahl – langlebig und einfach zu reinigen.
- Sein geschwungener Bogen ermöglicht schnelles und müheloses Quetschen.
- Das gleichzeitige Zerkleinern mehrerer Knoblauchzehen ist dank ihrer Größe und vielen Löchern in ihrem Netz möglich.
- Nützlich auch für andere Produkte als Knoblauch, wie Ingwer.
- Lochdurchmesser: ø3 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 856260 | 105x50 | 12,95 |



856260



690000



570715



KNOBLAUCHPRESSE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 570715 | 175x30 | 8,95 |



856123



KNOBLAUCHPRESSE

- Einfach zu reinigen.
- 2 entnehmbare Einsätze.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856123 | 180x25 | 9,95 |

DOSENÖFFNER KITCHEN LINE

- Zur Tischmontage mittels Flügelschraube.
- Geeignet für Dosen von bis zu 335 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 690000 | 250x115x(H)550 | 89,50 |



DOSENÖFFNER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856116 | (L)180 | 7,75 |



856116



SICHERER DOSENÖFFNER

- Dieser sichere Dosenöffner entfernt den Deckel ohne scharfe Kanten zu hinterlassen und ermöglicht ein späteres Wiederaufsetzen des Deckels.
- Der Schneidemechanismus schneidet die Seite der Dose direkt unter dem Deckel und ohne Kontakt zum Inhalt ab und verhindert so die Gefahr einer Kreuzkontamination.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856161 | (L)190 | 9,95 |



856161





Video ansehen



ZITRONENSCHABER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856031 | (L)155 | 5,45 |



GRAPEFRUITMESSER

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856185 | 100 | 210 | 7,95 |



OBST- & GEMÜSEENTKERNER

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856086 | 110 | 220 | 5,45 |



ZITRUSSCHÄLER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856055 | (L)175 | 5,75 |



KUGELAUSTECHE EINFACH - OVAL

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|-----|------------|------|
| 856017 | ø26 | (L)160 | 5,45 |



KUGELAUSTECHE GERIFFELT

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|-----|------------|------|
| 856024 | ø22 | (L)150 | 5,45 |



KUGELAUSTECHE DOPPELT

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|------------|------------|------|
| 856000 | ø 22-25 mm | (L)165 | 7,95 |



KANALMESSER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856048 | (L)155 | 5,45 |



APFELNTEKERNER

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|-----|------------|------|
| 856079 | ø20 | (L)215 | 5,45 |



TEIGSCHNEIDER WELLENSCHLIFF

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|-----|------------|------|
| 856154 | ø60 | (L)188 | 6,95 |



BUTTERROLLER - GEZACKT - Gezacktes Modell zum einfachen Abstreichen von Butterflocken.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856192 | (L)190 | 6,75 |



BRÖTCHENSTREICHER - WELLENSCHLIFF

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 855768 | 85 | 210 | 4,95 |



KARTOFFELSCHÄLER

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856178 | 65 | 175 | 5,45 |



DEKORIERMESSER

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856062 | 90 | 200 | 7,25 |



TOMATENMESSER

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856253 | 110 | 224 | 7,50 |



KÄSEHOBEL FÜR HARTKÄSE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856208 | (L)200 | 6,95 |



KÄSEHOBEL FÜR WEICHKÄSE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856215 | (L)160 | 6,75 |



KÄSEREIBE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856222 | (L)170 | 7,75 |



KÄSEMESSER FÜR HARTKÄSE

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856239 | 130 | 250 | 7,50 |



KÄSEMESSER FÜR WEICHKÄSE

| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 856246 | 160 | 270 | 7,50 |



PIZZAROLLER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|------|
| 617007 | ø100x240 | 4,75 |



PIZZAROLLER

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

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|------|------------|------|
| 617014 | ø100 | (L)230 | 6,75 |

844366



WIEGEMESSER

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--------------|--------|-------|
| 844359 | Einzelklinge | (L)215 | 12,95 |
| 844366 | Doppelklinge | (L)215 | 19,50 |



844359

NEW



400081

ANRICHESET, 6 STÜCK, SATINIERT

- Perfekt zum Anrichten von Gerichten, Kuchen und anderen Desserts, sowie auch von Sushi.
- Aus satiniertem Edelstahl.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehlöffel mit Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Schäden.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Spülmaschinengeeignet.

| | |
|---------------|-------|
| Artikelnummer | € |
| 400081 | 32,50 |

NEW



400074

ANRICHESET, 6 STÜCK, SCHWARZ

- Perfekt zum Anrichten von Gerichten, Kuchen und anderen Desserts, sowie auch von zB Sushi.
- Aus Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehlöffel mit einem Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Beschädigungen.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Nicht spülmaschinenfest.

| | |
|---------------|-------|
| Artikelnummer | € |
| 400074 | 37,50 |

856291



DEKORIERMESSERSET - 6-TEILIG

- Bestehend aus:
- Kugelausstecher, Wellenschliff.
- Kugelausstecher, doppelt.
- Apfelentkerner, 20mm.
- Zestenreißer.
- Ziseliermesser.
- Dekoriermesser.

| | | |
|---------------|---------------|-------|
| Artikelnummer | mm | € |
| 856291 | 280x100x(H)50 | 48,95 |





6 Messer
(max Länge
400 mm)

856383

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Tasche für 6 Messer (max. Länge 400 mm).
- Die Messer werden durch Gummibänder fixiert.
- Mit Kunststoff verstärktes, solides Gehäuse.
- Abmessungen offen (LxB): 450x400 mm.
- Messer nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 856383 | 450x70x(H)110 | 22,95 |



17 Messer
(max Länge
450 mm)

856390

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Kompaktes Gehäuse mit insgesamt 17 Steckplätzen.
- Passend für 4 Messer mit einer maximalen Länge von 450mm und 13 kleinere Werkzeuge.
- Trennwand mit Kunststoffverstärkung.
- Messer und Werkzeuge werden durch Gummibänder fixiert.
- Abmessungen ausgeklappt: 500x510 mm.
- Mit Schultergurt.
- Messer nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 856390 | 500x120x(H)225 | 47,50 |



10 Messer
(max Länge 450 mm)

856277

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Kompaktes Etui mit viel Platz für Messer und Zubehör.
- Bietet Platz für 10 Messer (maximale Länge 450 mm), die Messer werden durch ein Gummiband gehalten.
- Die Messer sind durch zusätzliche Abdeckungen geschützt, die entweder mit einem Zipper oder einem Klettverschluss fixiert sind.
- Dies stellt sicher, dass die Messer keinen direkten Kontakt zueinander haben, wenn das Etui geschlossen ist.
- Mit 1 großen Tasche für Notizblöcke, 4 kleinen Taschen für Visitenkarten und Platz für 3 Stifte oder andere kleine Accessoires.
- Die Schultergurtlänge kann zwischen 770 mm und 1270 mm eingestellt werden.
- Abmessungen ungefalt: 515x675 mm.
- Die Messer sind nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 856277 | 510x50x(H)170 | 39,95 |



281246



UV-STERILISATOR

- Perfekt zum Sterilisieren von Messern, Kapazität für 14 Messer.
- Aus Edelstahl mit Plexiglastür.
- Ausgestattet mit einem Messerhalter aus Edelstahl.
- Sterilisiert durch bakterizides ultraviolettes Licht.
- Ausgestattet mit einem Mikroschalter, der eine Bedienung bei geöffneter Tür verhindert.
- Integrierter Timer, einstellbar bis zu 60 Minuten.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 281246 | 230 | 25 | 510x160x(H)610 | 225,00 |



Video ansehen



680025

18/0
stainless steel

PINZETTE, UNIVERSAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680018 | (L)300 | 5,50 |
| 680049 | (L)160 | 3,35 |
| 680032 | (L)215 | 3,95 |
| 680025 | (L)230 | 4,75 |

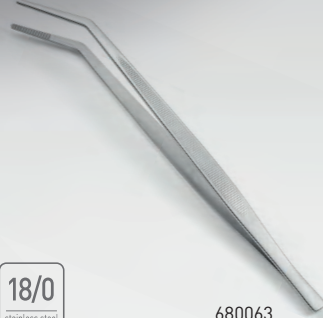


680186

18/0
stainless steel

PINZETTE, GESCHWUNGEN

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680186 | (L)240 | 5,95 |



680063

18/0
stainless steel

PINZETTE, GEBOGEN

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680070 | (L)160 | 3,70 |
| 680063 | (L)240 | 4,95 |
| 680056 | (L)300 | 5,95 |



680162

18/0
stainless steel

PINZETTE, QUADRATISCHER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680162 | (L)145 | 3,50 |



680087

PINZETTE, GEKRÖPFT

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680087 | (L)210 | 4,05 |
| 680094 | (L)160 | 3,85 |



680124

PINZETTE, RUNDER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680124 | (L)150 | 4,75 |
| 680193 | (L)305 | 5,75 |



18/0
stainless steel

680179

PINZETTE, ZYLINDERFÖRMIGER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680179 | (L)170 | 4,95 |



18/0
stainless steel wash

680131

PINZETTE, MATTSCHWARZ

- Mit mittels PVD aufgebrachter mattschwarzer Beschichtung.
- Hochwertig und langlebig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680131 | (L)300 | 7,25 |



18/0
stainless steel wash

680216

PINZETTE, RUNDER KOPF, MATTSCHWARZ

- Mit mittels PVD aufgebrachter mattschwarzer Beschichtung.
- Hochwertig und langlebig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680216 | (L)305 | 6,95 |



680155

18/0
stainless steel

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, SPITZER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680155 | (L)155 | 3,95 |



680117

680100

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, SCHRÄGER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680117 | (L)115 | 2,75 |
| 680100 | (L)135 | 4,75 |



680148

18/0
stainless steel

PINZETTE FÜR FISCHGRÄTEN, SCHMALER FLACHER KOPF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 680148 | (L)100 | 2,95 |





Lasergefertigte, extrem scharfe Präzisionsmesser

PP 18/8
polypropylene stainless steel



856352

856369

856376

856321

856338

856345

RASPEL

- Lasergefertigte Präzisionsklingen, extrem scharf.

| Artikelnummer | - | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|--------|-------------|--------|-------|
| 856352 | fein | 220 | 35x405 | 14,25 |
| 856369 | grob | 220 | 35x405 | 14,25 |
| 856376 | gerade | 220 | 35x410 | 14,25 |

RASPEL

- Lasergefertigte Präzisionsklingen, extrem scharf.

| Artikelnummer | - | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|--------|-------------|--------|-------|
| 856321 | grob | 134 | 65x330 | 11,95 |
| 856338 | fein | 135 | 65x330 | 11,95 |
| 856345 | gerade | 134 | 65x330 | 11,95 |



443002



VIERKANT-KÜCHENREIBE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 443002 | 90x65x(H)200 | 7,50 |



570104

EIERSCHNEIDER - RECHTECKIG

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 570104 | 130x85x(H)30 | 9,50 |



570012

EIERSCHNEIDER - OVAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 570012 | 120x115x(H)35 | 9,75 |

HENDI SAMURAI JAPANISCHE MANDOLINE

- Robuste Konstruktionsweise aus Edelstahl, ABS und Polypropylen.
- Die flache Schnittoberfläche ist in 2 Teile unterteilt, die für einen einfachen Zugang zu den Klingen geöffnet werden können - beispielsweise um diese einzustellen, zu entfernen oder zu reinigen. Die Oberfläche verfügt über eine PTFE-Antihafbeschichtung, die ein problem- und müheloses Schneiden ermöglicht.
- Ultrascharfe Klingen in verschiedenen Ausführungen sorgen für ein stets perfekt präzises und gleichmäßiges Schnittbild:
 - 2 flache Klingen auf einem Wendeelement (glatt oder gezahnt),
 - abnehmbare und drehbare Rolle mit gezahnten Klingen;
 - Schnittstärke und -art sind von 0 bis 9 mm bzw. auf Scheiben oder Julienne einstellbar.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 237922 | 395x165x(H)115 | 24,95 |

NEW



237922

GEMÜSESCHNEIDER, V-TYP

- Hergestellt aus schwarzem PP und ABS.
- 5 qualitativ hochwertige Messereinsätze aus Edelstahl.
- Antirutschfuß klappbar.
- Messereinsätze in V-Form für effektives Schneiden.
- Pommesmesser.
- Scheibenstärke manuell einstellbar von 1-9 mm.
- Julienne-stärke manuell einstellbar von 6-9 mm.
- Schneidguthalter mit Metallstiften.
- Höhe 140 mm mit ausgeklapptem Fuß.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 222614 | 130x335x(H)75 | 26,95 |



Messereinsätze in V-Form für effektives Schneiden

222614



GEMÜSESCHNEIDER, V-TYP MIT DOPPELKLINGE

- Edelstahl und schwarzer ABS-Kunststoff.
- V-Shape-Einsatz als Hauptmesser und ein geriffeltes Zweitmesser.
- Einfache Einstellung der Schnittstärke beider Messer.
- Einklappbare Anti-Rutsch-Füße.
- Inklusive 2 zusätzlicher Messer für Julienne oder Pommes Frites 6 und 9 mm.
- Aufbewahrungsbox zur sicheren Aufbewahrung der Messer.
- Schneidguthalter aus Polypropylen mit Metallstiften für sicheres Schneiden.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 222676 | 530x165x(H)203 | 52,50 |



222676



GEMÜSESCHNEIDER

- Inklusive 1x Schneid-, 1x Riffel-, und 3x Streifenmesser (5, 7, 10 mm).
- Aufbewahrungsbox für Messer und Schneidguthalter.
- Einklappbare Anti-Rutsch-Füße.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 222652 | 395x125x(H)200 | 57,50 |

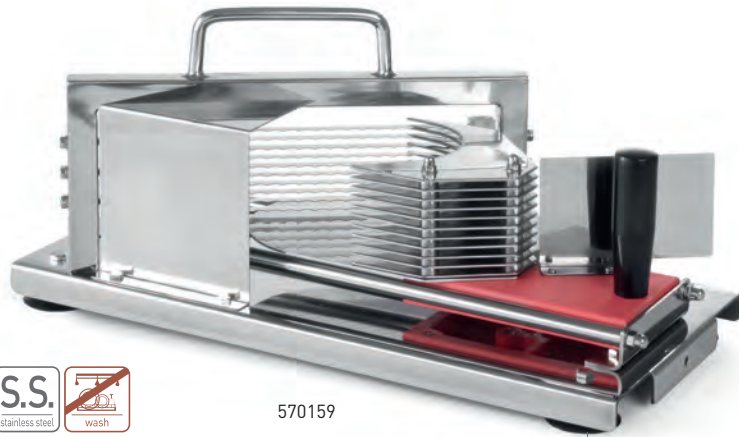


Lieferung komplett mit Lebensmittelhalter, 5 Messern und Messeraufbewahrungsbox.



222652





570159

TOMATENSCHNEIDER

- Nur zum Schneiden von Tomaten und weichen Gemüse-/Fruchtsorten geeignet.
- Scheibenstärke: ± 5 mm.
- Einfach zu reinigen.
- Mit Saugnapf-Füßen.
- Schraubenzieher und -schlüssel zum Festziehen der Messerbefestigungen nicht im Lieferumfang enthalten.

Füße mit Saugnapf

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 570159 | 432x202x(H)210 | 149,50 |

Mit Handschutz



Spezielle Montagevorrichtung zur schnellen Demontage und einfachen Reinigung



Füße mit Saugnapf

POMMESSCHNEIDER



- Messer aus Edelstahl.
- Inkl. 4 Scheiben: 6, 9 und 13 mm und einem Messer für 8 Teile.
- Geeignet zur Tisch- oder Wandmontage.
- Dank des Plastikgriffes kann der Hebel leichter bedient werden.
- Spezielle Platte für einfache und schnelle Demontage und Reinigung.
- Saugfüße für mehr Stabilität während der Nutzung auf dem Tisch.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 630402 | 430x168x(H)290 | 159,50 |



| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|---------|
| | | | | |
| 13x13 | 11x11 | 9x9 | 6x6 | 8 Keile |
| 932926 | 630419 | 932919 | 932902 | 932933 |

POMMES-MESSER FÜR POMMES-SCHNEIDER



- Passt zum HENDI Pommes-Schneider 630402.
- Wird mit Pressplatte geliefert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 932926 | 13x13 | 12,75 |
| 630419 | 11x11 | 12,75 |
| 932919 | 9x9 | 12,75 |
| 932902 | 6x6 | 12,75 |
| 932933 | 8 Keile | 12,75 |

FLEISCHKLOPFER

FLEISCHKLOPFER

- Fester Griff zur besseren Handhabung.
- Spitze Oberfläche für Schweine- und Rindfleisch.
- Glatte Oberfläche für Fisch und Geflügel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 513002 | (L)260 | 9,75 |



FLEISCH-ZARTMACHER PROFI LINE

- Effektive Methode des Zartmachens durch die Verwendung des Handsteakers.
- Die durchgezogenen vertikalen Messer reduzieren die Länge der Fleischfasern.
- Perfektes Zartmachen und Flachklopfen des Fleisches in einem Arbeitsschritt.
- Das Marinieren wird durch diese Methode des Fleischverarbeitens wesentlich vereinfacht, so dass die Marinade bis zu 25% schneller in das Fleisch eindringen kann.
- Während dem Braten, ermöglicht die feine Perforierung, dass die Sauce das Fleisch durchdringen kann.
- Weiche Federn für einfacheren Gebrauch und noch bessere Ergebnisse.
- Geschirrspülmaschinengeeignet.



Video ansehen



Speziell entworfener Griff

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 843451 | Rot | 42x150x(H)118 | 24,95 |

51 Edelstahlklingen zum Schneiden von Fleisch

Wellenförmige Laschen am Boden zum Abflachen von Fleisch.



513538



559239



559208

FLEISCHERHAKEN - SET AUS 4 HAKEN

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------|------|
| 513538 | 90x4 | 3,50 |
| 513545 | 110x5 | 4,25 |
| 513552 | 130x5 | 4,50 |
| 513569 | 150x6 | 5,95 |

BRATENSCHNUR

- Spule mit 200g Schnur Aus T/C-Baumwolle, einer Baumwoll-Polyester-Mischung.
- Ca. 132 m

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|-------|------|
| 559239 | 132 m | 5,75 |

BRATENSCHNUR

- Spule mit 100g- bzw. 200g-Schnur.
- Hergestellt aus ungebleichter Baumwolle.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|-------|------|
| 559208 | 70 m | 3,95 |
| 559222 | 140 m | 7,50 |





640913



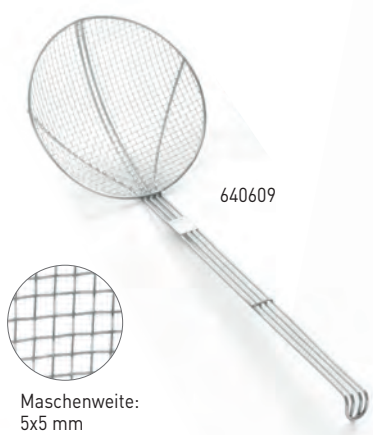
Maschenweite:
7,5x7,5 mm



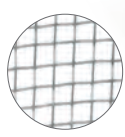
FRITTIERLÖFFEL

- Edelstahl mit PA Griff.
- Extra tiefe Kelle.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 640913 | ø240x640 | 25,75 |
| 640920 | ø260x650 | 26,95 |



640609



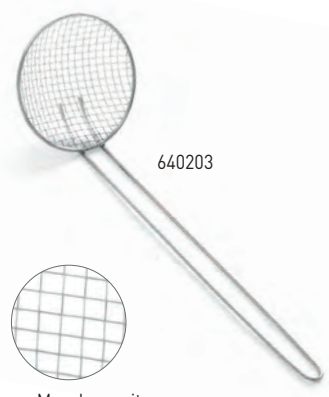
Maschenweite:
5x5 mm



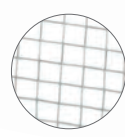
FRITTIERLÖFFEL

- Mit verstärktem Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 640401 | ø160x470 | 14,75 |
| 640500 | ø180x470 | 16,50 |
| 640609 | ø200x510 | 16,95 |
| 640708 | ø220x540 | 18,50 |
| 640807 | ø240x540 | 20,50 |



640203



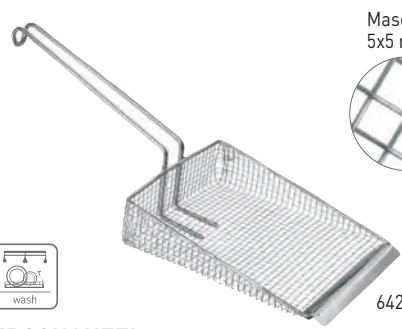
Maschenweite:
5x5 mm



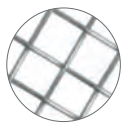
FRITTIERLÖFFEL

- Mit Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|------|
| 640104 | ø100x310 | 7,25 |
| 640203 | ø125x360 | 8,25 |



Maschenweite:
5x5 mm



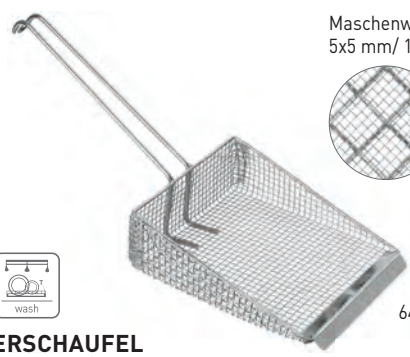
642504



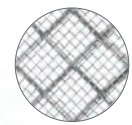
FRITTTERSCHAUFEL

- Mit 150 mm langem Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 642504 | 470x180 | 24,25 |



Maschenweite:
5x5 mm/ 1x1 mm



642603



FRITTTERSCHAUFEL

- Mit 225 mm langem Drahtgriff, doppelmaschig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 642603 | 335x175 | 23,50 |



646205

646304



FETTSCHAUFEL - FEINMASCHIG

- Mit Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 646205 | ø125x350 | 10,65 |
| 646304 | ø150x440 | 11,75 |



646601



VOGELNEST-BACKLÖFFEL

- Mit Drahtgriff und Verschlussring.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 646601 | ø100x390 | 11,95 |



642566



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Einfüllöffnung 70 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 642566 | 233x205 | 9,75 |



642559



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Mit abnehmbaren Griffen.
- Einfüllöffnung 75 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 642559 | 230x220 | 12,95 |



630136

630235

SALZ- UND PFEFFERSTREUER

- Mit Schraubkappe.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 630235 | Pfefferstreuer | ø63x(H)100 | 4,25 |
| 630136 | Salzstreuer | ø80x(H)175 | 9,85 |



630105

630204

SALZ- UND PFEFFERSTREUER

- Mit Schraubkappe.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 630204 | Pfefferstreuer | ø65x(H)105 | 3,75 |
| 630105 | Salzstreuer | ø80x(H)195 | 8,75 |



630006



FRITTIERSEIHER ALUMINIUM

- Boden fixiert, Sieb entnehmbar.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 630006 | ø400x(H)170 | 26,50 |



630808



FRITTIERSEIHER EDELSTAHL

- Aus Edelstahl.
- Mit stabilem Edelstahlgriff.
- Mit abnehmbarem Restebehälter.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 630808 | ø410x(H)170 | 38,95 |



630808

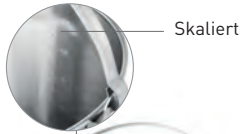




516713

PROFI LINE DECKEL FÜR EIMER MIT VERSTÄRKTEM BODEN

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|------------|-------|
| 516690 | 516683 | ø280x(H)15 | 12,25 |
| 516713 | 516706 | ø290x(H)15 | 12,95 |
| 516737 | 516720 | ø305x(H)15 | 16,50 |



Skaliert



516683



516720

Verstärkter
Boden für
mehr Stabilität
und Hygiene



EIMER MIT VERSTÄRKTEM BODEN - Abgestuft.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 516676 | 7 | ø230x(H)245 | 36,95 |
| 516683 | 10 | ø280x(H)265 | 42,95 |
| 516706 | 12 | ø300x(H)310 | 49,95 |
| 516720 | 15 | ø305x(H)330 | 54,50 |

NEW



516768

EIMER MIT GRIFF, BUDGET LINE

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl.
- Die Kantenform sorgt für ein einfaches und kontrolliertes Ausgießen von Flüssigkeiten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 516768 | 10 | ø278x(H)235 | 16,95 |



516744



EIMER

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Die Form des Randes gewährleistet eine einfache Kontrolle der Flüssigkeit beim Ausgießen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 516744 | 12 | ø310x(H)300 | 29,95 |

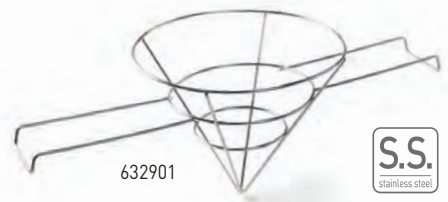


632802



FETTFILTER FÜR FRITUSEN - 50 STK. - Aus Viskose (synthetische Seide).

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 632802 | 50 | 254x254 | 17,95 |



632901



FETTFILTERHALTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 632901 | ø250x(H)240 | 15,95 |



EIMER

- Ideal zum Aufbewahren von Frittieröl oder Soßen.
- Aus weißem Polypropylen hergestellt.
- Hohe Hitzebeständigkeit - für Flüssigkeiten im Temperaturbereich 85-95°C.
- Komfortabler Kunststoffgriff.
- Seitenfläche geeignet für Offsetdruck oder Etikettierung.
- Nutzbares Volumen: 11,3 l ±120 ml.
- Stapelbar - max. Tragfähigkeit des untersten Eimers: 45 kg.
- Gewicht (inkl. Griff und Deckel): 430 g.



196007

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 196007 | 11.5 | ø300x(H)230 | 5,25 |



MESSBECHER, POLYPROYLEN

- Mit Skalierung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 567104 | 0.5 | ø90x(H)140 | 1,95 |
| 567203 | 1 | ø110x(H)170 | 3,25 |
| 567302 | 2 | ø140x(H)215 | 5,25 |
| 567401 | 3 | ø160x(H)240 | 6,95 |
| 567500 | 5 | ø190x(H)270 | 9,95 |



567104

567302

567500



MESSBECHER, STAPELBAR

- Mit seitlicher Skalierung.

- Dank der Form des Griffes sind diese Messbecher stapelbar.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 567814 | 0.5 | ø95x(H)136 | 1,50 |
| 567821 | 1 | ø124x(H)170 | 2,50 |
| 567838 | 2 | ø160x(H)205 | 4,25 |
| 567845 | 3 | ø181x(H)233 | 5,25 |
| 567852 | 5 | ø210x(H)270 | 7,95 |



567821

567838

567845

567852



MESSBECHER, EDELSTAHL

- Schwere Ausführung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 516102 | 0.5 | ø90x(H)105 | 13,50 |
| 516201 | 1 | ø120x(H)130 | 17,95 |
| 516300 | 2 | ø140x(H)170 | 28,95 |



516102

516201

516300



ALUMINIUMSCHAUFEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 521205 | 0.125 | (L)180 | 3,25 |
| 521304 | 0.2 | (L)205 | 3,65 |
| 521403 | 0.3 | (L)245 | 4,95 |
| 521502 | 0.5 | (L)265 | 7,25 |
| 521601 | 0.65 | (L)310 | 7,95 |
| 521809 | 2 | (L)390 | 17,95 |



521304

521502



POLYPROPYLENSCHAUFEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 562000 | 0.125 | (L)187 | 1,55 |
| 562017 | 0.25 | (L)250 | 2,65 |
| 562079 | 0.65 | (L)330 | 5,75 |



562000

562017

562079





462904

**NEW
MODEL**

OLIVENÖL-SPENDER

- Aus poliertem Edelstahl.
- Konische Form gewährleistet Stabilität.
- Abnehmbarer Stopper mit Auslauf.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 462904 | 0.25 | ø84x(H)158 | 9,95 |



518700



TRICHTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 518700 | ø120x(H)115 | 7,50 |



567616



TRICHTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 567616 | ø100x(H)115 | 0,95 |
| 567630 | ø127x(H)130 | 1,35 |
| 567654 | ø150x(H)140 | 2,25 |



270875

NEW

DRUCK-SPRÜHGERÄT FÜR LEBENSMITTEL

- Ideal für: Fetten von Backformen, Auftragen von Lebensmittelzusätzen und Aromen, Benetzen von Brotteig.
- Eine perfekt gleichmäßige Produktschicht einsprühen.
- Funktion des Druckspritzgeräts in der Küche, ohne dass schwere Geräte verwendet werden müssen.
- Hergestellt aus sehr langlebigem Polymer - HDPE.
- Breiter Boden der Flasche, um Stabilität zu gewährleisten.
- Silikondichtungen, die nicht geschmiert werden müssen.
- Eine verstellbare Düse, die ihre Position um 360° verändern kann.
- Das Saugrohr verfügt über einen Filter, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Eine Messskala zur einfachen Kontrolle des Flüssigkeitsstands.
- Eine Entlüftung, die vor dem Einsaugen des Deckels schützt.
- Druck: 2,2 bar.
- Gewicht: 0,59 kg.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 270875 | 35,00 |



222560

SALATSCHLEUDER

- Ideal zum Trocknen von größeren Mengen an Salat.
- Inklusive Wasserablaufschlauch.
- Innerer Schleuderkorb entnehmbar.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|--------|
| 222553 | 12 | ø335x(H)430 | 112,50 |
| 222560 | 25 | ø430x(H)530 | 149,50 |



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit auch des gesamten Wasserkochers.

- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.



209981



Video ansehen

Mit Füllstandsanzeige



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER - 1,8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209981 | 1.8 | 230 | 2150 | 221x163x(H)249 | 23,95 |

209936



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER - 2,5 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209936 | 2.5 | 230 | 2150 | 225x168x(H)288 | 28,95 |

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER MIT TEMPERATURREGELUNG

- Für die Zubereitung von Wasser für Getränke mit besonderen Brühvoraussetzungen, zB grünem Tee, weißem Tee oder Yerba Mate.
- AISI304 Edelstahlgehäuse und -heizelement.
- Griff, Deckel und Sockel aus Polypropylen.
- Einfache Temperaturregelung - Wasser kann auf eine dieser Temperaturen erhitzt und konstant gehalten werden: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. Heizelement unter dem Boden platziert und somit gegen Kalk geschützt.
- Bedienfeld mit Digitalanzeige.
- Thermostat-Anzeigeleuchte.
- Interne Anzeige für maximalen Wasserstand.
- Automatische Abschaltfunktion nach dem Kochen des Wassers.
- Doppelter Schutz gegen das Einschalten des leeren Wasserkochers.
- Wasserkocher kann um 360° gedreht werden.
- VORSICHT: Nur zum Kochen von Wasser bestimmt, das Kochen anderer Flüssigkeiten kann den Wasserkocher beschädigen.



209943

Bedienfeld mit Digitalanzeige



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209943 | 1.8 | 230 | 1800 | 225x168x(H)288 | 35,95 |



WASSERKESSEL - MIT DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 624302 | 6 | ø245x(H)290 | 36,95 |



624302



SERVIERZANGE - 2 STÜCK

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 171127 | 2 | (L)300 | 8,95 |
| 171028 | 2 | (L)240 | 6,95 |



SERVIERZANGE, GEBOGEN

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171417 | (L)235 | 5,95 |
| 171516 | (L)295 | 7,40 |



SERVIERZANGE - 2 STÜCK

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171400 | (L)240 | 3,25 |
| 171509 | (L)300 | 4,25 |



SALATZANGE

- Mit Klemverschluss.
- Schwere Ausführung.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171707 | (L)240 | 3,25 |
| 171806 | (L)310 | 4,50 |
| 171905 | (L)400 | 5,50 |



SERVIERZANGE

- Mit hitzebeständigen Silikonzangen.
- Soft-Grip Griffe mit Verschluss.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171301 | (L)267 | 5,75 |
| 171318 | (L)345 | 6,95 |
| 171325 | (L)445 | 8,25 |



Video ansehen



SERVIERZANGE HACCP 250 MM

- Für professionelle Gastronomie - HACCP-konforme Handstückfarben
- Farbiger PVC-beschichteter Griff

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 171837 | Rot | (L)250 | 3,95 |
| 171929 | Braun | (L)250 | 3,95 |
| 171844 | Blau | (L)250 | 3,95 |
| 171875 | Grün | (L)250 | 3,95 |
| 171882 | Violett | (L)250 | 3,95 |
| 171899 | Gelb | (L)250 | 3,95 |

SERVIERZANGE HACCP 300 MM

- Für professionelle Gastronomie - HACCP-konforme Handstückfarben
- Farbiger PVC-beschichteter Griff

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 171721 | Rot | (L)300 | 4,50 |
| 171936 | Braun | (L)300 | 4,50 |
| 171738 | Blau | (L)300 | 4,50 |
| 171745 | Grün | (L)300 | 4,50 |
| 171783 | Violett | (L)300 | 4,50 |
| 171790 | Gelb | (L)300 | 4,50 |



SERVIERZANGE

- Griff beschichtet mit PVC.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 171752 | Schwarz | (L)250 | 3,95 |
| 171851 | Schwarz | (L)300 | 4,50 |



SERVIERZANGE

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 657621 | Transparent | (L)230 | 3,10 |
| 657607 | Schwarz | (L)230 | 3,10 |



SERVIERZANGE

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 657669 | Schwarz | (L)250 | 3,25 |
| 657676 | Schwarz | (L)300 | 3,40 |





524008

ALLZWECKZANGE

- Mit Klemmverschluss.
- Zerlegbar.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 524008 | (L)270 | 7,95 |



524039

ALLZWECKZANGE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Mit Klemmverschluss.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 524039 | (L)270 | 8,50 |



171349

171332

SILIKON-SERVIERZANGE

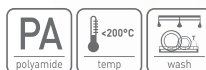
- Hergestellt aus hoch temperaturbeständigem Silikon - hält Temperaturen von bis zu 280°C stand und ist somit ideal für den Einsatz in der Küche.
- Die Zange verfügt über einen guten Grip und ist ausgesprochen komfortabel in der Handhabung.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171332 | (L)170 | 5,95 |
| 171349 | (L)290 | 8,95 |



658000



WENDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 658000 | (L)280 | 4,50 |



NEW

525159



GEBOGENER HOLZSPATEL

- Aus Buchenholz - nicht nur langlebig, sondern auch leicht.
- Hohe Temperaturbeständigkeit.
- Gebogen, um ein einfaches Wenden der Zutaten in der Pfanne zu ermöglichen.
- Flacher Griff mit Hängeloch.
- Geeignet für Pfannen mit Antihafbeschichtung - Pfannenoberfläche wird nicht beschädigt.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 525159 | 2 | (L)320 | 2,95 |

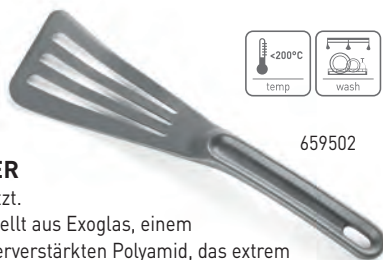


525142

HOLZSPATEL - 4ER-SET

- Holz.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 525142 | 4 | (L)300 | 4,95 |



659502



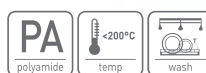
WENDER

- Geschlitzt.
- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 659502 | (L)300 | 11,65 |



659601



WENDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 659601 | (L)325 | 11,65 |



855713



SCHABER

- Schwarzer Kunststoffgriff

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|------|
| 855713 | 124 | 102x265 | 6,95 |



855119



SPACHTEL

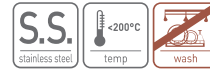
- Mit Holzgriff.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|------|
| 855119 | 118 | 100x251 | 4,85 |



855607

855508



HAMBURGERWENDER

- Mit Holzgriff.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|------|
| 855508 | 120 | 75x270 | 6,75 |
| 855607 | 150 | 110x305 | 8,50 |



855652

855676



HAMBURGER WENDER

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 855676 | 143 | 77x283 | 8,95 |
| 855652 | 174 | 108x313 | 11,95 |



855669

855737



WENDER FLEXIBEL

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

- Flexibel.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855737 | 1 | 375x73 | 8,25 |
| 855669 | 1.2 | 320x96 | 8,95 |



855720



WENDER, FLEXIBEL, PERFORIERT

- Griff aus schwarzem Kunststoff.

- Perforiert.

- Flexibel.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855720 | 1 | 375x75 | 8,25 |



855775

855782

855683



WINKELPALETTE

- Glatte flexible Klinge.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855775 | 110 | 19x220 | 5,75 |
| 855782 | 200 | 32x343 | 6,95 |
| 855683 | 254 | 37x390 | 9,25 |



855706

855690

855744



SPACHTEL

- Für Bäckerei und Konfiserie.

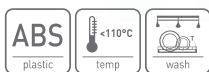
- Glatte flexible Klinge.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855706 | 110 | 17x220 | 5,75 |
| 855690 | 203 | 34x345 | 6,95 |
| 855744 | 255 | 37x400 | 8,50 |

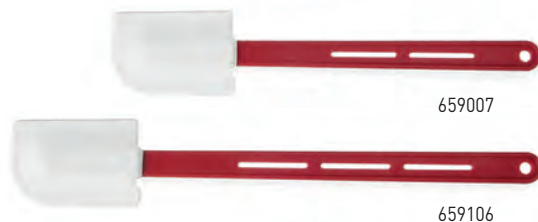


TEIGSCHABER

- ABS Griff.
- Schaber aus Silikon.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659205 | 90 | 52x257 | 2,45 |
| 659304 | 116 | 70x358 | 3,80 |
| 659403 | 116 | 70x410 | 4,85 |

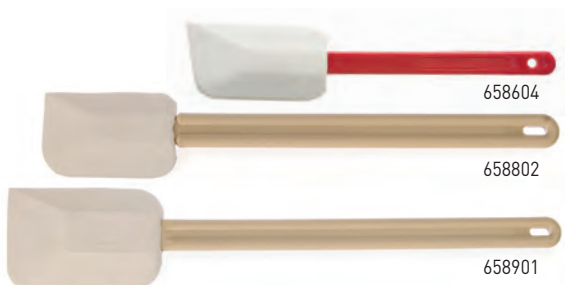


TEIGSCHABER

- ABS Griff.
- Schaber aus Silikon.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659014 | 90 | 55x266 | 5,75 |
| 659007 | 105 | 70x354 | 7,75 |
| 659106 | 105 | 70x420 | 8,95 |



TEIGSCHABER

- Hergestellt aus glasfaserverstärktem Nylon.
- Schaber aus synthetischem Gummi.
- Nur geeignet zur kalten Lebensmittelzubereitung.

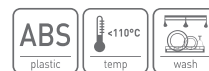


| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 658604 | 90 | 55x260 | 4,65 |
| 658703 | 90 | 75x320 | 8,95 |
| 658802 | 90 | 75x425 | 10,75 |
| 658901 | 150 | 100x515 | 18,75 |

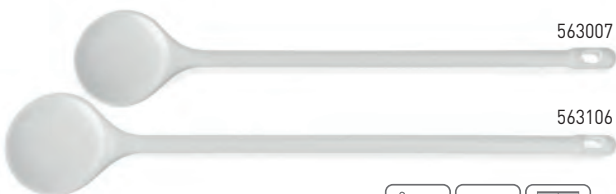


TEIGSCHABER, LÖFFELFÖRMIG

- ABS Griff.
- Schaber aus synthetischem Gummi.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659472 | 117 | 75x408 | 5,95 |
| 659458 | 88 | 57x254 | 3,50 |
| 659465 | 117 | 75x357 | 4,85 |



LÖFFEL

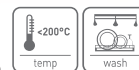


| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 563106 | 450x80 | 6,75 |
| 563007 | 375x70 | 4,45 |
| 563205 | 575x105 | 10,25 |



KOCHLÖFFEL AUS EXOGLAS

- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 659700 | (L)305 | 8,50 |
| 659809 | (L)385 | 12,25 |



HOLZLÖFFEL - 3ER-SET, VERSCHIEDENE GRÖSSEN

- Hergestellt aus Holz.
- Satz mit 3 verschiedenen Größen, L 300/350/400 mm.
- Groß: Löffel 75x50 mm, Gesamtlänge 400 mm.
- Mittel: Löffel 65x50 mm, Gesamtlänge 350 mm.
- Klein: Löffel 60x45 mm, Gesamtlänge 300 mm.



| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 525005 | 4,25 |

SCHÖPFKELLEN & SCHAUMLÖFFEL PROFI LINE

- Professionelle Ausführung, nahtlos und aus einem Stück gemäß den HACCP-Richtlinien.

- Extra schwerer Edelstahl.
- Dicke 2,7 mm.

2.7 MM
DICKE



SCHÖPFKELLE, TROPFENFREI

- Mit gebördeltem Schüttrand gegen Abtropfen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------|-------|
| 540107 | 0.06 | ø60x360 | 6,50 |
| 540305 | 0.12 | ø80x400 | 9,25 |
| 540404 | 0.25 | ø100x430 | 10,75 |
| 540503 | 0.5 | ø120x555 | 14,50 |
| 540602 | 0.75 | ø145x575 | 17,50 |
| 540701 | 1 | ø165x630 | 20,75 |

SCHAUMLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 541104 | ø80x390 | 5,45 |
| 541203 | ø100x400 | 6,25 |
| 541302 | ø120x460 | 7,75 |
| 541500 | ø160x530 | 12,95 |

GEMÜSELÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 542507 | 485x75 | 11,25 |

FLEISCHGABEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 542705 | (L)350 | 7,75 |

SAUCENLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 542606 | 410x100 | 11,25 |

SCHAUFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 542200 | 510x100 | 12,75 |

SCHÖPFKELLEN, SCHAUFELN KITCHEN LINE

1.5 MM
DICKE



SCHÖPFKELLE

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------|------|
| 527108 | 0.05 | ø60x320 | 3,50 |
| 527207 | 0.17 | ø90x390 | 3,95 |
| 527306 | 0.25 | ø100x420 | 4,95 |

SCHAUMLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|------|
| 528105 | ø90x310 | 3,50 |
| 528204 | ø115x370 | 4,50 |

BRATENWENDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 526118 | (L)355 | 3,95 |

SCHAUFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 526101 | (L)350 | 3,95 |

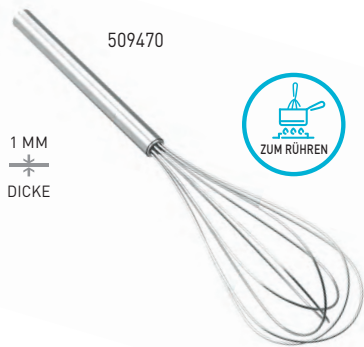
TRANCHIERGABEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 526200 | 350x35 | 3,95 |

GEMÜSELÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 526309 | (L)325 | 3,50 |

SCHNEEBESEN



1 MM
DICKE



2.2 MM
DICKE



2 MM
DICKE

RÜHRBESEN

- 8 dicke Drähte, mit Aufhängeöse.
- Drahtstärke: 2,2 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 510001 | (L)290 | 6,50 |
| 510100 | (L)335 | 6,75 |
| 510209 | (L)380 | 7,75 |
| 510308 | (L)435 | 8,50 |
| 510407 | (L)490 | 9,25 |
| 511503 | (L)540 | 10,95 |
| 511701 | (L)640 | 12,75 |

RÜHRBESEN MIT PP-GRIFF

- 8 dicke Drähte, mit Aufhängeöse.
- Drahtstärke: 2 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 509012 | (L)245 | 4,50 |
| 509005 | (L)270 | 5,50 |
| 509104 | (L)320 | 6,95 |
| 509203 | (L)365 | 7,75 |
| 509302 | (L)415 | 7,95 |
| 509401 | (L)465 | 8,75 |

SCHNEEBESEN

- Fünf flexible Drähte. Dünner Griff.
- 1 mm Drahtstärke.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 509470 | (L)285 | 2,75 |



509487



510100

510209

510308



509012

509203

509302

SPIRAALGARDE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 509487 | (L)280 | 2,95 |



856109



SCHNEEBESEN

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 856109 | (L)300 | 7,50 |



Harte Drähte



Harte Drähte



530702

530405

530108

KÜCHENSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 530108 | 0.7 | ø160x(H)63 | 3,35 |
| 530207 | 1.2 | ø205x(H)74 | 4,25 |
| 530306 | 1.5 | ø227x(H)83 | 5,50 |
| 530405 | 2.6 | ø254x(H)95 | 5,75 |
| 530504 | 3.3 | ø281x(H)100 | 8,50 |
| 530603 | 4.4 | ø310x(H)107 | 11,50 |
| 530702 | 5.7 | ø340x(H)113 | 13,75 |





1.4 MM
DICKE

SCHNEEBESEN

- 7 dünne flexible Drähte, mit Aufhängöse.
- Drahtstärke: 1,4 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 532003 | (L)230 | 3,25 |
| 532102 | (L)275 | 3,75 |
| 532201 | (L)330 | 4,25 |
| 532300 | (L)375 | 4,75 |



1.4 MM
DICKE

SCHNEEBESEN

- 12 dünne flexible Drähte, mit Aufhängöse.
- Drahtstärke: 1,4 mm

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 511718 | (L)285 | 3,85 |
| 511725 | (L)335 | 4,45 |
| 511732 | (L)385 | 4,95 |
| 511749 | (L)435 | 5,45 |
| 511756 | (L)485 | 6,25 |



1.4 MM
DICKE

SCHNEEBESEN

- 12 flexible dünne Drähte.
- Polypropylen Griff mit Aufhängöse.
- Drahtstärke: 1,4 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 509418 | (L)250 | 4,35 |
| 509425 | (L)270 | 4,95 |
| 509432 | (L)320 | 5,50 |
| 509449 | (L)360 | 6,75 |
| 509456 | (L)410 | 7,95 |
| 509463 | (L)460 | 8,95 |



532102



532201



532300



511725



511732



511749



509432



509449



509456



Extrem flexible Drähte, perfekt zum Schlagen



Extrem flexible Drähte, perfekt zum Schlagen



Extrem flexible Drähte, perfekt zum Schlagen



517604



517307

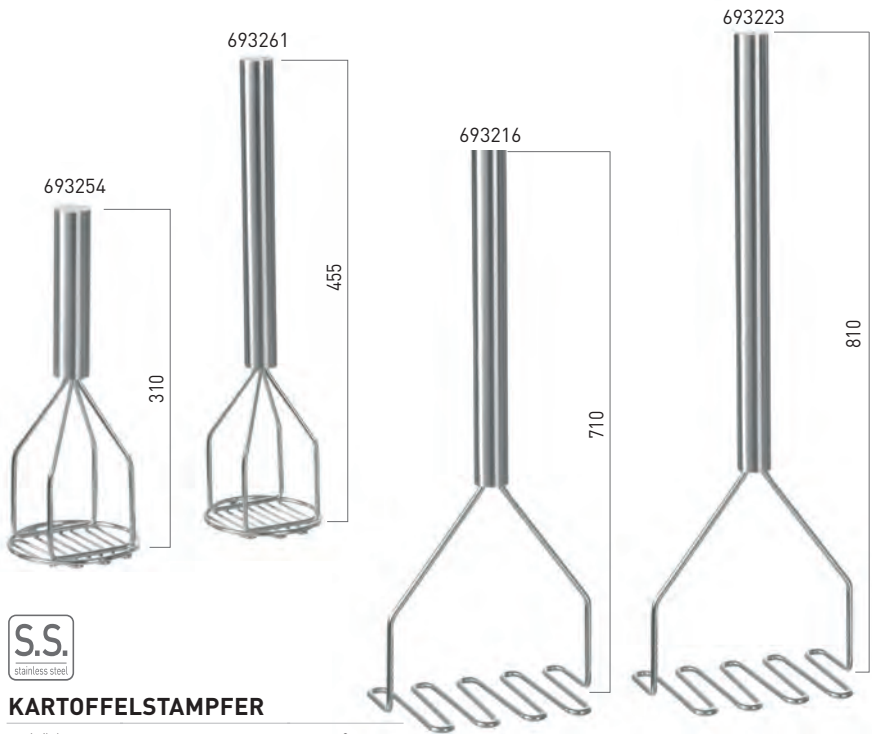


517109

RÜHRSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 517109 | 0.7 | ø158x(H)55 | 2,25 |
| 517208 | 1.4 | ø197x(H)68 | 3,10 |
| 517307 | 2.3 | ø240x(H)88 | 4,75 |
| 517406 | 3.3 | ø259x(H)92 | 5,50 |
| 517604 | 4.9 | ø300x(H)118 | 6,45 |





KARTOFFELSTAMPFER

KARTOFFELSTAMPFER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 693254 | ø118x(H)310 | 16,95 |
| 693261 | ø118x(H)455 | 17,95 |

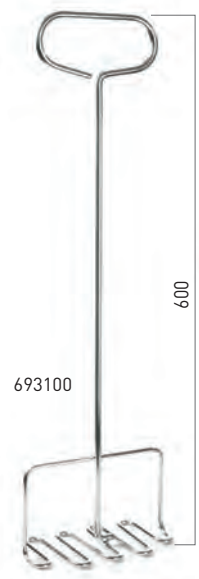
| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 693216 | 200x130x(H)610 | 20,50 |
| 693223 | 200x130x(H)810 | 23,95 |



KARTOFFELSTAMPFER

– Robuster Griff aus Polypropylen, der angenehm in der Hand liegt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 856147 | ø95x(H)230 | 7,95 |



KARTOFFELPRESSE

KARTOFFELSTAMPFER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 515105 | 320x110 | 39,95 |

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 693001 | 130x85x(H)355 | 28,95 |
| 693100 | 180x85x(H)600 | 31,25 |
| 693209 | 180x85x(H)770 | 35,95 |



647509

647516

Maschenweite:
0,5x0,5 mm



SPITZSIEB, FEINMASCHIG
- Feinmaschig mit Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 647516 | ø160x360 | 10,65 |
| 647509 | ø180x415 | 12,75 |



647561

647554

Maschenweite:
0,5x0,5 mm



SPITZSIEB, FREINMASCHIG
- Feinmaschig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 647554 | ø205x460 | 24,50 |
| 647561 | ø245x500 | 29,95 |



547502

547304

Maschenweite:
ø2 mm



SPITZSIEB MIT RANDHALTERUNG

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 547304 | ø180x380 | 16,95 |
| 547502 | ø235x435 | 19,50 |



556719

PASSIERTUCH

- 100% Baumwolle.
- Waschbar bis zu 95°C.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 556719 | 700x700 | 13,75 |



NEW



567555

CHINESISCHES SIEB MIT MASCH, VERSTÄRKT

- Vollständig aus satiniertem Edelstahl AISI 201 gefertigt.
- Extra dickes, verstärktes Sieb.
- Griff mit Aufhängeloch, verstärkt.
- Ausgestattet mit einem zusätzlichen Stützgriff.
- Gewölbter Rand.
- Spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 567555 | 505x250x(H)200 | 19,95 |



515501



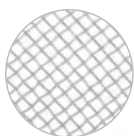
Mit 2
Drahtschabern
an der Unterseite



PASSIERMÜHLE

- Optimal für das Zubereiten von Cremesuppen und Soßen.
- Mit 2 Einsätzen (Ø 140mm), grob und fein.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 515501 | 400x215x(H)175 | 49,95 |



Maschenweite:
1x1 mm



635001

635209

635407

635605



SIEB - Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|------|
| 635001 | ø120x290 | 1,95 |
| 635155 | ø160x340 | 2,65 |
| 635209 | ø180x355 | 3,30 |
| 635308 | ø200x365 | 3,65 |
| 635407 | ø230x395 | 5,10 |
| 635605 | ø250x420 | 6,35 |



Maschenweite:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



639009

639016

639023



SIEB - DOPPELMASCHIG - Holzgriff. - Verstärkte Halterung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 639009 | ø260x580 | 18,75 |
| 639016 | ø310x800 | 22,95 |
| 639023 | ø360x850 | 25,75 |



Maschenweite:
0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

638903



SIEB - FEINMASCHIG - Mit Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 638309 | ø100x255 | 5,25 |
| 638507 | ø145x340 | 9,35 |
| 638705 | ø210x450 | 16,75 |
| 638903 | ø230x455 | 22,95 |



Maschenweite:
1x1 mm



637104

637302

637500

637609



SIEB - Mit Drahtgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 637104 | ø160x325 | 5,50 |
| 637203 | ø185x350 | 6,25 |
| 637302 | ø200x365 | 7,50 |
| 637401 | ø220x385 | 8,95 |
| 637500 | ø240x405 | 10,75 |
| 637609 | ø260x425 | 11,95 |

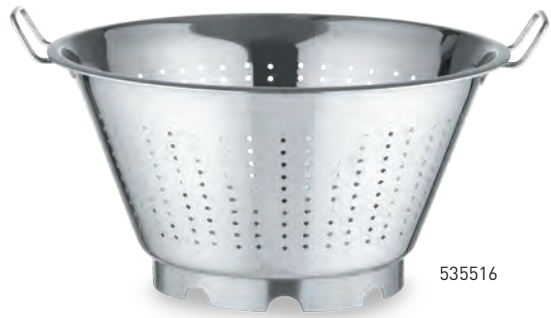
SEIHER



SEIHER PROFI LINE

- Mit Untersatz und 2 genieteten Griffen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 535523 | ø415x(H)210 | 59,50 |
| 535516 | ø365x(H)185 | 49,50 |
| 535509 | ø325x(H)175 | 43,50 |



535516



535301

535103

535202



535424

535417

535400

SEIHER KITCHEN LINE

- Mit Untersatz und 2 Griffen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 535301 | ø340x(H)160 | 10,75 |
| 535103 | ø240x(H)110 | 5,50 |
| 535202 | ø280x(H)135 | 7,95 |

GEMÜSESIEB

- Mit Untersatz und 2 Griffen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 535295 | ø165x(H)65 | 5,75 |
| 535400 | ø225x(H)90 | 8,95 |
| 535417 | ø285x(H)100 | 15,00 |
| 535424 | ø315x(H)120 | 15,95 |



535219

VERLÄNGERBARES SPÜLBECKEN-SIEB

- Vollständig aus Edelstahl AISI 201 gefertigt.
- Ausziehbares, rutschfestes Griffes - gummiert.
- Halterungen zum direkten Einsetzen in das Waschbecken.
- Dichtes Sieb.
- Anpassbar an die maximale Breite des Waschbeckens: 545 mm
- Spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 535219 | 360x240x(H)115 | 22,50 |

NEW



WAAGEN



**NEW
MODEL**



580011



KÜCHENWAAGE 3 KG

- Gehäuse aus ABS und Edelstahl.
- Integriertes LED-Display.
- Messung bis 3000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Kilogramm (kg), Milliliter (ml), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Verfügbare Funktionen auf dem Touchscreen-Bedienfeld: Ein/Aus, Tara, Einheit ändern.
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlastung und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: 3 x 1,5 V AAA-Batterien – im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 580011 | 165x180x(H)31 | 18,75 |



**NEW
MODEL**



580226



KÜCHENWAAGE 5 KG

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Integriertes digitales LCD-Display.
- Messung bis 5000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Kilogramm (kg), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlastung und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: 1 x 3V Lithiumbatterie – im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | max. kg | mm | € |
|---------------|---------|---------------|-------|
| 580226 | 5 | 169x218x(H)13 | 26,95 |



**NEW
MODEL**



580028



KÜCHENWAAGE 10 KG.

- Wasserdichtes Gehäuse aus ABS und Edelstahl.
- Integriertes LED-Display.
- Messung bis 10.000 g.
- Anzeige in Gramm (g), Kilogramm (kg), Milliliter (ml), Unzen (oz) oder Pfund (lb).
- Verfügbare Funktionen auf dem Touchscreen-Bedienfeld: Ein/Aus, Tara, Einheit ändern.
- Automatisches Ausschalten und Zurücksetzen (Auto-Tara).
- Benachrichtigungen zu Überlast und niedrigem Batteriestand.
- Leistung: integrierte wiederaufladbare Lithiumbatterie.
- USB-Ladekabel im Lieferumfang enthalten.
- Wasser- und Staubdichtheit: IP67.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 580028 | 160x210x(H)19 | 20,95 |

18/8

stainless steel

KÜCHENWAAGE 15 KG

- Höchstkapazität bis 15000 g, Graduierung bis 1g - Minimalgewicht: 2g.
- Wiegefläche aus Edelstahl.
- Gehäuse aus HIPS Plastik mit eingebautem Digital-Display.
- Hochpräziser Sensor ermöglicht akkurate Abwiegeergebnisse.
- Anzeige in Gramm.
- Touch: Einschalten/Ausschalten, Trierfunktion.
- Automatische Nullung, Anzeige bei Überlast und niedriger Batteriekapazität.
- Automatische Ausschaltfunktion.
- Versorgung: 3 x AAA Batterien.
- (nicht im Lieferumfang enthalten).

| Artikelnummer | max. kg | mm | € |
|---------------|---------|---------------|-------|
| 580233 | 15 | 266x269x(H)34 | 29,95 |



580233



NEW



580462



S.S.

stainless steel

DIGITAL-WAAGE BIS 200 KG

- Edelstahl-Waage,
- Präzise Messung dank fortschrittlicher Technologie, 200 g bis 200 kg (440 lb).
- Genauigkeit: 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Anzeige in kg oder lb.
- Tara-Funktion.
- Bedienung über separates Digitaldisplay mit 4 Tasten.
- Energiesparendes LCD-Display mit Akkustandsanzeige.
- Fingerabdruckbeständige Beschichtung
- Stromversorgung: 2 AAA-Batterien (im Lieferumfang enthalten).
- USB-C-Anschluss (Kabel im Lieferumfang enthalten).
- HINWEIS: Netzteil nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | max. kg | mm | € |
|---------------|---------|---------------|-------|
| 580462 | 200 | 298x248x(H)37 | 99,50 |



Thermometer



| | Infrarot-Thermometer | Infrarot-Thermometer mit Sonde HACCP | Stoßfester Thermometer mit Digitalanzeige und Stiftsonde | Thermometer mit kurzer Reaktionszeit |
|-----------------------------------|---|--|--|---|
| Art.-Nr.: | 271148 | 271254 | 271407 | 271230 |
| Maßeinheit | °C / °F | °C / °F | °C / °F | °C / °F |
| Reaktionszeit | schnell | schnell | mittel | schnell |
| Temperatur min. | -32°C | -60°C | -50°C | -50°C |
| Temperatur max. | 400°C | 350°C | 300°C | 350°C |
| Genauigkeit | ± 1,5°C | ± 1°C | ± 1°C | ± 0,8°C |
| Graduierung | 0,1°C | 0,2°C | 0,1°C | 0,1°C |
| Haltefunktion | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Sondenlänge | | 96 mm | 213 mm | 130 mm |
| Material der Sonde | | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |
| Geeignet für den Gebrauch in Öfen | | | | |
| Spritzwassergeschützt | | | ✓ | ✓ |
| Automatische Abschaltung | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Batterie inkludiert | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zusätzliche Informationen | Verhältnis Entfernung / Punktgröße 12:1 Laserpointer für zielgenaues Messen. | Verhältnis Entfernung / Punktgröße 8:1 | Min / Max Funktion. Mit Tischhalterung und Schutzhülle. | Wasserdicht gem. IP 65 - Norm. Inklusive Schutzkappe für die Sonde |





| Thermometer mit einklappbarer Sonde | Taschethermometer mit Sonde | Wasserdichter Thermometer | Bratethermometer mit Timer |
|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 271308 | 271209 | 271162 | 271346 |
| °C / °F | °C / °F | °C / °F | °C |
| mittel | mittel | mittel | langsam |
| -50°C | -40°C | -50°C | 0°C |
| 300°C | 200°C | 300°C | 300°C |
| ± 1°C | ± 1°C | ± 1°C | ± 1°C |
| 0,1°C | 0,1°C | 0,1°C | 1°C |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 110 mm | 65 mm | 120 mm | 150 mm |
| Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |
| | | | nur Sonde |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Min / Max Funktion.

Inklusive Schutzkappe für die Sonde

Sekundenschnelle Temperaturmessung. Mit Schutzkappe für die Sonde und ergonomischem Griff

Mit Timer und einstellbarem Temperaturalarm



| | Einstechthermometer | Taschethermometer | Ofenthermometer | Kühlschrankthermometer | Kühlschrankthermometer | Kühlschrankthermometer | Kühlschrankthermometer | Thermometer für Milchschaum |
|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Art.-Nr.: | 271216 | 271339 | 271179 | 271186 | 271117 | 271124 | 271261 | 271247 |
| Maßeinheit | °C | °C | °C | °C | °C | °C | °C | °C |
| Reaktionszeit | langsam | langsam | langsam | langsam | langsam | langsam | langsam | langsam |
| Temperatur min. | 0°C | | 50°C | -50°C | -40°C | -50°C | -40°C | -10°C |
| Temperatur max. | 100°C | | 300°C | 25°C | 40°C | 50°C | 0°C | 110°C |
| Graduierung | 1°C | | 10°C | 10°C | 1°C | 1°C | 1°C | 1°C |
| Sondlänge | 127 mm | 50 mm | | | | | | 140 mm |
| Probe material | Edelstahl | Edelstahl | | | | | | Edelstahl |
| Geeignet für den Gebrauch in Öfen | | ✓ | ✓ | | | | | |
| Zusätzliche Informationen | Sonde mit Schutzkappe und Clip. | Mit Indikator rare-medium-well done. | Mit Ständer und Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen. | Mit Ständer und Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen. | Mit Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen. | Mit Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen. | Mit Haken zum Aufhängen. Einfach abzulesen. | Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne. |



271148

INFRAROT-THERMOMETER

- Laserpointer für zielgenaues Messen.
- Messbereich von -32°C bis +400°C.
- Graduierung: 0,1°C, Genauigkeit: ±1,5°C/±1,5%.
- Verhältnis Entfernung zu Punktgröße 12:1.
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- Automatische Abschaltfunktion.
- Inklusive Batterie.



271254

INFRAROT-THERMOMETER MIT SONDE HACCP

- Temperaturmessung durch Infrarot- oder Klappsonde.
- HACCP-Kontrollleuchten ermöglichen eine sofortige Erkennung von sicheren/unsicheren Temperaturen.
- Mit klappbarer 90 mm langer Edelstahlsonde.
- Messbereich: -60°C bis +350°C.
- Abstufung: 0,2°C.
- Infrarot-Genauigkeit: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%.
- Sonden-Genauigkeit: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%.
- Abstand-zu-Punktgröße-Verhältnis (D:S): 8:1.
- Automatische Abschaltung nach 15 Sekunden.
- Batterien: 2xAAA (nicht inkludiert).



271407

STOSSFESTER THERMOMETER MIT DIGITALANZEIGE UND STIFTSONDE

- Spritzwassergeschützt.
- Messbereich: -50°C bis +300°C.
- Maßeinheit °C oder °F.
- Graduierung 0,1°, Genauigkeit 1°C zwischen -30°C und +150°C.
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- Min./Max. Temperaturfunktion.
- 213 mm abnehmbare Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung.
- Mit Tischhalterung und Schutzhülle.
- Inklusive Batterie.

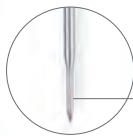
| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271148 | -32/400°C | 37x70x(H)150 | 57,50 |

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271254 | -60/350°C | 39x53x(H)158 | 92,50 |

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271407 | -50/300°C | 195x85x(H)45 | 79,50 |



271230



Bietet eine schnelle und genaue Temperaturmessung.

THERMOMETER MIT KURZER REAKTIONSZEIT

- Liefert schnelle und genaue Temperaturangaben.
- Wasserdicht gemäß IP65 - Norm.
- Temperaturbereich: -50°C bis +350°C.
- Messeinheit: °C oder °F.
- Graduierung: 0,1°C, Genauigkeit ±0,8%/0,8°C.
- Funktion „hold“ - speichert die momentane Temperatur.
- 130 mm Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung.
- Schutzhülle für Sonde.
- Inklusive Batterie.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271230 | -50/350°C | 204x42x(H)20 | 57,50 |



271308

THERMOMETER MIT EINKLAPPBARER SONDE

- Messbereich von -50°C bis +300°C.
- Maßeinheit °C oder °F.
- Graduierung 0,1°C, Genauigkeit 1°C zwischen 0°C und 100°C.
- "Haltefunktion" speichert die momentane Temperatur.
- Min./Max. Temperaturfunktion.
- Mit einklappbarer 110 mm langer Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung nach 1 Stunde.
- Inklusive Batterie.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271308 | -50/300°C | 160x40x(H)25 | 24,95 |





271209

TASCHENTHERMOMETER MIT SONDE

- Mit ergonomischem Griff.
- Messbereich -40°C bis +200°C.
- Graduierung 1°C, Genauigkeit ± 2°C.
- "Haltefunktion" speichert die momentane Temperatur.
- Mit einklappbarer 65 mm langer Edelstahlsonde.
- Automatische Abschaltung nach 10 Min.
- Schutzhülle für die Messsonde.
- Maßeinheit °C oder °F.
- Lieferung inkl. LR44 Batterie.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271209 | -40/200°C | 150x20x(H)15 | 15,95 |



271162

WASSERDICHTER THERMOMETER

- Wasserdicht.
- Messbereich -50°C bis +300°C.
- Graduierung 0,1°C zwischen -19,9°C und +199,9°C, für die restlichen Temperaturbereich 1°C.
- Genauigkeit 1°C zwischen -20°C und +100°C, für die restlichen Temperaturbereich ± 2°C.
- "Haltefunktion" hält gemessene Temperatur auf dem Display.
- 120 mm Edelstahlsonde.
- Sekundenschnelle Temperaturmessung.
- Automatische Abschaltung nach 10 min Mit Hülle für die Sonde und ergonomischem Griff.
- Inklusive Batterie.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|-------|
| 271162 | -50/300°C | 290x48x(H)40 | 15,25 |



271346

BRATENTHERMOMETER MIT TIMER

- Mit Timerfunktion.
- Temperaturbereich von -50°C bis +250°C.
- Maßeinheit: °C oder °F.
- Graduierung: 1°C.
- Sperrmodus - zur kontinuierlichen Temperaturüberwachung.
- Min./Max. Temperatur-Funktion.
- Temperatur Alarm.
- 150 mm Edelstahlsonde, geeignet zum Verbleib im Ofen (hitzebeständig).
- 1x Alkaline-Batterie 1.5V AAA inkludiert (nicht wiederaufladbar).

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|-------|
| 271346 | -50/250°C | 65x70x(H)17 | 13,75 |



271216



EINSTECHTHERMOMETER

- Messbereich 0°C bis +100°C.
- Graduierung 1°C.
- 127 mm Edelstahlsonde.
- Sondenkappe mit Klipp.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|---------|--------------|------|
| 271216 | 0/100°C | ø44.5x(H)140 | 4,75 |



271179



OFENTHERMOMETER

- Messbereich +50°C bis +300°C.
- Graduierung: 10°C.
- Edelstahlgehäuse mit Aufhängehaken und Ständer.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|----------|-------------|------|
| 271179 | 50/300°C | 60x40x(H)70 | 4,95 |



271339



TASCHENTHERMOMETER - 4 STK.

- Mit Anzeige 'blutig, medium oder durchgebraten'.
- 50 mm Edelstahlsonde.
- Geeignet für den Einsatz im Ofen.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 271339 | 4 | ø25x(H)70 | 8,25 |





271186

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Messbereich -50°C bis +25 °C
- Messeinheit °C
- Graduierung 2,5°C
- Edelstahlgehäuse mit Aufhängehaken und Ständer.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|----------|-------------|------|
| 271186 | -50/25°C | 60x40x(H)70 | 4,95 |



271117

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -40°C bis +40°C.
- Graduierung: 1°C.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|----------|-------------|------|
| 271117 | -40/40°C | 150x23x(H)9 | 1,95 |



271124

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -50°C bis +50°C.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|----------|-----------|------|
| 271124 | -50/50°C | ø72x(H)21 | 2,95 |



271261

KÜHLSCHRANKTHERMOMETER

- Horizontales Modell, mit Aufhängehaken.
- Temperaturbereich von -40 bis +20°C.
- Graduierung: 1°C.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|----------|--------------|------|
| 271261 | -40/20°C | 123x30x(H)19 | 3,50 |



271247

THERMOMETER FÜR MILCHSCHAUUM

- Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne.
- Grüne Markierung zeigt die ideale Milchtemperatur für Cappuccino etc.
- Temperaturbereich -10° bis +110°C.
- Graduierung: 1°C.
- Edelstahlsonde mit Schutzkappe.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|------------|------|
| 271247 | -10/110°C | ø44x(H)140 | 4,50 |



271155



Mit Klemme



582022

DIGITALE KÜCHENUHR

- Mit Ständer und Magnet.
- Countdown bis max. 99 Minuten und 59 Sekunden.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 582022 | 65x70x(H)17 | 7,95 |



582015

ANALOGE KÜCHENUHR

- Einstellbar bis max. 60 Minuten.
- Misst minutengenau.
- Magnetische Rückseite.
- Die rote Markierung zeigt die verbleibende Zeit an.
- Auch aus der Entfernung gut ablesbar.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 582015 | ø80x(H)30 | 9,95 |



Magnetisch

DIGITALE KÜCHENUHR

- Mit Magnetclip Countdown bis zu: 99Min. und 59Sek.
- 1x Batterie 1.5V AAA Alkaline-Batterie inkludiert (nicht wiederaufladbar).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 271155 | 67x20x(H)67 | 5,95 |



NEW

558102

SOSENSPENDER 5 L, EDELSTAHL, EINZELN

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Portion der abgegebenen Sauce: 35 ml
- Nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------|--------|
| 558102 | 4.5 | (H)420 | 275,00 |

NEW

558119

SOSENSPENDER 5 L, EDELSTAHL, ZWEIER-SET

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Jeder Deckel ist mit 2 Schnappverschlüssen ausgestattet.
- Saucenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Ständer mit im Set enthaltenem Adapter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 558119 | 9 | 400x200x(H)440 | 675,00 |

NEW
PC 18/8
 polycarbonate stainless steel


558140

DECKEL MIT SPENDER FÜR GN-BEHÄLTER, AUS ROSTFREIEM STAHL

- Gehäuse, Feder in der Zapfsäule und mechanisches System aus Edelstahl AISI 304.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Saucenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest. Geeignet für GN-Behälter mit einer Höhe von 200 mm (nicht enthalten).

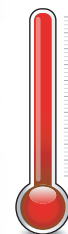
| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|--------|
| 558133 | GN 1/6 | 180x165 | 215,00 |
| 558140 | GN 1/4 | 270x165 | 230,00 |
| 558157 | GN 1/3 | 330x180 | 245,00 |

NEW

3-LITER-EDELSTAHL-SAUCENWÄRMER MIT SPENDER

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Mit Überhitzungsschutzsensor schaltet er den Alarmton ein und schaltet die Heizung automatisch ab.
- Einstellbare Heiztemperatur: bis zu 90 °C.
- Abgegebene Soßenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|--------|
| 558126 | 230 | 900 | ø180x(H)500 | 495,00 |



<90 °C

558126

SPENDERFLASCHEN

- Aus Polyethylen.
- Die Kappe sorgt dafür, dass die Soße frisch bleibt und die Hygiene gewahrt bleibt.



557990



558003 558010 558027 557808 557815 557822

SPENDERFLASCHEN

| Artikelnummer | Stückzahl | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|-------|------------|------|
| 558003 | 1 | ■ Gelb | 0.2 | ø50x(H)185 | 1,00 |
| 558010 | 1 | ■ Rot | 0.2 | ø50x(H)185 | 1,00 |
| 558027 | 1 | □ Transparent | 0.2 | ø50x(H)185 | 1,00 |
| 557808 | 1 | ■ Gelb | 0.35 | ø55x(H)205 | 1,25 |
| 557815 | 1 | ■ Rot | 0.35 | ø55x(H)205 | 1,25 |
| 557822 | 1 | □ Transparent | 0.35 | ø55x(H)205 | 1,25 |
| 557907 | 1 | ■ Gelb | 0.7 | ø70x(H)240 | 1,65 |
| 557914 | 1 | ■ Rot | 0.7 | ø70x(H)240 | 1,65 |
| 557921 | 1 | □ Transparent | 0.7 | ø70x(H)240 | 1,65 |
| 558058 | 3 | □ Transparent | 0.2 | ø50x(H)185 | 3,45 |
| 557853 | 3 | □ Transparent | 0.35 | ø55x(H)205 | 4,50 |
| 557952 | 3 | □ Transparent | 0.7 | ø70x(H)240 | 6,25 |



NEW

MINI-SAUCEPENDER - 4ER-SET

- Aus halbtransparentem Polyethylen.
- Schraubverschluss mit Verschluss.
- Wiederverwendbares Produkt.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 557990 | 0.05 | ø35x(H)100 | 10,95 |
| 557891 | 0.03 | ø30x(H)85 | 9,95 |



203521

203538

203545



PUMP-SOSESPENDER

- Pumpspender für verschiedene Soßenarten.
- Ideal für den Einsatz in Snackbars, Buffets, Restaurants und bei Catering-Veranstaltungen.
- ABS-Gehäuse, abnehmbarer Soßenbehälter komplett BPA-frei - beeinträchtigt nicht den Geschmack und Geruch des Inhalts.
- Soßenbehälter mit Messskala, Deckel und abnehmbarer Pumpe, alles aus Polypropylen.
- Das Pumpsystem ist mit einer Verriegelung versehen, um ein versehentliches Verschütten des Inhalts während des Transports zu verhindern.
- Fassungsvermögen: 2,5 l.
- Dosierung: 20 ml.
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +70°C.
- Leicht zu demontieren und stapelbar.
- Erhältlich in rot, gelb und weiß.

| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------|----------------|-------|
| 203521 | Rot | 2.5 | 230x210x(H)250 | 21,95 |
| 203545 | Weiß | 2.5 | 230x210x(H)250 | 21,95 |
| 203538 | Gelb | 2.5 | 230x210x(H)250 | 21,95 |



design by
Robert Bronwasser



558096

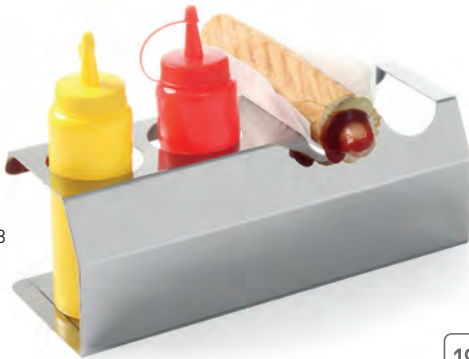
SPENDERFLASCHE, TROPFFREI

- Entworfen von Robert Bronwasser.
- Transparente Flasche mit speziell konzipiertem Spenderdeckel.
- Dieser verhindert ein Auslaufen, selbst wenn die Flasche auf den Kopf gestellt oder einfach zur Seite gelegt wird.
- Die Flasche bleibt somit jederzeit einsatzbereit und tropffrei.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 558096 | 0.23 | ø50x(H)160 | 1,70 |



Non-drip tip



630648

HOTDOG-HALTER

- Hochwertige Verarbeitung.
- Geeignet für 2 Spenderflaschen und 2 Hotdogs.
- Geeignet für Spenderflaschen 70 cl.

18/0
stainless steel

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 630648 | 260x110x(H)118 | 15,95 |



557976

SOSSENFLASCHEN-HALTER

- Hochwertiges Finish.
- Ideal für HENDI Spenderflaschen geeignet.
- Mit 3 oder 5 Flaschen-Aussparungen erhältlich.

18/0
stainless steel

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 557969 | 3-fach, ø50 mm | 209x80x(H)78 | 11,95 |
| 557976 | 3-fach, ø57 mm | 229x90x(H)78 | 12,95 |
| 557983 | 3-fach, ø70 mm | 274x102x(H)98 | 14,95 |



429457



429440

S.S.
stainless steel

TACO-HALTER

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------|---------------|-------|
| 429440 | 2 Fächer | 135x115x(H)50 | 6,95 |
| 429457 | 4 Fächer | 225x115x(H)50 | 10,25 |





551813

Inkl. drei verschiedenen
Düsen (Ø 4, 5 and 6 mm)



18/8
stainless steel

FONDANTTRICHTER KITCHEN LINE

- Ergonomischer Griff.
- Absperrventil gewährleistet tropfenfreie Dichtheit in geschlossener Stellung.
- Mit drei verschiedenen Düsen (Ø 4, 5 und 6 mm).
- Drahtgestell.
- Konzipiert für die Dosierung von Saucen sowie zum Dekorieren von Speisen und Süßigkeiten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 551813 | 1.5 | 270x195x(H)270 | 49,95 |



Ergonomische
handgreep
van ABS



Video ansehen

551806

Inkl. drei verschiedenen
Düsen (Ø 2, 4 and 6 mm)



ABS
plastic

S.S.
stainless steel

FONDANT-TRICHTER PROFI LINE

- Ergonomischer Griff aus ABS.
- Absperrventil gewährleistet tropfenfreie Dichtheit in geschlossener Stellung.
- Mit drei verschiedenen Düsen (Ø 4, 5 und 6 mm).
- Drahtgestell und Abtropfschale.
- Konzipiert für die Dosierung von Saucen sowie zum Dekorieren von Speisen und Süßigkeiten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 551806 | 1.5 | ø212x(H)315 | 67,50 |





199992

RÄUCHERBOX

- Der Aluminiumkörper fungiert als Kühlkörper, der den Rauch kühlt und dann abführt.
- Holz benötigt keine Vorwässerung vor dem Räuchern.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Abnehmbare Rauchkammer mit integriertem Filter.
- Flexibler Gummischlauch (30 cm lang) zum einfachen Einblasen von Rauch in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Kompakt und leicht genug, um mit einer Hand bedient zu werden.
- Stromversorgung durch 2 AA-Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Holz oder Kräuter zum Räuchern nicht enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 199992 | 90x54x(H)122 | 24,95 |



199664

199657

GLASGLOSCHKE MIT LÜFTUNGSÖFFNUNG

- Aus Borosilikatglas, ausgestattet mit einer Silikonentlüftung zur Aufnahme des Schlauches einer Räucherpistole.
- In Kombination mit einer Räucherpistole eine spektakuläre Art und Weise Speisen zu präsentieren.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|------------------|-------------|-------|
| 199664 | Servierglosche | ø260x(H)174 | 79,50 |
| 199657 | Cocktail-Glosche | ø130x(H)282 | 32,50 |



RECHARGEABLE BATTERY



199640

RÄUCHERPISTOLE - 3 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

- Räuchern ist eine sehr geschmackvolle Ergänzung zu Ihren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, kann aber auch beim Servieren einen Wow-Faktor erzeugen.
- Der kalte Rauch ist auch ideal für empfindliches Obst und Gemüse geeignet (Textur oder Temperatur werden nicht verändert).
- Die Räucherpistole lässt sich mit nur einem Knopfdruck bedienen, hat 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Die Lüfterkammer aus Aluminium fungiert als Kühlkörper und kühlt den Rauch, bevor er abgegebene wird.
- Das Holz muss vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Herausnehmbare Räucherkammer mit integriertem Siebfilter.
- Flexibler Silikonschlauch (50 cm lang) zum einfachen Einleiten des Rauchs in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Leichtes Gewicht mit komfortablem Griff für die einfache Bedienung mit einer Hand.
- Betrieben durch einen wiederaufladbaren Lithium-Akku von 1000mAh.
- Set inklusive 3 Ersatz-Filternetzen, einer Pinzette und USB-Ladekabel.
- Holz oder Kräuter nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 199640 | 215x70x(H)160 | 76,50 |



199978

GLASGLOSCHKE

- Idealerweise in Kombination mit einer Räucherbox oder -pistole verwenden, um Kunden Gerichte auf eine spektakuläre Art und Weise zu präsentieren.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 199978 | ø275x(H)140 | 18,95 |



198124

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 198124 | 2 | (L)230 | 7,95 |





SAHNESPENDER



588017



588024



Video ansehen



SAHNESPENDER PROFI LINE

- Für sekundenschnelles Zubereiten von Sahne, Mousses, Desserts, kalten Schäumen und Saucen.
- Ideal zum Garnieren von Cappuccinos, Kaffees, Shakes und Eis.
- Auch geeignet zum Servieren von warmen Cremes und Soßen bis 70°C.
- Inhalt bleibt im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar.
- Inklusive Set aus 3 Edelstahl Spritztüllen und Reinigungsbürste.
- Benötigt Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 588017 | 0,5 | ø85x(H)235 | 67,50 |
| 588024 | 1 | ø98x(H)330 | 78,50 |



589205

ERSATZTEILSET FÜR SAHNESPENDER

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------|---------------|-------|
| 589205 | Profi Line | 120x30x(H)240 | 14,75 |



für Sahne für Flüssigkeiten zum Dekorieren zum Dekorieren

NADELTÜLLEN

- Geeignet zum Dekorieren, Befüllen, Einspritzen, Marinieren, etc.
- Set beinhaltet 4 Nadeltüllen aus Edelstahl:
 - 1 Lange Tülle Ø 3 mm
 - 1 Lange Tülle Ø 5 mm
 - 1 kurze Tülle Ø 3 mm
 - 1 kurze Tülle Ø 5 mm
- Nur geeignet für HENDI Sahnspender der Serie Profi Line (588017 und 588024)

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 589106 | 14,75 |



588376

588369

588031

SAHNESPENDER KITCHEN LINE, WEISS

- Aluminiumkopf, weiß beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 588031 | 0.25 | ø80x(H)200 | 28,95 |
| 588369 | 0.5 | ø80x(H)260 | 30,95 |
| 588376 | 0.95 | ø95x(H)320 | 34,95 |

ERSATZTEILSET FÜR SAHNESPENDER

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|---------------|------|
| 589007 | Kitchen Line | 120x30x(H)240 | 9,75 |



589007



SAHNESPENDER KITCHEN LINE, SCHWARZ

- Aluminiumkopf, mattschwarz beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) separat erhältlich und nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 588420 | 0.5 | ø80x(H)260 | 31,95 |



588420



UNIVERSAL -
FÜR ALLE
SAHNESPENDER
GEEIGNET



588208



588215



586907



SAHNEKAPSELN

- Passend für die meisten gängigen Sahnenspender.
- Gefüllt mit N₂O.
- Innerhalb von 5 Jahren ab dem aufgedruckten Produktionsdatum zu verwenden.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|-------|
| 588208 | 10 | 4,65 |
| 588215 | 24 | 10,50 |
| 586907 | 50 | 20,50 |



18/10
stainless steel

EISCREMESPATEL

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 755808 | Blau | (L)260 | 6,25 |
| 755815 | Rot | (L)260 | 6,25 |
| 755822 | Gelb | (L)260 | 6,25 |
| 755839 | Violett | (L)260 | 6,25 |

755808

755815

755822

755839



stöckel



755556

755686

755655

EISLÖFFEL STÖCKEL

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|---------|-------|
| 755556 | 1/20 | ø56x120 | 37,50 |
| 755563 | 1/24 | ø51x120 | 37,50 |
| 755570 | 1/30 | ø49x120 | 37,50 |

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit Keramikbeschichtung und extra langem Griff.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|---------|-------|
| 755686 | 1/20 | ø56x170 | 69,50 |
| 755693 | 1/30 | ø49x170 | 69,50 |

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit extra langem Griff.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|---------|-------|
| 755655 | 1/20 | ø56x170 | 51,75 |
| 755679 | 1/30 | ø49x170 | 43,50 |



759301



EISPORTIONIERER

- Aus Aluminium.
- Leichtes Gewicht.
- Langer und komfortabler, mit Öl gefüllter Griff zum besseren Portionieren - das Öl erwärmt sich durch die Wärme der Hand, wodurch sich das Eis leichter und schneller lösen lässt.
- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|---------|-------|
| 759301 | 1/30 | ø56x225 | 16,95 |



755730



EISWAFFELSTÄNDER

- Für 3 Waffeln.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 755730 | 200x95x(H)85 | 11,65 |



**PROFI LINE
EISCREMEPORTIONIERER**

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|-----|-------|
| 759233 | 1/24 | ø51 | 32,50 |
| 759240 | 1/30 | ø49 | 32,50 |
| 759257 | 1/36 | ø46 | 32,50 |
| 759264 | 1/40 | ø44 | 32,50 |



572719

57213

572016

759264

759240

**KITCHEN LINE
EISCREMEPORTIONIERER**

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|-----|-------|
| 572016 | 1/10 | ø70 | 12,85 |
| 572313 | 1/20 | ø56 | 12,85 |
| 572115 | 1/12 | ø66 | 12,85 |
| 572214 | 1/16 | ø59 | 12,85 |
| 572412 | 1/24 | ø53 | 12,85 |
| 572511 | 1/30 | ø50 | 12,85 |
| 572610 | 1/36 | ø48 | 12,85 |
| 572719 | 1/40 | ø44 | 12,85 |



stöckel

EISPORTIONIERER STÖCKEL

- Eignet sich neben Eis auch beispielsweise ideal zum Portionieren und Anrichten von Pürees in gleichbleibenden Portionsgrößen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------|------|-------|
| 755006 | 1/4 | ø100 | 49,25 |
| 755013 | 1/8 | ø80 | 49,25 |
| 755020 | 1/10 | ø70 | 49,25 |
| 755037 | 1/12 | ø67 | 46,25 |
| 755044 | 1/16 | ø59 | 46,25 |
| 755051 | 1/20 | ø56 | 46,25 |
| 755068 | 1/24 | ø51 | 46,25 |
| 755075 | 1/30 | ø49 | 46,25 |
| 755082 | 1/36 | ø47 | 46,25 |
| 755099 | 1/40 | ø45 | 46,25 |
| 755105 | 1/50 | ø43 | 46,25 |
| 755112 | 1/60 | ø40 | 46,25 |
| 755143 | 1/100 | ø30 | 46,25 |



755143

755075

755037

755006



EISPORTIONIERER STÖCKEL

- Mit verstärktem Glasfasernylongriff.
- Einfachere Unterscheidung der Portionsgröße dank der mitgelieferten Farbclips.

Einfache Unterscheidung verschiedener Portionsgrößen



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|-----|-------|
| 755334 | 1/12 | ø67 | 46,25 |
| 755341 | 1/16 | ø59 | 46,25 |
| 755358 | 1/20 | ø56 | 46,25 |
| 755365 | 1/24 | ø51 | 46,25 |
| 755372 | 1/30 | ø49 | 46,25 |
| 755389 | 1/36 | ø47 | 46,25 |
| 755396 | 1/40 | ø45 | 46,25 |



STÖCKEL OVALER EISCREMEPORTIONIERER

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------|-------|-------|
| 755259 | 1/20 | 70x52 | 56,25 |
| 755273 | 1/30 | 62x43 | 56,25 |



EISPORTIONIERERSPÜLE

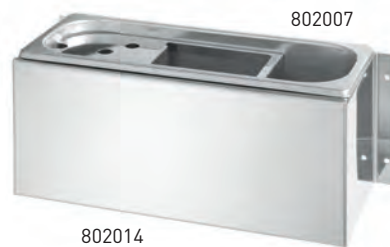
- Ermöglicht schnelles und präzises Waschen von Eisportionierern- und spachteln, sowie anderem kleinen Speiseeiszubehör.
- Geringer Wasserverbrauch.
- Sehr einfach zu benutzen und zu reinigen.
- Kann mit Artikelnummer 802014 an der Wand oder an Kühltheken und -auslagen montiert werden.
- 3/8"-Wasserversorgungsleitung, 3/4"-Abflussleitung.
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 802007 | 270x111x(H)115 | 59,50 |

MONTAGEWINKEL FÜR EISPORTIONIERERSPÜLE

- Sichern Sie Ihre HENDI Eisportioniererspüle 802007 mit dieser Halterung.
- Montagebohrungen: ø 4,5 mm.
- Anzahl der Montagebohrungen: 2 x 2.
- Stahlstärke: 0,8 mm.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 802014 | 302x115x(H)122 | 23,95 |



**EISCREME-MASCHINE**

- Ideal zur Herstellung von Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt innerhalb von nur 90 Minuten.
- Entnehmbarer, 2-Liter-fassender Eisbehälter aus Edelstahl.
- Luftgekühlter Kompressor - Temperaturbereich: -10°C bis -35°C.
- Die zusätzliche Kühlfunktion bis zu 2 Stunden sorgt für gleichmäßige Eiskonsistenz bis zum Servieren.
- Vorkühlen der Zutaten ist nicht notwendig.
- Großes beleuchtetes Digitaldisplay mit Anzeige der Restlaufzeit, aktueller Temperatur (gemessen am Boden des Eisbehälters).
- Leicht einzusetzendes Rührwerk aus Polypropylen.
- Transparenter Polycarbonatdeckel mit "Twist Look" Verschluss.
- Messbecher und Eispachtel enthalten.
- Kältemittel: R600a.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 274231 | 230 | 180 | 272x315x(H)362 | 442,50 |



274231



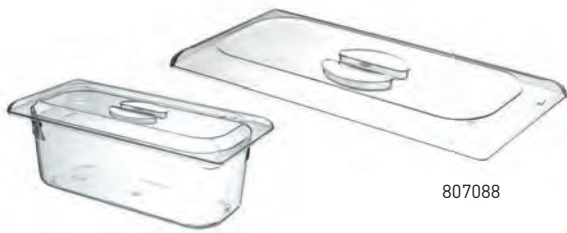
Messbecher
und Eispachtel
enthalten

**AUFSATZ-TIEFKÜHLVITRINE - 77 LITER**

- Vorgesehen für Präsentationen und Vorführungen von bis zu 4 Stunden - nicht für die langfristige Lagerung von Tiefkühlprodukten.
- Aus Edelstahl mit dreifach verglaster Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe 100 mm).

- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Digitale Temperaturanzeige und Display.
- Kältemittel R290.
- Klimaklasse: 4
- Energielabel: E (A-G).

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|----------------|----------|
| 233689 | -24/-20°C | 230 | 220 | 805x666x(H)305 | 1 050,00 |



807088

DECKEL POLYCARBONAT FÜR EISCREME BEHÄLTER



- Passend für Eiscreme Behälter aus Polycarbonat.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 807088 | 360x165 | 5,25 |
| 807095 | 360x250 | 7,50 |

807026



807057



807033

807071



EISCREME-BEHÄLTER POLYCARBONAT

| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|---|-------|----------------|------|
| 807026 | <input type="checkbox"/> Transparent | 5 | 360x165x(H)120 | 8,50 |
| 807033 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarz | 5 | 360x165x(H)120 | 9,45 |
| 807057 | <input type="checkbox"/> Transparent | 5 | 360x250x(H)80 | 9,45 |
| 807071 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarz | 5 | 360x250x(H)80 | 9,95 |



802021

802038

802045

802052



EISCREMEBEHÄLTER

- Höchste Qualität Wandstärke 0,8mm.
- Sehr massives Design.
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung.
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 802045 | 3.6 | 360x165x(H)80 | 20,25 |
| 802052 | 5 | 360x250x(H)80 | 19,25 |
| 802038 | 5 | 360x165x(H)120 | 20,25 |
| 802021 | 6.5 | 360x165x(H)150 | 28,95 |



EISCREMEBEHÄLTER KITCHEN LINE

- Sehr massives Design.
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung.
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 807019 | 5 | 360x165x(H)120 | 12,95 |



807019





FÜR DIE MÜHELOSE
ZUBEREITUNG VON
CAPPUCCINO FREDDO,
FRAPPÉS
UND NATÜRLICH
MILCHSHAKES



design by
Robert Bronwasser

Leistungsstarker Motor mit zwei
Drehzahlen: 15.000 und 19.000 U/min.



221600

221617

221624

221631

221648

221655

2 Sätze
auswechselbare
Polycarbonatrührer
(je 2 Stück)



2 Becher: aus Edelstahl
(Kapazität: 0,95 l)
und aus Polycarbonat
(Kapazität: 0,9 l)

221631

MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Vom niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen und in 6 attraktiven Farben erhältlich.
- Für die mühelose Zubereitung von Cappuccino Freddo, Frappés und natürlich Milchshakes.
- Das Gehäuse ist aus ABS-Kunststoff gefertigt.
- Der Sockel ist beschwert und mit Gummifüßen versehen, die für zusätzliche Stabilität sorgen.
- Der Motor verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen: 15.000 und 19.000 U/Min.
- Die Bedienelemente sind einfach zugänglich an der Oberseite des Geräts angebracht.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der sicherstellt, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Grad der Belüftung zu steuern.
- Komplettsset inkl. einem Edelstahl-Mischbecher (0,95 Liter), einem Polycarbonat-Mischbecher (0,9 Liter) und 2 Sätzen zu je 2 Rührwerken.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|----------|-----|-----|----------------|--------|
| 221617 | Weiß | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221600 | Schwarz | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221624 | Karamell | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221631 | Gelb | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221648 | Rot | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221655 | Blau | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |

NEW

MILKSHAKE MIXER BP-FREI - DESIGN BY BRONWASSER

- Entworfen vom niederländischen Designer Robert Bronwasser.
- Machen Sie Freddo Cappuccinos, Frappés und natürlich Milchshakes ohne Anstrengung.
- Das Gehäuse besteht aus ABS-Kunststoff.
- Die Basis ist für zusätzliche Stabilität gewichtet und mit Gummifüßen ausgestattet.
- Der Motor kann die Rührwerkscheibe mit zwei Drehzahlen, 15.000 und 19.000 U/min, drehen.
- Steuern Sie den Milchshake-Mixer mit dem leicht zugänglichen Zweigangschalter oben.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, damit er nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Belüftungsgrad zu steuern.
- Im Set enthalten: Edelstahl-Rührbecher (0,95 Liter), Tritan-Rührbecher (0,9 Liter) und ein Set mit 2 Tritan-Rührstäbchen.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 221495 | Schwarz | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |



961124

POLYCARBONATBECHER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 961124 | ø116x(H)161 | 7,75 |



961117

EDELSTAHLBECHER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 961117 | ø113x(H)160 | 13,95 |



957066

NEW

RÜHRER BPA-FREI FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Tritan - BPA-freiem Material.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher- und doppelter Rührer.
- Speziell kreiert für den HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser, Artikelnummer: 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 957066 | 32x27x(H)50 | 8,50 |



961131

NEW

RÜHRER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Polycarbonat.
- Das Set enthält 2 Stück: ein- und doppelter Rührer.
- Speziell entwickelt für die HENDI Milkshake Mixer - Design by Bronwasser: Artikelnummern 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 961131 | 32x27x(H)50 | 5,95 |





Widerstandsfähig
und langlebig

Nicht toxisch

Geruchlos

Für warme und kalte
Inhalte geeignet



557105

SPRITZBEUTEL

- Einwegspritzenbeutel.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.

LDPE
polyethylen

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 557112 | 445x220 | 14,75 |
| 557105 | 530x285 | 19,75 |

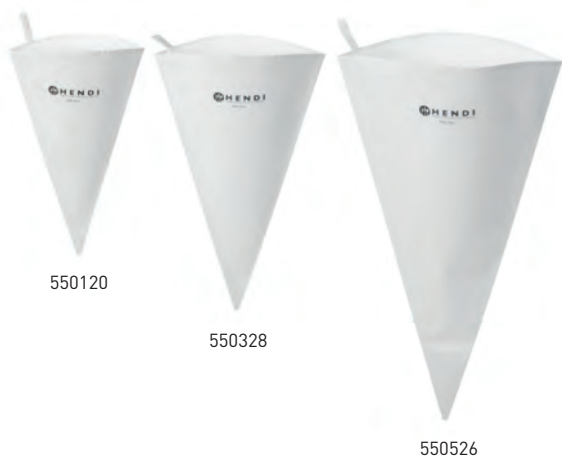


557303

SPRITZBEUTEL, RUTSCHFEST - 100 STK.

- Einwegspritzenbeutel mit rutschfester Außenseite zur einfacheren Handhabung.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 557303 | 100 | 515x280 | 18,95 |



SPRITZBEUTEL - 2 STK.

- Hergestellt aus Baumwolle mit Innenbeschichtung aus Polyurethan.
- Mit praktischer Hängeöse. Kann in kochendem Wasser gereinigt werden.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 550120 | 2 | (L)300 | 6,50 |
| 550229 | 2 | (L)350 | 7,50 |
| 550328 | 2 | (L)400 | 9,50 |
| 550427 | 2 | (L)450 | 10,95 |
| 550526 | 2 | (L)500 | 12,95 |

SPRITZBEUTEL

- Hergestellt aus makellosem Nylon.
- Hochbelastbar, mit Hängeöse.
- Geeignet zum Reinigen in kochendem Wasser.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 550106 | 1 | (L)300 | 5,95 |
| 550205 | 1 | (L)350 | 6,50 |
| 550304 | 1 | (L)400 | 7,25 |
| 550403 | 1 | (L)450 | 7,95 |
| 550502 | 1 | (L)500 | 8,95 |



550113



WANDREGAL FÜR SPRITZBEUTEL

- Mit 4 Einhängerungen für Spritzbeutel,
- 31 Halterungen zum Verstauen von Tüllen,
- 7 Haken zum Aufhängen von zB Spachteln und Teigschneidern, sowie einem Regal für kleine Zubehörteile.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 550113 | 500x360x(H)560 | 67,50 |





18/10
stainless steel

551202



DEKORATIONSSPRITZTÜLLEN BLUMEN & BLÜTEN

- 5-teiliges Set bestehend aus folgenden Spritztüllen:
- 2x Blüten
- 1x Stern
- 1x Blütenblatt
- 1x glatt.
- Sehr präzise dank der scharfen Kanten.

| | |
|---------------|-------|
| Artikelnummer | € |
| 551202 | 14,95 |



SPRITZDÜSEN - GEZAHNT

- Set bestehend aus 5 Größen.

| | | |
|---------------|---------------|-------|
| Artikelnummer | - | € |
| 551790 | ø6-8-10-12-14 | 16,95 |



SPRITZDÜSEN - GLATT

- Set bestehend aus 5 Größen.

| | | |
|---------------|-------------|-------|
| Artikelnummer | - | € |
| 551691 | ø2-4-6-8-10 | 16,95 |



18/10
stainless steel

551592



DEKORATIONSSET ZUM FÜLLEN & DEKORIEREN

- Mit diesem 5-teiligen Set können Sie dank der scharfen Kanten:

- Füllen
- Macarons formen
- Dekorieren
- „Korbgeflecht“ gestalten
- Schreibe.

| | |
|---------------|-------|
| Artikelnummer | € |
| 551592 | 16,95 |



PP
polypropylene



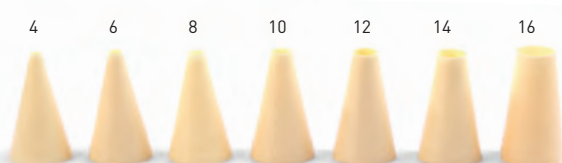
551110



SPRITZDÜSEN - GEZAHNT

- Set bestehend aus 7 Größen.

| | | |
|---------------|--------------------|------|
| Artikelnummer | - | € |
| 551110 | ø 3-5-7-9-11-13-15 | 6,95 |



551011



SPRITZDÜSEN - GLATT

- Set bestehend aus 7 Größen.

| | | |
|---------------|---------------------|------|
| Artikelnummer | - | € |
| 551011 | ø 5-7-9-11-13-15-17 | 6,95 |



551400

PP
polypropylene



SPRITZDÜSEN - SORTIERT

- Set bestehend aus 12 Größen mit Aufbewahrungsbox.

| | | |
|---------------|-------------|-------|
| Artikelnummer | - | € |
| 551400 | ø 6-8-10-12 | 17,95 |



BACKFORM RUND

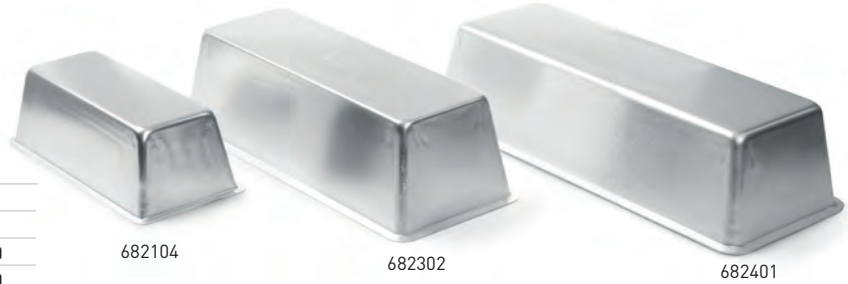


| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|----------------------|-----------|------|
| 689806 | mit glattem Rand | ø70x(H)68 | 3,45 |
| 689608 | mit gebördeltem Rand | ø70x(H)68 | 3,80 |



KUCHENFORM - Rechteckig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 682104 | 180x80x(H)60 | 9,25 |
| 682302 | 260x100x(H)75 | 11,50 |
| 682401 | 300x110x(H)75 | 14,50 |



512227



512166

512173

512203



512142

512159

512135



512104

512302

18/0
stainless steel

SPEISERINGE UND STAMPFER, QUADRATISCH

- Zur raffinierten Gestaltung von Kuchen und Speisen.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|------------|-------------|------|
| 512166 | Speisering | 65x65x(H)45 | 3,85 |
| 512173 | Speisering | 80x80x(H)45 | 4,95 |
| 512227 | Stampfer | 63x63x(H)55 | 2,25 |
| 512234 | Stampfer | 80x80x(H)55 | 2,65 |

SPEISERING UND DRÜCKER, RUND

- Aus Edelstahl AISI 430.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|------------|------------|------|
| 512142 | Speisering | ø80x(H)45 | 3,25 |
| 512159 | Speisering | ø100x(H)45 | 4,25 |
| 512203 | Stampfer | ø80x(H)55 | 2,25 |
| 512210 | Stampfer | ø100x(H)55 | 2,65 |

SPEISERING, RUND

- Aus Edelstahl AISI 430.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 512135 | ø60x(H)45 | 2,75 |
| 512104 | ø70x(H)45 | 2,95 |
| 512302 | ø90x(H)45 | 3,75 |

TEIGSCHABER & -SCHNEIDER



554432



554364



554166

TEIGSCHNEIDER - 3 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|------|
| 554432 | 3 | 216x128 | 4,95 |

TEIGSCHABER - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 554364 | 6 | 120x96 | 4,45 |

TEIGSCHABER, FLEXIBEL - 6 STK. - Halbrunde Form.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 554166 | 6 | 120x88 | 3,25 |



855751



553404



TEIGSCHNEIDER

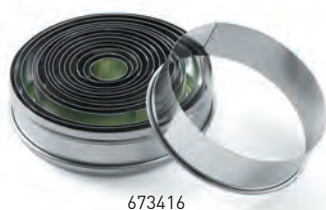
- Edelstahl, mit Polypropylen-Griff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 855751 | 150x110 | 5,75 |



TEIGSCHNEIDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 553404 | 150x110 | 4,75 |



673416



674413

AUSSTECHFORMSET

- 14er Set, rundes Modell.



| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|---------------------------------|----|-------|
| 673416 | mit glattem Rand, ø19-112 (H)35 | | 11,50 |
| 674413 | mit Zackenrand, ø18-108 (H)35 | | 11,50 |

TEIGSCHNEIDER 5 RÄDER

- Die Schnittbreite kann leicht von 13 bis 125 mm eingestellt werden.
- Mit 5 glatten Edelstahl-Trennscheiben Ø 55 mm.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 515044 | 222x56x(H)55 | 69,50 |



515044



855775

855782

855683

WINKELPALETTE

- Glatte flexible Klinge.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855775 | 110 | 19x220 | 5,75 |
| 855782 | 200 | 32x343 | 6,95 |
| 855683 | 254 | 37x390 | 9,25 |



855706

855690

855744



SPACHTEL

- Für Bäckerei und Coniserie.

- Glatte flexible Klinge.

| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 855706 | 110 | 17x220 | 5,75 |
| 855690 | 203 | 34x345 | 6,95 |
| 855744 | 255 | 37x400 | 8,50 |



515037

STIPPROLLER

- 60 mm breite Walze mit 32 langen und haltbaren Stippnadeln.
- Auch zum Perforieren von dicken Teigsorten geeignet.
- Ideal für saftige Kuchen- und Gebäckböden sowie Pizzateig.
- Verhindert die Blasenbildung im Teigboden und sorgt für bessere Backergebnisse.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 515037 | 210x73 | 8,50 |



833032



BAIN-MARIE TOPF

- Doppelwandig mit Wasserbehälter.
- Mit Edelstahlgriff.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser, um z.B. Schokolade zu schmelzen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 833032 | 1 | 330x165x(H)95 | 18,95 |



BACKMATTE AUS SILIKON

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 677827 | 0.7 | 600x400 | 18,50 |
| 677810 | 0.7 | 530x325 | 14,75 |
| 677834 | 0.7 | 300x400 | 11,50 |



677810

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH, SILIKON

- Mit Edelstahlborsten.
- Hochtemperaturbeständig.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 515389 | 200x25 | 4,75 |
| 515396 | 220x50 | 5,95 |



515389



515396



515228



515327

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH - 2 STK.

- Mit Holzstiel.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 515228 | 2 | 190x20 | 3,95 |
| 515327 | 2 | 210x40 | 6,45 |



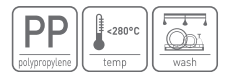
515358



515365

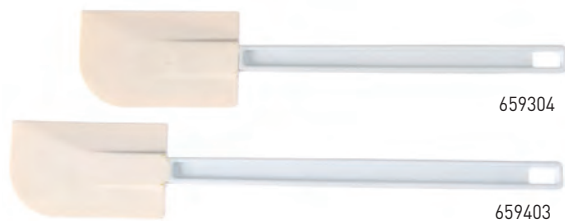
BACK- & BUTTERPINSEL, SILIKON

- Mit Polypropylenstiel.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 515358 | 220x32 | 3,95 |
| 515365 | 230x45 | 4,50 |



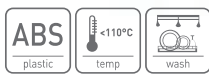


659304

659403

TEIGSCHABER

- ABS Griff.
- Schaber aus synthetischem Gummi.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659205 | 90 | 52x257 | 2,45 |
| 659304 | 116 | 70x358 | 3,80 |
| 659403 | 116 | 70x410 | 4,85 |



659007

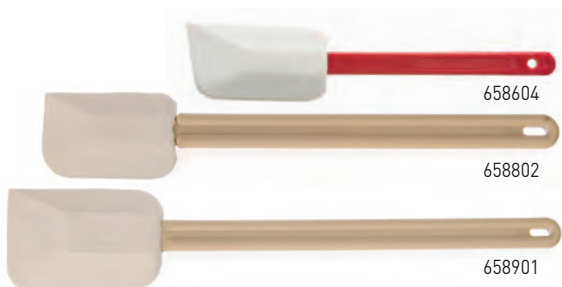
659106

TEIGSCHABER

- ABS Griff.
- Schaber aus Silikon.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659014 | 90 | 55x266 | 5,75 |
| 659007 | 105 | 70x354 | 7,75 |
| 659106 | 105 | 70x420 | 8,95 |



658604

658802

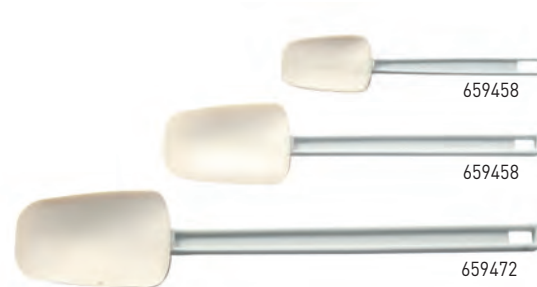
658901

TEIGSCHABER

- Hergestellt aus glasfaserverstärktem Nylon.
- Schaber aus synthetischem Gummi.
- Nur geeignet zur kalten Lebensmittelzubereitung.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 658604 | 90 | 55x260 | 4,65 |
| 658703 | 90 | 75x320 | 8,95 |
| 658802 | 90 | 75x425 | 10,75 |
| 658901 | 150 | 100x515 | 18,75 |



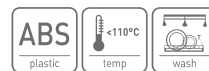
659458

659458

659472

TEIGSCHABER, LÖFFELFÖRMIG

- ABS Griff.
- Schaber aus synthetischem Gummi.



| Artikelnummer | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 659472 | 117 | 75x408 | 5,95 |
| 659458 | 88 | 57x254 | 3,50 |
| 659465 | 117 | 75x357 | 4,85 |



563007

563106

LÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 563106 | 450x80 | 6,75 |
| 563007 | 375x70 | 4,45 |
| 563205 | 575x105 | 10,25 |



659700

659809

KOCHLÖFFEL AUS EXOGLAS

- Hergestellt aus Exoglas, einem glasfaserverstärkten Polyamid, das extrem langlebig, hygienisch und hitzebeständig ist.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 659700 | (L)305 | 8,50 |
| 659809 | (L)385 | 12,25 |



525005

HOLZLÖFFEL - 3ER-SET, VERSCHIEDENE GRÖSSEN

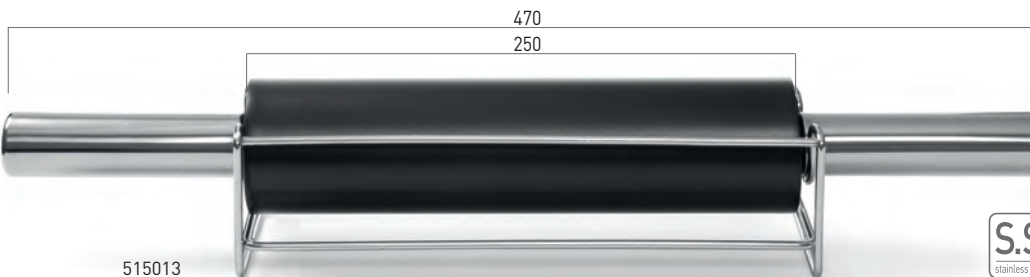
- Hergestellt aus Holz.
- Satz mit 3 verschiedenen Größen, L 300/350/400 mm.
 - Groß: Löffel 75x50 mm, Gesamtlänge 400 mm.
 - Mittel: Löffel 65x50 mm, Gesamtlänge 350 mm.
 - Klein: Löffel 60x45 mm, Gesamtlänge 300 mm.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 525005 | (L)475 | 4,25 |



515006



515013



515020



NUDELHOLZ

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Rollenbreite: 246 mm.
- Mit Gleitlager.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 515006 | ø62x470 | 24,95 |

TEIGROLLE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- Rollenbreite: 246 mm.
- Edelstahl mit Antihafbeschichtung.
- Mit Gleitlager.
- Inklusive verchromtem Aufbewahrungsständer.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 515013 | ø62x470 | 39,50 |

NUDELHOLZ

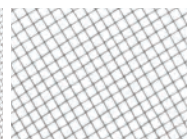
- Rollenbreite: 380 mm.
- Mit Kugellager.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 515020 | ø75x590 | 37,95 |

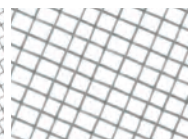
für
Puderzucker
0,5x0,5 mm



für Mehl
und Gries
1x1 mm



für
Paniermehl
3x3 mm



637791



BACKSIEB, RUND

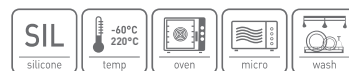
- Mit Aufhängeöse.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--------------------|------------|-------|
| 637791 | für Puderzucker | ø250x(H)75 | 10,75 |
| 637821 | für Puderzucker | ø410x(H)80 | 20,95 |
| 637807 | für Mehl und Gries | ø250x(H)75 | 10,75 |
| 637838 | für Mehl und Gries | ø410x(H)80 | 20,95 |
| 637814 | für Paniermehl | ø250x(H)75 | 10,75 |
| 637845 | für Paniermehl | ø410x(H)80 | 20,95 |



**BACKFORMEN AUS SILIKON**

- Aus 100% Antihafsilikon.



676202



676202

SEMI-SPHERE

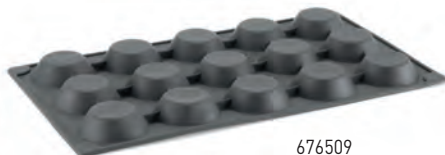
| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|---------------------|--------------|-------|
| 676202 | GN 1/3 ø70x(H)32 | 6 | 10,95 |



677001

MINI-KUCHEN

| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|-----------------------|--------------|-------|
| 677001 | GN 1/3 80x30x(H)33 | 9 | 12,50 |



676509

TARTELETTE

| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|---------------------|--------------|-------|
| 676509 | GN 1/3 ø50x(H)17 | 15 | 10,95 |



677209

MUFFINS

| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|---------------------|--------------|-------|
| 677209 | GN 1/3 ø69x(H)40 | 6 | 12,50 |
| 676905 | GN 1/3 ø53x(H)30 | 11 | 12,50 |



677506

CANNELE BORDELAIS

| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|---------------------|--------------|-------|
| 677506 | GN 1/3 ø54x(H)48 | 8 | 12,50 |



676707

MADELEINES

| Artikelnummer | Backen (mm) | Aussparungen | € |
|---------------|-----------------------|--------------|-------|
| 676707 | GN 1/3 70x47x(H)17 | 9 | 10,95 |



Video ansehen



198209



198223



199046

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas nachfüllbar.
- Automatische Zündung.
- Inklusive Standfuß.
- Brenner wird aus Sicherheitsgründen leer ausgeliefert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 198209 | 145x70x(H)190 | 34,95 |

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas nachfüllbar.
- Mit automatischer Zündung.
- Crème-Brûlée Brenner wird aus Sicherheitsgründen leer geliefert.
- Inklusive praktischem Standfuß.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 198223 | 115x50x(H)155 | 17,95 |

FEUERZEUGGAS

- Mit verschiedenen Fülldüsen.

| Artikelnummer | Stückzahl | Liter | € |
|---------------|-----------|-------|------|
| 199046 | 4 | 0.2 | 9,95 |



783153

783160

783177



AUFLAUFFÖRMCHEN

- Geriffelt.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 783153 | 12 | ø70x(H)35 | 1,25 |
| 783160 | 6 | ø90x(H)48 | 2,25 |
| 783627 | 6 | ø100x(H)25 | 1,75 |
| 783177 | 6 | ø120x(H)55 | 3,25 |



**TEMPERATURSTABILISATOR**

Sofort nach Inbetriebnahme erreicht der Brenner die optimale Flammentemperatur von 1300°C.
BLAUE FLAMME

GRILLARTIGER LUFTEINLASS

Verbrennungskammer-Lufteinlässe mit erhöhter Kapazität.
HOHE FLAMMENLEISTUNG,
RUSSFREIE VERBRENNUNG



design by
Robert Bronwasser

**PRÄZISE FLAMMENKONTROLLE**

Ideal zum Anbräunen von Zucker, Proteinen, Käse, Obst, Gemüse und Fleisch.

STUFENLOSE FLAMMENLÄNGEN-REGELUNG VON 15 BIS 150 MM

100 MM LANGE DÜSE

- sicheres und präzises Flambieren
 - erhöhter Abstand zwischen Hand und Flamme
- KOMFORT UND SICHERHEIT

SCHNELLE INSTALLATION

Der Indikator an der Sicherheitsabdeckung ermöglicht die schnelle Installation der Kartusche.

Ein Klick und der Kanister kann sicher ausgetauscht werden.

SELBST WENN DIE ZEIT DRÄNGT KÖNNEN SIE STETS SICHER SEIN, DASS DIE KARTUSCHE KORREKT SITZT

HENDI JET CRÈME-BRÛLÉE-BRENNER

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- Dank des stilvoll mattschwarzen Designs mit grünen Akzenten und dem ergonomischen Griff ist es ein Genuss diesen Crème-Brûlée-Brenner im Arbeitsalltag zu verwenden.
- Der Brenner ist einfach und sicher an der Gaskartusche befestigt und bedeckt die gesamte Oberseite der Kartusche.
- Die Piezo-Zündung macht das Zünden einfach, das große Gasdrehrad ermöglicht eine einfache Einstellung der Flammengröße und -intensität. Präzise Flammensteuerung, bis zu einer Flammenlänge von 150 mm.
- Dieser Brenner kann in jedem Winkel betrieben werden, auch über Kopf, da das verbesserte Design des Brenners ein Flackern der Flamme verhindert.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|---------------|-------|
| 198247 | HENDI Jet Crème-Brûlée-Brenner | 185x65x(H)100 | 19,95 |
| 198254 | HENDI Jet Crème-Brûlée-Brenner - Set mit Kartusche | 175x68x(H)260 | 22,95 |



198247

199039



FÜR VERTIKALES ARBEITEN - Generation 2.0

- kräftige Flamme, Gerät 360 Grad schwenkbar
 - die Flamme strahlt nicht in Richtung Brenner bzw. Hand des Verwenders aus
- VIELSEITIG UND SICHER

VISUELLE AKZENTE

Akzente in Kontrastfarben ermöglichen es Ihnen, das Gerät sofort unter Ihren anderen Küchenutensilien zu finden.

GASABDECKUNG

Das Gerät besteht aus einer Abdeckplatte und einem Einwegventil und bietet so einen optimalen und dauerhaften Schutz des Gasventils während der Arbeit.

SICHERHEIT

ZUVERLÄSSIGKEIT

Der Flammenzünder nutzt die elektrische Entladung, die durch das Drücken des Knopfes auf der Kristalloberfläche entsteht.

EINFACH DRÜCKEN UND ES FUNKTIONIERT - KEIN AUSTAUSCH DER SCHLEIFSTEINE ODER EIN KAUF EINES ANDEREN BRENNERS ERFORDERLICH

FÜR PROFESSIONELLE ANWENDER KONZIPIERT

Das Gerät ist dank der hochwertigen Materialien und Konstruktionsweise besonders leicht und langlebig. Robustes Gehäuse mit Gasabdeckung.

KAUFEN SIE KEIN SPIELZEUG - WÄHLEN SIE EIN HOCHWERTIGES GERÄT, DAS SIE JAHRELANG ZUVERLÄSSIG BEGLEITEN WIRD



199039

FLÜSSIGGAS-KARTUSCHEN (LPG)

- Für die Verwendung mit HENDI Crème-Brûlée Brenner 198254 & 198247.
- Nicht zum Nachfüllen von zB Gasfeuerzeugen geeignet.
- In Sets zu je 4 Stk. Kartuschen verpackt.
- Bestell-Einheit: Kartons mit 28 Stk. (7 Sets zu je 4 Kartuschen).

| Artikelnummer | Stückzahl | Gewicht (kg) | Bestelleinheit | € |
|---------------|-----------|--------------|----------------|------|
| 199039 | 4 | 0,227 | 7 | 9,75 |





Große Öffnung mit Hebel zum Hinzufügen von großen Gemüsestücken

Kleine Öffnung mit Stößel zum Hinzufügen kleinerer Gemüsestücke



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



Video ansehen



231807

GEMÜSESCHNEIDER PROFI LINE

- Robustes Gehäuse aus Aluminium mit glatter und präziser Oberfläche.
- Schneidscheibe mit Metalllagerhülse, die sich wesentlich langsamer abnutzt als Kunststofflagerhülsen.
- 2 Einlässe: großer Einlass mit einem Schieber an einem beweglichen Arm; kleinerer Einlass mit gelöstem Drücker.
- Hohe Arbeitshygiene – der Schneider wurde entwickelt, um Schmutzansammlungen zu vermeiden: glatter, gerader Griff des Druckers; Ein-/Ausschalter mit einheitlicher Oberfläche; glatte und präzise Oberfläche des Gehäuses an jeder Körperstelle
- Im Set enthalten: 5 Klingenscheiben für unterschiedliche Schnittergebnisse: 2 und 4 mm Scheiben und 3, 4, 5 und 7 mm Scheren; Auswerferscheibe; spezielle Reinigungsbürste.
- Der Motor ist dank eines großen und effektiven Kühlgebläses gut vor Überhitzung geschützt.
- Geschwindigkeit: 295 U/min.
- Leistung: 100-300 kg/h.
- Durchmesser der Scheibe: ~205 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 231807 | 230 | 550 | 540x240x(H)450 | 850,00 |



280096

SCHNEIDSCHEBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------------|-------|
| 280126 | 4 | 52,50 |
| 280096 | 1 | 52,50 |
| 280102 | 2 | 52,50 |
| 280201 | 6 | 52,50 |
| 280218 | 8 | 52,50 |
| 280225 | 10 | 52,50 |



280317

REIBESCHEBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------------|-------|
| 280317 | 7 | 45,95 |
| 280294 | 2 | 45,95 |
| 280300 | 3 | 45,95 |
| 280416 | 4.5 | 45,95 |



234730

WÜRFELGATTER

- Nur passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------------|--------|
| 234747 | 10 | 107,50 |
| 234730 | 8 | 107,50 |



234754

POMMES GATTER

- Nur passend für Gemüseschneider Professional 231807 & 231852.

- Gebrauch nur in Verbindung mit einer Schneidscheibe möglich

| Artikelnummer | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------------|-------|
| 234761 | 10 | 89,95 |
| 234754 | 8 | 89,95 |





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



Video ansehen



Kleine Öffnung mit
Stößel zum Hinzufügen
kleinerer Gemüsestücke

PROFI-GEMÜSESCHNEIDER

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

GroÙe Öffnung mit Hebel
zum Hinzufügen von
groÙen Gemüsestücken



231852

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|----------|
| 231852 | 230 | 750 | 500x250x(H)470 | 1 075,00 |



280423

JULIENNESCHNEID- SCHEIBEN

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

| Artikelnummer | Stärke (mm) | € |
|---------------|-------------|-------|
| 280423 | 3 | 82,50 |



280621

RASPELSCHIBE

- Passend für Gemüseschneider 231807 & 231852.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 280621 | 44,95 |



918500

AUSWURFSCHIBE FÜR GEMÜSESCHNEIDER

- Passender Ersatz für gebrochene oder verlorene Auswurfscheiben und ideal, um die Lebensdauer Ihres Gemüseschneiders zu verlängern.
- Geeignet für den Einsatz in HENDI Gemüseschneidern mit den Artikelnummern 231807 und 231852.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|-------|
| 918500 | ø220 | 17,95 |



280690

GESTELL FÜR 18 GEMÜ- SESCHNEIDSCHIBEN

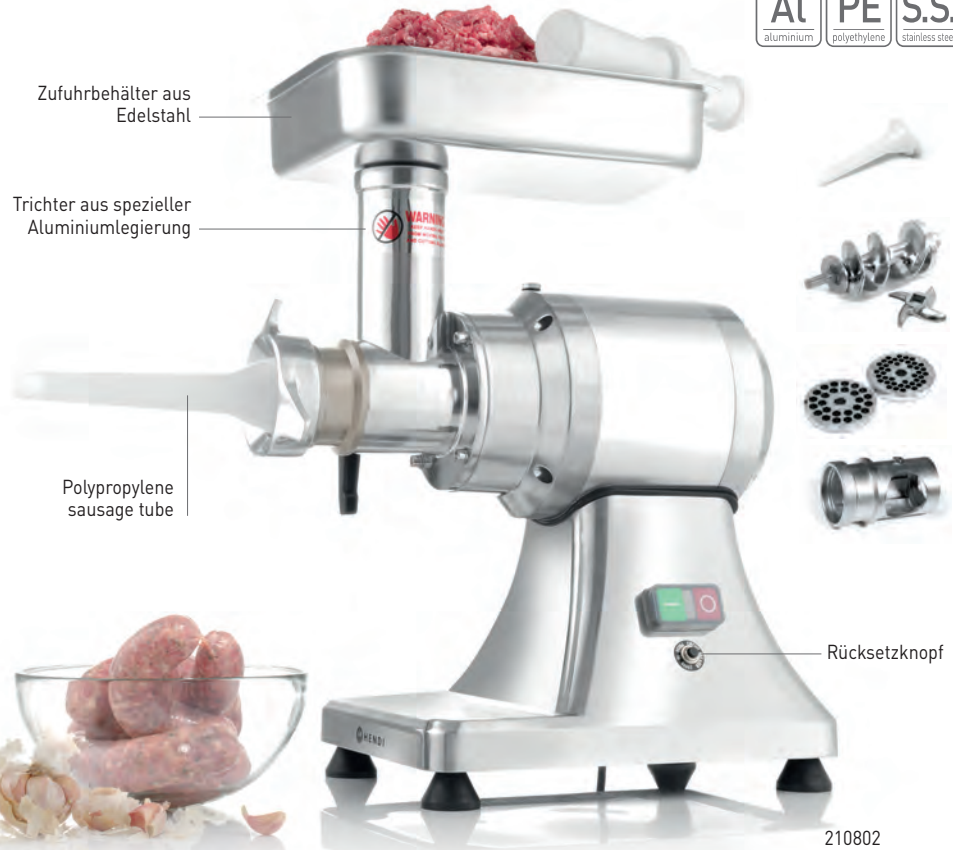
- Kapazität: 18 Schneidscheiben; sind nicht im Preis enthalten

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





Video ansehen



210802

FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 12

- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen. Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 70 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: ±1,7 kg/Min.
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 210802 | 230 | 550 | 432x261x(H)484 | 589,50 |

FLEISCHWOLF KITCHEN LINE 22

- Hochwertiges Profi - Gerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten.
- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung.
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen.
- Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm.
- Einfache Demontage zur einfachen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz.
- Anti-Rutsch-Füße.
- Verarbeitungsleistung: ±3,7 kg/min.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 210819 | 230 | 750 | 427x261x(H)486 | 679,50 |



282267



LOCHSCHEIBE FÜR FLEISCHWOLF - Ø 70 mm.

| Artikelnummer | passend für | mm | € |
|---------------|-------------|------|-------|
| 282229 | 210802 | ø8 | 17,95 |
| 282250 | 210802 | ø3 | 17,95 |
| 282243 | 210802 | ø4.5 | 17,95 |
| 282236 | 210802 | ø6 | 17,95 |
| 282267 | 210802 | ø2 | 17,95 |



282014



LOCHSCHEIBE FÜR FLEISCHWOLF - Ø 82 mm.

| Artikelnummer | passend für | mm | € |
|---------------|-------------|------|-------|
| 282014 | 210819 | ø8 | 25,00 |
| 282021 | 210819 | ø6 | 25,00 |
| 282038 | 210819 | ø4.5 | 25,00 |
| 282045 | 210819 | ø3 | 25,00 |
| 282052 | 210819 | ø2 | 39,50 |



933367

SCHNECKENSCHRAUBE FÜR FLEISCHWOLF



| Artikelnummer | passend für | € |
|---------------|-------------|-------|
| 933367 | 210819 | 60,00 |
| 931257 | 210802 | 65,00 |



282359



MESSER FÜR FLEISCHWOLF

| Artikelnummer | passend für | € |
|---------------|-------------|-------|
| 282359 | 210802 | 7,95 |
| 282076 | 210819 | 12,50 |

FLEISCHWOLF 198

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 210864 | 230 | 400 | 275x190x(H)347 | 159,50 |



Inkl. 3 Wurstfüllaufsätze

Schnecke aus Aluminiumlegierung, Messer aus Edelstahl



Fleischaufsatz mit Deckel



Video ansehen



Aluminium-Gehäuse

210864



Inkl. Fleischklopper für Rind-/Schweinefleisch



Video ansehen

ELEKTRISCHER FLEISCHZARTMACHER

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 975305 | 230 | 350 | 465x220x(H)430 | 775,00 |



975305



975329

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (GEFLÜGEL)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen HENDI Fleischzartmacher mit der Artikelnummer 975305.
- Edelstahlgehäuse.
- 2 Polypropylen-Rollen.
- Rollenlänge: 180 mm.

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



975312

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (SCHAWARMA)

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

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



976180

ROLLEN FÜR FLEISCHZARTMACHER (RIND- UND SCHWEINEFLEISCH)

- Zur Verwendung mit dem elektrischen Fleischzartmacher 975305 von HENDI.
- Gehäuse und Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- Maximale Abmessungen des Fleisches: 160 mm breit, 30 mm dick.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 976180 | 235x130x(H)120 | 232,50 |

WURSTFÜLLMASCHINEN

18/8

stainless steel

MAX. KAPAZITÄT

10 L



Video ansehen

Langlebiges Getriebe –
aus gehärtetem Stahl

Teile, die mit
Lebensmitteln in
Berührung kommen,
lassen sich leicht
entfernen, was das
Befüllen und Reinigen
erleichtert

282151

282151

Aus Edelstahl

WURSTFÜLLMASCHINE PROFI LINE

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

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 282571 | 3 | 304x304x(H)525 | 189,50 |
| 282588 | 5 | 304x304x(H)640 | 235,00 |
| 282090 | 7 | 300x340x(H)830 | 279,50 |
| 282151 | 10 | 415x315x(H)690 | 312,50 |



Inkl. 4 Edelstahl-Trichter
16/22/32/38 mm



282113

HAMBURGERPRESSE

- Zum Herstellen von Hamburgern Ø 130 mm.
- Alle Bauteile die mit Fleisch in Kontakt kommen sind aus Edelstahl.
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium.
- Dank des Hebels können die vorbereiteten Patties einfach aus der Presse entnommen werden.
- Behälter für Patty Teiler.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 282113 | 320x250x(H)300 | 234,50 |

PAPIER FÜR HAMBURGERPRESSE

- Hergestellt aus transparenter Zellulose und somit temperaturbeständig und biologisch abbaubar.
- Durchmesser: 130 mm.
- 1255 Stück pro Packung.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|------|-------|
| 282120 | 1255 | ø130 | 47,50 |



513026

HAMBURGERPRESSE

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 513026 | ø120x(H)80 | 8,95 |



513033



TORTILLAPRESSE

- Für max. Ø 200mm Tortillas.
- Aluminiumlegierung mit roter Pulverbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 513033 | 685x250x(H)200 | 19,95 |



AUFSCHNITTMASCHINEN PROFI LINE

- Für professionellen, gewerblichen Einsatz.
- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium, mit rutschfesten Füßen.
- Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
- Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
- Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
- Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integrierem Messerschärfer ausgestattet.
- Mit Schutzabdeckung sowie mit Restehalter und senkrechter Sperre.
- Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
- Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen

- an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:
- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite „0“ wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
 - Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
 - Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite „0“ eingestellt wurde.
 - Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.
 - Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt.



Video ansehen



210031



210048

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 195

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|---------------|
| 210031 | 230 | 200 | 400x400x(H)330 | 389,50 |

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 220

- Messerdurchmesser: 220 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 150 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|---------------|
| 210048 | 230 | 280 | 440x420x(H)350 | 432,50 |



210000



210017

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 250

- Messerdurchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 180 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|---------------|
| 210000 | 230 | 320 | 485x420x(H)395 | 498,50 |

AUFSCHNITTMASCHINE PROFI LINE 300

- Messerdurchmesser: 300 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 15 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 200 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|---------------|
| 210017 | 230 | 420 | 600x480x(H)450 | 825,00 |



Schnittstärke einfach einstellbar



Schlittenfixierung



Lebensmittelhalter



970294

AUFSCNITTMASCHINE PROFI LINE 220 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 220 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke bis zu 15 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 150 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 970294 | 230 | 280 | 440x420x(H)350 | 447,50 |



210086

AUFSCNITTMASCHINE PROFI LINE 250 ROTE SONDEREDITION

- Klingen-Durchmesser: 250 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke bis zu 15 mm.
- Maximaler Schnittdurchmesser: 180 mm.
- In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 210086 | 230 | 320 | 485x420x(H)395 | 512,50 |



975732

MESSER ANTIHAFTBESCHICHTET

- Zum Schneiden von Käse.

| Artikelnummer | passend für | mm | € |
|---------------|-------------|------|--------|
| 975800 | 210031 | ø195 | 89,50 |
| 975732 | 210048 | ø220 | 109,50 |
| 975749 | 210000 | ø250 | 132,50 |
| 975756 | 210017 | ø300 | 162,50 |



901915

ERSATZKLINGE FÜR AUFSCNITTMASCHINE

- Ersetzen Sie Ihre Messer Klinge, um die Lebensdauer Ihrer Aufschnittmaschine zu verlängern.
- Zur Verwendung mit HENDI Aufschnittmaschinen Profi Line mit den Artikelnummer 210215, 210017 oder 210086.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|--------|
| 901915 | ø250 | 149,50 |
| 901922 | ø300 | 195,00 |





KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE



- Für den professionellen Einsatz bestimmt. Ideal für Betriebsküchen, Großküchen oder jede Küche, in der regelmäßig und schnell größere Mengen an Kartoffeln und anderem Wurzelgemüse geschält werden müssen.
- Schält die Kartoffeln mit Hilfe einer Schleifscheibe und Schleifpads auf der Innenseite der Trommel.
- Trommel, Scheibe und Schleifpads sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Das garantiert eine einfache Reinigung, Langlebigkeit und hohe Effizienz.
- Die Schleifscheibe ist mit Rührwerken aus Aluminiumlegierung ausgestattet.
- Der Deckel ist aus strapazierfähigem Polycarbonat gefertigt, so können Sie den Schälvorgang stets im Auge behalten.
- Dank des leistungsstarken Motors dauert das Schälen einer einzelnen Ladung lediglich 2 bis 3 Minuten.
- Das Bedienfeld ist mit einem 8-Minuten-Timer und Kontrollleuchten ausgestattet.
- Das Gerät ist äußerst betriebssicher und ein Mikroschalter stoppt den Schäler, wenn die Abdeckung geöffnet wird.
- Ausgestattet mit einem Frischwasser- und Ablaufanschluss, um Kartoffeln während des Schälen gleichzeitig zu spülen.
- Die integrierte Schalenfangvorkehrung - bestehend aus 2 Behältern, von denen einer perforiert ist - verhindert die Verstopfung des Abwassersystems.
- Kunststofffüße bieten zusätzliche Stabilität und zwei der Standfüße verfügen über Montageplatten zur sicheren Befestigung am Boden.
- Wasserschutzklasse: IP23.



229217



229200

KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE 10KG

- Kapazität von 10 kg Kartoffeln pro Ladung, kann 140 bis 200 kg Kartoffeln pro Stunde schälen.
- Gewicht: 39,6 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|----------|
| 229217 | 230 | 750 | 622x540x(H)857 | 1 495,00 |

KARTOFFELSCHÄLER KITCHEN LINE 5KG

- Kapazität von 5 kg Kartoffeln pro Ladung, kann 70 bis 100 kg Kartoffeln pro Stunde schälen.
- Gewicht: 39,2 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|----------|
| 229200 | 230 | 550 | 622x540x(H)802 | 1 395,00 |



PLANETENRÜHRER KITCHEN LINE



MAX KAPAZITÄT

5 kg

- Gehäuse aus Aluminium (Artikelnummer: 222829) oder Gusseisen (Artikelnummer: 222836, 222843).
- Robuste Schüssel aus Edelstahl AISI201.
- Lieferung mit 3 Zubehörteilen aus Edelstahl AISI430: Schneebesen, Mixer und Knethaken.
- 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Langlebiger Schneckenantrieb aus verchromtem Stahl und mit Bronzeshnurrädern.
- Ein Hebel zum Absenken und Anheben der Schüssel.
- Einfach zu bedienendes digitales Bedienfeld (Artikelnummer: 222829) oder analoge Steuerung (Artikelnummer: 222836, 222843).
- Schutz gegen das Einschalten des Mixers bei hochgeklapptem Schutzgitter oder bei falscher Positionierung der Schüssel.
- Rückstellbarer Überhitzungsschutz.
- Timer, der bis zu 60 Minuten eingestellt werden kann (Artikelnummer: 222829).



222829



222836



222843



| Artikelnummer | 222829 | 222836 | 222843 |
|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Liter | 7 l | 10 l | 20 l |
| Mehl/Teigladung | 0,8 kg/2 kg | 2,5 kg/4 kg | 5 kg/8 kg |
| Maße | 240x420x(H)425 mm | 380x470x(H)730 mm | 490x580x(H)780 mm |
| Kontrolle | digital | mechanisch | mechanisch |
| Geschwindigkeit | 128/252/545 U/Min. | 148/244/480 U/Min. | 197/317/462 U/Min. |
| Netzspannung | 650 W/230 V | 600 W/230 V | 1100 W/230 V |
| € | 769,50 | 945,00 | 1 275,00 |





design by
Robert Bronwasser



6 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

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

ERGONOMISCHES UND LEICHTES GEHÄUSE

Profiliertes Griff für festen und zuverlässigen Grip.
Der richtige Betätigungswinkel.
**KOMFORTABLE BEDIENUNG UND NATÜRLICHE
ZEIGEFINGERPOSITION AM SCHALTER**

GERÄUSCHARM

Leise Antriebsbedienungs,
auch für offene Küchen geeignet.
**IDEAL FÜR PROFESSIONELLE
ANWENDER**



HENDI BLEND STABMIXER

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|------------|-------|
| 222157 | 230 | 250 | ø71x(H)444 | 98,50 |

**FÜR BEHÄLTER
UND PFANNEN
MIT EINER
KAPAZITÄT VON
1 BIS 4 LITERN**



HOCHWERTIGE VERARBEITUNG

Erhöhte Bruch-
und Kratzfestigkeit dank
ABS TERPOLYMER

BEEINDRUCKENDER GESCHWINDIGKEITSBEREICH

Von 6.600 bis 13.500 U/Min.
VERKÜRZTE VORBEREITUNGSZEIT

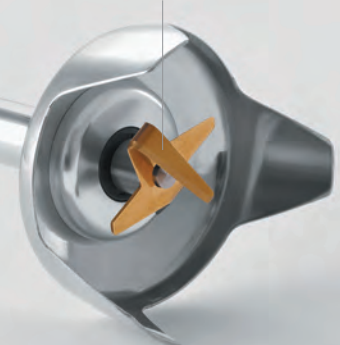
222157

TITANBESCHICHTETE KLINGEN

3-mal haltbarer und
abnutzungsresistenter.
VERBESSERTE HALTBARKEIT

MEHR MÖGLICHKEITEN

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



STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Für den professionellen Gebrauch, zB die Zubereitung von Gemüsesuppen, Soßen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenpüree, Eismischungen, etc.
- Mischgeschwindigkeit variabel einstellbar: 4000-16000 U/Min.
- Belüfteter langlebiger Motor in einem mattschwarzen Polyamidgehäuse.
- Mit 2,5 m langem Kabel mit geerdetem Stecker.



STABMIXER ANTRIEBSEINHEIT - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT, 350W

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------|--------|
| 221884 | 230 | 350 | ø100x416 | 122,50 |

STABMIXER ANTRIEBSEINHEIT - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT, 500W

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------|--------|
| 221891 | 230 | 500 | ø100x416 | 139,50 |



RÜHRSTAB FÜR STABMIXER

- Schaft und Klinge aus Edelstahl.
- Passend für Stabmixer Kitchen Line 221884, 221891.
- Inkl. Klängenentnahmeset.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|--------|
| 222232 | (L)300 | 89,50 |
| 222225 | (L)250 | 79,50 |
| 222249 | (L)400 | 98,50 |
| 222256 | (L)500 | 109,95 |



SCHNEEBESEN FÜR MIXER 221884 & 221891

- Besteht aus zwei Schneebesen aus Edelstahl.
- Sichere und einfache Befestigung an der Antriebseinheit.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 222263 | (L)250 | 98,50 |

STABMIXER KITCHEN LINE 160 - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|------------|--------|
| 222140 | 230 | 220 | ø75x(H)464 | 139,50 |

SCHNEEBESEN FÜR MIXER 222140

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 222164 | (L)185 | 92,50 |



STABMIXER PROFI LINE

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



Ausgestattet mit einem Digitaldisplay



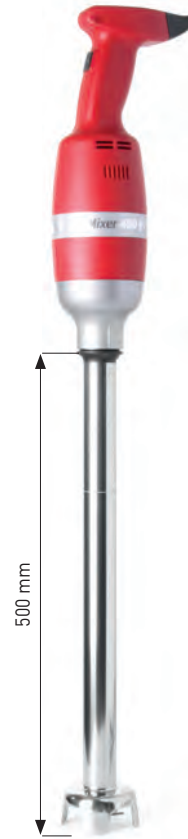
250 mm



300 mm



400 mm



500 mm



EXTRA-POWER
500W

| Artikelnummer | 224328 | 224335 | 224397 | 224359 | 224052 |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--|
| | Stabmixer 250, fixe Geschwindigkeit | Stabmixer Profi Line 300, Geschwindigkeit regelbar | Stabmixer Profi Line 400, Geschwindigkeit regelbar | Stabmixer Profi Line 500, Geschwindigkeit regelbar | Stabmixer Profi Line 500 - set |
| Schalttafel | | Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen) | Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen) | Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen) | Elektronisches Steuerungsfeld (9 Stufen) |
| Geeignet für bis zu (l) | 20 | 50 | 80 | 100 | 120 |
| Maße (mm) | ø75x(H)285 | ø100x(H)350 | ø100x(H)350 | ø100x(H)350 | ø100x(H)350 |
| Stablänge (mm) | 250 | 300 | 400 | 500 | 500 |
| Geschwindigkeit (U/Min.) | fixe 15 000 | regelbar 2 000 – 9 000 | regelbar 2 000 – 9 000 | regelbar 2 000 – 9 000 | regelbar 2 000 – 9 000 |
| Maximalgeschwindigkeit (U/Min.) | | 13 000 | 15 000 | 15 000 | 15 000 |
| Leistung/Spannung (W/V) | 250/230 | 300/230 | 400/230 | 400/230 | 500/230 |
| Gewicht (kg) | 1,45 | 3,45 | 4,1 | 4,1 | 4,25 |
| € | 285,00 | 465,00 | 545,00 | 550,00 | 675,00 |

**SCHNEEBESEN FÜR STABMIXER PROFI LINE 300, 400 & 500**

- Mit 2 Schneebesens.
- Einfache und sichere Montage.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|--------|
| 224342 | ø120x(H)330 | 195,00 |



934029

WANDHALTERUNG

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 934029 | 365x130x(H)70 | 42,50 |



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

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|--------|
| 224380 | 230 | 400 | ø100x(H)350 | 699,50 |



224380



STABMIXER & SCHNEEBESEN INKL. WANDHALTERUNG - VARIABLE GESCHWINDIGKEIT, 350W

- Für den professionellen Einsatz in Eisdielen, Restaurants und Hotelküchen und ideal zur Zubereitung von Eismischungen, Gemüsesuppen, Saucen, Füllungen, Mayonnaise, Tomatenpüree, usw.
- Enthält ein drehzahlgeregeltes Antriebsmodul, einen Mischarm, einen Schneebesen und eine praktische Wandaufhängung.
- Gehäuse aus langlebigem, mattschwarzem Polyamid.
- 250 mm langer Rührarm mit zwei Rührbesen aus Edelstahl.
- 400 mm langer Mischarm mit Edelstahl-Klingen.
- Für Mischbehälter mit bis zu 60 l und Rührbehälter mit bis zu 50 l Fassungsvermögen.
- Mischgeschwindigkeit: 4.000-16.000 U/Min.
- Gewicht des Antriebsmoduls: 2,35 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------|--------|
| 222393 | 230 | 350 | ø100x416 | 325,00 |



222393



STABMIXER 250VV - GESCHWINDIGKEIT REGELBAR

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|------------|--------|
| 224373 | 230 | 250 | ø75x(H)555 | 425,00 |



224373



MIXER MIT SCHALLDÄMMENDER ABDECKUNG

- Dieser Standmixer mit hoher Leistung ist ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie zum Zerstoßen von Eis.
- Austauschbares titaniumbeschichtetes Edelstahlmesser.
- Schälldämpfende Schutzhaube aus Polycarbonat und Schutzschalter.
- Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist.
- Inklusive bruchsicherer 2,5 Liter-Kanne aus Tritan.



- Fester Deckel aus Polypropylen und eine kleine BPA-freie Tritan-Deckelabdeckung.
- Abnehmbare Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis 90°C.
- Motor mit variabler Geschwindigkeitsregelung und Pulsschalter - Drehgeschwindigkeit von 8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. (ohne Belastung).
- Überhitzungs- und Überspannungsschutz.



Video ansehen



Video ansehen

Die schalldämpfende Haube reduziert die Betriebslautstärke signifikant

Antirutsch-Basis

230688
230602230695
230664**MIXER MIT SCHALLDÄMMENDER ABDECKUNG**

- Manuelle Bedienung mit Leistungsregler und Pulsschalter.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|----------|------|----------------|--------|
| 230688 | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 347,50 |
| 230602 | BPA free | 230 | 252x258x(H)547 | 365,50 |

DIGITALER MIXER MIT SCHALLDÄMMENDER ABDECKUNG

- Digitales Touch Bedienfeld mit 3 Leistungs- und Timereinstellungen, sowie Pulsfunktion.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|----------|------|----------------|--------|
| 230695 | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 387,50 |
| 230664 | BPA free | 230 | 252x258x(H)547 | 405,50 |

Bruchfeste
Polycarbonat-KanneEdelstahlmesser mit
TitaniumbeschichtungLanglebiges
MetallgetriebeLanglebiges
Metallgetriebe

HOCHLEISTUNGSMIXER

- Dieser leistungsstarke Standmixer ist ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie zum Zerstoßen von Eis.
- Austauschbares titaniumbeschichtetes Edelstahlmesser.
- Manuelle Bedienung mit Leistungsregler und Pulsschalter.
- Inklusive 2,5 Liter-Kanne aus Polykarbonat und Deckel und Stößel aus Polypropylen.
- Abnehmbare Kanne aus Polykarbonat, temperaturbeständig von -40°C bis +90°C.
- Hochleistungsmotor mit variabler Geschwindigkeitsregelung und Pulsschalter – Drehgeschwindigkeit von 16000 U/Min.
- bis zu 24800 U/Min.
- (ohne Belastung).
- Überhitzungs- und Überspannungsschutz.



Sehr leistungsstark, auch zum Eiscrushen geeignet

| Artikelnummer | V | W | mm | € | |
|---------------|----------|------|----------------|----------------|--------|
| 230718 | 230 | 1680 | 270x250x(H)550 | 210,00 | |
| 230213 | BPA free | 230 | 1680 | 270x250x(H)550 | 210,00 |

Inkl. extrem harter 2,5 Liter-Kanne, Pressvorrichtung und Hartgummiendeckel

230718



BEHÄLTER FÜR STANDMIXER BPA-FREI

- Austauschbehälter für HENDI Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- 2,5 Liter, bruchsicher.
- Aus Tritan, BPA-frei.
- Fester Deckel aus Polypropylen und eine kleine BPA-freie Tritan-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 933688 | 200x170x(H)360 | 107,50 |



933688



BEHÄLTER FÜR MIXER MIT TITANBESCHICHTETER KLINGE

- Austauschbehälter für Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Bruchfester Polykarbonat-Behälter mit 2,5 Litern Fassungsvermögen.
- Fester Deckel aus Polypropylen und kleine Polykarbonat-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 943489 | 200x170x(H)360 | 89,50 |



943489





Zuverlässiger Schutz

- Überhitzungsschutz
- Einklappbares Messer
- Nicht leitender Verriegelungsgriff
- Rutschfeste stabilisierende Füße
- Überlastsicherung
- Beleuchteter Schalter
- Sichtbare HOT-Markierung

Automatisches Anheben

Der Deckel verfügt über einen Federmechanismus - für besonders einfaches Öffnen und Schließen. Erhöht die Effizienz.

Robustes Design

Der Rahmen besteht aus säurebeständigem Stahl mit einer Dicke von über 2 mm. Solides und robustes Design.

Antihaftversiegelung der Oberfläche

Verhindert ein Anhaften an der Oberfläche. Schnelle Abdichtung in ca. 1-3 Sekunden (je nach Foliendicke).

Druckabsorbierer

Verhindert ein Brechen der Verpackung. Verhindert kleine Löcher und Lecks.

Leistungsstarker Heizmechanismus

Leistungsstarke Heizelemente verkürzen die Aufheizzeit auf nur ca. 8-10 Minuten (von der eingestellten Temperatur). Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Dichtfläche. Die Wärmedämmung reduziert den Wärmeverlust.

Einfaches Abschneiden der Folie

Mit einem automatisch einziehbares Messer mit 133 scharfen Zähnen. Hervorragend geeignet für alle Arten von Folien, auch für dicke Folien. Die Folie wird direkt hinter dem versiegelten Behälter in einem speziellen Streifen auf Basis der AIR-CUT-Technologie abgeschnitten



Inkl. Gratis-Matrize (805572) für Behälter 227x178mm

Wartungs-/Sicherheitszone

Rahmenbasis isoliert gegen hohe Temperaturen und elektrische Spannung. Hochwertige Materialien und nahtloses Design für eine schnelle Reinigung des unteren Teils des Gehäuses, ohne das Gerät dafür ausschalten zu müssen.

Hot Point-Temperaturregler

Temperaturregler mit einem Einstellungsbereich von 50 bis 210°C. Zur präzisen Anpassung der Haftfestigkeit für eine Vielzahl von Verpackungs- und Dichtungsfolien.

Rollender Folienvorschub mit Spannvorrichtung

Vielseitige Vorrichtung für unterschiedliche Dichtungsfolienbreiten - max. 187 mm. Passend für JUMBO-Rollen mit einem Durchmesser von bis zu 170 mm. Die Spannrolle sorgt für eine gleichmäßige Positionierung der Folie und verhindert so ein Abwickeln bzw. den übermäßigen Folienvorschub.



18/10
stainless steel

VERSIEGELUNGSMASCHINE KOMPAKT

- Konstruktion aus Edelstahl.
- Mit einem Deckel mit Federmechanismus für einfaches und sicheres Öffnen.
- Isolierter Griff aus robustem Kunststoff.
- Automatische Guillotine mit Sicherheitsmesser in speziell konstruierter Abdeckung; Schneiden erfolgt direkt hinter dem verschlossenen Behälter in einem speziellen Streifen (Luftschnitttechnik).
- Rutschfeste Füße schützen die Tischplatte vor Kratzern.
- Die Versiegelungsoberfläche verfügt über eine Titanbeschichtung, die ein Verkleben der Folie verhindert und eine schnelle Versiegelung in 1-3 Sekunden ermöglicht (je nach Foliendicke).
- Der Druckabsorber sorgt für eine dichte Versiegelung.
- Farbcodierte LEDs zur Leistungsüberwachung.
- Überhitzungssperre, Überhitzungsschutz, beleuchteter Sicherheitsschalter.
- Aufwärmzeit nach Inbetriebnahme bis zur vollen Betriebsart: ca. 8-10 Minuten.
- Versiegelung von Trays bis zu 235x190x(H)155 mm und Becher bis zu (H)170 mm.
- Maximale Folienrollengröße: Breite 187 mm, ø 170 mm – Folie separat erhältlich (970720).
- Ausgestattet mit Aluminiummatrize für 227x178 mm Behälter (805572), ohne Trennwand.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 330005 | 230 | 700 | 610x214x(H)190 | 875,00 |

MATRIZE FÜR HENDI VERSIEGELUNGSMASCHINE

- Aus poliertem Aluminium hergestellt.
- Schwarze Silikonichtung.

| Form | Artikelnummer | Typ | € |
|------|---------------|--|--------|
| | 805572 | ein Behälter (227x178 mm) | 119,50 |
| | 805589 | zwei Behälter (178x113 mm) | 119,50 |
| | 805596 | ein zweiteiliger Behälter (227x178 mm) | 119,50 |
| | 805619 | ein runder Behälter (ø165 mm) | 119,50 |
| | 805626 | ein dreiteiliger Behälter (227x178 mm) | 119,50 |

| Form | Artikelnummer | Typ | € |
|------|---------------|---|--------|
| | 805633 | zwei runde Behälter (ø115 mm) | 119,50 |
| | 805640 | ein zweiteiliger Colt-Behälter (227x178 mm) | 119,50 |
| | 805657 | zwei Behälter (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm) | 119,50 |
| | 805664 | ein Behälter (187x137 mm) | 119,50 |

VERSIEGELUNGSFOLIE PET/ CPP PEEL 12/40.4

- Für die Versiegelung von PET 12/ CPP 40 Lebensmittelschalen geeignet.
- PEEL-Schicht, die das Öffnen der versiegelten Folie erleichtert.
- Folienabmessungen: 52 µm Stärk, 18,5 cm breit, 250 m lang.
- Rollendurchmesser: ø15 cm.
- Rollengewicht: ca. 2,9 kg.
- Passend für HENDI Traysealer (330005).

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 970720 | 39,95 |





VAKUUMKAMMERN-VERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE

- Dichtungseiste 290 mm, 3,5 mm breit.
- Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Durchsichtiger Deckel aus ABS zur Kontrolle des Vakuumierprozesses.
- Für den professionellen Gebrauch.
- Vakuumzeit und Vakuumiergrad einstellbar.
- Digitales Display.

VAKUUMKAMMERN-VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Zur sicheren Verpackung von Lebensmitteln im professionellen Gastronomiebereich entwickelt.
- Besonders langlebig - Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl 304 gefertigt.
- Die Wölbung im Deckel ermöglichen auch das Vakuumieren von größeren Lebensmitteln.
- Der transparente Deckel aus verschleißarmen Materialien sorgt für eine lange Lebensdauer und erlaubt es dem Nutzer den Vakuumierungsprozess stets im Auge zu behalten.
- V-förmige Dichtung für bestmögliche Vakuumierergebnisse.
- Digitales und benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Vollautomatische Funktionsweise inkl. einstellbarer Schweißzeit und Druckanzeige.



975398



975268

| Artikelnummer | 975398 | 975268 | 975275 |
|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Maße | 359x429x(H)345 mm | 370x480x(H)435 mm | 425x560x(H)460 mm |
| Kammerabmessungen | 350x300x(H)110 mm | 320x370x(H)185 mm | 370x450x(H)220 mm |
| Dichtungseiste | 295 mm | 300 mm | 350 mm |
| Luftgekühlte Pumpe | 77 L/Min. | 133 L/Min. | 333 L/Min. |
| Energie/ Stromspannung | 630 W/230 V | 370 W/230 V | 750 W/230 V |
| Gewicht | 24,4 kg | 38 kg | 62 kg |
| € | 975,00 | 1 375,00 | 1 550,00 |



Video ansehen

NEW



936801

TEFLONBAND FÜR DIE OBERE SCHWEISSLEISTE

– 65mm breit, 1 Meter lang.

– Für HENDI Vakuüm-Maschinen.

| | |
|---------------|------|
| Artikelnummer | € |
| 936801 | 9,95 |

VAKUUMKAMMERN-VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Einstellbare Vakuümier- und Versigelungszeit.
- Wahlweise automatische oder manuelle Bedienung.
- Auch geeignet zum Vakuümieren von Flüssigkeiten und feuchten Lebensmitteln.
- Mit Marinierfunktion.
- Ausgestattet mit einer Digitalanzeige und einem manuellen Manometer.
- Die hochwertige Ölpumpe bietet einen hohen Druck (1009 mBar) und kurze Vakuümierzeiten.
- Gehäuse und Vakuümkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Die große Aussparung im Boden und der gewölbte Deckel ermöglichen auch das Vakuümieren von größeren Lebensmitteln.



201435

| Artikelnummer | 201435 | 201442 |
|-------------------------|-----------------------|------------------------|
| Maße | 359x425x(H)356 mm | 505x567x(H)465 mm |
| Kammerabmessungen | 300x350x(H)110 mm | 425x457x(H)100 mm |
| Dichtungsleiste | 300 mm | 410 mm |
| Luftgekühlte Pumpe | 8 m³/h – 133,3 L/Min. | 20 m³/h – 333,3 L/Min. |
| Leistung/ Stromspannung | 950 W/230 V | 1100 W/230 V |
| Gewicht | 27 kg | 58,8 kg |
| € | 1 095,00 | 1 895,00 |





970362

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse.
- Professionelle Pumpe und Manometer.
- Automatischer oder manueller Betrieb möglich.
- Digitales Display.
- Einstellbare Vakuumierzeit.
- Dichtungsleiste mit Teflon beschichtet.
- Pumpenleistung: 20 L/min.
- Nur geeignet für strukturierte Vakuumbutel.

| Artikelnummer | Schweißleiste (mm) | V | W | mm | € |
|---------------|--------------------|-----|-----|----------------|--------|
| 970362 | 350 | 230 | 250 | 370x280x(H)170 | 525,00 |



975374

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE

- Zum luftdichten Verpacken von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten, ausgenommen Flüssigkeiten.
- Kann mit dem Beutelrollenaufsatz 970638 verwendet werden.
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
- Die Deckeldichtung garantiert einen dichten Verschluss während des Betriebs.
- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Countdown-Timer: 0-6 Sek.
- Mit Marinierfunktion.
- Mit Impuls-Vakuum-Modus.
- Schnellstarttasten am Griff für noch einfacheres Vakuumieren und Versiegeln.
- Automatische Abschaltung nach 10 Minuten Stillstand.
- Vibrationspumpe.
- Pumpenleistung: 16 l/Min.
- Nettogewicht: 5 kg.
- Die Vakuumpackungsmaschine ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Zur Verwendung mit geprägten Beuteln.



970638

HALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTELROLLEN FÜR VAKUUMMASCHINE KITCHEN LINE (975374)

- Gehäuse aus ABS.
- Kann an der Vakuumpackungsmaschine Kitchen Line 975374 angebracht, aber auch als Stand-Alone verwendet werden.
- Ausgestattet mit einem austauschbaren Messer, zum exakten Abschneiden der Beutel.
- Innenmaße: 412x101x(H)101mm.
- Geeignet für Rollen bis maximal Ø 100x400mm.
- Mit transparentem Polykarbonat-Deckel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 970638 | 487x122x(H)107 | 22,95 |

| Artikelnummer | Schweißleiste (mm) | V | W | mm | € |
|---------------|--------------------|-----|-----|----------------|--------|
| 975374 | 410 | 230 | 550 | 490x260x(H)145 | 319,50 |

VAKUUMVERPACKUNGSBEUTEL



VAKUUM-KOCHBEUTEL

- Geeignet für die Sous-Vide-Küche.
- 2-lagig: Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +110°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 970676 | 100 | 200x150 | 7,15 |
| 970652 | 100 | 250x150 | 8,75 |
| 970683 | 100 | 300x200 | 12,65 |
| 970669 | 100 | 350x250 | 19,25 |
| 970690 | 100 | 400x300 | 24,50 |

VAKUUM-KOCHBEUTEL

- 2-lagig, Innenschicht aus lebensmittelechtem Polyethylen, Außenschicht aus Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 65 µm.
- Geeignet für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.
- Nicht für das Sous-Vide-Garen geeignet.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 970607 | 100 | 200x140 | 4,95 |
| 970386 | 100 | 230x160 | 7,95 |
| 970614 | 100 | 300x200 | 10,75 |
| 970393 | 100 | 350x250 | 14,50 |
| 970621 | 100 | 400x300 | 18,95 |



VAKUUM-KOCHBEUTEL ROLLE, GEPRÄGT - 2 STK.

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Die Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|----------|-------|
| 971062 | 2 | 6000x200 | 8,95 |
| 971079 | 2 | 6000x280 | 12,25 |

VAKUUM-KOCHBEUTEL, GEPRÄGT

- 2-lagig, Innenschicht 60 µm lebensmittelechtes Polyethylen, Außenschicht 15µm Polyamid (Nylon).
- Die Gesamtdicke beträgt 75 µm.
- Die verwendeten Materialien wirken wie ein UV-Filter.
- Das Prägen verbessert den Luftstrom aus dem Beutel während des Vakuumverpackungsprozesses.
- Die Beutel können bei Temperaturen von -20° bis +100°C eingesetzt werden.
- Geeignet für Kammer- und externe Vakuumverpackungsmaschinen.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 971048 | 100 | 150x400 | 17,50 |
| 971017 | 100 | 150x250 | 11,50 |
| 971024 | 100 | 200x300 | 17,50 |
| 971055 | 100 | 250x350 | 26,50 |
| 971031 | 100 | 300x400 | 33,95 |

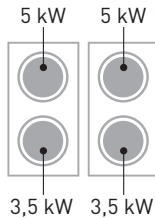


18/8

stainless steel



237687

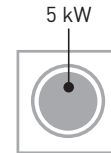


18/8

stainless steel



237670



4-FLAMMIGER INDUKTIONSHERD

- 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.
- Bis zu 60 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Elektroherden.
- 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 $\varnothing 160 - 300$ 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 | € |
|---------------|-----|-------|----------------|----------|
| 237687 | 400 | 17000 | 800x700x(H)870 | 2 595,00 |

HOCHLEISTUNGS-INDUKTIONSHOCKERKOCHER

- 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.
- Bis zu 60 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Elektroherden.
- 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 $\varnothing 160 - 300$ 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 | 400x400x(H)380 | 695,00 |

GASKOCHER KITCHEN LINE 4 BRENNER MIT ELEKTRISCHEM OFEN GN 1/1



- 4 Brenner: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW.
- Geeignet für Kochgeschirr: Ø 120-300 mm.
- Kochplatte aus Edelstahl AISI 304.
- Seiten- und Rückgehäuse aus Edelstahl: AISI 430.
- Gusseisenroste 335x300 mm, einer für jeden Brenner.
- Hochwertige Gusseisenbrenner.
- Im Auslieferungszustand eingerichtet zur Verwendung mit Erdgas.

- Düsen zum Umbau für die Verwendung mit Propangas enthalten.
- Stahlfüße mit rutschfester Oberfläche, einstellbar von 100 bis 165 mm.

- Konvektionsofen 3 kW/230 V (225882, 225899)
- Edelstahlkammer: 640x370x(H)350 mm, 4 GN 1/1 Einschübe.
 - Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
 - Inkl. 1 GN 1/1 Gitter

Gusseisenroste 335x300 mm,
einer für jeden Brenner



Geeignet für Kochgeschirr:
Ø 120-300 mm

Kochplatte aus Edelstahl
AISI 304, Seiten- und
Rückgehäuse aus
Edelstahl: AISI 430.

Konvektionsofen GN 1/1

verstellbare Stahlfüße
100-165 mm

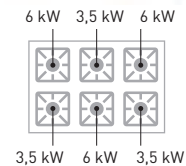
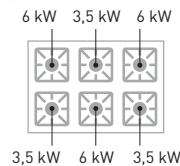
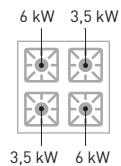
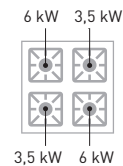


839997

TOPFTRÄGER

- Zum Aufsetzen kleiner Pfannen
auf große Topfaufsätze.

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



| Artikelnummer | 227381 | 225882 | 226094 | 225899 |
|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Maße | 800x700x(H)310 mm | 800x700x(H)900 mm | 1200x700x(H)900 mm | 1200x700x(H)900 mm |
| Ofenabmessungen | - | 640x370x(H)350 mm | - | 640x370x(H)350 mm |
| Brennerleistung | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW | 2x 3,5 kW + 2x 6 kW | 3x 3,5 kW + 3x 6 kW | 3x 3,5 kW + 3x 6 kW |
| Art des Ofens | - | Konvektion, elektr | - | Konvektion, elektr |
| Ofenleistung | - | 3 kW | - | 3 kW |
| Totale Kraft | 19 kW [HS] | 19 kW [HS] | 28,5 kW [HS] | 28,5 kW [HS] |
| Stromspannung | - | 230 V | - | 230 V |
| Gewicht | 35 kg | 82 kg | 95 kg | 105 kg |
| € | 1 425,00 | 2 495,00 | 2 295,00 | 2 995,00 |



S.S.
stainless steel

225806

GASHERD - 5 BRENNER MIT OFFENEM UNTERBAU

- Geeignet für Erdgas.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Mit elektronischer Zündung und Thermoelementen.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannenthalterung.
- Gewicht: 45 kg.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|----------|
| 225806 | 14.3 | 900x600x(H)850 | 1 425,00 |



225707

GASHERD - 5 BRENNER MIT ELEKTROOFEN

- Geeignet für Erdgas.
- 3 Brenner mit 3,0 kW.
- 1 Kleinbrenner mit 1,8 kW.
- 1 Wok-Brenner mit 3,5 kW.
- Piezo-Zündung und Thermoelement.
- Dreiteilige gusseiserne Pfannenthalterung.
- Umluftofen 1/1 GN mit einer Leistung von 2,7 kW, ausgestattet mit zwei Ventilatoren, Thermostat bis 275°C und Timer.
- Inkl. 2 Roste.
- Zusätzliches oberes Element von 2,5 kW zum Grillen.
- Ofeninnenraum und Innentür aus Edelstahl.
- Gewicht: 78 kg.

| Artikelnummer | V | W | kW[HS] | mm | € |
|---------------|-----|------|--------|----------------|----------|
| 225707 | 230 | 2900 | 14.3 | 900x655x(H)900 | 1 995,00 |



626504

147207

147306

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 | 112,50 |

RING FÜR HOCKERKOCHE

- Wokaufsatz zur Verwendung der Wokpfanne 626504 auf Hockerkocher 147108.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 147207 | ø360x(H)80 | 69,95 |

UNTERGESTELL FÜR HOCKERKOCHE

- Nur für Hockerkocher 147108 geeignet.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 147306 | 425x425x(H)400 | 189,50 |



147801

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.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 147801 | 6 | 400x440x(H)390 | 312,50 |



147276

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.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 147276 | 10.8 | 580x650x(H)400 | 398,50 |



HOCKERKOCHER PROFI LINE

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

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 147108 | 6.7 | 425x425x(H)400 | 595,00 |



147108

NEW



152157

DRUCKREGLER 50 MBAR FÜR PROPAN- UND BUTANGRASGRILLS

- Für HENDI Gasgrills und Hockerkocher.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 152157 | 15,95 |

NEW



147139

GASSCHLAUCH FÜR HOCKERKOCHER

- Für HENDI Hockerkocher Profi Line und Kitchen Line mit den Artikelnummern 147108 oder 147801.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 147139 | 17,50 |



INDUKTIONSKOCHER KITCHEN LINE

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

THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG



239391



239421

INDUKTIONSKOCHER 2000W KITCHEN LINE

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 11 Stufen einstellbar.
- Temperaturbereich: 35-240°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 | 293x373x(H)56 | 98,50 |

INDUKTIONSKOCHER 3500W KITCHEN LINE

- 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 | 337x417x(H)85 | 225,00 |




Stabiler Edelstahlrahmen

Hochwertige Belüftung

Touch-Bedienung



 min Ø120 mm
max Ø230 mm

3500 W
230 V

239414



Geeignet für eine Pfanne
oder einen Behälter GN 1/2

800 W
230 V

239384

INDUKTIONSKOCHER DOPPELT KITCHEN LINE

- Touch-Bedienung, Leistung und Temperatur in 9 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: 35-240°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 | 608x370x(H)61 | 207,50 |

WARMHALTEPLATTE INDUKTION KITCHEN LINE

- Einzigartige Warmhalteplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule, die es ermöglicht, gleichzeitig mehrere Behälter warmzuhalten und trotzdem volle Flexibilität in Sachen Platzierung bietet.
- Leistung 11-stufig mittels Drehknopfreger einstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100°C.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Maximale Belastung: 15 kg.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|---------------|--------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)62 | 147,50 |





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 | 327x425x(H)100 | 225,00 |



INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über Touch-Bedienelemente möglich.
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser von zwischen 140 und 280 mm. Höhenverstellbare Füße.
- Maximal zulässiges Beladungsgewicht: 20 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 239711 | 230 | 3500 | 340x440x(H)120 | 259,50 |



INDUKTIONSKOCHER MODELL 3500 D XL

- Digitale Strom-, Temperatur- und Timereinstellung über berührungsempfindliche Bedienelemente.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Mit leicht zu reinigendem Fettfilter und doppelter Belüftung.
- Geeignet für Pfannen mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 300 mm.
- Höhenverstellbare Füße.
- Zulässige maximale Beladung: 20 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 239698 | 230 | 3500 | 390x500x(H)120 | 312,50 |




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.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|----------------------|-----|------|----------------|--------|
| 239766 | Induktionskocher | 230 | 3500 | 340x450x(H)120 | 312,50 |
| 239681 | Induktionswok+Pfanne | 230 | 3500 | 340x450x(H) | 412,45 |



 min ø140 mm
max ø280 mm

5000 W
400 V

239322



 min ø140 mm
max ø280 mm

5000 & 3500 W
400 V

239346

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 Backofens: 30 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 239322 | 400 | 5000 | 398x515x(H)168 | 475,00 |

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 Backofens: 20+20 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 239346 | 400 | 7000 | 405x698x(H)145 | 975,00 |



239681



239773

WOKPFANNE

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 239773 | ø360x(H)180 | 99,95 |





S.S.
stainless steel

INDUKTIONSKOCHER MODELL 2000

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

239230



min ø120 mm
max ø260 mm

2000 W
230 V

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|---------------|--------------|
| 239230 | 230 | 2000 | 296x370x(H)46 | 89,95 |



ABS
plastic

INDUKTIONSKOCHER MODELL 1800

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

239209



min ø120 mm
max ø260 mm

1800 W
230 V

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|---------------|--------------|
| 239209 | 230 | 1800 | 315x345x(H)70 | 75,00 |



209509

AL
aluminium

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)30 | 186,50 |



239193



INDUKTIONSHHEIZPLATTE 800 W

- Schwarze Kristallglasoberfläche und Kunststoffgehäuse.
- Leistungsregulierung in 10 Stufen einstellbar, ausgestattet mit einem elektronischen Überhitzungsschutz.
- Bedienfeld mit LED-Anzeige und Touch-Steuerung, kann versenkt montiert werden.
- Kann als Heizgerät verwendet werden, das mit einem speziellen Adapter ausgestattet ist.
- Auch für den Einbau mit dem optional separat erhältlichen Ring (239186) geeignet.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|------------|-------|
| 239193 | 230 | 800 | ø245x(H)68 | 97,50 |



239186

EINBAURAHMEN FÜR INDUKTIONSHHEIZGERÄT 800W

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 239186 | ø270x(H)17 | 10,95 |



239551

INDUKTIONSHHEIZPLATTE 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 des Backofens: 15 kg.
- Geeignet für Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser von ø120-200 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|-------------|--------|
| 239551 | 230 | 1000 | 350x350x(H) | 112,50 |



Zwei Quarz-
HeizelementeBeleuchtung
unter dem Regal

233962

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 | 650x467x(H)630 | 675,00 |



233726



233733



WARMHALTEVITRINE MIT 3 AUSLAGEN

- Doppelt verglaste Frontscheibe.
- Zugang mit 2 Schiebetüren auf der Rückseite.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte LED Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare Regalböden.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Temperaturbereich: +30°C bis +90°C.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|------|----------------|--------|
| 233726 | 120 Liter | 230 | 1100 | 678x568x(H)686 | 635,00 |
| 233733 | 160 Liter | 230 | 1500 | 857x568x(H)686 | 725,00 |

LED-Beleuchtung

Schiebetüren





273982



273999

WARMHALTEVITRINE MIT 1 AUSLAGE



- Gehärtetes Glas an den Seiten mit gewölbter Frontscheibe.
- Edelstahlgehäuse.
- Große Glastüre an der Rückseite für einfaches Befüllen.
- Einfach zu reinigen.
- Mit herausnehmbarer Krümelschublade.
- Temperatur regelbar bis 85 °C.
- Inklusive feinmaschigem GN 1/1 Rost für kleinere Lebensmittel.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|--------|-----|-----|----------------|--------|
| 273982 | einzel | 230 | 400 | 554x376x(H)311 | 372,50 |

WARMHALTEVITRINE MIT 2 AUSLAGEN



- Gehärtetes Glas an den Seiten mit gewölbter Frontscheibe.
- Edelstahlgehäuse.
- Große Glastüre an der Rückseite für einfaches Befüllen.
- Einfach zu reinigen.
- Mit herausnehmbarer Krümelschublade.
- Temperatur regelbar bis 85 °C.
- Inklusive zweier feinmaschiger GN 1/1 Roste für kleinere Lebensmittel.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 273999 | doppelt | 230 | 400 | 554x376x(H)432 | 475,00 |



Wasserbehälter zur Befeuchtung.

WARMHALTEVITRINE



- Zugang mit Türe auf der Rückseite.
- Beleuchtete Werbebox.
- Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte Innenbeleuchtung.
- 3 verchromte, höhenverstellbare 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 | 460x448x(H)785 | 625,00 |



233740



7 Bleche
500 W
230 V



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 | 7 Bleche | 230 | 500 | 345x450x(H)315 | 165,00 |

Einfach zu bedienen.



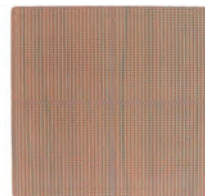
Mit feiner Gewebeflechtung für das Trocknen von kleineren Stücken.



KUNSTSTOFF-TROPFSCHALE FÜR DÖRRAUTOMATEN

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

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 941461 | 5,00 |



NEW

941461

DÖRRAUTOMAT 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 Dörreergebnisse, 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 | 340x450x(H)311 | 185,00 |



Video ansehen

DÖRRAUTOMAT PROFI LINE 10 BLECHE

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
- Digitales Bedienfeld.
- Timer einstellbar bis zu 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten.
- Temperatur einstellbar von 35°C bis 75°C in 5°-Schritten.
- Leise Lüfter zirkulieren die warme Luft für ein gleichmäßig getrocknetes Ergebnis, ohne dass die Schalen gedreht werden müssen.
- Ausgestattet mit 10 Edelstahlgittern à 395x380 mm.
- Die Gitter sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen.
- Dank der transparenten Tür können Sie den Trocknungsprozess im Auge behalten.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|------|----------------|--------|
| 229026 | 10 Bleche | 230 | 1000 | 417x535x(H)430 | 325,00 |

TROPFSCHALE FÜR DÖRRAUTOMATEN

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

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 946190 | 6,00 |

GEWÜRZMATTE FÜR DÖRRAUTOMATEN

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

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 946268 | 5,00 |

6 Bleche
600 W
230 V



229033

10 Bleche
1000 W
230 V

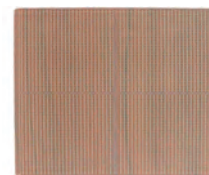


229026

NEW



946190



946268

Transparente Unterlage enthalten



Einfach zu bedienende digitale Steuerung



Geeignet zum Trocknen auf 10 Blechen gleichzeitig





Klappbare Donut-Ablage

S.S.
stainless steel

205914



Dank der „Kaltzone“ werden Frittirrückstände unter der Heizvorrichtung gesammelt und die Qualität des Öls erhöht.

Ablasshahn

DONUT-FRITTEUSE

- Ideal zum Braten von Donuts, Engelsflügeln, Beignets, holländischen Donuts und anderen frittierten Teigwaren.
- Komplett aus Edelstahl, mit zwei Rosten (354x383mm) mit Cool-Touch-Griff, einem Heizschutz und einem Deckel, der auch als Auffangwanne dienen kann.
- Einfach zu bedienen und zu reinigen, geeignet für intensive Nutzung und hohe Leistungen.
- Ausgestattet mit einem großen geschweißten Öltank (400x400x(H)160 mm) mit einem Fassungsvermögen von max. 12 Liter.
- Der Tank ist mit einem Ablasshahn und einer Markierung für den Min./Max. Ölstand ausgestattet und verfügt über eine "Kaltzone" zur Verbesserung der Ölgebrauchszeit.
- Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion im ausgezogenen Zustand und Überhitzungsschutz.
- Die Temperatur kann von 50° bis 190°C eingestellt werden.
- Heizungsanzeigeleuchte zur Anzeige, ob das Heizelement in Betrieb ist.
- Mit rutschfesten Gummifüßen.

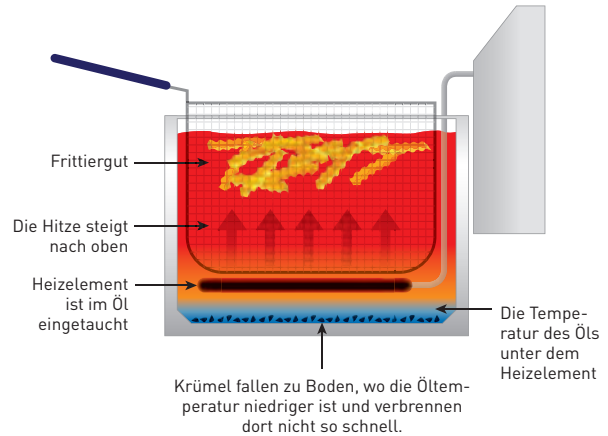
| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 205914 | 12 | 230 | 3500 | 630x860x(H)360 | 495,00 |



FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- 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 Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.

18/0
stainless steel



XL
10L

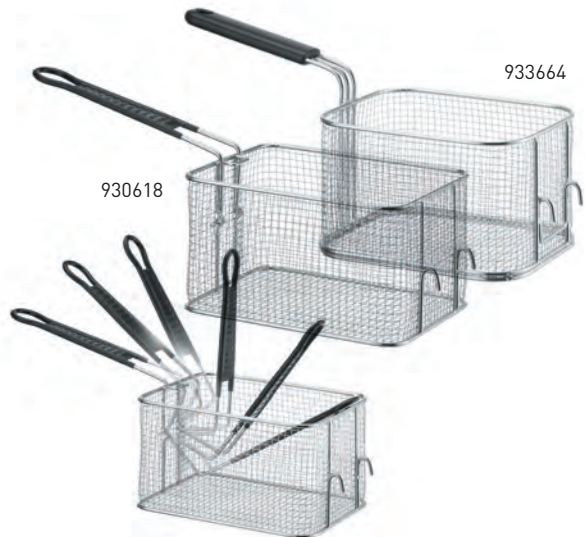
FRITTEUSE 10 LITER, 400V, 6600W

- Sehr leistungsstarke 400V-Fritteuse, die dem Heizelement eine Leistung von bis zu 6600W ermöglicht.
- Verkürzt die Temperaturerholungszeit nach dem Einlegen von Tiefkühlkost und führt so zu knusprigeren Speisen.
- Lieferung ohne Stecker, für die Installation wird ein Elektriker benötigt.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 209424 | 10 | 400 | 6600 | 302x687x(H)375 | 389,50 |

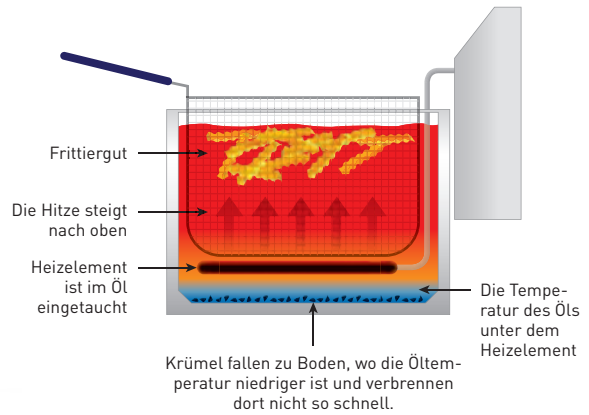
FRITTIERKORB

| Artikelnummer | | € |
|---------------|---|-------|
| 930618 | Geeignet für 4 Liter Fritteuse 205808 und 205846 | 15,00 |
| 930632 | 6 Liter Fritteuse 205815 205853 | 22,00 |
| 930656 | Frittierkorb für HENDI, 8-Liter-Fritteuse 205822 205839 | 25,00 |
| 933664 | 8-Liter-Fritteuse 207208 207307 209202 209301 | 30,00 |
| 944387 | Einführung Fritteusen 215012 215029 | 35,00 |
| 961247 | 10-Liter-Fritteuse 209424 | 35,00 |



FRITTEUSEN PROFI LINE DIGITAL

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- 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 Therмосicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



Frittierkörbe auf Seite 165



207369



207376

FRITTEUSE 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 | 300x515x(H)345 | 298,50 |

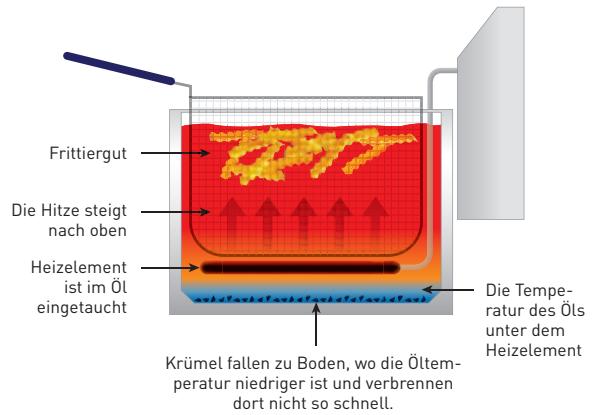
FRITTEUSE PROFI LINE DIGITAL- MIT ABLASSHAHN 2 X 8 L

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

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 207376 | 16 | 230 | 7000 | 605x515x(H)345 | 589,50 |

FRITTEUSEN PROFI LINE

- Die Profi Line-Tischfritteusen sind aus Edelstahl 18/0 gefertigt.
- Element mit Abschaltfunktion beim Entfernen.
- 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 Thermo-sicherung.
- Ein Frittierkorb mit extra langem Griff macht dieses Modell zu einem feinen Gerät für den intensiven Gebrauch.
- Alle Fritteusen werden mit Frittierkorb und Deckel geliefert.



207208



207307

18/0
stainless steel

PROFI LINE FRITTEUSE, 8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 207208 | 8 | 230 | 3500 | 305x460x(H)350 | 232,50 |

PROFI LINE FRITTEUSE, 2 x 8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 207307 | 16 | 230 | 7000 | 605x460x(H)350 | 459,50 |



209202



209301

PROFI LINE FRITTEUSE MIT ABLASSHAHN, 8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 209202 | 8 | 230 | 3500 | 305x515x(H)350 | 269,50 |

PROFI LINE FRITTEUSE MIT ABLASSHAHN, 2 x 8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 209301 | 16 | 230 | 7000 | 605x515x(H)350 | 489,50 |



18/0
stainless steel



205808



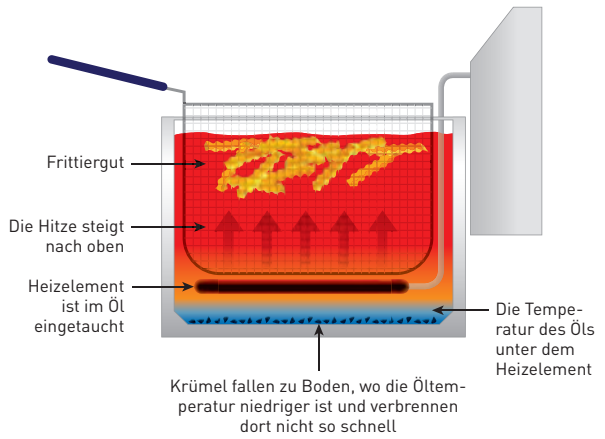
205839

FRITTEUSE KITCHEN LINE

- Gehäuse und Öltank aus Edelstahl.
- Abnehmbares Element mit Abschaltfunktion beim Abnehmen.
- Abnehmbarer Ölbehälter für eine besonders einfache Reinigung.
- Heizleuchte zur Anzeige, 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.

Frittierkörbe
auf Seite 165

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----------|----------------|--------|
| 205808 | 4 | 230 | 3000 | 217x380x(H)300 | 125,00 |
| 205846 | 4+4 | 230 | 3000+3000 | 470x420x(H)330 | 242,50 |
| 205815 | 6 | 230 | 3300 | 265x430x(H)290 | 137,50 |
| 205853 | 6+6 | 230 | 3300+3300 | 550x430x(H)290 | 267,50 |
| 205822 | 8 | 230 | 3500 | 265x430x(H)345 | 149,50 |
| 205839 | 8+8 | 230 | 3500+3500 | 550x430x(H)345 | 289,50 |



4 l

4+4 l

6 l

6+6 l

8 l

8+8 l



205808



205846



205815



205853



205822



205839



215012

8 l
3500 W
230 V



215029

2x 8 l
2x 3500 W
230 V



INDUKTIONSFRITEUSE MIT ABLASSHAHN

- 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.

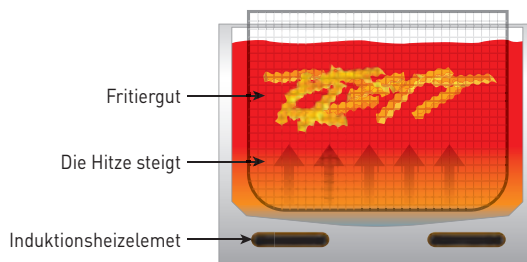
INDUKTIONSFRITEUSE MIT ABLASSHAHN - 8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 215012 | 8 | 230 | 3500 | 290x485x(H)405 | 398,50 |

INDUKTIONSFRITEUSE - MIT ABLASSHAHN 2X8 L

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 215029 | 16 | 230 | 7000 | 580x485x(H)406 | 798,50 |

Frittierkörbe
auf Seite 165



Einfaches Ablassen des Öls
mithilfe eines Ablasshahns



Inkl. Filter für den
Induktionsmotor



Praktische Einhängung
für den Frittierkorb





273869

273876

273845

Infrarot-Glühlampe 919200
inkludiert

273883

273890

273852

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, KONISCH



- Dank der regulierbaren Kabellänge von 70 cm bis 150 cm sehr flexibel und individuell einsetzbar.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf individuell angepasst werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens zum Warmhalten von Speisen aller Art geeignet.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-------------|-------|
| 273869 | Silber | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 76,50 |
| 273876 | Kupfer | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 76,50 |
| 273845 | Schwarz | 230 | 250 | ø275x(H)250 | 76,50 |

INFRAROT-GLÜHLAMPE

- Ersatzbirne für Infrarot-Wärmelampen.
- Dank warmem rotem Licht ideal für den Hausgebrauch.
- Bruchsicher, mit normaler Fassung (E27).

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|-------|
| 919217 | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 13,95 |

HÖHENVERSTELLBARE WÄRMELAMPE, ZYLINDERFÖRMIG



- Sehr flexibel und individuell einsetzbar dank der regulierbaren Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm.
- Die Wärmeleistung kann durch die Höheneinstellung der Lampe für jeden Bedarf reguliert werden.
- Der Ein-/Ausschalter befindet sich auf der Oberseite der Lampe.
- Dank der bruchsicheren Glühbirne bestens geeignet zum Warmhalten von Speisen aller Art.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-------------|-------|
| 273883 | Silber | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 67,50 |
| 273890 | Kupfer | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 67,50 |
| 273852 | Schwarz | 230 | 250 | ø175x(H)250 | 67,50 |



919217



919200

INFRAROT-GLÜHLAMPE

- Ersatzbirne für Infrarot-Wärmelampen.
- Dank hellem weißem Licht ideal für den Hausgebrauch.
- Bruchsicher, mit normaler Fassung (E27).

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|-------|
| 919200 | 230 | 250 | ø125x(H)170 | 13,95 |



273906

Infrarot-Glühlampe 919200
inkludiert

273913



WÄRMEBRÜCKE MIT 2 INFRAROTLAMPEN

- Ideal zum Warmhalten von Speisen für die Zeit zwischen der Zubereitung und dem Servieren.
- Höhenverstellbar von 590 bis 790 mm.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 273906 | Silber | 230 | 500 | 453x360x(H)790 | 137,50 |
| 273913 | Schwarz | 230 | 500 | 453x360x(H)790 | 145,00 |



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.

Schaber und Wender
auf Seite **83**

GRILLPLATTE

- Grillfläche 330x270 mm, glatte Ausführung.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|--------|-----|------|----------------|--------|
| 203125 | glatte | 230 | 2000 | 300x420x(H)225 | 275,00 |

203125



203149

GRILLPLATTE

- Grillfläche 518x328 mm, glatte Ausführung.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-------------------|-----|------|----------------|--------|
| 203149 | glatte Ausführung | 230 | 2400 | 550x420x(H)240 | 369,50 |



203156

GRILLPLATTE

- Grillfläche 518x328, 1/2 glatt und 1/2 gerillt.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|------------------------|-----|------|----------------|--------|
| 203156 | 1/2 glatt, 1/2 gerillt | 230 | 2400 | 550x380x(H)240 | 389,50 |



203170

GRILLPLATTE

- Grillfläche: 518x328 mm, gerillte Ausführung.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------------------|-----|------|----------------|--------|
| 203170 | gerillte Ausführung | 230 | 2400 | 550x420x(H)240 | 439,50 |



203163

GRILLPLATTE

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

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|------------------------|-----|------|----------------|--------|
| 203163 | 2/3 glatt, 1/3 gerillt | 230 | 3500 | 720x530x(H)250 | 545,00 |



KONTAKTGRILLS

- Perfekt zum Grillen und Erhitzen von Paninis, Fleisch, Würstchen und Gemüse.
- Emaillierte Gitterroste aus Gusseisen, die einfach zu reinigen und zu warten sind.
- Das Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl 18/10 garantiert Langlebigkeit.
- Leistungsstarke Heizelemente heizen die Grillflächen schnell und effizient auf.
- Die Temperatur kann mittels Thermostat ganz einfach von 0°C bis 300°C eingestellt werden.
- Belüftungsöffnungen schützen den Grill vor Überhitzung.

- Bodengitter mit hinteren und seitlichen Kanten und einer abnehmbaren Tropfschale, 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.
- Inklusive Netzschalter mit integrierter Anzeigeleuchte, Vorheizleuchte und 1,7m Netzkabel mit geerdetem Stecker.
- Mit Gummifüßen für mehr Stabilität und zur Reduktion versehentlicher Bewegungen während des Gebrauchs.
- Eine Grillreinigungsbürste ist im Lieferumfang enthalten.

Komfortabler Griff

Heizfläche aus Gusseisen mit Keramikbeschichtung



Video ansehen



Fettauffangschale

Thermostat mit einfacher Temperaturregelung

KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263501 | 230 | 1800 | 310x370x(H)210 | 197,50 |

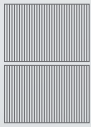
KONTAKTGRILL - EINZELVERSION

- Grillfläche 220x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263600 | 230 | 1800 | 310x370x(H)210 | 197,50 |

1800 W
230 V

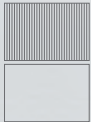
263501



KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263655 | 230 | 2200 | 430x370x(H)210 | 232,50 |



KONTAKTGRILL - PANINI

- Grillfläche 340x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

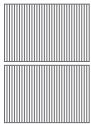
| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263662 | 230 | 2200 | 430x370x(H)210 | 232,50 |

2200 W
230 V



263655

XL
→ | 545 mm | ←



KONTAKT-GRILL PANINI XL

- Sowohl die obere als auch die untere Grillplatte ist gerillt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263624 | 230 | 2700 | 548x415x(H)210 | 389,50 |

3000 W
230 V



263624

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION, GERILLTE AUSFÜHRUNG

- Thermostate separat einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- Gerillte Ausführung.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263709 | 230 | 3600 | 570x370x(H)210 | 332,50 |

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- Oben gerillt und unten glatt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263808 | 230 | 3600 | 570x370x(H)210 | 332,50 |

KONTAKTGRILL - DOPPELVERSION

- Thermostate unabhängig einstellbar.
- Grillfläche untere Platte 475x230 mm.
- 1/2 glatt, 1/2 gerillt.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 263907 | 230 | 3600 | 570x370x(H)210 | 332,50 |

263709

3600 W
230 V



Motor sowohl rechts-
als auch linksdrehend

Große
Hitzreflektoren

Herausnehmbares
Abtropfgitter

4 leistungsstarke
Brenner



226001

DÖNERGRILL GAS PROFI LINE

- Für den Gebrauch von Erdgas, Düsenset für den Gebrauch mit Propangas. (Druckminderer und Gasschlauch nicht im Lieferumfang enthalten)
- Abstand verstellbar
- Leistung der Brenner: 12 kW
- Seitenteile im Lieferumfang enthalten
- Länge: 900 mm
- Für Spieße bis zu 80 kg
- Gewicht: 30 kg

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|----------|
| 226001 | 12 | 470x550x(H)1150 | 1 175,00 |

18/0

stainless steel

ELEKTRISCHES KEBABMESSER

- Geeignet zum Schneiden von Dönerfleisch und Gyros unter professionellen Bedingungen.
- Inklusive 2 Messer Ø 100 mm, 1 glattes Messer und 1 gezahntes Messer.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und sind geeignet zum Verarbeiten von bis zu 60 kg/h.
- Leicht einstellbare Schnittstärke von 0 - 8 mm.
- Klingendeckung aus Edelstahl für sicheres Arbeiten.
- Griff und Motorgehäuse aus besonderes griffigem Material.
- Im Gehäuse integrierter Ein/Aus Schalter.
- Mit Überlastschutz und Rücksetztaste.
- Schleifstein zum Schärfen der Messer.
- Gewicht: 1 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 267240 | 230 | 80 | 202x152x(H)182 | 132,50 |



267240



ELEKTRISCHES KEBABMESSER, KABELLOS

- Geeignet zum professionellen Schneiden von Dönerfleisch und Gyros.
- Inklusive 2 Messer mit Ø 100 mm, 1x glatt und 1x gezahnt.
- Die Messer drehen sich mit 2600 U/Min und ermöglichen es Ihnen, bis zu 60 kg Fleisch pro Stunde zu verarbeiten.
- Einfache Regulierung der Schnittstärke von 0 bis 8 mm.
- Schutz der Schneide aus Edelstahl, gewährleistet Sicherheit während des Schneidens.
- Griff und Gehäuse des Motors aus rutschfestem Material.
- Integrierter Ein-/Aus-Schalter.
- Das mitgelieferte Ladegerät zeigt den Batteriestand mittels grüner/roter Leuchte an.
- Inklusive zweier Akkus, 2.000 mAh.
- Klingenschleifstein enthalten.
- Gewicht: Ca. 1,3 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 267257 | 230 | 80 | 199x152x(H)184 | 198,50 |



267257

ERSATZKLINGE FÜR KEBABMESSER

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

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 267219 | 42,50 |

ELEKTRISCHES KEBABMESSER

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 267264 | 230 | 80 | 232x120x(H)115 | 298,50 |



267264



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.

GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

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 | 540x335x(H)310 | 412,50 |

SOUS VIDE GERÄT GN 2/3

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

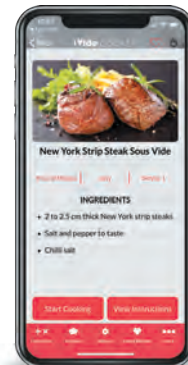
| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 225264 | 13 | 230 | 400 | 363x335x(H)290 | 298,50 |

**VAKUUM-KOCHBEUTEL, GEPRÄGT**

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 971048 | 100 | 150x400 | 17,50 |
| 971017 | 100 | 150x250 | 11,50 |
| 971024 | 100 | 200x300 | 17,50 |
| 971055 | 100 | 250x350 | 26,50 |
| 971031 | 100 | 300x400 | 33,95 |



222645



IVIDE SOUS VIDE STICK 2.0

- Für einen sicheren Betrieb schaltet sich der Sous-Vide-Stick automatisch ab, wenn er aus dem Wasserbad entfernt wird.
- WiFi-Steuerung möglich, App für iOS und Android-Geräte verfügbar.
- Die App hilft Benutzern, die perfekte Zeit und Temperatur zu berechnen, inklusive über 600 vorinstallierte Rezepte.
- Die Temperatur kann zwischen 5°C und 90°C in Schritten von 0,1°C eingestellt werden.
- Kann bis zu 30 Liter Wasser aufheizen und zirkulieren.
- Kann 12 Liter Wasser pro Minute zirkulieren.
- Der helle Bildschirm zeigt die Arbeitstemperatur und die Zeit, einfach zu bedienen.
- Gehäuse wasserdicht gem.
- IPX 7 Norm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|--------------|--------|
| 222645 | 230 | 1200 | 63x97x(H)344 | 149,50 |



864210

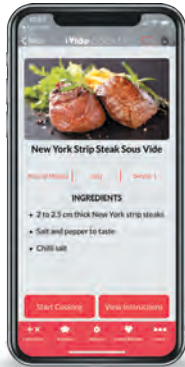


GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222645.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 864210 | GN 1/2 | 265x325 | 14,95 |
| 864203 | GN 1/1 | 530x325 | 18,95 |





222997

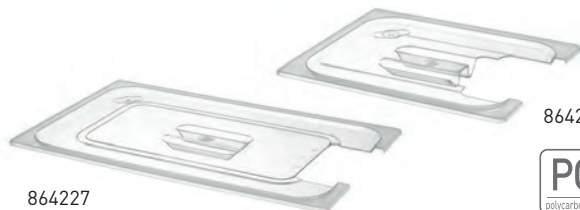
IVIDE PLUS SOUS VIDE STAB

- Hochpräzise Sous-Vide Wärmepumpe mit Temperaturregelung.
- 4-Zoll-Touchscreen-Schnittstelle.
- Dank Klemme für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindesttiefe von 16,5 cm ausgelegt.
- Beste Leistungen bei bis zu 80 Liter.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- Mehrere Maschinen können über die App verwaltet werden.
- Bietet eine außergewöhnliche Temperaturstabilität.
- Schutzmechanismus schaltet das Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne Wasser ab.
- Umwälzpumpe zur Beseitigung von Kalt- und Heißstellen.
- Temperatursensor zur Vermeidung von Überlastung und Überhitzung.
- Tragetasche.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.

APP:

- Erlaubt Ihnen von überall Zugriff auf Ihre Geräte und eine präzise Temperatursteuerung.
- Ständig wachsende Rezeptsammlung mit über 600 Rezepten.
- Unser Sous Vide Rechner: Wir haben alle Tests und Recherchen für Sie durchgeführt, was bedeutet, dass Sie das Internet nicht mehr nach Informationen durchsuchen müssen.
- Rezept-Speicher: Speichern Sie Ihre eigenen Garzeiten und Temperaturen.
- Kochhistorie: Die letzten 10 Kochvorgänge werden gespeichert.
- Kochen mit mehreren Geräten: Steuern Sie mehrere Sticks mit nur einer App.
- Erhalten Sie Benachrichtigungen, wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat und das Essen gekocht ist.
- Ist die Garzeit abgeschlossen, hält die App die Lebensmittel auf der optimalen Temperatur.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 222997 | 230 | 2200 | 130x145x(H)330 | 675,00 |



864227

864234



GASTRONORM-DECKEL MIT SOUS-VIDE-STICK-AUSSPARUNG

- Mit Aussparung für Sous-Vide-Stick 222997.
- Auch für Edelstahl-Gastronormbehälter Profi Line geeignet.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 864234 | GN 1/2 | 265x325 | 13,95 |
| 864227 | GN 1/1 | 530x325 | 17,95 |

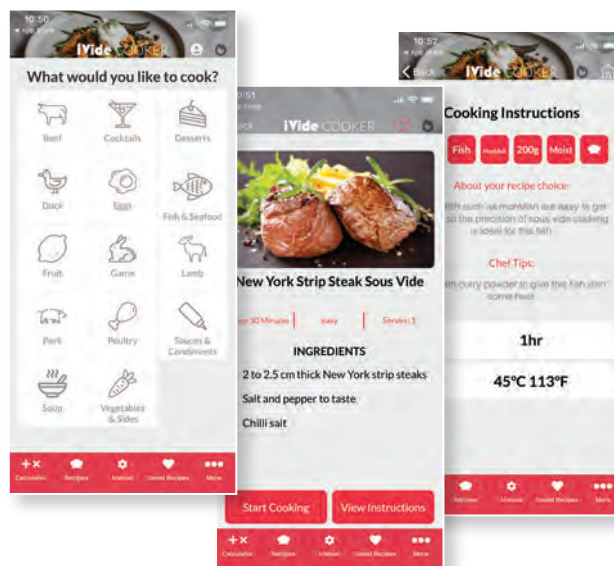


222638



IVIDE PLUS JUNIOR

- Hochpräziser Sous-Vide-Stick mit Temperaturregelung.
- 4 Zoll hochauflösender Touchscreen.
- Geeignet für alle runden oder flachen Kochgefäße mit einer Mindesttiefe von 16,5 cm, Anbringung am Gefäß mittels Klemme.
- Beste Leistungen bis zu 45 Liter Volumen.
- Betriebstemperatur 5-99°C, Genauigkeit 0,07°C.
- Der Timer kann zwischen 1 Minute und 99 Stunden eingestellt werden.
- WiFi-kompatibel, kann mittels sousvidetools-App gesteuert werden.
- Mehrere Sticks können gleichzeitig über dieselbe App verwaltet werden.
- Ein Schutzmechanismus schaltet das Sous-Vide-Gerät bei versehentlicher Verwendung ohne oder mit zu wenig Wasser automatisch ab.
- Die integrierte Umwälzpumpe verhindert Kalt- oder Heißstellen.
- IPX7, widersteht Spritzwasser und versehentlichem Untertauchen.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 222638 | 230 | 1500 | 159x121x(H)285 | 398,50 |



**RÄUCHERPISTOLE -
3 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN**

- Räuchern ist eine sehr geschmackvolle Ergänzung zu Ihren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, kann aber auch beim Servieren einen Wow-Faktor erzeugen.
- Der kalte Rauch ist auch ideal für empfindliches Obst und Gemüse geeignet (Textur oder Temperatur werden nicht verändert).
- Die Räucherpistole lässt sich mit nur einem Knopfdruck bedienen, hat 3 Geschwindigkeitsstufen.
- Die Lüfterkammer aus Aluminium fungiert als Kühlkörper und kühlt den Rauch, bevor er abgegebene wird.
- Das Holz muss vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Herausnehmbare Räucherkammer mit integriertem Siebfilter.
- Flexibler Silikonschlauch (50 cm lang) zum einfachen Einleiten des Rauchs in wiederverschließbare Beutel und Behälter.
- Leichtes Gewicht mit komfortablem Griff für die einfache Bedienung mit einer Hand.
- Betrieben durch einen wiederaufladbaren Lithium-Akku von 1000mAh.
- Set inklusive 3 Ersatz-Filternetzen, einer Pinzette und USB-Ladekabel.
- Holz oder Kräuter nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 199640 | 215x70x(H)160 | 76,50 |



RECHARGEABLE
BATTERY



199640





RÄUCHERBOX

- Der Aluminiumkörper fungiert als Kühlkörper, der den Rauch kühlt und dann abführt.
- Holz benötigt keine Vorwässerung vor dem Räuchern.
- Kann auch mit Tee oder Gewürzen verwendet werden.
- Abnehmbare Rauchkammer mit integriertem Filter.
- Flexibler Gummischlauch (30 cm lang) zum einfachen Einblasen von Rauch in wiederverschließbare Beutel und Behälter.

- Kompakt und leicht genug, um mit einer Hand bedient zu werden.
- Stromversorgung durch 2 AA-Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Holz oder Kräuter zum Räuchern nicht enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 199992 | 90x54x(H)122 | 24,95 |



199664

199657

GLASGLOSCHEN MIT LÜFTUNGSÖFFNUNG

- Aus Borosilikatglas, ausgestattet mit einer Silikonentlüftung zur Aufnahme des Schlauches einer Räucherpistole.
- In Kombination mit einer Räucherpistole eine spektakuläre Art und Weise Speisen zu präsentieren.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|------------------|-------------|-------|
| 199664 | Servierglosche | ø260x(H)174 | 79,50 |
| 199657 | Cocktail-Glosche | ø130x(H)282 | 32,50 |



199978

GLASGLOSCHEN

- Idealerweise in Kombination mit einer Räucherbox oder -pistole verwenden, um Kunden Gerichte auf eine spektakuläre Art und Weise zu präsentieren.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 199978 | ø275x(H)140 | 18,95 |



198124

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 198124 | 2 | (L)230 | 7,95 |



AROMATISCHE RÄUCHERCHIPS

– Räuchermehl und -chips werden aus dem Holz edler Laub- und Obstbaumarten und aus Fässern mit gereiften Spirituosen (zB Rotwein, Whisky und Cognac) gewonnen. Letztere werden vor allem den Liebhabern der genannten Getränke empfohlen, da sie ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten. Die Produkte stammen dabei aus Teilen alter Eichenfässer, in denen die oben genannten Getränke zuvor jahrelang gelagert wurden.

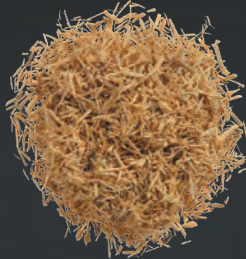
– Unser Angebot umfasst feines Räuchermehl und zwei Größen von Räucherchips, kleine und etwas größere.

– HENDI Räucherchips garantieren nicht nur den perfekt rauchigen Geschmack eines jeden Gerichts, sondern bieten auch einen besonderen Wow-Effekt beim Präsentieren und Servieren der Speisen.



Räuchermehl

zur Verwendung mit Rauchpistolen und Rauchinfusoren



Räucherchips klein

zur Verwendung direkt auf der Kohle oder in Kombination mit einer Rauchtartasse oder -box



Räucherchips



EICHE



BUCHE



ZITRUSFRÜCHTE



PFIRSICH



MANDEL



OLIVE

Räuchermehl



| | EICHE | BUCHE | ZITRUSFRÜCHTE | PFIRSICH | MANDEL | OLIVE |
|---------------|--------|--------|---------------|----------|--------|--------|
| Artikelnummer | 199787 | 199183 | 199213 | 199237 | 199220 | 199190 |
| Gewicht | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g |
| € | 6,50 | 6,50 | 6,50 | 6,50 | 6,50 | 6,50 |

Räucherchips klein





| | EICHE | BUCHE | ZITRUSFRÜCHTE | PFIRSICH | MANDEL | OLIVE |
|---------------|--------|--------|---------------|----------|--------|--------|
| Artikelnummer | 199282 | 199275 | 199305 | 199329 | 199312 | 199299 |
| Gewicht | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g | 700 g |
| € | 10,95 | 10,95 | 10,95 | 10,95 | 10,95 | 10,95 |

Räucherchips



| | EICHE | BUCHE | ZITRUSFRÜCHTE | PFIRSICH | MANDEL | OLIVE |
|---------------|--------|--------|---------------|----------|--------|--------|
| Artikelnummer | 199374 | 199367 | 199398 | 199411 | 199404 | 199381 |
| Gewicht | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg | 3 kg |
| € | 10,50 | 10,50 | 10,50 | 10,50 | 10,50 | 10,50 |



| | | ROTWEIN | WHISKEY | COGNAC |
|---|---------------|---------|---------|--------|
| Räuchermehl | | | | |
|  | Artikelnummer | 199244 | 199251 | 199268 |
| | Gewicht | 700 g | 700 g | 700 g |
| | € | 6,50 | 6,50 | 6,50 |
| Räucherchips klein | | | | |
|  | Artikelnummer | 199336 | 199343 | 199350 |
| | Gewicht | 700 g | 700 g | 700 g |
| | € | 10,95 | 10,95 | 10,95 |
| Räucherchips | | | | |
|  | Artikelnummer | 199428 | 199435 | 199442 |
| | Gewicht | 3 kg | 3 kg | 3 kg |
| | € | 10,50 | 10,50 | 10,50 |



199794

RÄUCHERMEHLSET MIT 9 AROMEN

- Zur Verwendung mit Kalträuchergeräten oder Räucherpistolen.
- Set, bestehend aus 9 verschiedenen Arten sehr fein aromatischer Geschmäcker.
- Geschmacksrichtungen: Mandeln, Buchen, Zitrusfrüchte, Cognac, Eichenholz, Oliven, Pfirsich, Rotwein und Whisky.

| Artikelnummer | Gewicht (kg) | € |
|---------------|--------------|-------|
| 199794 | 1.35 | 39,95 |

RÄUCHERHOLZSTÜCKE

- Ideal für mittlere bis hohe Temperaturen.
- Ideal für Pizzabacköfen, Backöfen im Freien und Grills - kann direkt auf Holzkohle verwendet werden.
- Für ein einzigartig rauchiges Aroma und einen besonderen Geschmack Ihrer Lieblingsgerichte.
- Hergestellt aus hochwertigem Holz bzw. aus Holzfässern.
- Unser Angebot umfasst Räucherholzstücke aus:
 - Wein-, Whisky- oder Cognacfässern.
 - Buchen-, Oliven-, Zitrus-, Mandel- oder Pfirsichholz.



PFIRSICH

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199503 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



BUCHE

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199459 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



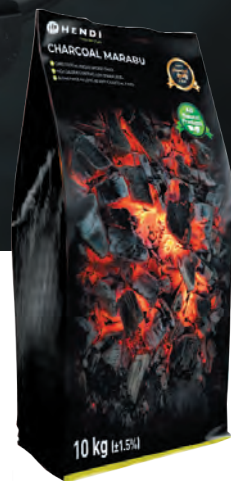
ZITRUSFRÜCHTE

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199480 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



EICHE

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199466 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



HOLZKOHLE MARABU

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199541 |
| Gewicht | 10 kg |
| € | 25,95 |



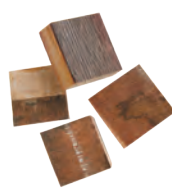
MANDEL

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199497 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



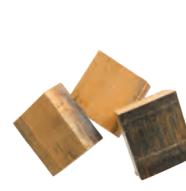
OLIVE

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199473 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



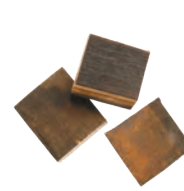
ROTWEIN

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199510 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



COGNAC

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199534 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |



WHISKEY

| | |
|------------|--------|
| Art-nummer | 199527 |
| Gewicht | 3 kg |
| € | 22,50 |

TEPPANYAKI-GRILLPLATTE

- Abnehmbares und stufenlos verstellbares Steckerthermostat.
- Stabile Griffe für den sicheren Transport.
- Die Teppanyaki-Grillplatte ist leicht zu reinigen.
- Die Grillplattenoberfläche ist mit einer Antihafbeschichtung versehen.



TEPPANYAKI-GRILLPLATTE

- Grilloberfläche: 440x230 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|-------|
| 238608 | 230 | 1800 | 526x230x(H)120 | 39,95 |

TEPPANYAKI-GRILLPLATTE

- Grilloberfläche: 892x220 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|-----------------|-------|
| 238301 | 230 | 1800 | 1023x220x(H)112 | 87,50 |

PARTYPFANNE

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



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|-------------|-------|
| 239605 | 230 | 1600 | ø620x(H)190 | 87,50 |
| 239506 | 230 | 1400 | ø500x(H)190 | 44,95 |



239605

THERMOSTATKABEL FÜR PARTYPFANNE

- Ersetzen Sie das defekte oder verloren gegangene Thermostatkabel, um die Lebensdauer Ihrer Teilwanne zu verlängern.
- Zur Verwendung mit HENDI Partypfanne 239506 und 239605.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 239599 | 12,95 |

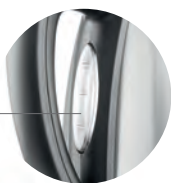


239506





Füllstandsanzeige
außen



209981

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER - 1,8 L

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- 360 Grad Drehbasis.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.
- Nur für Wasser geeignet.
- Das Kochen von anderen Flüssigkeiten kann das Gerät beschädigen.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209981 | 1.8 | 230 | 2150 | 221x163x(H)249 | 23,95 |



Bedienfeld mit
Digitalanzeige



209943

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER MIT TEMPERATURREGELUNG

- Für die Zubereitung von Wasser für Getränke mit besonderen Brühvoraussetzungen, zB grünem Tee, weißem Tee oder Yerba Mate.
- AISI304 Edelstahlgehäuse und -heizelement.
- Griff, Deckel und Sockel aus Polypropylen.
- Einfache Temperaturregelung - Wasser kann auf eine dieser Temperaturen erhitzt und konstant gehalten werden: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. Heizelement unter dem Boden platziert und somit gegen Kalk geschützt.
- Bedienfeld mit Digitalanzeige.
- Thermostat-Anzeigeleuchte.
- Interne Anzeige für maximalen Wasserstand.
- Automatische Abschaltfunktion nach dem Kochen des Wassers.
- Doppelter Schutz gegen das Einschalten des leeren Wasserkochers.
- Wasserkocher kann um 360° gedreht werden.
- VORSICHT: Nur zum Kochen von Wasser bestimmt, das Kochen anderer Flüssigkeiten kann den Wasserkocher beschädigen.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209943 | 1.8 | 230 | 1800 | 225x168x(H)288 | 35,95 |



Video ansehen

ELEKTRISCHER WASSERKOCHER 4,2 L

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit auch des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209998 | 4.2 | 230 | 2000 | 340x234x(H)290 | 42,50 |



Füllstandsanzeige
innen



209998

BAIN-MARIE GASTRONORM



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorm 1/1.
- Dauertemperatur stufenlos regelbar bis 85°C.
- Edelstahl-Wasserwanne mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung.
- Mit Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte.
- Gastronorm-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Gastronorm-Behälter mit einer Tiefe von bis zu 150mm.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 238905 | 230 | 1200 | 340x540x(H)250 | 119,50 |

BAIN-MARIE KITCHEN LINE MIT ABLASSHAHN

- Gastronorm 1/1.
- Dauertemperatur stufenlos regelbar bis 85 °C.
- Edelstahl Wasserwanne mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung.
- Mit Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte.
- GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für Gastronom Behälter bis 150 mm Tiefe.
- Mit Ablasshahn.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 238912 | 230 | 1200 | 340x540x(H)250 | 132,50 |

THERMOSYSTEM



201107



201206

THERMOSYSTEM 1

- Wassertopf emailliert Ø 185mm.
- Bain-Marie Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- Mit Energieregler und Kontrollleuchte.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 201107 | 4.2 | 230 | 200 | 265x265x(H)245 | 220,95 |

THERMOSYSTEM 2

- 2 Wassertöpfe emailliert Ø 185mm.
- 2 Bain-Marie Behälter aus Edelstahl mit Deckel.
- 2 Energieregler mit Kontrollleuchten.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 201206 | 8.4 | 230 | 400 | 505x265x(H)245 | 376,95 |





Video ansehen



240410



240403

REISKOCHER MIT DAMPFGARFUNKTION

- Das Gehäuse besteht aus Edelstahl.
- Abnehmbarer Innentopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung, 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 | ø280x(H)285 | 52,50 |

REISKOCHER

- Geeignet für 30 Tassen (180 ml) Trockenreis.
- Kocht Reis und hält ihn automatisch warm.
- Inklusive Messbecher, Reislöffel und Silikon-Antihafpolster.
- Bei Warmhalten werden auch die Seiten des Reiskochers erwärmt.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240403 | 5.4 | 230 | 1950 | 455x455x(H)380 | 207,50 |

NEW

ANTIHAFTMATTE FÜR REISKOCHER

- Für den HENDI Reiskocher 240403.

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 930830 | 5,75 |



930830



Herausnehmbarer
Innentopf



240441



240458

REISKOCHER 4,2L

- Hergestellt aus langlebigem und leicht zu reinigendem Aluminium.
- Der Innenraum ist mit einer Antihafbeschichtung 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 | 1550 | 420x380x(H)240 | 107,95 |

REISKOCHER 10L

- Hergestellt aus langlebigem und leicht zu reinigendem Aluminium.
- Der Innenraum ist mit einer Antihafbeschichtung versehen.
- Schaltet nach dem Kochen des Reises automatisch in den Warmhaltemodus.
- Großes Fassungsvermögen von 10 Litern oder 50 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 | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240458 | 10 | 230 | 2900 | 555x495x(H)365 | 179,50 |



2000 W
230 V



264119

SALAMANDER ZUR WANDMONTAGE

- 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 | 610x310x(H)280 | 269,50 |



3600 W
230 V



264300

SALAMANDER.

- 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 | 800x472x(H)456 | 475,00 |

NEW

2850 W
230 V



264126



SALAMANDER GN 1/1, WANDMONTAGE

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Entspricht der IPX4-Norm – verbesserter Schutz vor Feuchtigkeit.
- Kann ohne zusätzliche Halterungen an der Wand montiert werden.
- Stufenlose Temperaturregelung: 50-300°C.
- Mit oben angebrachtem Heizelement.
- Ausgestattet mit Thermostat, Timer (30 Min.) und Kontrolllampe.
- 4 mögliche Höheneinstellungen.
- Im Lieferumfang enthalten: Gitter mit hitzegeschützten Griffen, Krümelfach
- Innenabmessungen: 536x355x(H)192 mm.
- Kabellänge: 1,5 m.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 264126 | 230 | 2850 | 780x490x(H)310 | 325,00 |

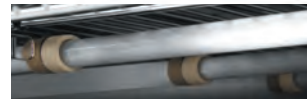


4500 W
400 V



264331

**ERWÄRMT
SICH IN
10 SEK.**

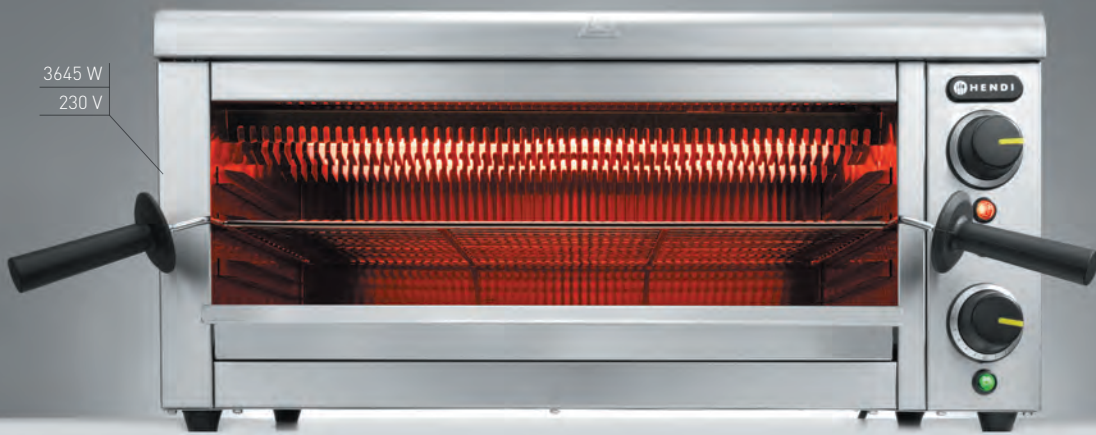


Mit 9 Quarzheizelementen für schnelleres Erwärmen

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 Griffen.
- 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 | 685x396x(H)452 | 795,00 |



3645 W
230 V

SALAMANDER MIT QUARZ-INFRAROTHEIZELEMENT

- Es ist möglich, GN1/1-Tablets 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 | 398,50 |



2800 W
230 V



264607

3600 W
230 V



264706

LIFT-SALAMANDER 450

- Typ 450 - Edelstahlrahmen.
- Ideal zum Grillen oder um Speisen oder Sandwiches warm und knusprig zu halten.
- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchten.
- Höhenverstellbar durch leichtgängiges Lift-System.
- Abnehmbare Tropf-/Krümellade mit Gitter (440x320 mm).

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 264607 | 230 | 2800 | 480x520x(H)530 | 598,50 |

LIFT-SALAMANDER 600

- Typ 600 - Edelstahlrahmen.
- Ideal zum Grillen oder um Speisen oder Sandwiches warm und knusprig zu halten.
- Thermostat stufenlos regelbar bis max. 300°C, mit Kontrollleuchten.
- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Höhenverstellbar durch leichtgängiges Lift-System.
- Abnehmbare Tropf-/Krümellade mit Gitter (590x350 mm).

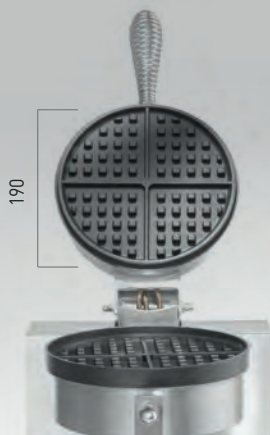
| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 264706 | 230 | 3600 | 600x520x(H)530 | 695,00 |





WAFFELEISEN RUND

- Machen Sie köstliche Waffeln nach belgischer Art, ganz ohne großen Aufwand, ideal für eine Selbstbedienungs-Waffelstation.
- Sie können bis zu 20 Waffeln pro Stunde zubereiten.
- Waffeleisen aus emailliertem Aluminiumguss können mit einer Bürste gereinigt werden.
- Die Waffeln messen Ø 190 mm und sind bis zu 23 mm dick.
- Die Temperatur kann stufenlos zwischen 50°C und 220°C.
- Die Zeitschaltuhr bis zu 15 Minuten eingestellt werden.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212172 | 230 | 1000 | 250x380x(H)590 | 167,50 |



- Perfekt für alle Arten von Gastronomiebetrieben, die diese lustigen Waffeln am Stiel oder Corn Dogs in ihr Angebot aufnehmen möchten.
- Im Waffeleisen sind Rillen ausgeschnitten, so dass Sie den Stock einführen und das Waffeleisen trotzdem schließen können.
- Waffeleisen aus emailliertem Aluminiumguss können mit einer Bürste gereinigt werden.
- Mit dem großen, kühl bleibenden Griff lässt sich das Waffeleisen leicht öffnen.
- Das Gehäuse ist aus Edelstahl 18/0 gefertigt, was eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung garantiert.

- Ausgestattet mit einer Auffangschale für Teig und Fett, die Ihnen hilft, Ihren Arbeitsbereich sauber zu halten.
- Lüftungsschlitze im Gehäuse schützen die Bedienelemente vor Überhitzung.
- Die Temperatur ist stufenlos von 50°C bis 220°C einstellbar.
- Der Timer kann bis zu 15 Minuten eingestellt werden.



212189

WAFFELEISEN ‚CORN DOG‘

- Es ist möglich, 6 Lollipop-Waffeln oder Corn Dogs gleichzeitig zu backen.
- Nettogewicht: 10,5 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212189 | 230 | 1550 | 390x335x(H)230 | 232,50 |



212165

WAFFELEISEN ‚LOLLIPOP‘

- Es ist möglich, 4 Lollipop-Waffeln gleichzeitig zu backen, jede 255 mm lang (ohne den Stock) und wie ein länglicher Kegel geformt.
- Nettogewicht: 10,5 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212165 | 230 | 1750 | 310x395x(H)230 | 232,50 |

WAFFELEISEN

- Waffeleisen aus emailliertem Gusseisen können mit einer Bürste gereinigt werden.
- Thermostatische Temperaturregelung.
- Inkl. Waffelgabel.
- Isolierter Griff.



212103

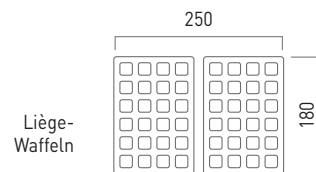
212127

212134

WAFFELEISEN ‚LIÈGE‘

- Liège-Waffeln, zwei 4x6 rechteckige Muster.

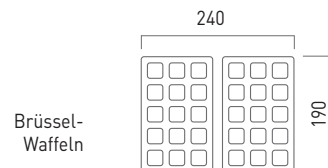
| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212103 | 230 | 1500 | 320x437x(H)251 | 279,50 |



WAFFELEISEN ‚BRÜSSEL‘

- Brüssel-Waffeln, zwei 3x5 rechteckige Muster.

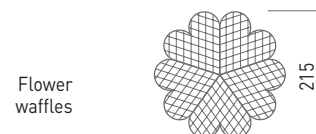
| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212127 | 230 | 2200 | 320x437x(H)277 | 279,50 |



WAFFELEISEN ‚HERZ‘

- Waffeleisen für Waffeln in Herzform. 5

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212134 | 230 | 2200 | 320x437x(H)251 | 279,50 |



282755



282731

ZUCKERWATTE-MASCHINE

- Abnehmbare Schüssel aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet.
- Die Schüssel wird mit 4 sicheren Klammern befestigt.
- Motorgehäuse mit einer rosa Beschichtung versehen.
- Ausgestattet mit einer Schublade für zB Stäbchen, Zucker oder Lebensmittelfarbe.
- Getrennte Schalter für das Einschalten des Geräts und der Heizelemente.
- Mit integrierten Lampen.
- Voltmeter, das die aktuelle Spannung anzeigt.
- Überlastungssicherung schützt den Motor im Falle einer Blockade vor Brand.
- Gewicht: 11 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 282731 | 230 | 1200 | 520x520x(H)480 | 325,00 |

ABDECKUNG FÜR ZUCKERWATTENMASCHINE

- Diese transparente Abdeckung passt die HENDI Zuckerwattemaschine 282731.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 282755 | ø520x(H)350 | 82,50 |



212028

525197

CREPESPLATTE

- Ideal zur Herstellung perfekter Crepes.
- Crepes-Platte Ø 400 mm aus Gusseisen mit Keramikbeschichtung.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Inkl. Crepesspachtel aus Holz.
- Gehäuse aus Edelstahl.
- Thermostat stufenlos regelbar von 50°C bis 300°C.
- Mit Überhitzungsschutz und EGO-Thermostat.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 212028 | 230 | 3000 | 470x520x(H)160 | 239,50 |

HOLZSPACHEL FÜR CRÊPESPLATTEN

- Charakteristische Form, perfekt zum Aufteilen des Teigs auf der Heizfläche.
- Empfohlen als Zubehör für die Artikelnummer: 212028.

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 525197 | 7,95 |

NEW



NACHOS-WÄRMER

- Das Gehäuse besteht aus Aluminium und gehärtetem Glas.
- Innenfach aus rostfreiem Stahl AISI 403.W
- Ausgestattet mit einem herausnehmbaren Krümelfach.
- Max. Heiztemperatur: 55°C
- Kapazität der Kammer: 30 l

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 282779 | 230 | 300 | 320x390x(H)510 | 225,00 |



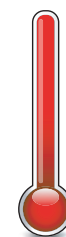
282779

NEW

3-LITER-EDELSTAHL-SAUCENWÄRMER MIT SPENDER

- Gehäuse, Feder im Dispenser und mechanisches System aus AISI 304 Edelstahl.
- Das untere Element des Spenders aus Polypropylen.
- Abnehmbar: Deckel, Spenderpumpe.
- Deckel mit 2 Schnappverschlüssen.
- Mit Überhitzungsschutzsensor schaltet er den Alarmton ein und schaltet die Heizung automatisch ab.
- Einstellbare Heiztemperatur: bis zu 90 °C.
- Abgegebene Soßenportion: 35 ml.
- Nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|--------|
| 558126 | 230 | 900 | ø180x(H)500 | 495,00 |



<90 °C

558126



POMMES- UND NACHO-SCHAUFEL

- Einfüllöffnung 70 mm.
- Geeignet für Links- und Rechtshänder.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 642566 | 233x205 | 9,75 |



642566



Immer up to date!

Unser Sortimentskatalog ist auch online verfügbar und bietet viele tolle Features:

- + praktische Suchfunktion
- + intuitive Navigation
- + einfaches Teilen.

Aber vor allem eines: **immer die aktuellsten Preise.**

Einfach QR-Code scannen und Seite unter Favoriten abspeichern.



Scannen und entdecken



WILLKOMMEN ZUM DIGITALEN HENDI-KATALOG

INTUITIV / PRAKTISCH / NACHHALTIG

- + EINFACHE NAVIGATION
- + DIREKTVERLINKUNGEN ZU DEN KAPITELN
- + PRAKTISCHE SUCHFUNKTION
- + ZUSATZINFOS ZU DEN PRODUKTEN, BILDER UND VIDEOS
- + EIGENEN KATALOG ERSTELLEN
- + MIT EINEM KLICK TEILEN



282748



282762



NEW



Mit praktischer Auffangschublade für Krümel und noch geschlossene Popcornkerne

POPCORN-MASCHINE

- Gestell aus einer Aluminiumlegierung.
- Robustes Gehäuse aus gehärtetem Glas und pulverbeschichtetem Stahl, wahlweise in Rot oder Schwarz.
- Mit Flügeltür aus gehärtetem Glas.
- In den Topf integriertes Mischsystem.
- Topfdeckelgriffe aus hitzebeständigem Kunststoff.
- Klappe zum Entfernen von Popcorn.
- Schublade unter dem Fach zum einfachen Entfernen von Krümeln und Körnerresten.

- Beleuchteter Innenraum.
- Beheizter Kammerboden.
- Dauer eines Zyklus: ca. 2 Minuten. - 150 g Maiskörner pro Zyklus.
- Gewicht: ±25 kg

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|------|----------------|--------|
| 282762 | Schwarz | 230 | 1500 | 560x420x(H)770 | 375,00 |
| 282748 | | 230 | 1500 | 560x420x(H)770 | 375,00 |

SCHOKOLADENBRUNNEN MIT 6 EBENEN

- Aus Edelstahl.
- Mit Warmhaltefunktion, die Temperatur kann auf bis zu 150°C eingestellt werden.
- Minimale Schokoladenkapazität: 1,5 kg.
- Maximale Schokoladenkapazität: 8 kg.
- Mit separatem Schalter für Motor und Heizelement.



| Artikelnummer | 274101 | 274156 | 274163 |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Temperaturkontrolle | 45°C | 110°C | 150°C |
| Min. Schokoladepkapazität | 1 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |
| Max. Schokoladepkapazität | 1,5 kg | 6 kg | 8 kg |
| Maße | ø210x(H)390 | ø330x(H)700 | ø370x(H)840 |
| Leistung/Spannung | 170 W/230 V | 265 W/230 V | 300 W/230 V |
| € | 59,95 | 425,00 | 625,00 |



ROLLENGRILL

- Edelstahlgehäuse.
- Schnelle Erwärmung und Wärmerückgewinnung.
- Antihaftbeschichtete Walzen.
- Abnehmbare, leicht zu reinigende Auffangschale.
- Die Rollen haben eine Nutzbreite von 42 cm.
- Einstellbare Temperatur bis zu 150 °C.



7 Rollen
740 W
230 V

268506



11 Rollen
1180 W
230 V

268704



9 Rollen
940 W
230 V

268605



14 Rollen
1480 W
230 V

268735

ROLLENGRILL - EINE ZONE

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|----------|-----|-----|----------------|---------------|
| 268605 | 9 Rollen | 230 | 940 | 520x400x(H)175 | 298,50 |
| 268506 | 7 Rollen | 230 | 740 | 520x325x(H)175 | 269,50 |

ROLLENGRILL - 2 ZONEN

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|------|----------------|---------------|
| 268704 | 11 Rollen | 230 | 1180 | 520x477x(H)175 | 379,00 |
| 268735 | 14 Rollen | 230 | 1480 | 520x591x(H)175 | 450,00 |



268551

GLASABDECKUNG FÜR ROLLENGRILL

- Ermöglicht eine Reduktion des Stromverbrauches um bis zu 20%.
- Reduziert die Grillzeit von Würstchen um bis zu 15 %. Dank der Wärmespeicherung unter der Glasabdeckung.
- Maximale Höhe 250 mm.
- Konstruiert aus drei Glaselementen mit je 4 mm Stärke.
- Ein Edelstahlkorpus trägt die Glaselemente.
- 4 Kunststoffelemente mit hoher Temperaturbeständigkeit für die Befestigung der Abdeckung am Grill.

| Artikelnummer | Für Rollengrill | mm | € |
|---------------|--------------------|----------------|--------------|
| 268551 | 7 Rollen [268506] | 470x325x(H)240 | 59,95 |
| 268612 | 9 Rollen [268605] | 470x401x(H)250 | 69,50 |
| 268711 | 11 Rollen [268704] | 470x477x(H)250 | 82,50 |
| 268742 | 14 Rollen [268735] | 470x591x(H)250 | 98,50 |

18/0
stainless steel



265000

WÜRSTCHENWÄRMER

- Für einfaches Aufwärmen und Warmhalten von HotDog-Wurstchen, Edelstahlgehäuse, Würstchenbehälter aus Glas, verstärkt mit eloxiertem Aluminium.
- Leistung stufenlos regelbar.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|----------------|--------|
| 265000 | 220-240 | 450 | 240x322x(H)466 | 232,50 |

S.S.
stainless steel



240502

WÜRSTCHENWÄRMER 10 LITER

- Temperatur stufenlos bis 85°C regelbar.
- Mit praktischen Tragegriffen für einfacheren Transport.
- Der Griff des Deckels bleibt kalt und erhitzt sich nicht.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 240502 | 230 | 1000 | 330x280x(H)250 | 137,50 |

S.S.
stainless steel



265109

WURSTSCHNEIDER - ELEKTRISCH

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 265109 | 230 | 135 | 230x185x(H)325 | 225,00 |



222805

S.S.
stainless steel
wash

WURSTSCHNEIDER

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 222805 | 275x170x(H)235 | 127,50 |



630716

18/8
stainless steel

WURSTSCHNEIDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 630716 | (L)200 | 13,95 |

3000 W
230 V

262214

S.S.
stainless steelS.S.
stainless steel

262801

TOASTERZANGE

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

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 | 438x290x(H)402 | 225,00 |

1200 W
230 V

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 | 200x300x(H)223 | 169,50 |



921500

S.S.
stainless steel**TOASTERZANGE**

- Zur Verwendung mit dem HENDI-Toaster mit der Artikelnummer 261163.
- Ausgestattet mit isolierten Griffen aus PF-Harz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 921500 | 180x60x(H)180 | 31,75 |



DURCHLAUF-TOASTER, EINZEL

- Das Förderband bietet Platz für eine Reihe Toastbrot.
- Zwei separate Heizelemente, eines unter und eines über dem Förderband positioniert.
- Bestens für das gleichmäßige Toasten von geschnittenem Brot geeignet.
- Vordere und hintere Ablagefächer im Lieferumfang enthalten.
- Die Bandgeschwindigkeit ist einstellbar, die Toastzeit beträgt zwischen 0:45 und 3:15 Minuten.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 261200 | 230 | 1340 | 288x418x(H)387 | 437,50 |

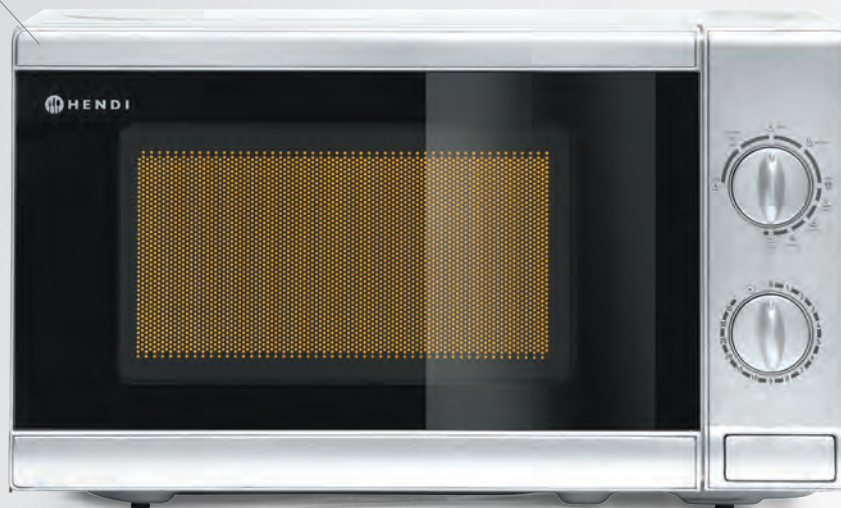


DURCHLAUF-TOASTER, DOPPELT

- Zwei Reihen Brotscheiben passen nebeneinander auf das Förderband.
- Zwei separate Heizelemente.
- Geeignet zum kontinuierlichen Toasten von geschnittenem Brot.
- Wird mit vorderen und hinteren Ablagefächern geliefert.
- Einstellbare Röstzeit bis zu 3 Minuten.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|------|----------------|--------|
| 261309 | | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 498,50 |
| 261347 | Rot | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 525,00 |
| 261354 | Schwarz | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 525,00 |



20 l
 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 304x306x(H)206, 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-Glasdreheller und Grillrost.
 - Geeignet für runde Teller bis zu ø280 mm.
 - Maximale Einzelbetriebszeit: 35 Minuten.
 - Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
 - Gewicht: 11,1 kg.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 281710 | 20 | 230 | 1050 | 440x330x(H)259 | 147,50 |

25 l
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:
 - Abtauen.
 - 6 empfohlene Zeitprogramme für die Zubereitung ausgewählter Gerichte/Getränke.
 - 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: 6 Minuten.
 - Ausgestattet mit einem Kabel mit Erdungsstecker.
 - Gewicht: 15,1 kg.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 281352 | 25 | 230 | 1550 | 511x432x(H)311 | 389,50 |





23 l
1550 W
230 V



281444

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 | 511x432x(H)311 | 432,50 |

34 l
 3000 W
 230 V



281369

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 | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 281369 | 230 | 3000 | 574x528x(H)368 | 998,50 |




 18 L
 3000 W
 230 V


281376

MIKROWELLE, PROGRAMMIERBAR VIA USB-ANSCHLUSS 1800W HENDI 3000 W, 18 L 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 | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|----------|
| 281376 | 230 | 3000 | 563x420x(H)340 | 1 075,00 |



| Artikelnummer | 281710 | 281352 | 281444 | 281369 | 281376 |
|---------------------------------|------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|--|
| KOCHEN UND PROGRAMMIEREN | | | | | |
| Kontrolle | elektromechanisch | elektromechanisch | elektronisch | elektronisch | elektronisch |
| Anzahl der Programme / Stufen | 9/1 | 1/1 | 100/3 | 100/3 | 100/3 |
| Anzahl der Leistungsstufen | 9 | 1 | 4 | 4 | 10 |
| Maximale Zeit | 35 min | 6 min | 60 min | 60 min | 60 min |
| STANDARD AUSRÜSTUNG | | | | | |
| Mikrowellenquelle | obere Magnetronantenne | untere rotierende Magnetronantenne | untere rotierende Magnetronantenne | untere und obere rotierende Magnetronantenne | untere und obere rotierende Magnetronantenne |
| Anzahl der Magnetrons | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Luftfilter | JA | JA | JA | JA | JA |
| USB-Anschluss | - | - | - | JA | JA |
| Weiteres Zubehör | JA - Gitter | - | - | - | - |
| MASSE | | | | | |
| Äußere Abmessungen | 440x330x(H)259 mm | 511x432x(H)311 mm | 511x432x(H)311 mm | 574x528x(H)368 mm | 563x420x(H)340 mm |
| Kammerabmessungen | 304x306x(H)206 mm | 327x346x(H)200 mm | 327x346x(H)200 mm | 360x409x(H)225 mm | 330x310x(H)175 mm |
| Kammerkapazität | 20 L | 23 L | 23 L | 34 L | 18 L |
| Maximaler Plattendurchmesser | 280 mm | 320 mm | 320 mm | 355 mm | 300 mm |
| TECHNISCHE PARAMETER | | | | | |
| Leistung | 1050 W | 1550 W | 1550 W | 3000 W | 3000 W |
| Stromspannung | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| Gewicht | 11,1 kg | 15,1 kg | 15,5 kg | 32,3 kg | 31,8 kg |
| € | 147,50 | 389,50 | 432,50 | 998,50 | 1 075,00 |

GARZEITEN vs. GERÄTELEISTUNG

| Leistung | 700 | 1000 | 1100 | 1400 | 1800 |
|----------|-------|------|------|------|------|
| | 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 |





225479

NIEDERTEMPERATUROFEN

- Entwickelt für die langsame Zubereitung oder Warmhalten von Lebensmitteln mittels eines sehr genau eingestellten und kontrollierten Prozesses.
- Mit Kerntemperaturfühler, separat einstellbar.
- Griffmulden an den Seiten.
- Leicht zu reinigende Türdichtung.
- Die Ofenkammer wird an 4 Seiten beheizt und verteilt die Wärme gleichmäßig in der Kammer.
- Energieeffizient durch zusätzliche Isolierung.
- Nahtlose Ofenkammer mit abgerundeten Ecken, leicht zu reinigen.

- Temperatur in Schritten von 1 Grad einstellbar - Ofenraum bis 120 °C, Kerntemperatur und warm halten bis 100 °C.
- Türbänder links oder rechts, einfach umzubauen.
- Digitale Einstellung und Anzeige von Zeit, eingestellter Temperatur und aktuellen Kern- / Kammertemperaturen.
- Pfannen- und Tabletthalter aus Edelstahl, passend für GN 1/1 Behälter, Roste und Tablett sowie 600x400 mm Backbleche, auf 3 Ebenen.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|----------|
| 225479 | 230 | 1200 | 495x690x(H)415 | 1 398,50 |



225929

KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Gehäuse und Garraum aus hochwertigem Edelstahl.
- Manuelle Steuerung der Programmauswahl, Temperatur, Zeit und Dampfmenge.
- Verfügt über Funktionen zum Auftauen, Vorwärmen, Heißluft, Grill, Dampf oder Kombinationen.
- Temperatur regelbar bis 280°C.
- Timer einstellbar bis 120 Minuten.
- Die Heißluftfunktion erfolgt unter Verwendung von 2 Heizelementen und einem Ventilator.
- Oben angebrachtes Element zum Grillen.
- Passend für vier Bleche GN 2/3, Abstand zwischen den Blechen 70 mm.
- Inklusive 1 Rost GN 2/3.
- Konvektion 3 kW, Grill 1,8kW.
- Garraumheizung unten 1,6 kW, oben 0,7 kW.
- Höhenverstellbare Füße 55 bis 75 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|----------|
| 225929 | 230 | 3000 | 620x555x(H)585 | 1 575,00 |

UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Geeignet für 225929.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 224823 | 580x390x(H)750 | 402,50 |



224823





227060



2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



HEISSLUFTOFEN H90

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaster Tür.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Cool-Touch-Türe kann zur einfachen Reinigung abgenommen werden.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50-300°C.
- Timer einstellbar: 0-120 Minuten.
- Passend für vier Bleche 438x315mm.
- Abstand zwischen den Blechen: 70mm.
- 4 Bleche im Lieferumfang enthalten.
- Ständer: 223468.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 227060 | 230 | 2670 | 595x595x(H)570 | 495,00 |

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppeltverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung





227077

HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG H90S

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaster Tür.
- Die Cool Touch Tür kann zum Reinigen abgenommen werden.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50-300°C. Direkte Beschwädung, manuelle Steuerung per Knopfdruck.
- Wassereinlass, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann, auf der Rückseite.
- Timer einstellbar: 0-120 Min.
- Passend für vier Bleche 436x315 mm, Abstand zwischen den Blechen: 70 mm.
- 4 Bleche inklusive.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 227077 | 230 | 2670 | 595x595x(H)570 | 625,00 |

Direkte Beschwädung



ZUBEHÖR



801970

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

- Geeignet für 227060 und 227077.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 801970 | 433x338 | 16,95 |



943380

BACKBLECH FÜR ÖFEN H90 UND H90S

- Geeignet für 227060 und 227077.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 943380 | 437x314x(H)8 | 13,95 |



223468

UNTERGESTELL FÜR ÖFEN H90 & H90S

- Geeignet für H90- und H90S-Öfen (Artikelnummern 227060 und 227077).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 223468 | 595x425x(H)700 | 398,50 |



HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG

- Zwei reversible Ventilatoren.
- Direkte Befeuchtung, einstellbar in 5 Stufen.
- Geeignet für bis zu vier 600 x 400 mm große Bleche (nicht inkludiert).
- Kammer aus Edelstahl 18/10.
- Hitzeisolierte, doppelverglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 73 mm

BLECHE

600x400



225523



NEW

224670

4x

600x400x(H)20

4x

600x400x(H)20

| | | |
|------------------------------|---|---|
| Artikelnummer | 225523 | 225516 |
| Typ | Drei Phasen | Bäckerei-Ofen mit Beschwadung |
| Kontrolle | elektromechanisch | elektromechanisch |
| Abstand zwischen den Blechen | 73 mm | 73 mm |
| Äußere Abmessungen | 790x750x(H)635 mm | 790x750x(H)635 mm |
| Anzahl der Lüfter | Zwei reversible Ventilatoren | Zwei nicht umkehrbare Lüfter |
| Thermostat | 50°C bis 300°C elektromechanisch | 50°C bis 300°C elektromechanisch |
| Befeuchtung | Direkte Befeuchtung, einstellbar in 5 Stufen | Indirekte Befeuchtung, manuell mit einer Taste bedienbar |
| Leistung/Spannung | 6,4 kW/400 V | 3,2 kW/230 V |
| Gewicht | 58 kg | 50,4 kg |
| € | 2 155,00 | 1 625,00 |
| | UNTERGESTELL FÜR SNACK-ÖFEN | UNTERGESTELL FÜR SNACK-ÖFEN |
| Artikelnummer | 224670 | 224670 |
| Abmessungen | 540x460x(H)700 mm | 540x460x(H)700 mm |
| € | 269,50 | 269,50 |



MULTIFUNKTIONSOFEN

- Passend für 4 Bleche mit den Maßen 429x345mm, 4 Bleche im Lieferumfang enthalten.
- 7 auswählbare Funktionen.
- Hitzeisolierte, doppelt verglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 74 mm.

S.S.
stainless steel

BLECHE

429x345

225165



4x

429x345

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | 225165 |
| Typ | Multifunktionsofen |
| Kontrolle | elektromechanisch |
| Kapazität | 4 Bleche 429x345x(H)9 mm |
| Abstand zwischen den Blechen | 74 mm |
| Äußere Abmessungen | 590x695x(H)590 mm |
| Umkehrbare Lüfter | 1 |
| Thermostat | 50°C bis 260°C elektromechanisch |
| Multifunktional | 8 Backmöglichkeiten |
| Befeuchtung | |
| Leistung/Spannung | 2,6 kW/230 V |
| Gewicht | 36,4 kg |
| € | 995,00 |

NEW



935569

BACKBLECH FÜR KONVEKTIONS-OFEN MULTIFUNKTIONAL

- Für HENDI Konvektionsofen multifunktional 225165

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|--------------|
| 935569 | 429x345 | 39,95 |

KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM



NANO



- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampfofens.
- Diese Modi können einzeln oder in Kombination miteinander verwendet werden.
- Diese Öfen sind ideal, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch, Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Dampf wird durch direktes Sprühen von Wasser auf die Heizgeräte erzeugt.
- Die Dampfniveaus in der Kammer sind steuerbar und der Ofen verfügt über mehrere automatisierte Funktionen, um die eingestellten Niveaus einzuhalten.
- Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: 3/4", max. 30°C, 150-200 kPa (2 bar), nur aufbereitetes/enthärtetes Wasser.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter haben einen automatischen Rückwärtsmodus und verfügen über zwei verschiedene Drehzahlen (1400/2800 U/Min.), was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und Turbulenzen im Innenbereich verhindert.
- Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Das digitale Bedienfeld verfügt über klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen, wie Zeit, Temperatur und Dampfmenge.
- Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten, die Temperatur auf bis zu 260 °C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Führungsschienen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.



5x
GN 2/3



7x
GN 1/1



12x
GN 1/1

| | | | |
|--|-------------------|-------------------|--------------------|
| Artikelnummer | 223307 | 223116 | 223093 |
| Abstand zwischen den Blechen | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Äußere Abmessungen | 700x714x(H)628 mm | 920x834x(H)859 mm | 920x834x(H)1195 mm |
| Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang | 1 | 2 | 3 |
| Leistung/Spannung | 5,4 kW/400 V | 10,8 kW/400 V | 16,1 kW/400 V |
| Gewicht | 64 kg | 117 kg | 151 kg |
| € | 2 125,00 | 3 675,00 | 5 125,00 |

UNTERBAU FÜR ÖFEN

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikelnummer | 223666 | 223659 | 223642 |
| Abmessungen | 700x580x(H)700 mm | 940x640x(H)700 mm | 940x640x(H)500 mm |
| € | 525,00 | 557,50 | 539,50 |



KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO GASTRONORM

- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampfofens.
- Diese Modi können einzeln oder in Kombination miteinander verwendet werden.
- Diese Öfen sind ideal, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch, Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Dampf wird durch direktes Sprühen von Wasser auf die Heizgeräte erzeugt.
- Die Dampfniveaus in der Kammer sind steuerbar und der Ofen verfügt über mehrere automatisierte Funktionen, um die eingestellten Niveaus einzuhalten.
- Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: 3/4", max. 30°C, 150-200 kPa (2 bar), nur aufbereitetes/enthärtetes Wasser.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter haben einen automatische Rückwärtsmodus und verfügen über zwei verschiedene Drehzahlen (1400/2800 U/min), was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und Turbulenzen im Innenbereich verhindert.
- Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Das digitale Bedienfeld verfügt über klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen, wie Zeit, Temperatur und Garprogramm.
- Die elektronische Zeitschaltuhr kann bis zu 999 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden.
- Der Ofen ist programmierbar, um eine konstante Qualität im täglichen Betrieb zu gewährleisten.
- Es ist möglich, 99 3-stufige Programme zu erstellen, bzw. 4-stufig, wenn auch ein Vorwärmen zum Programm hinzugefügt wird.
- Der Ofen ist mit einem abnehmbaren Temperatursensor ausgestattet, der in Verbindung mit der integrierten Delta-T-Kochfunktion arbeitet
- Hält die Kammer vor dem Vorheizen warm, um schnelle Betriebszeiten zu gewährleisten.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Führungsschienen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.
- Automatische Kammerheizung vor dem Zyklus "Vorheizen".



NANO



229477

AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM FÜR NANO-ÖFEN

- Das System sollte zusammen mit einem Ofen gekauft und von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden, da die Ofensoftware an das Reinigungssystem angepasst werden muss.

| | |
|---------------|--------|
| Artikelnummer | € |
| 229477 | 975,00 |



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

| | | | |
|--|-------------------|-------------------|--------------------|
| Artikelnummer | 223291 | 223109 | 223086 |
| Abstand zwischen den Blechen | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Äußere Abmessungen | 700x714x(H)628 mm | 920x834x(H)859 mm | 920x834x(H)1195 mm |
| Anzahl der Lüfter mit Rückwärtsgang | 1 | 2 | 3 |
| Leistung/Spannung | 5,4 kW/400 V | 10,8 kW/400 V | 16,1 kW/400 V |
| Gewicht | 64 kg | 117 kg | 151 kg |
| € | 2 750,00 | 4 775,00 | 6 495,00 |

UNTERBAU FÜR ÖFEN

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikelnummer | 223666 | 223659 | 223642 |
| Abmessungen | 700x580x(H)700 mm | 940x640x(H)700 mm | 940x640x(H)500 mm |
| € | 525,00 | 557,50 | 539,50 |

HEISSLUFTÖFEN & KOMBIDÄMPFER NANO 4X 450X340MM

S.S.
stainless steel

NANO

- Diese Öfen sind ideal, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch, Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der leistungsstarke 6-flügelige Lüfter hat einen automatischen Rückwärtsmodus und verfügt über zwei verschiedene Drehzahlen (1400/2800 U/Min.), was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und Turbulenzen im Innenbereich verhindert.
- Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten, die Temperatur auf bis zu 260 °C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Kammerinhalt von 4 Blechen (450x340mm), die Führungsschienen sind 75 mm voneinander entfernt angeordnet.
- 4 Backbleche im Lieferumfang enthalten.



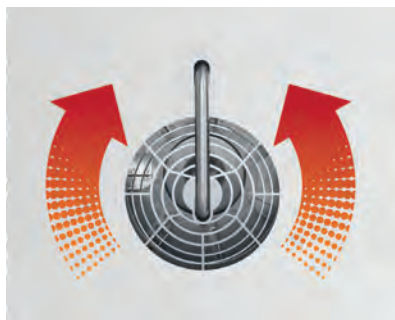
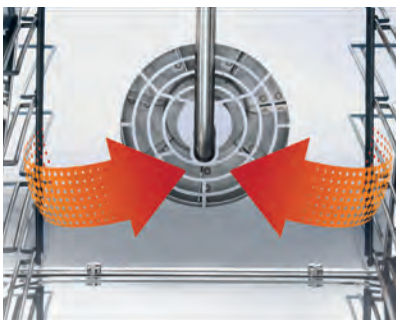
Multifunktionsofen Manuell mit Beschwädung NANO

Heißluftofen NANO Manuell

Kombidämpfer Manuell mit Beschwädung NANO

Kombidämpfer Digital mit Beschwädung NANO

| | | | | |
|------------------------------|---|--|--|--|
| Artikelnummer | 223369 | 223376 | 223352 | 223345 |
| | Manuelles Bedienfeld, drei Drehknöpfe für Temperatur, Zeit und Modus. Mit Befeuchteraste für indirekte Befeuchtung. | Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit. | Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit. Mit Befeuchteraste für indirekte Befeuchtung. | Digitales Bedienfeld, einfache Steuerung von Zeit, Temperatur und Befeuchtung. Der Ofen ist programmierbar, 99 3-stufige Programme zu erstellen, 4 wenn das Vorheizen ebenfalls dem Programm hinzugefügt wird. |
| Abstand zwischen den Blechen | 75 mm | 75 mm | 75 mm | 75 mm |
| Äußere Abmessungen | 560x595x(H)530 mm | 560x603x(H)530 mm | 560x603x(H)530 mm | 560x603x(H)530 mm |
| Anzahl Lüfter | 1 nicht reversiblen | 1 nicht reversiblen | 1 reversiblen | 1 reversiblen |
| Leistung/Spannung | 3,1 kW/230 V | 3,1 kW/230 V | 3,2 kW/230 V | 3,1 kW/230 V |
| Gewicht | 40 kg | 35 kg | 38 kg | 38 kg |
| € | 1 150,00 | 875,00 | 1 275,00 | 1 495,00 |
| UNTERBAU FÜR ÖFEN | | | | |
| Artikelnummer | 223031 | 223031 | 223031 | 223031 |
| Abmessungen | 560x510x(H)800 mm | 560x510x(H)800 mm | 560x510x(H)800 mm | 560x510x(H)800 mm |
| € | 359,50 | 359,50 | 359,50 | 359,50 |





OFENBLECH 450X340 MM

- Perfekt für HENDI Nano-Öfen mit den Artikelnummern 223269, 223376, 223345 und 223352 geeignet.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|------------|---------|-------|
| 951569 | | 450x340 | 37,50 |
| 951576 | Perforiert | 450x340 | 42,50 |

NEW



951569



951576



OFENGITTER VERCHROMT.

- Perfekt für HENDI Nano Konvektionsöfen und Kombiöfen NANO 4x 450x340mm.

- Passend für die Backöfen 223269 223376 223345 223352..

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 951583 | 450x340 | 16,95 |

NEW



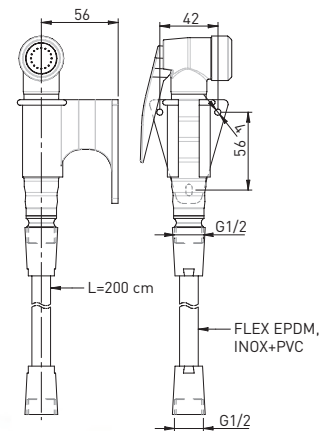
951583

SCHLAUCH MIT SPÜLKOPF ZUR GERÄTEREINIGUNG

- Ideal für jeden Koch, um Geräte makellos rein zu halten.
- Geeignet für die Reinigung von wasserdichten Geräteteilen und Oberflächen.
- Große Reichweite dank 2 Meter langem Schlauch und Sprühstrahl.
- Ergonomischer Griff mit Ventilhebel für bequemes Halten.
- Wird mit einem speziellen Halter geliefert, der mit 3 Schrauben am Ofengehäuse (wie vom Techniker angegeben) oder an der Wand befestigt werden kann.
- Ideal sind Wassertemperaturen von 5°C bis 85°C.
- Maximaler Wasserdurchfluss von bis zu 11 L/m bei einem Druck von 3 bar.
- Empfohlener Versorgungswasserdruck: 3 bar.
- Betriebsdruck des Versorgungswassers: 0,5 bis 7 bar.
- PA66 Nylongehäuse, Metallteile aus verchromtem Stahl.
- Wasseranschluss: 1/2" Innendurchmesser.



810323



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 810323 | 56x42x(H)2000 | 57,50 |



OFENHANDSCHUHE

- HENDI-Schutzhandschuhe sind zertifizierte persönliche Schutzausrüstungen und erfüllen die Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2016/425 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 9. März 2016 über persönliche Schutzausrüstungen und zur Aufhebung der Richtlinie 89/686/EWG des Rates. Die Verordnung definiert die Gefahrenkategorien I bis III, und für jede Kategorie werden Methoden und Zertifizierungsanforderungen festgelegt. HENDI Schutzhandschuhe sind eine Schutzausrüstung der Kategorie II.
- Sie sind als zertifizierte persönliche Schutzausrüstung CE-gekennzeichnet.



1432X

Schutz vor mechanischen Gefahren.

Handschuhe, die vor mechanischen Gefahren schützen, sind mit einem Piktogramm und Nummern gekennzeichnet, die den gebotenen Schutzgrad beschreiben, z. B.:

- Die erste Ziffer gibt die Abriebfestigkeit an, die zweite die Schnittfestigkeit der Scheibe, die dritte die Reißfestigkeit und die vierte die Durchstoßfestigkeit.
- Ein zusätzlicher Buchstabe am Ende (von A bis F) gibt den Grad des Schnittschutzes in Abhängigkeit von der aufgetragenen Kraft (von 2 N bis 30 N) an.

- Alle unsere Handschuhe erfüllen die Anforderungen der allgemeinen Norm EN 420 Schutzhandschuhe – Allgemeine Anforderungen und Prüfverfahren.
- Sie liefern
 - Wärmeschutz nach EN 407 Schutzhandschuhe und sonstiger Handschutz gegen thermische Risiken (Hitze und/oder Feuer) und
 - Schutz gegen mechanische Risiken gemäß EN 388 Schutzhandschuhe für mechanischen Schutz, mit Angabe der mechanischen Schutzleistung, und gemäß EN 13997 Schutzkleidung – Mechanische Eigenschaften – Bestimmung der Schnittfestigkeit durch scharfe Gegenstände.



11 XX XX

Schutz vor thermischen Gefahren

Handschuhe, die vor thermischen Gefahren schützen, sind mit einem Piktogramm und Zahlen gekennzeichnet, die den gebotenen Schutzgrad beschreiben, z. B.:

- Die erste Ziffer gibt das Brennverhalten an, die zweite Beständigkeit gegen Kontaktwärme, die dritte Beständigkeit gegen Konvektionswärme und die vierte Beständigkeit gegen Strahlungswärme, die fünfte Beständigkeit gegen kleine Spritzer von geschmolzenem Metall, die sechste Beständigkeit gegen große Spritzer von geschmolzenem Metall.

ÖFEN



OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE - 2 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556603 | 2 | (L)350 | 10,95 |



556603



OFENHANDSCHUHE, GLASFASER - 2 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556627 | 2 | (L)360 | 21,95 |

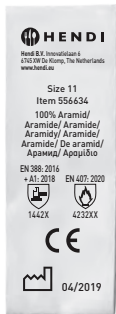


556627

OFENHANDSCHUHE, HITZERESISTENT - 2 STK.

- Hitzeresistent bis zu 250°C.
- Hoher Tragekomfort.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556634 | 2 | (L)300 | 20,50 |

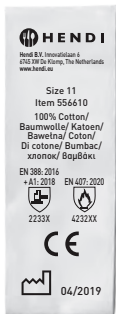


556634

OFENHANDSCHUHE, FEUERFESTE BAUMWOLLE - 2 STK.

- Extra lang zum Schutz des Unterarms.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556610 | 2 | (L)380 | 14,50 |



556610



OFENBLECHE FÜR KONVEKTOMATEN®



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

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

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

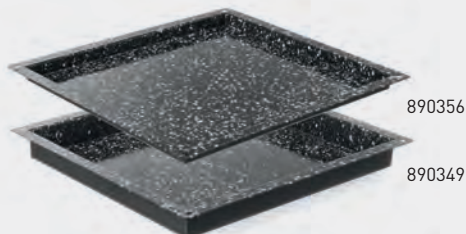
Boden- und Außenwände mit einer erhöhten Dicke von 1 mm
 gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung entlang der gesamten Oberfläche.

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

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

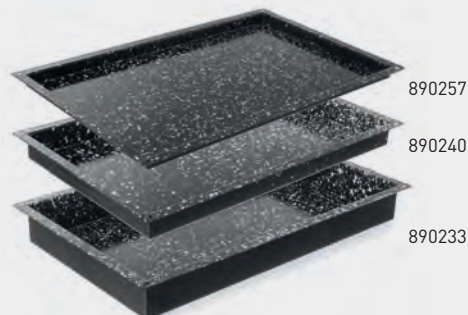


Rechtwinkelige Ecken,
 was eine maximale Nutzung des fertigen Gerichts und eine einfachere Kostenschätzung der Lebensmittel ermöglicht.



890356

890349



890257

890240

890233

GASTRONORM BEHÄLTER EMAILLIERT GN 2/3

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 890356 | GN 2/3 | 345x325x(H)20 | 32,75 |
| 890349 | GN 2/3 | 345x325x(H)40 | 37,95 |

GASTRONORM BEHÄLTER EMAILLIERT

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 890257 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 38,95 |
| 890240 | GN 1/1 | 530x325x(H)40 | 40,95 |
| 890233 | GN 1/1 | 530x325x(H)60 | 44,95 |





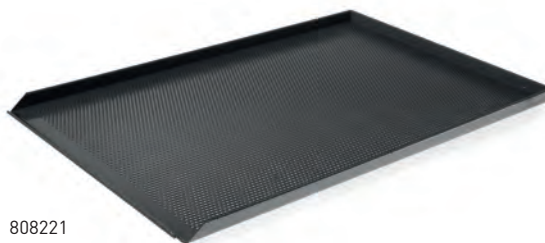
808429



BACKBLECH GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808429 | 325x530x(H)10 | 31,50 |



808221

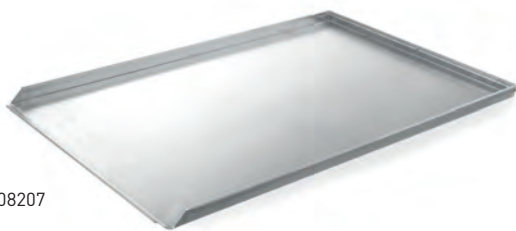


BLECH PERFORIERT

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 3 Aufkantungen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 808221 | 600x400 | 47,95 |



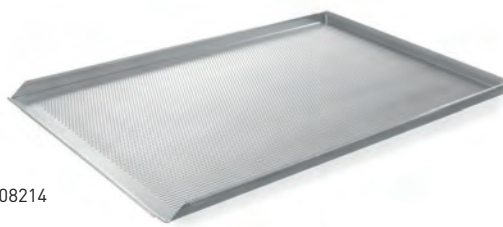
808207



BACKBLECH

- Mit 3 Aufkantungen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808207 | 600x400x(H)20 | 23,95 |



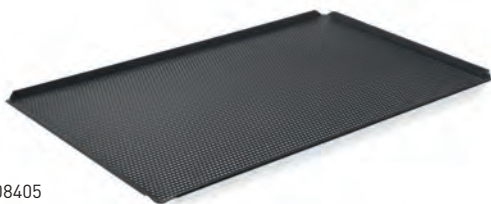
808214



BLECH PERFORIERT

- Mit 3 Aufkantungen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808214 | 600x400x(H)20 | 28,50 |



808405

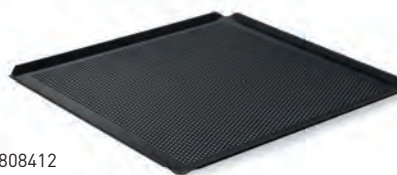


BACKBLECH PERFORIERT GN 1/1

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 4 Aufkantungen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808405 | 530x325x(H)10 | 36,50 |



808412

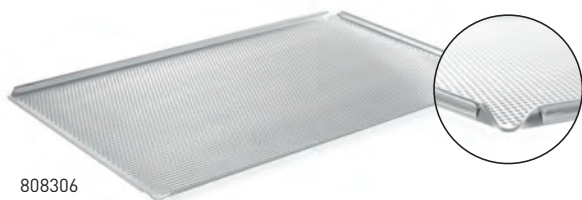


BACKBLECH PERFORIERT GN 2/3

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.

- Mit 4 Aufkantungen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808412 | 354x325x(H)10 | 38,25 |

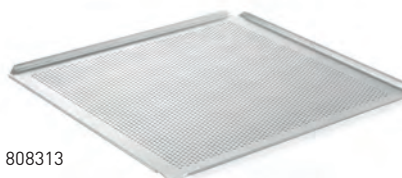


808306



BACKBLECH PERFORIERT GN 1/1

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808306 | 530x325x(H)10 | 20,95 |



808313



BACKBLECH PERFORIERT GN 2/3

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808313 | 354x325x(H)10 | 21,50 |





808238

BLECH FÜR BAGUETTES

- Perforiert.
- Bietet Platz für 5 Baguettes.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 808238 | 600x400 | 52,50 |



808245

BLECH FÜR BAGUETTES

- Mit Teflon™ Antihafbeschichtung.
- Perforiert.
- Für 5 Baguettes.



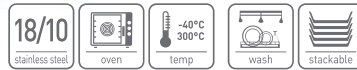
| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 808245 | 600x400 | 79,50 |



809259

809242

GASTRONORMBLECHE PROFI LINE



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



809273

GASTRONORM TABLETT GN 2/3



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 809280 | 354x325 | 17,50 |
| 809273 | 354x325 | 18,95 |



805558

805541

805534

BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET



| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 805558 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 43,50 |
| 805541 | GN 1/1 | 530x325x(H)40 | 49,95 |
| 805534 | GN 1/1 | 530x325x(H)65 | 54,50 |

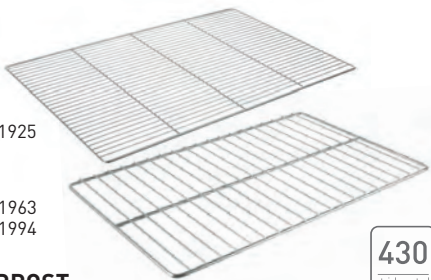


801932



GASTRONORMROST

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 801932 | 354x325 | 21,95 |



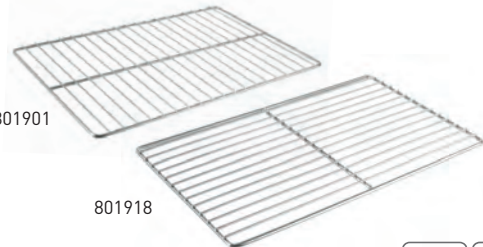
801925

801963
801994

GITTERROST



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------------|---------|-------|
| 801925 | querverstrebt | 600x400 | 23,25 |
| 801963 | verchromt | 600x400 | 19,95 |
| 801994 | | 600x400 | 38,95 |



801901

801918



GASTRONORMROST

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------------------------|---------|-------|
| 801956 | verchromt - querverstrebt | 530x325 | 18,95 |
| 801901 | Edelstahl AISI 304 | 530x325 | 20,95 |
| 801918 | Edelstahl 18/10 | 530x325 | 32,95 |





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)720 | 325,00 |



238486

RÄUCHERCHIPS

- Breites Anwendungsspektrum in professionellen Catering-Einrichtungen.
- Späne werden aus natürlichem Holz aus Fässern der besten europäischen und amerikanischen Weingüter hergestellt.
- Einzigartiges Aroma.
- Die Späne können direkt über Holzkohle, auf ein Räuchertablett oder in einen Räucherschlauch gelegt werden.

| Artikelnummer | - | Gewicht (kg) | € |
|---------------|---------------|--------------|-------|
| 199411 | Pfirsich | 0.7 | 10,50 |
| 199398 | Zitrusfrüchte | 0.7 | 10,50 |
| 199404 | Mandel | 0.7 | 10,50 |
| 199428 | Rotwein | 0.7 | 10,50 |
| 199435 | Whiskey | 0.7 | 10,50 |
| 199367 | Buche | 0.7 | 10,50 |
| 199442 | Cognac | 0.7 | 10,50 |
| 199374 | Eiche | 0.7 | 10,50 |
| 199381 | Olive | 0.7 | 10,50 |



199442



PIZZAOFEN

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 220306 | 230 | 1450 | 480x420x(H)195 | 149,50 |



220306



PIZZAÖFEN KOMPAKT



- Ideal zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne, u.v.m.
- Die kompakten Abmessungen machen ihn perfekt für kleine Küchen oder Food Trucks.
- Die Verwendung von hochwertigen Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.
- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl AISI 430, das leicht zu reinigen und pflegen ist.
- Backofenkammer mit den Maßen 415x400x(H)120mm ideal für Pizza, aber auch andere Gerichte geeignet.
- Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet - dieser speichert die Hitze und garantiert so knusprige Pizzaböden.
- Jedes Heizelement hat 1000W und kann unabhängig voneinander von 50°C bis 350°C eingestellt werden.

- Die Tür ist mit einem Fenster und die Kammer mit Licht ausgestattet, so dass man den Garprozess ideal verfolgen kann.
- Die Tür kann geöffnet werden, ohne den Heizvorgang zu unterbrechen.
- Kann im Dauerbetrieb oder mit Timer betrieben werden. Der Timer kann auf bis zu 120 Minuten eingestellt werden und wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Ofen automatisch die Heizung.
- Ausgestattet mit einem ±1,7m langem Netzkabel mit Schukostecker.



220283

220290

PIZZAOFEN KOMPAKT

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 220290 | 230 | 2000 | 580x560x(H)275 | 345,00 |

DOPPELDECK-PIZZAOFEN 3000W

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

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 220283 | 230 | 3000 | 580x560x(H)435 | 437,50 |

Kammerboden mit Schamottstein ausgekleidet



Türen öffnen sich nach vorne

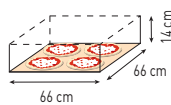


Timer kann auf bis zu 120 Min. eingestellt werden

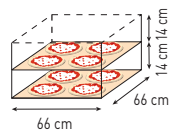



PIZZAOFEN BASIC

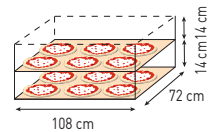
- Stahlgehäuse mit Edelstahlfront, isoliert mit Steinwolle.
- Analoge Schalttafel mit individueller Steuerung für jedes Heizelement, zwei Elemente pro Ofenkammer.
- Jede Ofenkammer ist mit feuerfesten Steinen, einem Thermometer und einer Leuchte ausgestattet.
- Bei Modellen mit 2 Kammern sind die Bedienfelder für jede Ofenkammer vollständig getrennt.
- Temperaturbereich: 50°C bis 500°C.




 4 (ø32 cm)



 4+4 (ø32 cm)



 6+6 (ø35 cm)

| | | | |
|-------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|
| Modell | BASIC 4 | BASIC 44 | BASIC XXL 66 |
| Artikelnummer | 226681 | 226698 | 226995 |
| Anzahl der Kammern | 1 | 2 | 2 |
| Maße | 975x814x(H)413 mm | 975x814x(H)745 mm | 1360x844x(H)745 mm |
| Innenabmessungen | 660x660x(H)140 mm | 2x 660x660x(H)140 mm | 2x1080x720x(H)140 mm |
| Temperaturbereich | von 45°C bis 455°C | von 45°C bis 455°C | von 45°C bis 455°C |
| Leistung/ Stromspannung | 4,7 kW/400 V | 9,4 kW/400 V | 18 kW/400 V |
| Gewicht | 75 kg | 122 kg | 176 kg |
| € | 1 095,00 | 1 850,00 | 2 995,00 |

UNTERGESTELLE

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikelnummer | 226797 | 227107 | 227107 |
| Maße | 975x814x(H)960 mm | 975x814x(H)860 mm | 975x814x(H)860 mm |
| € | 382,50 | 367,50 | 367,50 |



TEIGROLLER ELEKTRISCH

- Perfekt zum Ausrollen von Pizza-, Nudel-, Kuchen- oder Ravioliteig.
- Teigdicke: 1 bis 4 mm.
- Getrennter Walzenschutz für eine einfache und sichere Verwendung.



Video ansehen



Mit elektrischer
Pedalbedienung



| | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Artikelnummer | 226612 | 226629 | 226636 |
| Anzahl Rollenpaare | 1 | 2 | 2 |
| Gewicht der Teigportion | 0,21-0,70 kg | 0,08-0,21 kg | 0,21-0,70 kg |
| Durchmesser der ausgerollten Teigscheibe | ø260-450 mm | ø140-300 mm | ø260-400 mm |
| Maße | 650x345x(H)430 mm | 475x375x(H)660 mm | 585x435x(H)790 mm |
| Leistung | 250 W | 250 W | 250 W |
| Stromspannung | 230 V | 230 V | 230 V |
| Gewicht | 27 kg | 28 kg | 37 kg |
| € | 995,00 | 1 098,50 | 1 250,00 |



226827



Edelstahlrolle

ELEKTRISCHE KÄSEREIBE

- Ideal für Restaurants, Hotels und Pizzerias mit wenig verfügbarem Platz.
- Kompakt und funktionell, stabiles Gehäuse.
- Trotz kompakter Ausführung bietet das Gerät eine hohe Leistungsfähigkeit.
- Ideal zum Reiben von Parmesan und anderen Hartkäsearten.
- Motor mit Überlastungsschutz.
- Inklusive 1,3 l Käseauffangbehälter.
- Geschwindigkeit: 1400 U/Min.
- Gewicht: 8 kg.
- Durchmesser der Reibe: Ø110x60 mm.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 226827 | 30 kg/h | 230 | 380 | 280x250x(H)310 | 449,50 |



SPIRALMIXER



- Für den professionellen Gebrauch.
- Ideal für Pizzerien, Bäckereien, Gebäck, Dumpling Bars, Donutgeschäfte zum Mischen von schwerem Teig.
- Stabiles und robustes Gehäuse aus weiß lackiertem Stahl.
- Die Schale, das Schutzgitter und die Spirale bestehen aus Edelstahl AISI 304.
- Der Sicherheitsschutz mit Gitter erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.
- Beim Mikroschalter wird der Betrieb gestoppt, wenn die Schutzvorrichtung angehoben wird.
- Der Kettenantrieb sorgt für einen effizienten Betrieb.
- Ruhige Arbeit dank Ölbadtriebemotor garantiert.
- Das spiralförmige Design sorgt für eine perfekte Homogenität und Belüftung des Teigs.
- Die Armatur heizt den Teig während des Betriebs nicht auf.
- Mit integriertem 30-Minuten-Timer.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, von denen 2 mit Bremsen ausgestattet sind, die einen bequemen Transport und eine einfache Bedienung in der Küche gewährleisten.



226209

Mit 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremsen



Mit integriertem
Filter.

226346

Rührschüssel aus
hochwertigem Edelstahl 18/10

SPIRALMISCHER MIT FESTEM KOPF UND SCHÜSSEL

| Artikelnummer | mm | Schüsselinhalt (l) | Teig laden (kg) | Kapazität (kg/h) | Schüssel abmessungen (mm) | kg | V | W | kM | € |
|---------------|----------------|--------------------|-----------------|------------------|---------------------------|----|-----|------|-----|----------|
| 226315 | 290x590x(H)580 | 10 | 8 | 35 | ø260x(H)200 | 40 | 230 | 370 | 0,5 | 1 175,00 |
| 226209 | 385x670x(H)725 | 22 | 17 | 56 | ø360x(H)210 | 59 | 400 | 750 | 1,0 | 1 375,00 |
| 226308 | 435x750x(H)810 | 32 | 25 | 88 | ø400x(H)260 | 82 | 400 | 1100 | 1,5 | 1 695,00 |

SPIRALMIXER MIT AUFKLABBAREM KOPF UND ABNEHMBARER SCHÜSSEL

| Artikelnummer | mm | Schüsselinhalt (l) | Teig laden (kg) | Kapazität (kg/h) | Schüssel abmessungen (mm) | kg | V | W | kM | € |
|---------------|----------------|--------------------|-----------------|------------------|---------------------------|----|-----|------|-----|----------|
| 226339 | 380x600x(H)645 | 10 | 8 | 35 | ø260x(H)200 | 56 | 230 | 370 | 0,5 | 1 650,00 |
| 226346 | 390x670x(H)735 | 22 | 17 | 56 | ø360x(H)210 | 81 | 400 | 750 | 1,0 | 1 850,00 |
| 226353 | 435x750x(H)810 | 32 | 25 | 88 | ø400x(H)260 | 95 | 400 | 1100 | 1,5 | 2 125,00 |





224830



PASTAMASCHINE MANUELL 140 MM

- Optimal für die Zubereitung von frischer Pasta.
- Breite des Teigs bis zu 140 mm.
- Stärke der Pasta 7-stufig einstellbar von 0,2 - 2,5 mm.
- Mit 3 Aufsätze zur Zubereitung verschiedener Pastasorten: Teigroller, Tagliatelle und Fettucine.
- Inkl. Vorrichtung zur einfachen Tischmontage.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 224830 | 382x440x(H)340 | 32,95 |



PASTAMASCHINE ELEKTRISCH 170 MM

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



Video ansehen

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 224847 | 230 | 70 | 258x218x(H)232 | 182,50 |



224847

PIZZATEIGBOX KITCHEN LINE

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

WAS SOLLTE EINE IDEALE PIZZATEIGBOX SEIN?

Luftdicht

Eines der wichtigsten Merkmale, auf das Sie achten sollten, ist, dass Ihr Behälter luftdicht geschlossen werden kann. Dadurch wird verhindert, dass der Teig bei längerer Fermentation austrocknet und sichergestellt, dass danach leichter zu formen ist.

Umweltfreundlich

Die Verwendung von luftdichten und wiederverschließbaren Behältern reduziert den Einsatz von Kunststoffolie, die traditionell dazu verwendet wird, den Teig abzudecken. Kunststoffboxen sind langlebig und können viele Jahre verwendet werden.

Aus hochwertigem Material

Herkömmliche italienische Teig-Behälter wurden aus Holz hergestellt, während moderne Boxen aus hochwertigem Kunststoff heutzutage viele Vorteile bieten. Sie sind luftdicht und verbessern Form und Struktur der Teigkugeln. Die richtige Gärzeit des Teiges garantiert dessen richtige Struktur, was sich in einer einfacheren Weiterverarbeitung niederschlägt - d.h. der Teig lässt sich leichter und schneller ausdehnen. Dies ist bei Metallbehältern, die den Gärprozess stören, nicht möglich.

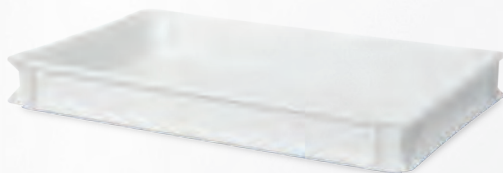
Die glatte Kunststoffoberfläche verhindert, dass die Teigkugeln haften bleiben und erleichtert dessen Entnahme aus der Box nach dem Gärprozess.

Stapelbar

Für den gleichzeitigen Gär- und Fermentationsprozess mehrerer Teigkugeln geeignet. Stapelbare Boxen sind besonders platzsparend für Küche und Lagerraum. Gestapelte Boxen sind aufgrund ihrer Stabilität und Widerstandsfähigkeit einfacher zu handhaben.

Keine abgerundeten Kanten

Spezielle Pizzateigboxen erleichtern das Schneiden und Ziehen des Teigs, ohne diesen zu verformen. Normale GN-Behälter haben abgerundete Kanten, wodurch es unmöglich ist, die Teigkugeln aus den Behältern zu entfernen, ohne ihre Form zu zerstören.



880906



PIZZATEIGBOX KITCHEN LINE

| Artikelnummer | Liter | mm innen | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|-------|
| 880906 | 14 | 565x365x(H)70 | 600x400x(H)75 | 12,95 |
| 880913 | 18 | 565x365x(H)90 | 600x400x(H)95 | 14,25 |
| 880920 | 24 | 565x365x(H)125 | 600x400x(H)130 | 15,75 |
| 880968 | | Deckel | 600x400 | 10,95 |





617151

617168

617182

617199

618103

617113

617120

617137

PIZZASCHAUFEL, RUND

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



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------|----------|-------|
| 617151 | | 230x1200 | 32,95 |
| 617168 | perforiert | 230x1200 | 38,95 |

PIZZASCHAUFEL - RUND, GELOCHT

- Hergestellt aus hart eloxiertem Aluminium - dadurch verschleißfester, abriebsfester und korrosionsbeständiger.
- Mit Schiebegriff, der gleichzeitig als Schutz vor Hitze dient.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------|----------|-------|
| 618103 | perforiert | 230x1200 | 71,95 |

PIZZASCHAUFEL, RUND

- Mit Schiebegriff, Pizza mühelos aus dem Ofen nehmen.



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

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Leicht und robust, aus eloxiertem Aluminium.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------|----------|-------|
| 617113 | | 305x1320 | 36,95 |
| 617137 | perforiert | 305x1320 | 46,95 |
| 617120 | | 405x1320 | 43,95 |
| 617144 | perforiert | 405x1320 | 59,95 |



523902



TORTENHEBER

- Mit schwarzem Polypropylengriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523902 | 260x55 | 4,65 |



523957



TORTENHEBER/MESSER

- Handgriff Polypropylen schwarz, Seiten geschliffen, als Tortenmesser verwendbar.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523957 | 300x75 | 6,95 |



PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 617175 | 305x1320 | 41,95 |

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN



- Kupferbürste mit Aluminiumgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 525593 | (L)1320 | 27,95 |

PIZZASCHAUFEL, QUADRATISCH

- Zur Verwendung in Pizzerien und anderen Restaurants.

- Langer Holzgriff.
- Aluminium-Kopf.
- Hitzebeständig.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------|-------|
| 617816 | 305x1320 | 23,95 |
| 618028 | 355x1320 | 27,95 |
| 617861 | 405x1320 | 31,95 |

REINIGUNGSBÜRSTE FÜR PIZZAÖFEN

- Bürste aus Messingdraht.

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 525630 | 930x260 | 29,95 |

PIZZASCHIEBER

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 617724 | 535x305x(H)10 | 15,95 |



617724





PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF, QUADRATISCH, PERFORIERT

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

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

PIZZASCHAUFEL - ECKIG, GELOCHT, KURZER GRIFF

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

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

PIZZASCHAUFEL MIT KURZEM GRIFF

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

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



617007



PIZZAROLLER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|------|------------|------|
| 617007 | ø100 | (L)230 | 4,75 |



617014



PIZZAROLLER

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

| Artikelnummer | ø | Länge (mm) | € |
|---------------|------|------------|------|
| 617014 | ø100 | (L)230 | 6,75 |

PIZZATELLER SPECIALE

- Hergestellt aus sehr widerstandsfähigem Porzellan, sind diese Teller perfekt für den täglichen Einsatz in professionellen Hotel-, Catering- und Gastronomiebetrieben geeignet.
- Die schneeweißen Teller sind in den Größen 28 und 33 cm erhältlich

- und werden durch dekorative Elemente in Trend-Farben ergänzt.
- Der Dekor ist durch eine Glasur geschützt und somit sind die Teller auch für Geschirrspüler und Mikrowellenherde geeignet.



774847

PIZZATELLER SPECIALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774830 | 6 | ø280 | 4,95 |
| 774847 | 6 | ø330 | 5,75 |



774892

PIZZATELLER SPECIALE, VERZIERT

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774892 | 6 | ø330 | 8,25 |



774885

PIZZATELLER SPECIALE, GRANIT

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774885 | 6 | ø330 | 7,25 |



774861

PIZZATELLER SPECIALE, GELB

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774861 | 6 | ø330 | 7,25 |



774854

PIZZATELLER SPECIALE, GRAU

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774854 | 6 | ø330 | 7,25 |



774878

PIZZATELLER SPECIALE, ORANGE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 774878 | 6 | ø330 | 7,25 |



777855

PIZZATELLER SPECIALE BAROCCO

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|------|
| 777855 | ø330 | 8,50 |





617069

PIZZABLECH

- Aus Blaustahl.
- Ideal für gleichmäßiges Pizza-Backen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 617069 | ø200x(H)25 | 5,25 |
| 617076 | ø220x(H)25 | 5,95 |
| 617083 | ø240x(H)25 | 6,50 |
| 617090 | ø260x(H)25 | 6,95 |
| 617106 | ø280x(H)25 | 7,50 |
| 617205 | ø300x(H)25 | 7,95 |
| 617304 | ø320x(H)25 | 8,95 |
| 617403 | ø360x(H)25 | 9,95 |
| 617410 | ø400x(H)25 | 11,95 |
| 617427 | ø450x(H)38 | 15,75 |
| 617434 | ø500x(H)38 | 18,95 |



617533

PIZZAGITTER

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|-------|
| 617502 | ø230 | 2,95 |
| 617519 | ø250 | 3,05 |
| 617526 | ø280 | 3,65 |
| 617533 | ø300 | 4,10 |
| 617540 | ø330 | 4,55 |
| 617557 | ø360 | 4,75 |
| 617458 | ø380 | 4,95 |
| 617564 | ø400 | 5,80 |
| 617465 | ø430 | 6,05 |
| 617571 | ø450 | 7,65 |
| 617588 | ø508 | 9,10 |
| 617595 | ø600 | 13,25 |



505533

500040



PIZZABRETT MIT GRIF

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|-------|
| 505526 | ø254x(H)6 | 14,95 |
| 505533 | ø305x(H)6 | 15,95 |
| 500040 | ø356x(H)6 | 23,95 |
| 500057 | ø406x(H)6 | 27,95 |



ABSTANDHALTER FÜR PIZZEN - 500 STK.

- Höhe der Abstandhalter: 35 mm.



709900

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|-------|
| 709900 | 500 | 13,95 |



PERFORIERTES PIZZABLECH

- Zur Verwendung in Restaurants, Kantinen und Hotels, die Pizza servieren.
- Das Pizzasieb besteht aus Kohlenstoffstahl, der mit Eisenoxid beschichtet ist, was einen hervorragenden Korrosionsschutz gewährleistet.
- Gleichmäßiges Backen dank spezieller Blechperforation.
- Durchmesser der Löcher: Ø 3 mm.
- Hitzebeständigkeit bis zu: 420 °C.
- Lebensmittelkontakt sicher.
- Geeignet für den Einsatz im Ofen.
- ACHTUNG: Nicht spülmaschinen- oder mikrowellengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 616918 | ø280x(H)25 | 8,50 |
| 616901 | ø260x(H)25 | 7,95 |
| 616925 | ø300x(H)25 | 8,95 |
| 616932 | ø340x(H)25 | 9,95 |
| 616949 | ø400x(H)25 | 14,95 |



617700



PIZZABLECHHALTER

- Geeignet für alle Pizzablechvarianten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 617700 | (L)190 | 6,50 |

NEW



616918

617731



PFANNENGREIFER

- Für alle Arten von Pizzapfannen geeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 617731 | (L)200 | 6,75 |

505540



Verstärkte Ausführung bei den Modellen Ø500 und Ø600

PIZZABRETTER

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



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|-------|
| 505540 | ø300 | 11,50 |
| 505557 | ø350 | 13,75 |
| 505564 | ø400 | 15,75 |
| 505571 | ø450 | 18,75 |
| 505588 | ø500 | 29,75 |

810361



PIZZASTÄNDER MIT 14 FÄCHERN

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 810361 | 300x305x(H)680 | 49,50 |





709887



709870

PIZZATASCHE 35 CM KITCHEN LINE

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 709887 | 370x370x(H)210 | 18,95 |

PIZZATASCHE 45 CM KITCHEN LINE

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 709870 | 470x470x(H)210 | 23,95 |



709818

PIZZATASCHE

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

| Artikelnummer | Kapazität | mm | € |
|---------------|----------------|----------------|-------|
| 709825 | 4 Pizzakartons | 360x360x(H)200 | 25,95 |
| 709818 | 4 Pizzakartons | 460x460x(H)210 | 33,75 |



WASSERDICHTE BESCHICHTUNG

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



HENDI



aluminium

polyethylen

polypropylen



GERÄUMIGES INTERIEUR

Die Tasche hat ein Fassungsvermögen von 72 Litern, für bis zu*:
10 Pizzakartons oder 8 Salate + 6 Hauptgerichte + 6 Suppen.
HOHE KAPAZITÄT = HOHE LEISTUNG = NIEDRIGERE ZUSTELLKOSTEN = HÖHERER GEWINN

* Für die Messung wurde Standard-Zustellverpackung verwendet.

EINSTELLBARE ISOLIERTE INNENABLAGE

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

TRENNVORRICHTUNGEN

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



MULTIFUNKTIONALE TRAGEVORRICHTUNG

Ausgestattet mit:

- Brustkorb + Gurtstraffer
- Haken für die einfache Befestigung von Zahlungsterminals
- Komfortsystem – weiche, belüftete Polsterung mit leichter Schaumstoff-Polsterung an Rückseite und Gurt
- Wasserdichte Rechnungstasche „HANDS-FREE“ - FUNKTIONAL UND KOMFORTABEL

DREILAGIGE AUSSENWAND MIT FACHEINSATZ

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

STRUKTUR- UND STÜTZGURTE AUS DER AUTOMOBILENTWICKLUNG

Gurt mit Polypropylengewebe.
Langlebig, robust und mit großartigem Design, das jahrelang hält.
KEIN AUSFRANSEN ODER ENTWIRREN

THERMO-TRANSPORTRUCKSACK

- Leichter Rucksack mit großen, verstellbaren und gepolsterten Schultergurten und gepolstertem Rückenteil für mehr Tragekomfort.
- Ausgestattet mit verstellbarem Hüftband für zusätzliche Stabilität.
- Wasserdicht dank der Verwendung von strapazierfähigem 600D-Polyester.
- Großes Fach mit verstellbarem und mit Klettverschluss befestigtem Einlegeboden.
- Das Fach hat zwei Isolierschichten: PE-Schaum und Aluminiumfolie.

- Für einen einfacheren Zugang kann eine Seite des Rucksacks mittels Reißverschluss geöffnet werden.
- Mit großen gepolsterten Tragegriffen auf der Oberseite und einem transparenten Rechnungsfach auf der Rückseite.
- Für zusätzliche Sicherheit ist an der Außenseite ein Reflektorstreifen angebracht.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 709801 | 410x410x(H)480 | 76,50 |

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE PROFI LINE SERIE 800



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl, mit Ausnahme der äußeren Rückwand, welche aus verzinktem Stahl gefertigt ist.
- Selbstschließende abschließbare Türen) mit komfortabel geschwungenem Türgriff.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und oben aufliegender Kompressor.

- Isolierung: 60 mm Polyurethan Kühlkammer, passend für Gastronorm 2/1.
- Auf Rädern, von denen 2 Lenkrollen sind.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Klimaklasse: 5



Video ansehen

232118
232132



Kammer und Gehäuse aus Edelstahl

SET MIT 4 FÜSSEN FÜR KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE

- 4 Edelstahlfüße, einstellbar bis 60 mm
- Durchmesser: 55 mm
- Für Profi Line und Kitchen Line Kühl- und Gefrierschränke

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 941072 | 65,00 |



232125
232149



| Typ | Kühlschrank, eintürig | Tiefkühlschrank, eintürig | Kühlschrank, zweitürig | Tiefkühlschrank, zweitürig |
|---|--------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Artikelnummer | 232118 | 232132 | 232125 | 232149 |
| Kapazität | 670 l | 670 l | 1240 l | 1240 l |
| Abmessungen | 730x805x(H)1940 mm | 730x805x(H)1940 mm | 1314x805x(H)1940 mm | 1314x805x(H)1940 mm |
| Kühlraumabmessung | 610x635x(H)1540 mm | 610x635x(H)1540 mm | 1194x635x(H)1540 mm | 1194x635x(H)1540 mm |
| Bereich | 0/8°C | -22/-17°C | 0/8°C | -22/-17°C |
| Kühlmittel | R600a (110 g) | R290 (120 g) | R600a (140 g) | R290 (150 g) |
| Energielabel | B | C | B | C |
| Regale | 4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)* | 4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)* |
| Durchschnittlicher täglicher Stromverbrauch | 1,26 kW | 4,99 kW | 2,01 kW | 8,19 kW |
| Leistung/Spannung | 220 W/230 V | 600 W/230 V | 350 W/230 V | 980 W/230 V |
| Gewicht | 107 kg | 115 kg | 171 kg | 177 kg |
| € | 1 595,00 | 1 995,00 | 2 595,00 | 2 995,00 |
| REGAL GN 2/1 | 936191 | 936191 | 936191 | 936191 |
| € | 32,50 | 32,50 | 32,50 | 32,50 |

* Maximale Belastbarkeit des Regals: ca. 40 kg (bei gleichmäßig verteilter Last)

Ausgestattet mit Rädern.



Dynamische Zwangskühlung



Selbstschließende verriegelbare Türen



KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE PROFI LINE SERIE 700



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl, mit Ausnahme der äußeren Rückwand, welche aus verzinktem Stahl gefertigt ist.
- Selbstschließende abschließbare Tür(en) mit komfortablen Türgriff.
- Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.

- Isolierung: 50 mm Polyurethan Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Klimaklasse: SN-ST



232040
232064

4 REGALE
ENTHALTEN

Kammer und Gehäuse
aus Edelstahl



233764



232057
232699

6 REGALE
ENTHALTEN



232071

SCHUBLADEN MIT FÜHRUNGEN - 2ER SET

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 232071 | 300x545x(H)145 | 398,50 |

| Typ | A A+ G | B A+ G | C A+ G | A A+ G | C A+ G |
|---|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Typ | Kühlschrank, zweitürig | Kühltisch mit 4 Schubladen | Tiefkühlschrank, zweitürig | Kühltisch, dreitürig | Tiefkühltisch, dreitürig |
| Artikelnummer | 232040 | 233764 | 232064 | 232057 | 232699 |
| Kapazität | 280 l | 280 l | 280 l | 420 l | 420 l |
| Abmessungen | 1360x700x(H)850 mm | 1360x700x(H)850 mm | 1360x700x(H)850 mm | 1795x700x(H)850 mm | 1795x700x(H)850 mm |
| Kühlraumabmessung | 822x570x(H)580 mm | 822x570x(H)580 mm | 822x570x(H)580 mm | 1257x570(H)580 mm | 1257x570(H)580 mm |
| Bereich | 0/8°C | 0/8°C | -22/-17°C | 0/8°C | -22/-17°C |
| Kompressor | EMT65HLR leistung 1/4 KM | EMT65HLR leistung 1/4 KM | EGU130HLR leistung 1/2 KM | EGAS100HLR leistung 1/3 KM | NEK2140Z leistung 2/3 KM |
| Kühlmittel | R600a (120 g) | R600a (120 g) | R290 (140 g) | R290 (130 g) | R290 (140 g) |
| Energielabel | A | B | C | A | C |
| Böden | 2+2 x GN 1/1* | 4 Schubladen | 2+2 x GN 1/1* | 2+2+2 x GN 1/1* | 2+2+2 x GN 1/1* |
| Durchschnittlicher täglicher Stromverbrauch | 1,34 kW | 1,34 kW | 3,97 kW | 1,73 kW | 5,09 kW |
| Leistung/Spannung | 250 W/230 V | 250 W/230 V | 600 W/230 V | 400 W/230 V | 600 W/230 V |
| Gewicht | 95 kg | 95 kg | 95 kg | 120 kg | 120 kg |
| € | 1 595,00 | 2 175,00 | 1 895,00 | 1 895,00 | 2 195,00 |
| REGAL | 941058 | | 941058 | 941058 | |
| € | 14,50 | | 14,50 | 14,50 | |

* Maximale Belastbarkeit des Regals: ca. 40 kg (bei gleichmäßig verteilter Last)

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE KITCHEN LINE SERIE 600



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Selbstschließende verriegelbare Tür(en) mit komfortablen Türgriffen.
- Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Isolierung: 50 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Klimaklasse: SN-ST Kühlmittel: R600a



233344
233351

233382
233399



| Typ | Kühlschrank, zweitürig | Tiefkühlschrank, zweitürig | Kühltisch, dreitürig | Tiefkühltisch, dreitürig |
|---|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 233344 | 233351 | 233382 | 233399 |
| Kapazität | 220 l | 220 l | 390 l | 390 l |
| Abmessungen | 1200x600x(H)850 mm | 1200x600x(H)850 mm | 1800x600x(H)850 mm | 1800x600x(H)850 mm |
| Kühlraumabmessung | 800x480x(H)580 mm | 800x480x(H)580 mm | 1400x480x(H)580 mm | 1400x480x(H)580 mm |
| Bereich | 0/8°C | -22/-17°C | 0/8°C | -22/-17°C |
| Kompressor | EMT65HLR leistung 1/4 KM | NE2134Z-263CA leistung 1/2 KM | FFI10HAK leistung 1/3 KM | NEK2140GZ-269GA leistung 1/2 KM |
| Kühlmittel | R600a (100 g) | R290 (90 g) | R600a (100 g) | R290 (90 g) |
| Energielabel | B | C | B | C |
| Klimaklasse | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Böden | 1+1 x 390x428 mm* | 1+1 x 390x428 mm* | 2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm* | 2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm* |
| Durchschnittlicher täglicher Stromverbrauch | 2,06 kW | 4,5 kW | 2,36 kW | 5,48 kW |
| Leistung/Spannung | 270 W/230 V | 550 W/230 V | 270 W/230 V | 550 W/230 V |
| Gewicht | 74 kg | 74 kg | 100 kg | 100 kg |
| € | 1 395,00 | 1 495,00 | 1 695,00 | 1 925,00 |
| REGAL | 949276 | 949276 | 954775 | 956113 |
| € | 9,00 | 9,00 | Links/Rechts 13,50 | Mitte 14,50 |
| | | | Links/Rechts 13,50 | Mitte 14,50 |

* Maximale Belastbarkeit des Regals: ca. 15 kg (bei gleichmäßig verteilter Last)

Elektronische Temperatursteuerung



Luftkühlung

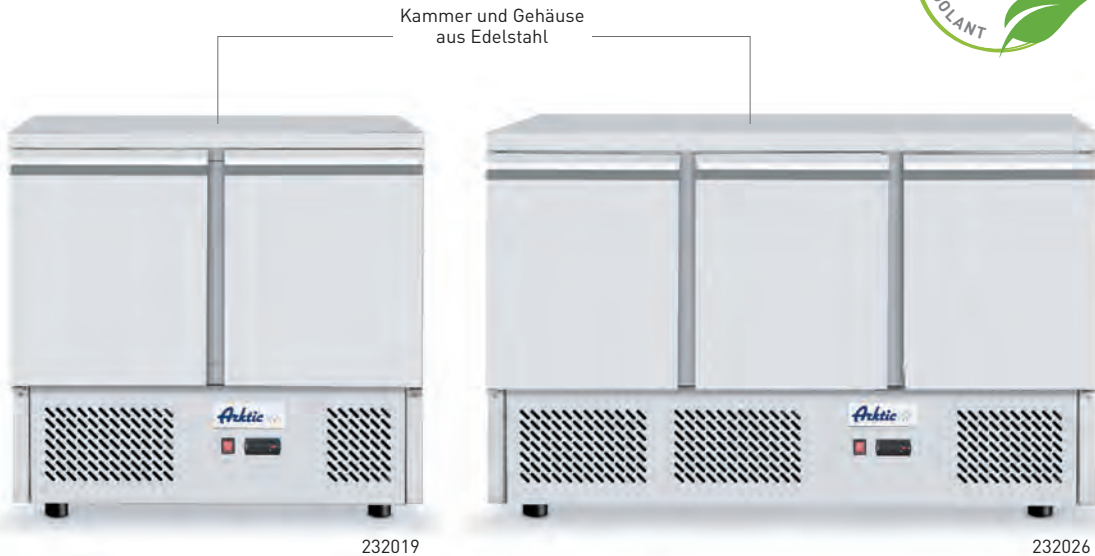


Höhenverstellbare Regale



KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE KITCHEN LINE SERIE 700

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Komfortable Türgriffe.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Isolierung: 35 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff.
- Klimaklasse: 5.



| Typ | Kühlschrank, zweitürig | Kühltisch, dreitürig |
|-------------------|------------------------|----------------------|
| Artikelnummer | 232019 | 232026 |
| Kapazität | 300 l | 380 l |
| Abmessungen | 900x700x(H)880 mm | 1365x700x(H)880 mm |
| Kühlraumabmessung | 830x595x(H)500 mm | 1295x595x(H)500 mm |
| Bereich | -2/8°C | -2/8°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a |
| Energielabel | A | A |
| Böden | 2 Böden (335x570 mm) | 3 Böden (335x570 mm) |
| Leistung/Spannung | 220 W/230 V | 220 W/230 V |
| Gewicht | 70 kg | 91 kg |
| € | 995,00 | 1 495,00 |
| REGAL | 931561 | 931561 |
| € | 14,50 | 14,50 |

Höhenverstellbare Regale



Komfortable Griffe



Elektronische Temperaturanzeige



SALADETTE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Türen mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaung, Kompressor unter der Kammer.
- Isolierung: 30 mm Polyurethan.
- Mit verstellbaren Regalen, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1937



- Mit 4 höhenverstellbaren Plastik Anit-Rutsch Füßen.
- Klimaklasse: SN-T
- Kühlmittel: R600a
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.



232781



232798



232880

Kammer und Gehäuse aus Edelstahl



| Typ | Kühltisch, zweitürig mit Glasdisplay | Kühltisch, dreitürig mit Glasdisplay | Kühltisch, zweitürig mit Aufsatzkühlvitrine |
|-------------------|---|---|--|
| Artikelnummer | 232781 | 232798 | 232880 |
| | Mit eleganten Glasschutz, bietet Platz z.B. für 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6 bis zu einer Tiefe von 150 mm | Mit eleganten Glasschutz, bietet Platz z.B. für 5x GN 1/1 bis zu einer Tiefe von 150 mm | Mit Edelstahlaufsatz für 5x GN 1/6 bis zu einer Tiefe von 150 mm |
| Kapazität | 300 l | 380 l | 300 l |
| Abmessungen | 900x700x(H)1300 mm | 1365x700x(H)1300 mm | 900x700x(H)1055 mm |
| Kühlraumabmessung | 830x595x(H)500 mm | 1295x595x(H)500 mm | 830x595x(H)500 mm |
| Bereich | -2/8°C | -2/8°C | -2/8°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a |
| Böden | 2 Böden (335x570 mm) | 3 Böden (335x570 mm) | 2 Böden (335x570 mm) |
| Leistung/Spannung | 310 W/230 V | 310 W/230 V | 270 W/230 V |
| Gewicht | 80 kg | 110 kg | 100 kg |
| € | 1 250,00 | 1 795,00 | 1 095,00 |
| REGAL | 956403 | 956403 | 956403 |
| € | 15,00 | 15,00 | 15,00 |

Höhenverstellbare Regale

Komfortable Griffe





232897



232804



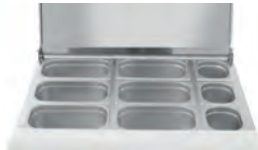
232811



Kühltisch, dreitürig
mit Aufsatzkühlvitrine

232897

Mit Edelstahlaufsatz
für z.B. 8x GN 1/6 bis
zu eine Tiefe von 150 mm



Saladette, zweitürig

232804

Fixierbarer Klappdeckel aus Edelstahl.
Bietet Platz für zB 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6
bis zu einer Tiefe von 150 mm



Saladette, dreitürig

232811

Fixierbarer Deckel aus Edelstahl,
bietet Platz z.B. für 4x GN 1/1
bis zu eine Tiefe von 150 mm

380 l
1365x700x(H)1055 mm
1295x595x(H)500 mm
-2/8°C
R600a
3 Böden (335x570 mm)
310 W/230 V
105 kg
1 695,00
956403
15,00

300 l
900x700x(H)888 mm
830x595x(H)500 mm
-2/8°C
R600a
2 Böden (335x570 mm)
310 W/230 V
68 kg
995,00
931561
14,50

380 l
1365x700x(H)888 mm
1295x595x(H)500 mm
-2/8°C
R600a
3 Böden (335x570 mm)
310 W/230 V
87 kg
1 450,00
956403
15,00

Elektronische
Temperaturanzeige



PIZZATISCH MIT GRANITARBEITSFLÄCHE



- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl mit Granitarbeitsplatte.
- Tür(en) mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und Kompressor unter der Kammer.
- Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare FüÙe aus Kunststoff.
- Klimaklasse: SN-T.
- Kühlmittel: R600a.
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.



Kammer und Gehäuse aus Edelstahl



232859



232873

| | Pizzatisch, zweitürig 300 L | Pizzatisch, dreitürig 380L |
|-------------------|--|---|
| Artikelnummer | 232859 | 232873 |
| | Mit Edelstahl Abdeckung mit Platz für 5x GN 1/6 (max. Höhe 150 mm) | Mit Glas Abdeckung mit Platz für 8x GN 1/6 (max. Höhe 150 mm) |
| Kapazität | 300 l | 380 l |
| Abmessungen | 900x700x(H)1100 mm | 1365x700x(H)1120 mm |
| Kühlraumabmessung | 830x595x(H)500 mm | 1295x595x(H)500 mm |
| Bereich | -2/8°C | -2/8°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a |
| Böden | 2 Böden (335x570 mm) | 3 Böden (335x570 mm) |
| Leistung/Spannung | 310 W/230 V | 220 W/230 V |
| Gewicht | 94 kg | 180 kg |
| € | 1 150,00 | 1 695,00 |
| REGAL | 931561 | 956403 |
| € | 14,50 | 15,00 |

PIZZATISCH MIT GRANITARBEITSFLÄCHE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl mit Granitarbeitsplatte.
- Tür(en) mit komfortablen Türgriffen.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaugung und Kompressor unter der Kammer.
- Kühlkammer, passend für Gastronorm 1/1.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Kunststoff.
- Klimaklasse: SN-T.
- Kühlmittel: R600a.
- Alle Modelle werden ohne Gastronormbehälter geliefert.

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling

PIZZATISCH, ZWEITÜRIG MIT 7 SCHUBLADEN 280L

- 7 ungekühlte Schubladen von je 400x620x(H)65mm.
- Kühlraumabmessungen: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolierung: 60 mm Polyurethan.
- Energielabel: A (A+++ - G).
- Gewicht: 367 kg.

A A G

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|------------------|----------|
| 232842 | -2/8°C | 230 | 250 | 2010x800x(H)1000 | 2 695,00 |



232996



232842



Kammer und Gehäuse aus Edelstahl



PIZZATISCH, DREITÜRIG MIT AUFSATZKÜHLVITRINE 380+40L

- Mit separater Kühlvitrine für 6x GN 1/4 Behälter (max. Höhe 150 mm).
- Aufsatzvitrine mit statischer Kühlung.
- Aufsatzvitrine Abmessungen: 1405x335x(H)255 mm.
- Kühlraumabmessungen: 1295x595x (H) 500 mm.
- Isolierung: 35 mm Polyurethan
- Inklusive 3 Böden (335x570 mm), jeder belastbar bis 15 kg [bei gleichmäßiger Lastverteilung].
- Gewicht: 190+41 kg.

A A G

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|------------------|----------|
| 232033 | -2/8°C | 230 | 400 | 1365x700x(H)1030 | 2 350,00 |

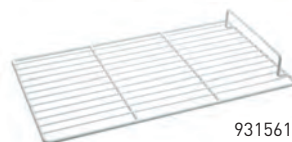


232033

ABLAGEFACH FÜR KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE 2-TÜRIG KITCHEN LINE

- Für die Arctic Kühl- und Gefriergeräte mit den Artikelnummern 232019, 232026, 232033, 232804, 232859.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 931561 | 14,50 |



931561

AUFSATZKÜHLVITRINE

- Gehäuse innen und außen aus hochwertigem Edelstahl.
- Statische Kühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor seitlich.
- Isolierung: 40 mm Polyurethan.
- Digitales Bedienfeld, elektronisches Thermostat.
- Ausgestattet mit 4 höhenverstellbaren Füßen.
- Temperatur regelbar von -2°C bis +8°C.
- Kühlmittel: R600a.
- Klimaklasse: SN.
- Alle Vitrinen werden ohne GN-Behälter ausgeliefert.

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1957



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/4 ARKTIC

- Mit Spuckschutz aus gehärtetem Glas.
- Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/4 Behälter.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|-----------------|--------|
| 232903 | 5x GN 1/4 | 230 | 180 | 1205x335x(H)430 | 525,00 |
| 232910 | 7x GN 1/4 | 230 | 180 | 1505x335x(H)430 | 625,00 |
| 232927 | 8x GN 1/4 | 230 | 180 | 1805x335x(H)430 | 698,50 |

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/3 ARKTIC

- Mit Spuckschutz aus gehärtetem Glas. Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/3 Behälter.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|-----------------|--------|
| 232965 | 4x GN 1/3 | 230 | 180 | 1205x395x(H)430 | 569,50 |
| 232972 | 6x GN 1/3 | 230 | 180 | 1405x395x(H)430 | 625,00 |
| 232989 | 7x GN 1/3 | 230 | 180 | 1605x395x(H)430 | 689,50 |
| 232996 | 9x GN 1/3 | 230 | 180 | 2005x395x(H)430 | 795,00 |

AUFSATZ-KÜHLVITRINE GASTRONORM 1/3 ARKTIC

- Mit Edelstahldeckel.
- Die Kühlvitrine ist geeignet für bis zu 150 mm tiefe GN 1/3 Behälter.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|-----------------|--------|
| 233948 | 4x GN 1/3 | 230 | 180 | 1205x395x(H)290 | 575,00 |
| 233955 | 6x GN 1/3 | 230 | 180 | 1405x395x(H)290 | 654,50 |
| 233979 | 7x GN 1/3 | 230 | 180 | 1605x395x(H)290 | 709,50 |
| 233986 | 8x GN 1/3 | 230 | 180 | 1805x395x(H)290 | 765,00 |
| 233993 | 9x GN 1/3 | 230 | 180 | 2005x395x(H)290 | 850,00 |



233948



NEW



FLEISCHREIFESCHRANK

- Gehäuse, Türrahmen und Türgriff aus Edelstahl AISI 304.
- Tür aus 2 Lagen gehärtetem Low-E-Glas, das die Energieeffizienz erhöht, indem Infrarot- und UV-Licht von außen blockiert und gleichzeitig verhindert wird, dass die Wärme auf das Schrankinnere übertragen wird. Inklusive Türverriegelung.
- Behälter für destilliertes Wasser aus ABS-Kunststoff (destilliertes Wasser muss manuell befüllt werden).
- Optische und akustische Benachrichtigung, wenn die Luftfeuchtigkeit im Schrankinneren unter 15% sinkt, damit der Benutzer den Wasserbehälter wieder befüllen kann.
- Akustische Benachrichtigung, wenn die Tür länger als 3,5 Minuten geöffnet ist – zum Schutz vor unkontrollierten Störungen der Kammerbedingungen.
- Ausstattung:
 - 3 Regale,
 - 1 Hängestange,
 - 3 Haken,
 - Salzschale (Salz nicht enthalten).
- Alle oben genannten Elemente bestehen aus Edelstahl AISI 304.
- Integrierte UVC-Sterilisationslampe, um die Bakterienbildung zu verhindern und eine sichere Umgebung für das Fleisch zu gewährleisten; wenn die Tür während des Würzvorgangs geöffnet wird, haben Bakterien keine Chance, sich zu entwickeln.
- Kühlung mittels Verdampfen und Ventilator, der die erforderliche Luftzirkulation sicherstellt.
- LED-Leuchten auf beiden Seiten der Kammer und an der Decke.
- Max. Beladung pro Einlegeboden: 30 kg.
- Max. Last pro Haken: 25 kg.
- Max. Beladung der Hängestange: 50 kg.
- Temperaturbereich: 1-25°C.
- Einstellbarer Feuchtigkeitsbereich: 60-85%.
- Die aktuelle Luftfeuchtigkeit wird auf dem Bedienfeld angezeigt.
- Kältemittel: R600a.

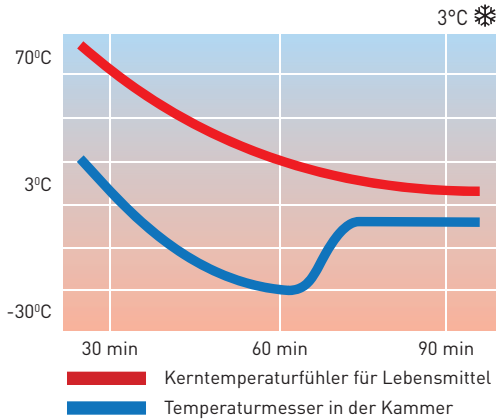
| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|-----------------|----------|
| 204962 | 352 | 230 | 170 | 595x710x(H)1720 | 2 995,00 |

204962



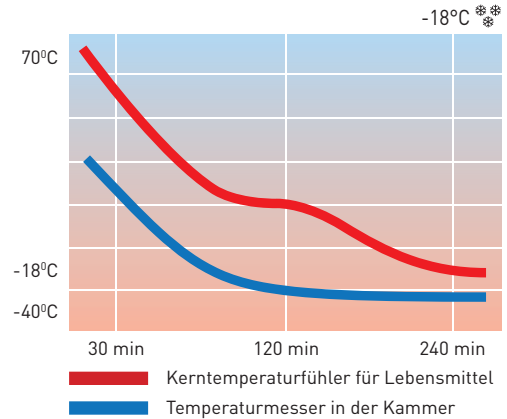
Schockkühlen von 90°C auf +3°C.

Dank dieses Vorgangs, werden Lebensmittel in kürzester Zeit auf 3°C abgekühlt gemäß den HACCP Richtlinien. Die kurze Abkühlzeit auf 3°C reduziert das Bakterienwachstum im Temperaturbereich +65° C bis 10°C. Durch die schnelle Abkühlung bleiben die Qualität, Farben und der Geschmack der Lebensmittel erhalten und zudem verlängert sich die Haltbarkeitsdauer.



Schockfrosten von +90°C auf -18°C

Leistungsstarkes Kühlsystem durch Zufuhr von -40°C kalter Luft in die Kammer. Schnelles Kühlen der Kerntemperatur der Lebensmittel auf -18°C. Dieser Vorgang verhindert das Bilden von großen Eiskristallen auf den Lebensmittel, welche die Struktur der Lebensmittel verändern. Das Schockfrosten bildet viele kleine Kristalle und somit bleiben die Qualität, Farben und der originale Geschmack der Lebensmittel erhalten und zudem verlängert sich die Haltbarkeitsdauer.



237731

SCHOCKFROSTER 3X GN 2/3

- Zum schnellen Kühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen, Kuchen, Desserts, Fisch oder Eiscreme.
- Edelstahl außen und im Kammerinnenraum, Boden aus verzinktem Stahl.
- Kammer mit abgerundeten Innenecken zur einfachen Reinigung.
- 3 Edelstahlführungsschiene passend für GN 2/3.
- 60 mm Polyurethan-Dämmung, unter Hochdruck eingespritzt.
- Selbstdichtende Tür mit Scharnieren links und Magnetverschluss.
- Frontdisplay mit elektronischer Steuerung und Anzeige.
- Einfacher Zugang zum Kondensator für Reinigung und Wartung.
- Manuelles Abtauen bei geöffneter Tür.

- Abnehmbare Tropfschale.
- Abstand zwischen Führungsschienen: 80 mm.
- Kühlleistung bei 9 kg: (+65°C/+3°C) in max. 90 Min.
- Gefrierleistung bei 7 kg: (+65°C/-18°C) in 240 Min.
- Kühlmittel: R455.
- Lüfterbetriebene Kühlung.
- Kammer und Kernsonde inkludiert.
- Verstellbare Füße (bis zu 20 mm).

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|----------|
| 237731 | 230 | 550 | 660x640x(H)420 | 2 695,00 |

SCHOCKFROSTER

- Diese Serie erlaubt Ihnen ein rasches Kühlen und Gefrieren von fertig zubereiteten Gerichten.
- Kühlung von +70°C auf +3°C (ca. 90 Min.), von +70°C auf -18°C (ca. 240 Min.), oder mit Zeiteinstellung (ohne Temperaturziel).
- Gehäuse und Kühlkammer aus hochwertigem Edelstahl.
- Umlüftkühlung/-gefriersystem mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.

- Isolierung: 60 mm Polyurethan.
- Abnehmbare obere Abdeckung.
- Selbstschließende Türe mit Magnetverschluss.
- Mit eingebautem Temperaturfühler.
- Ausgestattet mit 4 höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Klimaklasse: SN-T
- Kühlmittel: R455.

Arktic
HERSTELLER: HENDE GASTRO

S.S.
stainless steel

cooling

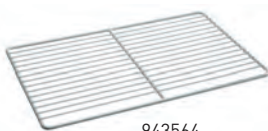
Kammer und Gehäuse
aus Edelstahl



| Artikelnummer | Einschübe | Abstand der Tablettstützen (mm) | Kühlleistung +3°C (kg/Durchgang) | Gefrierleistung -18°C (kg/Durchgang) | V | W | Kühlraum Abmessungen (mm) | mm | kg | € |
|---------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----|------|---------------------------|-----------------|----|-----------------|
| 232163 | 3× GN 1/1 oder 3× 600×400 | 70 | 14 | 11 | 230 | 1150 | 610×410×(H)280 | 750×740×(H)750 | 50 | 3 395,00 |
| 232170 | 5× GN 1/1 oder 5× 600×400 | 70 | 20 | 15 | 230 | 1420 | 610×410×(H)410 | 750×740×(H)880 | 71 | 3 895,00 |
| 232194 | 7× GN 1/1 oder 7× 600×400 | 105 | 25 | 20 | 230 | 1490 | 610×410×(H)760 | 750×740×(H)1290 | 90 | 6 295,00 |
| 232187 | 10× GN 1/1 oder 10× 600×400 | 70 | 25 | 20 | 230 | 1490 | 610×410×(H)760 | 750×740×(H)1290 | 90 | 6 395,00 |

EINLEGEBODEN FÜR SCHOCKFROSTER

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------------|
| 943564 | 45,00 |



943564





233689



AUFSATZ-TIEFKÜHLVITRINE - 77 LITER

- Vorgelesen für Präsentationen und Vorführungen von bis zu 4 Stunden - nicht für die langfristige Lagerung von Tiefkühlprodukten.
- Aus Edelstahl mit dreifach verglaster Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und seitlich angebrachter Kompressor.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe 100 mm).
- 4 höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Digitale Temperaturanzeige und Display.
- Kältemittel R290.
- Klimaklasse: 4
- Energielabel: E (A-G).

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|----------------|----------|
| 233689 | -24/-20°C | 230 | 220 | 805x666x(H)305 | 1 050,00 |



KÜHLUNG & VITRINEN



233672



Video ansehen



AUFSATZ-SALATVITRINE

- Hochwertiges Edelstahlgehäuse.
- Doppelt verglaste Frontscheibe mit einfachem Öffnungssystem.
- Passend für 8x GN 1/6 oder 4x GN 1/3 Behälter (max. Höhe: 100 mm).
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Direktkühlung mit automatischer Abtaufunktion.
- Kühlkompressor direkt neben der Kammer platziert.
- 4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Temperaturbereich: 0° bis 3°C.
- Kältemittel R600a.
- Klimaklasse: 4.
- Energielabel: C (A-G).



| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 233672 | 0/3°C | 230 | 105 | 767x612x(H)328 | 785,00 |



233757

KÜHLVITRINE 5X GN 1/3

- Doppelt verglaster Deckel.
- Zugänglich anhand 2 Schiebetüren auf der Rückseite oder durch das Öffnen des Deckels.
- Passend für 5x GN 1/3 Behälter.
- Weiß beschichtetes Edelstahlgehäuse.
- Oben angebrachte Innenbeleuchtung und Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Lüftungskühlung mit automatischer Abtaung.
- Temperaturbereich: 0° bis 12°C.
- Kältemittel R600a.
- Klimaklasse: 3

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-----------------|---------------|
| 233757 | 3/7°C | 230 | 160 | 1307x450x(H)330 | 798,50 |



KUCHENVITRINEN



Counter-Top-Modell



233702



233719



AUFSATZ-KÜHLVITRINE

- Gehäuse aus Edelstahl mit gewölbter Frontscheibe und verglasten Seitenteilen.
- Zugang durch 2 Schiebetüren auf der Rückseite.
- Mit Umluftkühlung mit automatischer Abtaung, Kompressor unter der Kammer.
- Inklusive 2 verchromten Böden.
- Helle LED-Beleuchtung in der Decke.
- Digitalanzeige und elektronisches Thermostat.
- Temperatur regelbar von 2-6°C.
- Klimaklasse: 4.
- Kühlmittel: R600a.
- Energielabel: B (A-G).



Video ansehen

Luftkühlung



Digitalanzeige



KÜHLVITRINEN

- Rahmen aus ABS+PVC-Polymeren, mit Doppelverglasung.
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff.
- Mit selbstschließender Tür.
- Zwangsluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.
- Mit Luftkanal um Kondensation vorzubeugen oder diese abzuleiten.
- Langlebige, PVC-beschichtete und höhenverstellbare Regalböden.
- Oben angebrachte, helle LED-Innenbeleuchtung.
- Digitalanzeige mit Temperaturregelung.
- Klimaklasse: 4.



Video ansehen

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

cooling



233610



233627



233634



AUFSATZ-KÜHLVITRINE 58 LITER

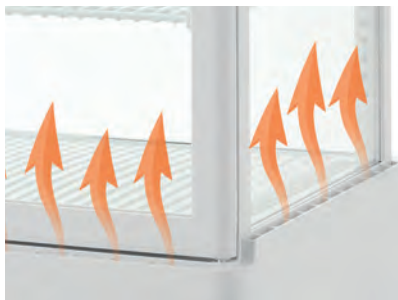
- Mit 2 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

AUFSATZ-KÜHLVITRINE 68 LITER

- Inklusive 3 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 233610 | weiß | 230 | 170 | 452x406x(H)816 | 525,00 |
| 233627 | schwarz | 230 | 170 | 452x406x(H)816 | 525,00 |

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 233634 | weiß | 230 | 170 | 452x406x(H)891 | 535,00 |
| 233238 | schwarz | 230 | 170 | 452x406x(H)891 | 550,00 |



Luftkanal außen, um Kondensation abzuleiten und zu verhindern



Doppelt verglaste, einfach zu öffnende Türe



Digitale Steuerung





233641



233269



233696



AUFSATZ-KÜHLVITRINE 78 LITER

- Inklusive 3 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 233641 | weiß | 230 | 170 | 452x406x(H)966 | 545,00 |
| 233658 | schwarz | 230 | 170 | 452x406x(H)966 | 545,00 |

AUFSATZ-KÜHLVITRINE 98 LITER

- Inklusive 4 Regalböden.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung immer an den aktuellen Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Energielabel: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2-6°C.
- Kältemittel R600a.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-----------------|--------|
| 233665 | weiß | 230 | 210 | 452x406x(H)1116 | 595,00 |
| 233269 | schwarz | 230 | 210 | 452x406x(H)1116 | 625,00 |

KÜHLVITRINE 270 LITER

- 5 Etagen, Abmessungen 428x386x(h)18mm.
- Ausgestattet mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremsen.
- Energie-Label: C (A-G).
- Temperaturbereich: 2 bis 8°C.
- Kältemittel: R290.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-----------------|----------|
| 233696 | weiß | 230 | 290 | 556x526x(H)1913 | 1 250,00 |
| 233290 | schwarz | 230 | 290 | 556x526x(H)1913 | 1 295,00 |



In der Decke angebrachte Innenbeleuchtung



233696, 233290 - 4 Räder, 2 davon mit Bremsen



233696, 233290 - Doppelt verglaste, einfach zu öffnende Türe



233825



233832



233276

KUCHENVITRINE, RUND 100L, ARKTIC

- Gehäuse aus Edelstahl mit gehärteter Doppelverglasung.
- Zugang durch die selbstschließende Türe.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren Glasböden.
- Helle LED-Beleuchtung an 2 Seiten.
- Digitaler Temperaturregler und Display mit Ein-/ Ausschalter.
- Temperaturbereich: 0° / 6°C.
- Klimaklasse: 6
- Kältemittel: R600a.
- Energielabel: B.

KUCHENVITRINE, RUND 360L, ARKTIC

- Gehäuse aus Edelstahl mit gehärteter Doppelverglasung.
- Selbstschließende Türe.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.
- Ausgestattet mit 4 verstellbaren Glasböden.
- Helle LED-Beleuchtung an 2 Seiten.
- Mit 5 Lenkrollen, 2 davon gebremst.
- Digitaler Temperaturregler und Display, mit Ein-/Ausschalter.
- Temperaturbereich: 0-6°C.
- Klimaklasse: 4.
- Kältemittel: R290.
- Energielabel: B.

KÜHLVITRINE, ARKTIC

- Gehäuse aus Edelstahl mit Dreifachverglasung.
- Ausgestattet mit einem energieeffizienten Inverter-Kompressor, der die Leistung an den Bedarf anpasst, anstatt sich nur ein- oder auszuschalten.
- Luftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kühlkammer.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren, verchromten Regalen.
- Helle LED-Beleuchtung in den Eckstehern.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, 2 davon gebremst.
- Digitales Display und Temperaturregelung, mit Ein-/Ausschalter.
- Temperaturbereich: 0-6°C.
- Klimaklasse: 4.
- Kältemittel: R290.
- Energielabel: B.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|--------------|--------|
| 233825 | 100 | 230 | 210 | ø480x(H)1030 | 950,00 |

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|--------------|----------|
| 233832 | 360 | 230 | 460 | ø680x(H)1750 | 2 750,00 |

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|-----------------|----------|
| 233276 | 400 | 230 | 495 | 650x650x(H)1908 | 2 650,00 |



C A ↑ G
233306

B A ↑ G
233443
233320

C A ↑ G
233337

B A ↑ G
233450
233375
233467



233306



233337

KÜHLVITRINE MIT 3 GENEIGTEN REGALEN ARKTIC

- Ausgestattet mit 3 verstellbaren, leicht geneigten Glasböden.
- Energielabel: C (233306), B (233443, 233320).
- Temperaturbereich: +0°C bis +6°C.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|------------------|----------|
| 233306 | 300 | 230 | 480 | 650x805x(H)1445 | 2 495,00 |
| 233443 | 500 | 230 | 490 | 900x805x(H)1445 | 2 625,00 |
| 233320 | 650 | 230 | 490 | 1200x805x(H)1445 | 2 975,00 |

KÜHLVITRINE MIT 2 REGALEN

- Ausgestattet mit 2 verstellbaren Glasböden.
- Energielabel: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Temperaturbereich: +0°C bis +6°C.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|------------------|----------|
| 233337 | 300 | 230 | 480 | 915x675x(H)1210 | 2 350,00 |
| 233450 | 410 | 230 | 490 | 1215x675x(H)1210 | 2 795,00 |
| 233375 | 510 | 230 | 490 | 1515x675x(H)1210 | 3 250,00 |
| 233467 | 610 | 230 | 500 | 1815x675x(H)1210 | 3 675,00 |



LED-Beleuchtung



Elektronische Temperaturreuerung



4 Räder

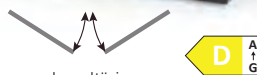


BARKÜHLSCHRÄNKE

- Pulverbeschichtetes Gehäuse, Aluminiumkammer, verschließbare Kunststofftür(en) mit gehärtetem Glas.
- Ausgestattet mit Lüfterkühlung und automatischer Abtaugung.
- Mit LED-Innenbeleuchtung.

- Mit Digitalanzeige und Temperaturregelung.
- 4 verstellbare Anti-Rutsch-FüÙe.
- Kühlmittel: R600a.

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

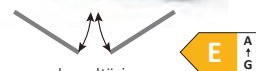


eintürig

doppeltürig

mit Schiebetüren

| | | | |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Artikelnummer | 233900 | 235829 | 233917 |
| Kapazität | 93 L | 180 L | 197 L |
| Abmessungen | 500x500x(H)900 mm | 900x500x(H)900 mm | 900x500x(H)900 mm |
| Böden | 2 verchromten Regalböden | 4 verchromten Regalböden | 4 verchromten Regalböden |
| Bereich | 2/10°C | 2/10°C | 2/10°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | D | D | E |
| Leistung/Spannung | 130 W/230 V | 160 W/230 V | 220 W/230 V |
| € | 550,00 | 795,00 | 795,00 |



mit Schiebetüren

eintürig

doppeltürig

| | | | |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Artikelnummer | 235836 | 233924 | 233931 |
| Kapazität | 303 L | 287 L | 448 L |
| Abmessungen | 1335x500x(H)900 mm | 600x515x(H)1820 mm | 900x515x(H)1820 mm |
| Böden | 6 verchromten Regalböden | 5 verchromten Regalböden | 10 verchromten Regalböden |
| Bereich | 2/10°C | 2/10°C | 2/10°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | E | E | E |
| Leistung/Spannung | 215 W/230 V | 240 W/230 V | 300 W/230 V |
| € | 1 095,00 | 975,00 | 1 495,00 |



GLASTÜR-KÜHLSCHRÄNKE MIT LEUCHTKASTEN

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Dreifachverglaste Türen mit einer gehärteten Glasschicht.
- Zwangsluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor unter der Kammer.
- Mit LED-Beleuchtung in der Kammer und im Leuchtkasten.

Arktic REFRIGERATION SINCE 1992



- Ausgestattet mit 4 Rollen, von denen 2 Bremsen haben.
- Digitaler Temperaturregler und Display.
- Klimaklasse: N-ST.



E A ↑ G

233788



F A ↑ G

233795

| | 1 Glastür | 2 Glastüren |
|-------------------|---------------------------|---------------------------|
| Artikelnummer | 233788 | 233795 |
| Kapazität | 313 L | 618 L |
| Abmessungen | 620x669x(H)1965 mm | 1120x595x(H)1965 mm |
| Böden | 4 verstellbare PVC-Regale | 8 verstellbare PVC-Regale |
| Regal Abmessungen | 498x442x(H)26 mm | 442x498x(H)26 mm |
| Bereich | 2/10°C | 2/10°C |
| Kühlmittel | R600a | R290 |
| Energielabel | E | F |
| Leistung/Spannung | 300 W/230 V | 400 W/230 V |
| € | 995,00 | 1 525,00 |

Leuchtkasten mit LED-Beleuchtung.



Kammer mit LED-Beleuchtung.



Verstellbare PVC-Regale.

Ausgestattet mit 4 Rollen, 2 davon gebremst.





WEINKÜHLER MIT 2 ZONEN

- Dank der 2 Zonen können Sie 2 verschiedene Temperaturen einstellen und somit 2 unterschiedliche Weinsorten immer perfekt auf Serviertemperatur lagern.
- Schwarz pulverbeschichtetes Gehäuse, randlose Glastür mit stilvollem Edelstahlgriff.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor hinter der Kammer.

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1932

S.S.
stainless steel

- Helle LED Beleuchtung in der Decke.
- Digital-Display und -Temperaturregler.
- Anzeige in Celsius oder Fahrenheit möglich.
- 4 höhenverstellbare Anti-Rutsch-Füße.
- Klimaklasse: N-ST.
- Kühlmittel: R600a.



IDEALE TEMPERATUR JE NACH ART DES WEINES:

| Temperatur | Typ |
|------------|---|
| 18°C | Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz |
| 16°C | Rioja, Pinot Noir |
| 15°C | Chianti, Zinfandel |
| 14°C | Chinon, Porto, Madeira |
| 10°C | Chardonnay, Sauternes |
| 9°C | Sauvignon Blanc |
| 6°C | Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti |



| Artikelnummer | 237588 | 237557 | 237564 | 237595 |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Kapazität | 133 L bis zu 46 Weinflaschen | 232 L bis zu 72 Weinflaschen | 387 L bis zu 135 Weinflaschen | 447 L bis zu 160 Weinflaschen |
| Abmessungen | 595x588x(H)820 mm | 595x605x(H)1225 mm | 595x680x(H)1625 mm | 595x685x(H)1795 mm |
| Böden | 5 Holzeinlegeböden | 9 Holzeinlegeböden | 13 Holzeinlegeböden | 15 Holzeinlegeböden |
| Bereich | 5/22°C | 5/22°C | 5/22°C | 5/22°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | G | G | G | G |
| Klimaklasse | N-ST | N-ST | N-ST | N-ST |
| Leistung/Spannung | 90 W/230 V | 110 W/230 V | 130 W/230 V | 150 W/230 V |
| € | 975,00 | 1 145,00 | 1 595,00 | 1 695,00 |



233412



AUFSATZ-GEFRIERSCHRANK 90 L

PP
polypropylene

- Innengehäuse aus High Impact Polystyrol (HIPS) und Polypropylen.
- Außengehäuse aus lackiertem Stahl.
- Die abschließbare Tür ist mit einer Dreifachverglasung und einem Heizelement ausgestattet, um ein Beschlagen zu verhindern.
- Forcierte Luftkühlung, Kompressor unter der Kammer angeordnet.
- Ausgestattet mit 3 verstellbaren PVC-beschichteten Böden.
- Mit LED-Beleuchtung an der Oberseite des Gefrierschranks.
- Digitaler Temperaturregler und Display, mit Abtautaste.
- Klimaklasse: 4
- Kältemittel: R290.
- Energielabel: D [A-G].

| Artikelnummer | Bereich | V | W | mm | € |
|---------------|-----------|-----|-----|----------------|--------|
| 233412 | -18/-14°C | 230 | 230 | 620x575x(H)712 | 899,50 |

VITRINENBLECHE ALUMINIUM



PRÄSENTIERTABLETT FÜR SÜSSWAREN



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808504 | 400x300x(H)20 | 12,50 |
| 808511 | 600x400x(H)20 | 16,50 |



PRÄSENTIERTABLETT FÜR SÜSSWAREN



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 808566 | 400x300x(H)20 | 20,95 |
| 808573 | 600x400x(H)20 | 26,50 |

AUSLAGEPLATTEN MELAMIN



568200



FLEISCHWANNE – Schwarzes Melamin.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 568101 | 290x160x(H)35 | 9,75 |
| 568200 | 350x250x(H)40 | 18,95 |
| 568309 | 420x280x(H)60 | 29,95 |



568507



FLEISCHWANNE – Schwarzes Melamin.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 568408 | 290x160x(H)60 | 12,75 |
| 568507 | 300x190x(H)80 | 17,50 |



568804



FLEISCHWANNE – Schwarzes Melamin.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 568804 | 280x210x(H)60 | 24,50 |



569108



AUSLAGEPLATTE – Schwarzes Melamin.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 569009 | 270x210x(H)17 | 10,95 |
| 569016 | 300x150x(H)17 | 9,95 |
| 569108 | 300x190x(H)17 | 11,25 |
| 569207 | 350x240x(H)17 | 14,95 |



AUSLAGEPLATTEN EDELSTAHL



407202

AUSLAGEPLATTE - Mit geprägten Füßen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 407202 | 240x170 | 8,95 |



407400

AUSLAGEPLATTE - Nicht für hohe Temperaturen geeignet.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 407400 | 345x245 | 18,95 |



408308

PRÄSENTIERTABLETT



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 408308 | 310x230 | 10,95 |



508206

FLEISCHWANNE



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 508107 | 260x200x(H)48 | 16,95 |
| 508206 | 310x240x(H)48 | 21,95 |



429419

BRÖTCHENHALTER - Bietet Platz für 7 Brötchen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 429419 | 475x105x(H)60 | 15,95 |



429457

TACO-HALTER



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------|---------------|-------|
| 429440 | 2 Fächer | 135x115x(H)50 | 6,95 |
| 429457 | 4 Fächer | 225x115x(H)50 | 10,25 |



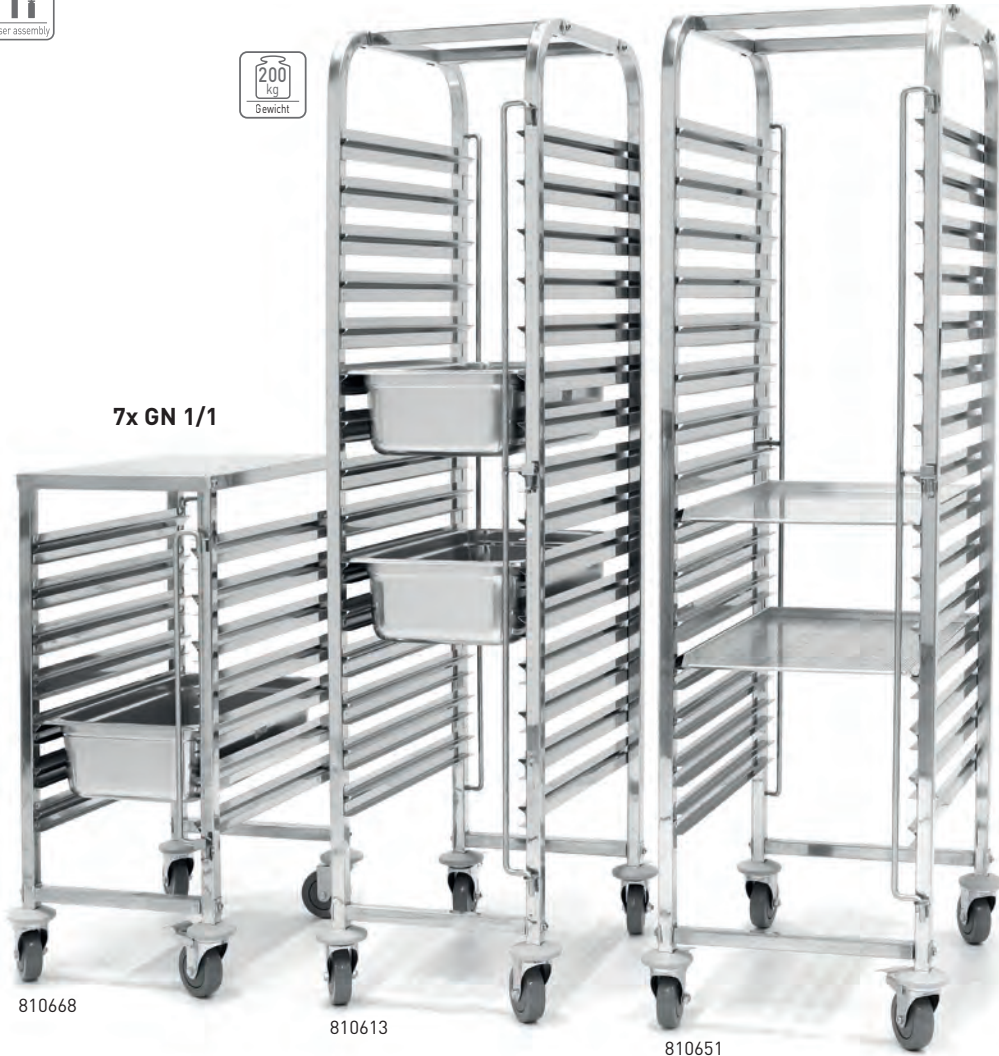


15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



ABRÄUMWAGEN - 7 X GN 1/1

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

ABRÄUMWAGEN - 15 X GN 1/1

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

ABRÄUMWAGEN - 15 X 600X400MM

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810668 | 445x615x(H)945 | 169,50 |

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 810613 | 440x610x(H)1710 | 227,50 |

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



2 Lenkrollen mit Bremsen



Beidseitige Schnellverriegelung





30x GN 1/1

810576

TRANSPORTWAGEN DOPPELT - 30XGN1/1

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 810576 | 740x550x(H)1730 | 359,50 |



12x GN 1/1

810569



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

15x GN 1/1



810606

ABRÄUMWAGEN KOMPAKT - 15 X GN 1/1

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

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

Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Regalwagen ineinander gestellt werden.





810002

810101

SERVIERWAGEN

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810002 | 905x585x(H)945 | 129,50 |

SERVIERWAGEN

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810101 | 905x585x(H)945 | 159,50 |



811320

SERVIERWAGEN MATTSCHWARZ

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 811320 | 905x585x(H)945 | 198,50 |



810224

SERVIERWAGEN SCHWERLAST

- Hergestellt aus Edelstahl, geschweißt für zusätzliche Festigkeit.
- Ausgestattet mit 3 Einlegeböden.
- Maximale Belastung pro Boden: 80 kg.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810224 | 800x500x(H)850 | 437,50 |



810118



810125

SERVIERWAGEN MIT 4 REGALBÖDEN

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 810118 | 905x585x(H)1245 | 197,50 |

SERVIERWAGEN MIT 5 REGALBÖDEN

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 810125 | 905x585x(H)1545 | 259,50 |



810200



SERVIERWAGEN AUS POLYPROPYLEN

- Aus Polypropylen.
- Drei Regalböden.
- Max. Traglast pro Boden 50kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 340mm.
- Arbeitsfläche 615x400mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810200 | 800x410x(H)950 | 139,50 |



Zusammenklappbar zur platzsparenden Aufbewahrung beim Transport



PLATTFORM-TRANSPORTWAGEN

- Trotz seines geringen Gewichts kann er bis zu 150 kg tragen.
- Zusammenklappbar, um die Transportmaße zu minimieren.
- Mit zwei Lenkrollen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810514 | 730x480x(H)825 | 127,50 |

TELLERWAGEN

- Gewährleistet den sicheren Transport von Geschirr.
- Mobile Schutzvorrichtungen aus Polyethylen ermöglichen die Beladung von Tellern unterschiedlicher Größe.
- Extrem robustes Design aus Polyethylen schützt das Geschirr vor Absplittern oder Bruch.
- Anzahl der Tellerstapel: 6 Teller pro Stapel: 50.
- 2 große Räder und 2 Lenkrollen mit Feststeller.
- Stoß- und schlagfest.
- Vinylbezug zur Erfüllung strenger Hygienevorschriften inklusive.
- Tellerdurchmesser von \varnothing 170 bis \varnothing 330 mm.



877906

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 877906 | 930x720x(H)785 | 789,50 |



Jeder Trolley wird mit einer Vinylabdeckung ausgeliefert zur hygienischen Lagerung



Platz für bis zu 50 Teller pro Reihe



2 Vorderräder mit Bremsen

\varnothing 115



\varnothing 330

Beispiele für Bestückungen

4x \varnothing 230-335 mm



6x \varnothing 118-230 mm



4x \varnothing 115 mm
2x \varnothing 140 mm
2x \varnothing 230 mm



5x \varnothing 128 mm
2x \varnothing 231 mm



5x \varnothing 102 mm
2x \varnothing 334 mm



871102

BESTECKKORB

- 8 Fächer mit Griffen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 871102 | 425x205x(H)150 | 14,50 |



552001

TRANSPORTBOX

- Grau, mit praktischen Tragegriffen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 552001 | 555x410x(H)130 | 9,95 |



871300

BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 871300 | 110x110x(H)140 | 2,35 |



871324

BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 871324 | 125x84x(H)135 | 3,50 |



THERMO EISBEHÄLTER - 110 L

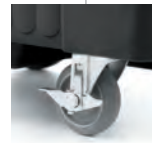
- Doppelwandig isoliertes Polyethylen LDPE, schlagfester und harter Kunststoff.
- Hochwertige Polyurethan Isolierung für langanhaltende Kühlung.
- Ideal zum Transport von Eiswürfeln oder Crush Eis auch für längere Strecken.
- Bestens geeignet für mobile Bars in Schwimmbädern am Meer oder See.
- Innenwände beständig gegen Kratzer und Schmutz.
- Dichtschließender Schiebedeckel zur leichten Eisentnahme.
- Ergonomischer Griff ist im Gehäuse integriert.
- 2 (Ø 20 mm) große Räder und 2(Ø 10 mm) gebremste Lenkrollen.
- Geschmolzenes Eis wird über eine Ablaufrinne zum Ablasshahn geleitet.
- Gebrauchsfertige Auslieferung.
- Keine Montage notwendig.
- Inklusive Ablasshahn, Eisschaufel und Tropfschale.
- Ablasshahn ist im Abstand von 95 mm zum Boden angebracht.
- Inklusive Ablasshahn, Schaufel und Abtropfgitter.



877883



Abtropfgitter



2 Lenkrollen mit Bremsen



Ablasshahn



Schaufel

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 877883 | 110 | 585x800x(H)745 | 787,50 |

MAX. VOLUMEN

98 l



LEBENSMITTEL TROLLEY

- Nützlich in jeder großen Küche zum Aufbewahren, Transportieren und schnellen Messen von Trockenfuttermengen wie: Mehl, Zucker, Salz, Grütze, Reis.
- Einteilige, solide und robuste Polyethylenstruktur.
- Abgerundete Ecken und glatte Innenwände sind ideal für eine einfache Reinigung.
- Führungen im oberen, inneren Teil des Wagens ermöglichen den bequemen Einbau der Schaufel.
- Transparenter Polycarbonat-Deckel zur einfachen Identifizierung von Produktart und -menge.
- Vier breite, gummierte Räder Ø 75 mm, einschließlich zwei Lenkrollen mit Feststellern für einen leichteren Transport.
- Ergonomische Höhe von 71 cm, ideal zum Unterbringen unter einen Arbeitstisch.
- Gewicht 14 kg.



877920



Schaufel



Transparenter Deckel



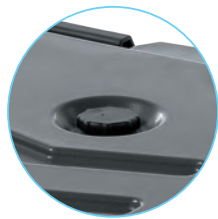
4 Lenkrollen

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 877913 | 81 | 333x743x(H)711 | 212,50 |
| 877920 | 98 | 394x755x(H)735 | 249,50 |





4 Verschlüsse



Entlüftungsklappe



stapelbar

Beispiele für Bestückungen



1x GN 1/1



2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/21x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3



4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6

AMER★BOX

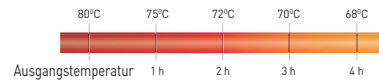
THERMO CATERING CONTAINER GN 1/1,
TOPLOADER

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

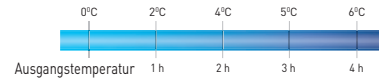
| Artikelnummer | mm Innen | mm | € |
|---------------|----------------|----------------|--------|
| 877852 | 530x325x(H)200 | 630x460x(H)305 | 199,50 |

Temperaturentwicklung

Heiß



Kalt



THERMO GETRÄNKEBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

- Ideal für die Lagerung, den Transport und das Servieren von heißen und kalten Getränken.
- Robustes LDPE-Polyethylen-Gehäuse.
- Gute Isolierung aus Polyurethanschaum.
- 4 Schwerlastklammern, 25 mm breit, an beiden Seiten der Kanne, für einfaches und schnelles Öffnen und Schließen.
- Bequeme Transportgriffe.

- Klopfabstand vom Boden: 95 mm.
- Einglassener Wasserhahn - Schutz vor Transportschäden.
- Geliefert mit Aufklebern zur schnellen Identifizierung von Getränken.
- Entlüftung zum leichteren Öffnen des Deckels.
- Stoß- und schlagfest.
- Abgerundete Kammer mit Nuten zum Zapfhahn.

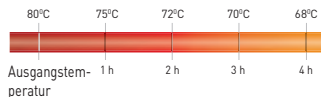


877869

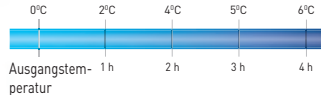
Platzhalter zum Beschriften

Temperaturentwicklung

Heiß



Kalt

4 stabile
Verschlüsse

877876

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

877814



877821

2 Vorderräder mit Bremsen



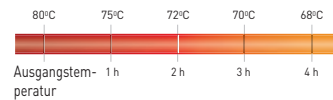
Entlüftungsklappe



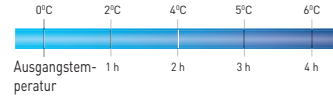
Tür mit Dichtung

Temperaturentwicklung

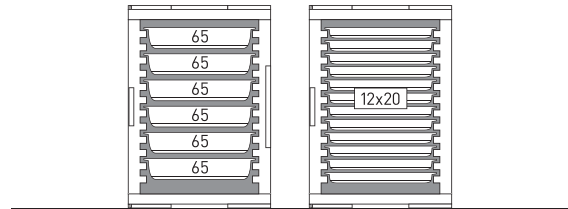
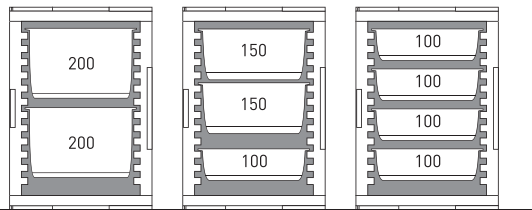
Heiß



Kalt



Beispiele für Bestückungen



THERMO CATERING CONTAINER 2X GN 1/1 200

- Doppelwandiges isoliertes Polyethylen LDPE - schlagfestes Hartpolyethylen.
- Hält heiß und kalt.
- Mit 2 stabilen Tragegriffen.
- Gepresste Führungen im Kammergehäuse.
- Innenmaße: 335x533x(H)590 mm.
- Geeignet für 1/1 Gastronorm-Schalen: Gastronorm-Behälter 10 mm tief: 12 Stück.
- Gastronorm-Behälter 65 mm tief: 6 Stück.
- Gastronorm-Behälter 100 mm tief: 4 Stück.
- Gastronorm-Behälter 150 mm tief: 3 Stück.
- Gastronorm-Behälter 200 mm tief: 2 Stück.

| Artikelnummer | mm Innen | mm | € |
|---------------|----------------|----------------|--------|
| 877814 | 335x533x(H)590 | 477x680x(H)620 | 329,50 |

TROLLEY FÜR THERMO-CONTAINER

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





5x GN 1/1



707661

THERMO CATERING BOX

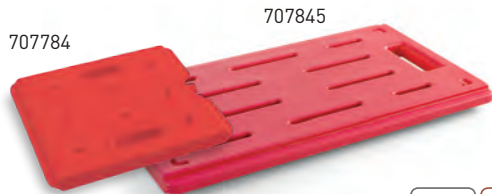
- Ultraleichter, langlebiger Behälter mit perfekt verschließbarer Öffnung.
- Abnehmbare Tür - auch wenn die Kartons gestapelt sind Mit 5 Nuten im Abstand von 65 mm zum Einschieben in Behälter, passend für GN1/1 Behälter.
- Die hohen Stapelleisten mit Rastprofil sorgen für eine stabile und rutschfeste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

| Artikelnummer | Liter | mm Innen | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|--------|
| 707661 | 66 | 535x310x(H)400 | 600x400x(H)490 | 140,00 |

Beispiele für Bestückungen



LAGERUNG & TRANSPORT



707784

707845



AUFHEIZELEMENT

- Kann bis zu 90°C erhitzt werden.
- Legen Sie das Element dazu einfach in einen Edelstahlbehälter und erhitzen Sie diesen zB in einem Konvektionsofen für max. 40 Minuten auf max. 90°C.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 707784 | GN 1/2 | 320x265x(H)30 | 23,95 |
| 707845 | GN 1/1 | 530x325x(H)30 | 42,50 |



707760

707753



GEFRIERELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen -12 und -10°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 707753 | GN 1/1 | 530x325x(H)30 | 27,95 |
| 707760 | GN 1/2 | 320x265x(H)30 | 16,95 |



THERMO CATERING CONTAINER

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

| Artikelnummer | Liter | mm Innen | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|--------|
| 707999 | 100 | 550x335x(H)545 | 635x465x(H)660 | 255,00 |



707999



Beispiele für Bestückungen



707777

707821



KÜHLELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen 0 und 4°C.
- Vor Gebrauch bei -18°C 24 Stunden einfrieren.
- Um zu überprüfen, ob es bereit ist, schütteln Sie das Element und wenn Sie fühlen und hören, dass sich nichts im Inneren bewegt, ist es bereit.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 707777 | GN 1/2 | 320x265x(H)30 | 16,25 |
| 707821 | GN 1/1 | 530x325x(H)30 | 24,95 |



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)30 | 186,50 |





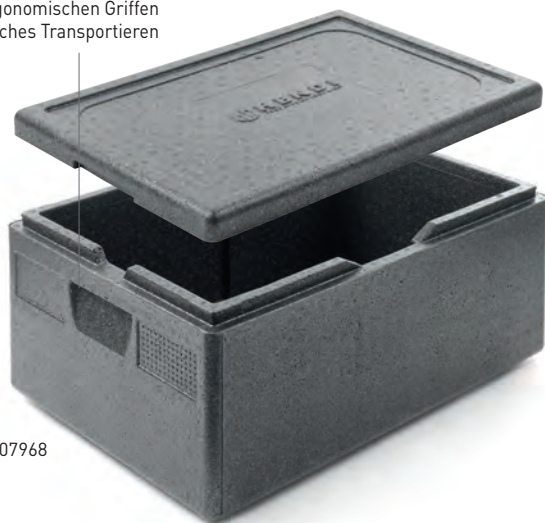
707975

PIZZA-THERMOBOX PROFI LINE

- Vollständig aus Polypropylen hergestellt.
- Seitliche Griffe in das Gehäuse integriert, um das Nachladen zu erleichtern.
- Spezielles Profil auf der Innenseite zur leichteren Entnahme der Behälter oder Tablett.
- Robuste und stabile Struktur für den langfristigen Gebrauch.
- Ultraleicht, von oben mit einem separaten Deckel verschlossen.
- Stapelbar dank der Rillen im Gehäuse.

| Artikelnummer | Liter | mm int. | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|-------|
| 707975 | 21 | 350x350x(H)175 | 410x410x(H)240 | 38,50 |

Mit ergonomischen Griffen für einfaches Transportieren



707968

THERMOBOX PROFI LINE

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

| Artikelnummer | Liter | mm Innen | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|-------|
| 707906 | 40 | 538x338x(H)234 | 600x400x(H)285 | 37,25 |
| 707968 | 46 | 538x338x(H)257 | 600x400x(H)320 | 44,50 |
| 707951 | 53 | 625x425x(H)200 | 685x485x(H)260 | 59,50 |
| 707944 | 80 | 625x425x(H)300 | 685x485x(H)360 | 73,50 |



707814

KÜHLADAPTERBEHÄLTER EPP GN 1/1

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 707814 | 600x400x(H)85 | 25,75 |



707982

Besonders glatte Innenfläche

THERMOBOX PROFI LINE

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

| Artikelnummer | Liter | mm Innen | mm | € |
|---------------|-------|----------------|----------------|-------|
| 707982 | 39 | 538x338x(H)217 | 674x400x(H)287 | 92,50 |





Die gleichen Durchmesser erleichtern das Stapeln und Transportieren

6 Verriegelungen – ideal auch für den Transport flüssiger Gerichte



710203



Ergonomische Griffe

Flexibles Material schützt Behälter und Behälterboden vor Beschädigungen.



Luftablassventil



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



THERMOTRANSPORTBEHÄLTER

- Der Raum zwischen den Wänden ist mit einem speziellen Isoliermaterial gefüllt, das die Temperatur von Lebensmitteln bis zu 6-8 Stunden warm oder kalt hält.
- Doppelter Deckel, der mit einer Dichtung gesichert und mit 6 Verschlüssen ausgestattet ist.
- Luftventil.
- Zwei Griffe für den Transport.
- Flexibles Material schützt den Behälter und den Boden vor Beschädigung.
- Stapelbar.

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



| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|--------|
| 710104 | 10 | ø330x(H)220 | 162,50 |
| 710203 | 20 | ø330x(H)360 | 225,00 |
| 710302 | 35 | ø330x(H)570 | 285,00 |





812266



812273

LAGERUNG & TRANSPORT



REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM FÜR GN BEHÄLTER

- Anstelle der Regalböden können Sie in das Regal auch Behälter der Gastronomgröße 1/1.
- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, geschirrspülmaschineneignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|------------------|--------|
| 812266 | | 1120x355x(H)1685 | 259,50 |
| 812372 | Ausbauhaken | 15x42x(H)42 | 2,75 |



812280

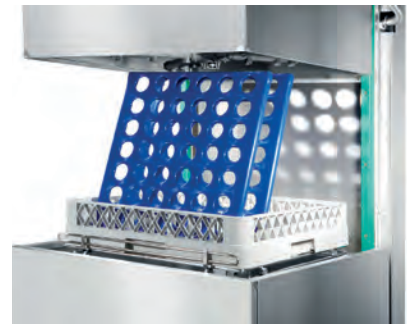


812341

Beliebig erweiterbar

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

Geschirrspülmaschineneignete Polypropylenböden

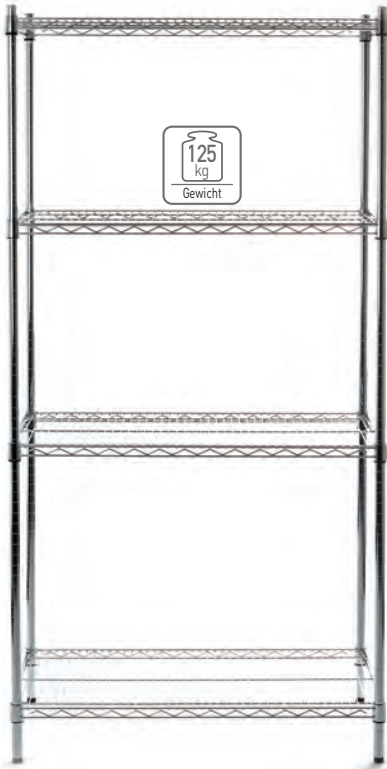


ALUMINIUM-AUFBEWAHRUNGSREGAL

- Rahmen aus korrosionsbeständigem eloxiertem Aluminium.
- Mit 4 Ablagen, jede Ablage besteht aus 3 herausnehmbaren Polypropylenelementen, die spülmaschineneignet sind.
- Verstellbare Füße für eine waagerechte Platzierung.
- Ein einfaches Verbinden von Racks oder Erstellen von Eckracks ist mit dem im Sortiment erhältlichen Verbindungshaken (Artikelnummer: 812280) möglich.
- Max. Tragfähigkeit pro Regal (bei verteilter Last): 150 kg.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|------------------|--------|
| 812273 | | 1280x405x(H)1685 | 298,50 |
| 812341 | Regalboden | | 10,00 |
| 812280 | Ausbauhaken | 15x42x(H)42 | 2,75 |

NEW

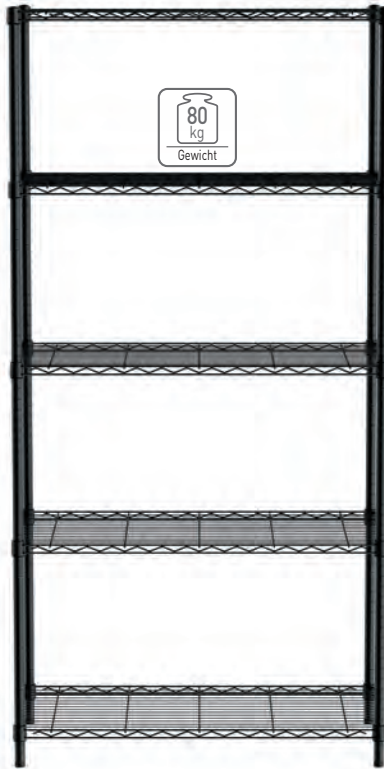


812259

REGALSYSTEM 4 BÖDEN

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

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



812990

LAGERREGAL MIT 5 REGALEN

- Aus Stahl, verchromt oder schwarz pulverbeschichtet.
- Einfach zu montieren, Regalhöhe lässt sich leicht einstellen.
- Im Lieferumfang enthalten sind 5 Gitterregale.
- Tragfähigkeit pro Regal verteilen: 80 kg.
- Mit verstellbaren Füßen.

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



812204



Edelstahlmöbel zur Selbstmontage.
Schneller und einfacher Aufbau.
Kompakte Verpackung - günstige Transportkosten.



INBUSSCHLÜSSEL
FÜR EINE SCHNELLE MONTAGE



ROBUSTE BEFESTIGUNG DER BEINE
MIT ZWEI SCHRAUBEN



EINFACHE NIVELLIERUNG
UND HÖHENVERSTELLUNG





REGAL MIT 4 BÖDEN - ZUR SELBSTMONTAGE

- Aus AISI 430 Edelstahl
- Füße aus 30x30 mm Profilen
- Ungefähre Maximallast pro Regal - 70 kg/m²
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------------|--------|
| 812556 | 1000x600x(H)1800 | 450,00 |
| 812501 | 600x400x(H)1800 | 298,50 |
| 812518 | 800x400x(H)1800 | 352,50 |
| 812525 | 1000x400x(H)1800 | 379,50 |
| 812532 | 1000x500x(H)1800 | 412,50 |
| 812549 | 1200x500x(H)1800 | 450,00 |
| 812563 | 1200x600x(H)1800 | 479,50 |



812525



816486

WANDREGAL, MIT ZWEI STAHLBÜGELN

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 430.
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Maximalbelastung: ca. 25 kg/m².
- Die Aufkantung (30 mm) verhindert das Herabfallen der Waren.
- Wird mit 2 Stahlwinkeln für die Wandmontage geliefert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 816486 | 800x300x(H)250 | 92,50 |
| 816493 | 1000x300x(H)250 | 102,50 |
| 816509 | 1200x300x(H)250 | 109,50 |
| 816516 | 1400x300x(H)250 | 119,50 |



VERSTELLBARES DOPPEL-WANDREGAL MIT ZWEI STAHLSCHEIENEN

- Aus rostfreiem Edelstahl AISI 430 hergestellt.
- Die Aufkantung der Regalböden verhindert das Herabfallen der Waren.
- Abnehmbare Regalböden mit glatter Oberfläche für eine einfache Reinigung.
- Maximale Belastung pro Regalboden (vorausgesetzt, die Last wird gleichmäßig verteilt): 25 kg.
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Wird inkl. zweier Stahlwinkeln für die Wandmontage geliefert.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------------|-----------------|--------|
| TIEFE 300 MM | | |
| 811771 | 800x300x(H)600 | 167,50 |
| 811726 | 1000x300x(H)600 | 182,50 |
| 811733 | 1200x300x(H)600 | 207,95 |
| 811740 | 1400x300x(H)600 | 212,50 |
| TIEFE 400 MM | | |
| 816592 | 1000x400x(H)600 | 267,50 |



811726



ARBEITSTISCHE SELBSTMONTAGE

- Aus Edelstahl AISI 430.
- Zur Selbstmontage.
- Beine aus 40x40 mm Profilen.
- Verstellbare FüÙe - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.



811511



811467

ARBEITSTISCH HOCHBELASTBAR, 600 MM TIEF

- Sowohl die Arbeitsplatte als auch der Regalboden haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.

| Artikelnummer | mm | € |
|------------------------------------|-----------------|--------|
| MIT FACHBODEN, TIEFE 600 MM | | |
| 811511 | 1000x600x(H)850 | 297,50 |
| 811528 | 1200x600x(H)850 | 319,50 |
| 811535 | 1400x600x(H)850 | 342,50 |
| 811542 | 1600x600x(H)850 | 372,50 |
| 811559 | 1800x600x(H)850 | 412,50 |

MIT FACHBODEN, TIEFE 700 MM

| | | |
|--------|-----------------|--------|
| 810705 | 1000x700x(H)850 | 369,50 |
| 810712 | 1200x700x(H)850 | 398,50 |
| 810729 | 1400x700x(H)850 | 432,50 |
| 810736 | 1600x700x(H)850 | 465,00 |
| 810743 | 1800x700x(H)850 | 498,50 |

WANDARBEITSTISCH MIT AUFKANTUNG UND ABLAGE

- Sowohl die Arbeitsplatte als auch der Regalboden haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------------|-----------------|--------|
| TIEFE 600 MM | | |
| 811450 | 800x600x(H)850 | 298,50 |
| 811467 | 1000x600x(H)850 | 312,50 |
| 811474 | 1200x600x(H)850 | 349,50 |
| 811481 | 1400x600x(H)850 | 398,50 |
| 811498 | 1600x600x(H)850 | 425,00 |
| 811504 | 1800x600x(H)850 | 449,50 |

TIEFE 700 MM

| | | |
|--------|-----------------|--------|
| 812716 | 800x700x(H)850 | 369,50 |
| 812723 | 1000x700x(H)850 | 398,50 |
| 812730 | 1200x700x(H)850 | 425,00 |
| 812747 | 1400x700x(H)850 | 450,00 |
| 812754 | 1600x700x(H)850 | 475,00 |
| 812761 | 1800x700x(H)850 | 497,50 |



812440

ARBEITSTISCH ZENTRAL

- Der Ablageboden ist durch eine Aluminiummanschette mit den Tischbeinen verbunden.
- Höhenverstellbare Tischbeine.
- Robuste Bauweise.
- Tragfähigkeit Arbeitsplatte und Regalboden (verteilt): ±130 kg.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 812457 | 1200x600x(H)880 | 232,50 |
| 812440 | 1000x600x(H)880 | 212,50 |
| 812464 | 1400x600x(H)880 | 267,50 |
| 812471 | 1600x600x(H)880 | 298,50 |
| 812488 | 1800x600x(H)880 | 345,00 |



SPÜLTISCHE - VERSCHRAUBT

- Aus einem einzigen Edelstahlblech gepresste Spülbecken, die sich durch eine hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien auszeichnen.
- Spülbecken nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Abmessungen der Spüle: 400x400x(H)250 mm.
- Abfluss kompatibel mit Standard-Siphons: Ø50 mm.
- Wasserhahnöffnung: Ø30 mm.
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung, um das Ausfließen von Wasser zu verhindern.



- Verschraubte Ausführung.
- Füße aus 40x40 mm Profilen.
- 40 mm Aufkantung verhindert die Verschmutzung der Wände.
- Die Füße sind um 50 mm von der Wand entfernt, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten.
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.



811870



811887

EINZEL-SPÜLTISCH MIT ABLAGE - SELBSTMONTAGE

- Sowohl die Arbeitsplatte als auch der Regalboden haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.

| Artikelnummer | mm | ort der Senke | € |
|---------------------|-----------------|-----------------------|--------|
| TIEFE 600 MM | | | |
| 811863 | 800x600x(H)850 | auf der rechten Seite | 447,50 |
| 812495 | 800x600x(H)850 | auf der Linken | 447,50 |
| TIEFE 700 MM | | | |
| 812938 | 1000x700x(H)850 | auf der rechten Seite | 547,50 |
| 812945 | 1000x700x(H)850 | auf der Linken | 546,50 |

DOPPELSPÜLTISCH MIT REGALBODEN - ZUR SELBSTMONTAGE

- Sowohl die Arbeitsplatte als auch der Regalboden haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Der Regalboden ist 160 mm vom Boden entfernt, so dass viel Platz für größere Geräte und Kisten bleibt.

| Artikelnummer | mm | ort der Senke | € |
|---------------------|-----------------|---------------|--------|
| TIEFE 600 MM | | | |
| 811887 | 1000x600x(H)850 | mitten drin | 595,00 |
| TIEFE 700 MM | | | |
| 812969 | 1000x700x(H)850 | mitten drin | 675,00 |

Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung, um zu verhindern, dass Wasser herausfließt



811818



WASCHBECKEN

- AISI 304 - säurebeständige Edelstahlspüle, Wandmontage, Innenabmessungen: 350x250x(H)100 mm, ø35 mm.
- Öffnung für HENDI 970522
- Wasserhahn: ø52 mm.
- Ablauf kompatibel mit Standardsiphons.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 811818 | 400x295x(H)145 | 157,50 |

TISCHE BUDGET LINE - VERSCHRAUBT



- Robuste Konstruktionsweise komplett aus Edelstahl AISI 430.
- Arbeitsplatte von unten mit einem Längsprofil verstärkt.
- Mit einer Aufkantung von 40 mm.
- Der Regalboden ist 160 mm über dem Boden montiert und bietet somit viel Platz für größere Geräte und Kisten.

- Sowohl die Arbeitsplatte als auch die Ablage haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Lieferung als Flatpack zur Selbstmontage.



817162



817278

ZENTRALER ARBEITSTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE - GESCHRAUBT, TIEFE 600 MM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 817094 | 600x600x(H)850 | 249,50 |
| 817100 | 800x600x(H)850 | 272,50 |
| 817162 | 1000x600x(H)850 | 297,50 |
| 817179 | 1200x600x(H)850 | 317,50 |

WANDARBEITSTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE - GESCHRAUBT, TIEFE 600 MM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 817223 | 600x600x(H)850 | 262,50 |
| 817261 | 800x600x(H)850 | 285,00 |
| 817278 | 1000x600x(H)850 | 307,50 |
| 817285 | 1200x600x(H)850 | 328,50 |

DOPPELSPÜLTISCH MIT REGALBODEN BUDGET LINE - GESCHRAUBT

- Robuste Konstruktionsweise, komplett aus Edelstahl AISI 430.
- 2 Spülbecken (400x400x(H)250 mm), jeweils aus einem einzigen Edelstahlblech gefertigt und nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Das Regal ist 160 mm über dem Boden montiert und bietet somit viel Platz für größere Geräte und Kästen.
- Sowohl die Arbeitsplatte als auch der Regalboden haben eine Tragfähigkeit von ca. 70 kg/m².
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Öffnung (ø30 mm) für die Installation eines Wasserhahns, passend für HENDI 970515 und 970508.
- Abfluss (ø52 mm) kompatibel mit Standard-Siphons.



817032

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 817032 | 1000x600x(H)850 | 559,50 |



WANDARBEITSTISCHE MIT SCHRANK – VERSCHWEISST

- Aus AISI 430 Edelstahl.
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Arbeitsplatte von unten gefüllt mit wasserdichtem, laminiertem Board, das den Gegenstand verstärkt und schalldicht macht.
- Ungefährere maximale Belastung pro Arbeitsplatte – 70 kg/m²
- 40 mm Aufkantung verhindert das Verschmutzen der Wände.
- Türgriffe aus Kunststoff.
- Schrankkörper 100 mm von der Wand entfernt, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten.
- Fußhöhe: 160 mm, verstellbare Füße – 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten.

430

stainless steel



811658

WASCHTISCHE MIT SCHRANK – VERSCHWEISST

- Aus einem einzigen Edelstahlblech gepresste Spülbecken, die sich durch hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien auszeichnen.
- Spülbecken nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Abmessungen der Spüle: 400x400x(H)250 mm.
- Abfluss kompatibel mit Standard-Siphons: Ø50 mm.
- Öffnung für den Wasserhahn: Ø30 mm.
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung, damit kein Wasser auslaufen kann.
- Verschweißt - für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Ungefährere maximale Belastung pro Arbeitsplatte: 70 kg/m².
- 40 mm Aufkantung verhindert die Verschmutzung der Wände.
- Griffe aus Kunststoff.
- Schrankkörper um 100 mm von der Wand abgerückt, keine Rückwand, um den Zugang zum Wasser- und Abwasseranschluss zu gewährleisten.
- Höhe der Füße: 160 mm, verstellbare Füße (25 mm nach oben oder unten).

430

stainless steel



813690

WANDARBEITSTISCHE MIT SCHRANK UND SCHIEBETÜREN – VERSCHWEISST

- Mit 40 mm Aufkantung für eine verbesserte Hygiene.
- Verstellbare Füße auf quadratischem Profil.
- Eine abnehmbare Ablage, nicht verstellbar.
- Schiebetüren montiert auf Rollenlagern.
- Vertikaler Türgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 811641 | 800x600x(H)850 | 598,50 |
| 811658 | 1000x600x(H)850 | 659,50 |
| 811665 | 1200x600x(H)850 | 759,50 |
| 811672 | 1400x600x(H)850 | 798,50 |
| 811689 | 1600x600x(H)850 | 849,50 |

EINZELSPÜLTISCH MIT SCHRANK - GESCHWEISST

- Flügeltüren - Scharniere auf der linken Seite.
- Die Türen werden mit Magnetverschlüssen geschlossen gehalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|-----------------------------------|----------------|--------|
| 1 SPÜLBECKEN, TIEFE 600 MM | | |
| 813522 | 600x600x(H)850 | 642,50 |
| 2 SPÜLBECKEN, TIEFE 700 MM | | |
| 813546 | 600x700x(H)850 | 679,50 |

DOPPELSPÜLTISCH MIT SCHRANK - GESCHWEISST

- Schiebetüren.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 813690 | 1000x600x(H)850 | 998,50 |

976791



FETTLÖSER-SCHAUM

- Entfernt gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Friteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln.
- Kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden.
- Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976791 | 1 | 7,50 |





811009



MÖBEL AUS EDELSTAHL

EINZESPÜLTISCH BUDGET LINE - GESCHRAUBT, TIEFE 600 MM

- Becken aus Edelstahl AISI 304, Rahmen aus Edelstahl AISI 430.
- Tiefe des Beckens: 300 mm.
- Geprägter Bereich - Wasserfluss zum Becken hin, hüllenförmig.
- Mit einer Aufkantung von 40 mm.
- Abstand von der Aufkantung zum Becken: 100 mm.
- Die Füße sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Öffnung (ø30 mm) für die Installation eines Wasserhahns, passend zu HENDI 970515 und 970508.
- Abfluss (ø52mm) kompatibel mit Standard-Siphons.
- Flatpack-Lieferung zur Selbstmontage (Schraubenschlüssel im Lieferumfang enthalten).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 811009 | 800x600x(H)850 | 457,50 |
| 811023 | 1000x600x(H)850 | 498,50 |



EDELSTAHLPFLEGE

- Reinigen Sie alle Arten von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen.
- Bereit zum Benutzen.
- Nach Gebrauch sind die behandelten Oberflächen schmutz- und wasserabweisend.
- Entfernt Fingerabdrücke und wirkt antistatisch.

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976784 | 0.5 | 8,75 |



976784

304
stainless steel

430
stainless steel

430
stainless steel



811832



811207

EINZELSPÜLTISCH - GESCHWEISST

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 304).
- Geschweißte Spüle.
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Mit einer Aufkantung von 40 mm.
- Öffnung (ø30mm) für die Installation von Wasserhähnen, passend zB für HENDI 970515 und 970508.
- Abfluss (ø52mm) kompatibel mit Standard-Siphons.

| Artikelnummer | mm | Beckengröße (mm) | € |
|--|-----------------|------------------|--------|
| EINZELBECKEN, TIEFE 600 MM, HÖHE 300 MM | | | |
| 811825 | 800x600x(H)850 | 686x443x(H)300 | 432,50 |
| 811832 | 1000x600x(H)850 | 886x443x(H)300 | 479,50 |
| EINZELBECKEN, TIEFE 700 MM, HÖHE 300 MM | | | |
| 812853 | 800x700x(H)850 | 686x540x(H)300 | 512,50 |
| 812860 | 1000x700x(H)850 | 886x540x(H)300 | 554,50 |

WANDSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN - GESCHWEISST

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 430).
- Ausgestattet mit Schiebetüren mit Kunststoffgriff, alle auf Rollenlagern.
- Die glatte Innenfläche erleichtert die Reinigung.
- Maximale Tragfähigkeit pro Regalboden: ca. 70 kg/m².
- Geschweißt für hohe Haltbarkeit und Stabilität.
- Wird mit speziellen Leisten für die Wandmontage geliefert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------------|-----------------|--------|
| TIEFE 300 MM | | |
| 814154 | 800x300x(H)600 | 379,50 |
| 811207 | 1000x300x(H)600 | 442,50 |
| TIEFE 400 MM | | |
| 814178 | 800x400x(H)600 | 425,00 |
| 814185 | 1000x400x(H)600 | 469,50 |
| 811214 | 1200x400x(H)600 | 507,50 |





816998



815007

TISCH MIT SPÜLBECKEN UND ABLAGE - GESCHRAUBT, TIEFE: 600 MM

- Langlebige Konstruktion aus Edelstahl AISI 430.
- Spülbecken mit den Maßen 400x400x(H)250 mm, aus einem einzigen Stahlblech gepresst und nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt.
- Arbeitsplatte mit 40 mm Aufkantung ausgestattet.
- Vorgebohrte Ablauföffnung ø50 mm, kompatibel mit Standard-Siphons.
- Vorgebohrte Öffnung ø30 mm für die Installation des Wasserhahns.
- Einlegeboden nicht verstellbar, 160 mm vom Boden entfernt.
- Flach verpackt, leicht zu montieren und nach dem Aufbau stabil.
- Belastbarkeit der Arbeitsplatte: ±70 kg/m².
- Verstellbare Füße: +25/-5 mm.

| Artikelnummer | mm | ort der Senke | € |
|---------------|----------------|-----------------------|--------|
| 816998 | 800x600x(H)850 | auf der rechten Seite | 432,50 |
| 817001 | 800x600x(H)850 | auf der Linken | 432,50 |

SPÜLTISCH - GESCHWEISST, 2 BECKEN, TIEFE: 600 MM

- Waschbeckenschalen, die aus einem einzigen Edelstahlblech gepresst werden, gekennzeichnet durch eine hohe Beständigkeit gegen Speisesäuren und Chemikalien
- Waschbeckenschale, die nahtlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt ist
- Waschbeckenabmessungen: 400x400x(H)250 mm
- Ablauf kompatibel mit Standardfallen: Ø50 mm
- Gewindegewindeöffnung Ø30 mm
- Arbeitsplatte mit 10 mm Aussparung zum Schutz vor Wasseraustritt
- Geschweißte Füße aus 40x40 mm Profilen
- 40 mm Rücksplash verhindert Fleckenbildung an den Wänden
- Füße, die sich um 50 mm von der Wand bewegen, um eine einfache Wandmontage zu gewährleisten
- Verstellbare Füße - 25 mm nach oben oder 5 mm nach unten

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 815007 | 1000x600x(H)850 | 629,50 |



304
stainless steel

430
stainless steel



237519



976791

TISCH MIT SPÜLE, ABLAGEBODEN UND PLATZ FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.
- Glatte polierte Oberflächen und Fugen für eine sichere und einfache Reinigung.
- Verstärkte Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 430.
- Die Arbeitsplatte mit Marinerand und 40 mm Aufkantung verhindert die Ansammlung von Schmutz zwischen Tisch und Wand.
- Die integrierte Spüle (AISI 304) misst 400x400x(H)250 mm.
- Inklusive vorgebohrtem Wasserhahnloch (ø30 mm).
- Die verstärkte Ablage hat die Maße 575x585 mm und ist nicht verstellbar.
- Die Beine (AISI 430) sind aus 40x40 mm großen Rohren gefertigt und mit verstellbaren Füßen (+25/-5 mm) ausgestattet.
- Erhältlich in 2 Ausführungen: mit Spülbecken auf der linken (Art.-Nr. 237519) oder auf der rechten Seite (Art.-Nr. 237526).
- Belastbarkeit: ±70 kg/m².
- Verschraubte Konstruktion zur Selbstmontage.
- Flatpack-Lieferung.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| 237519 | links | 1200x700x(H)850 | 575,00 |
| 237526 | rechts | 1200x700x(H)850 | 575,00 |

FETTLÖSER-SCHAUM

- Entfernt gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Friteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln.
- Kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden.
- Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976791 | 1 | 7,50 |





231777



231760

LADETIŠH MIT SPÜLBECKEN FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Aus langlebigem Edelstahl, mit einer 510 mm breiten Korbführung, Wandaufkantung und einem Waschbecken (400x400mm).
- Mit Anschlussmöglichkeit für Haubenspülmaschinen.
- Höhenverstellbare FüÙe zur einfachen und individuellen Montage.
- Zerlegte Auslieferung inklusive Montagematerial.
- Ausführung links und rechts verfügbar.

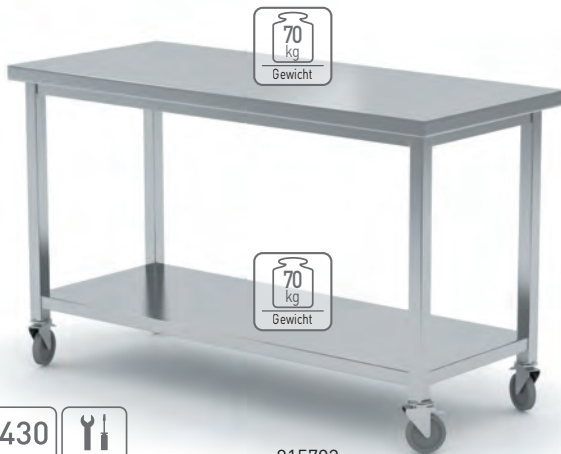
| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|-----------------|--------|
| 231777 | linke Seite | 1200x700x(H)850 | 598,50 |
| 231791 | rechte Seite | 1200x700x(H)850 | 598,50 |

LADETIŠH FÜR GESCHIRRSPÜLER

- Aus langlebigem Edelstahl, mit einer 510 mm breiten Korbführung und Wandaufkantung.
- Mit Anschlussmöglichkeit für Haubenspülmaschinen.
- Höhenverstellbare FüÙe zur einfachen und individuellen Montage.
- Zerlegte Auslieferung inklusive Montagematerial.
- Als Ausführungen für den Anschluss an die linke oder die rechte Seite des Geschirrspülers verfügbar.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|-----------------|--------|
| 231760 | linke Seite | 1000x700x(H)850 | 475,00 |
| 231784 | rechte Seite | 1000x700x(H)850 | 475,00 |

MÖBEL AUS EDELSTAHL



815793

ARBEITSTIŠH MIT REGALBODEN - GESCHRAUBT

- Aus Edelstahl AISI 430.
- FüÙe aus 40x40 mm Profilen.
- Arbeitsplatte von unten mit wasserdichtem, laminiertem Board gefüllt, das den Gegenstand verstärkt und schalldicht macht.
- Stahldrahtablage montiert bei 200 mm, nicht verstellbar.
- Ungefähre maximale Beladung pro Arbeitsplatte und pro Ablage - 70 kg/m².
- Die Arbeitsplatte ohne Rücksplash ermöglicht es dem Benutzer, den Tisch unabhängig von der Position zu verwenden. 4 geräuscharme, schwenkbare Rollen Ø125 mm, von denen zwei mit einer Bremse ausgestattet sind

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 815786 | 1000x700x(H)850 | 475,00 |
| 815793 | 1200x600x(H)850 | 485,00 |



812044



TOPFSTÄNDER

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 430).
- Robuste Schweißkonstruktion garantiert Stabilität und hohe Haltbarkeit des Ständers.
- Die Arbeitsplatte ist mit einem Stahlprofil verstärkt.
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar, um einen ebenen Einbau zu gewährleisten (+25/-5 mm).
- Ungefähre maximale Belastung pro Arbeitsplatte (bei gleichmäßiger Verteilung): 100 kg/m².

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 815151 | 500x500x(H)450 | 189,50 |
| 812044 | 550x550x(H)450 | 175,00 |



811108



812402

DURCHREICHESCHRANK MIT TRENNWAND UND SCHIEBETÜREN

- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl (AISI 430).
- Ausgestattet mit 2 nicht verstellbaren, herausnehmbaren Böden und 2 festen, nicht herausnehmbaren Böden (unterster und mittlerer Boden).
- Ausgestattet mit 8 Schiebetüren mit vertikalen Griffen, alle auf Rollenlagern.
- Die Füße sind höhenverstellbar (-5/+25 mm), um ein ebenes Aufstellen zu gewährleisten.
- Lieferung als Flatpack, Montage erforderlich.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------------|----------|
| 811634 | 800x500x(H)1800 | 1 425,00 |
| 811108 | 1000x600x(H)1800 | 1 598,50 |

DURCHREICHESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

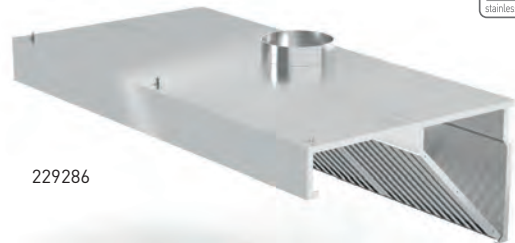
- Hergestellt aus langlebigem Edelstahl AISI 430.
- Ausgestattet mit 2 nicht verstellbaren herausnehmbaren Regalböden und 2 fest installierten Regalböden (unterster und mittlerer Boden).
- Ausgestattet mit 4 Schiebetüren mit vertikalen Griffen, alle mit Rollenlagern.
- Die Beine sind in der Höhe verstellbar (-5/+25 mm), um eine ebene Aufstellung des Schrankes zu gewährleisten.
- Lieferung als Flatpack, Montage erforderlich.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|----------|
| 812402 | 800x700x(H)1800 | 1 375,00 |

DUNSTABZUGSHAUBE WANDMONTAGE

- Ausgestattet mit einem Satz Labyrinthfilter aus Edelstahl, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
- Mit Auffangschale zum Auffangen von Fett und Schmutz, der von den Filtern kommt.
- Ausgestattet mit einem Lüftungsanschluss ø200 mm an der Oberseite.
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl (AISI 430).
- Die Haube ist nicht mit einem Lüfter ausgestattet, dies muss separat erfolgen.

| Artikelnummer | hell | mm | kg | € |
|---------------|------|-----------------|----|--------|
| 229286 | - | 1000x700x(H)450 | 32 | 695,00 |
| 229293 | - | 1200x700x(H)450 | 36 | 749,50 |
| 229309 | JA | 1000x700x(H)450 | 35 | 795,00 |
| 229316 | JA | 1200x700x(H)450 | 39 | 849,50 |



229286



GESCHIRRSPÜLER 50X50 - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

- Äußerst einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten.
- Ideal zum Reinigen von Tellern, Besteck, Gläsern, Tassen und Tablett.
- Elektronische Steuerelemente.
- Wasch- und Klarspülmittelspender sowie Pumpe standardmäßig im Lieferumfang enthalten.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Rotierende Kunststoffwasch- und Edelstahlspülarne am unteren Kammerboden.
- Fixierte Kunststoff-Wascharm und rotierende Edelstahl-Spülarne in der oberen Kammerdecke.
- Robuste doppelwandige Tür mit Mikroschalter stoppt das Programm automatisch beim Öffnen.
- Maximale Höhe der Gläser: 325 mm.
- Maximale Höhe der Teller: 335 mm.
- Wassertemperatur beim Waschen: 60°C.
- Wassertemperatur beim Spülen: 85°C.
- Kessel (Kapazität/Leistung): 6L/6kW.
- Behälter (Kapazität/Leistung): 35L/2,8kW.
- Waschpumpe: 0,75 kW.
- Sicherheitsthermostat für Boiler/Behälter: bis 105°C/99°C.
- Elektronisches Wasserthermometer für Boiler und Behälter.
- Dichtheitsfaktor der Pumpe: IP 44,
- Füße ø40 mm, Höhe einstellbar ±10 mm.
- Gewicht: 55 kg.

FUNKTIONEN:

- Drei Waschprogramme: 60, 120, 180 Sekunden. (Das Waschprogramm wird automatisch um die Zeit verlängert, die zum Aufwärmen des Spülwassers auf +85 °C benötigt wird)
- Reinigungsprogramm für Geschirrspülerkammer.
- Kaltspülfunktion – ideal zum Spülen von Gläsern.
- Die Thermo-Protector-Funktion dient zur Vermeidung von Kaltwasserspülungen und garantiert, dass das Spülen erst bei einer Temperatur von 85°C beginnt.
- Die Soft-Start-Funktion startet die Wasserpumpe bei niedrigem Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliche Gegenstände vor Beschädigungen zu schützen.
- 8-Punkte-Selbstdiagnoseprogramm.
- Eco-Programm für geringeren Stromverbrauch.

VORTEILE DER KALTSPÜLUNG:

- Kühlt die Gläser nach der Reinigung ab und macht sie sofort einsatzbereit.
- Entfernt den Geruch von Klarspüler und ist somit ideal für Weingläser.

AUSSTATTUNG:

- 1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser.
- 1x Korb mit Trennstiften für tiefe oder flache Teller (5x8 Stück), 500x500x(H)105 mm.
- 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.
- Elektrischer Wasch- und Klarspülmittelspender.
- Länge des Wasserzulaufschlauchs: 1,5 m, mit Anschluss für 3/4"-Innengewinde.
- Ablaufpumpe und -schlauch.
- Netzkabel ohne Stecker.



max H
335 mm

Geschirrspüler 50x50
– elektronische Steuerung



Bodengestell

HYGIENE





Geschirrwashbrause

Entladetisch für Geschirrspüler

Entladetisch mit Spülbecken für Geschirrspüler



Wagen für Geschirrspülerkörbe

Gläserkorb für Geschirrspüler

Abfalleimer rund

**INKL.
SPENDER UND
ABLAUFpumpe**



GLÄSERSPÜLER 40X40



max H
290 mm



elektromechanische Steuerung



elektronische Steuerung

Separate Wasch-
und Spülarme aus Edelstahl oben



Separate Wasch-
und Spülarme aus Edelstahl unten

GLÄSERSPÜLER 50X50



max H
335 mm



elektromechanische
Steuerung



elektronische Steuerung

Separate Wasch- und Spülarme
aus Edelstahl oben



Separate Wascharme aus Kunststoff
und Spülarme aus Edelstahl unten

HYGIENE



| Artikelnummer | Steuerung | Korbgröße | Spannung (V) | Klarspülmittel-Dosierer | Spülmittel-Dosierer | Ablaufpumpe | € |
|---------------|-------------------|-----------|--------------|-------------------------|---------------------|-------------|----------|
| 230299 | elektromechanisch | 40x40 | 230 | JA | | | 1 375,00 |
| 233009 | elektromechanisch | 40x40 | 230 | JA | JA | | 1 495,00 |
| 233016 | elektromechanisch | 40x40 | 230 | JA | | JA | 1 495,00 |
| 233023 | elektromechanisch | 40x40 | 230 | JA | JA | JA | 1 595,00 |
| 230268 | elektronisch | 40x40 | 230 | JA | JA | JA | 1 795,00 |
| 230305 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | | | 1 775,00 |
| 233030 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | JA | | 1 875,00 |
| 233047 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | | JA | 1 875,00 |
| 233054 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | JA | JA | 1 975,00 |
| 237540 | elektronisch | 50x50 | 230 | JA | JA | JA | 2 275,00 |
| 231753 | elektronisch | 50x50 | 400 | JA | JA | JA | 2 275,00 |

| | | GLÄSERSPÜLER 40X40 | | GESCHIRRSPÜLER 50X50 | |
|--|------------|--|------------------------------|--|------------------------------|
| STEUERUNG | | elektromechanisch | elektronisch | elektromechanisch | elektronisch |
| VERWENDUNGSZWECK | | Tassen, Becher, Gläser, Besteck, Teller | | Teller, Besteck, Gläser, Tassen, Tablett | |
| WASCH-PARAMETER | | | | | |
| Anzahl/Dauer der Waschzyklen | Sek. | 1 – 120 ¹⁾ | 3/60, 120, 180 ¹⁾ | 1 – 120 ¹⁾ | 3/60, 120, 180 ¹⁾ |
| Kapazität | Körbe/Std. | 30 | 60/30/20 | 30 | 60/30/20 |
| Max. Höhe | mm | Teller 290 / Gläser 295 | | Teller 325 / Gläser 335 | |
| Wasserverbrauch pro Zyklus | l | 2-2,5 | 1,7 | 2-2,5 | |
| Waschwasser-Temperatur | °C | 62 | | 62 | |
| Spülwasser-Temperatur | °C | 85 | | 85 | |
| Boiler (Kapazität/Leistung): | l / kW | 3,5/2,5 | | 6/6 | |
| Tank (Kapazität/Leistung): | l / kW | 17/2,5 | | 35/2,8 | |
| Sicherheitsthermostat für Boiler | °C | 105 | | 105 | |
| Sicherheitsthermostat für Tank | °C | 99 | | 99 | |
| STANDARDAUSSTATTUNG | | | | | |
| Wasserthermometer im Boiler | | elektronisch | | analog | elektronisch |
| Separate Wasch-/Spülarme | | Wasch- und Spülarme aus Edelstahl | | Wascharme aus Kunststoff, Spülarme aus Edelstahl | |
| Klarspülmittel-Dosierer | | JA | | JA | |
| Waschmittel-Spender | | OPTIONAL | JA | OPTIONAL | JA |
| Ablasspumpe | | OPTIONAL | JA | OPTIONAL | JA |
| Ausstattung | | 1x Universalkorb 400x400x(H)150 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 400x400x(H)110 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit Anschluss für 3/4" Innengewinde Ablaufschlauch 2 m lang, Ø25 mm | | 1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 500x500x(H)105 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit Anschluss für 3/4" Innengewinde Ablaufschlauch 2 m lang, Ø25 mm | |
| TECHNISCHE PARAMETER | | | | | |
| Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) | mm | 470x510x(H)710 | | 570x600x(H)830 | |
| Leistung | kW | 2,8 | | 6 | 6,6 oder 3,6 (230 V) |
| Pumpenleistung | kW | 0,1 | 0,3 | 0,75 | |
| Leckrate der Pumpe | | IP 44 | | IP 44 | |
| Spannung | V | 230 | | 400 | 400 oder 230 |
| Gewicht | kg | 39 | | 57 | 55 |
| FUNKTIONEN | | | | | |
| Selbstreinigung sprogramm für Geschirrspüler | | JA | | JA | |
| SOFT-START-System ²⁾ | | JA | | JA | |
| THERMO-PROTECTOR-System ³⁾ | | JA | | JA | |
| Selbstdiagnose-System ⁴⁾ | | JA | | JA, 8-stufig | |
| ECO-System | | | | JA | |
| BAUWEISE | | | | | |
| Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 | | JA | | JA | |
| Doppellagig isolierte Türen | | JA | | JA | |
| Vertikal verstellbare Füße ø40 mm | | ±10 | | ±10 | |
| BODENGESTELL | | 222980 | | 231050 | |
| Abmessungen | mm | 470x500x(H)500 | | 560x560x(H)500 | |
| Kapazität | | Für 2 Körbe 400x400x(H)150 mm | | Für 2 Körbe 500x500x(H)105 mm | |
| € | | 212,50 | | 212,50 | |

¹⁾ Die angegebene Zeit kann sich aufgrund der Zeit, die das Wasser im Kessel benötigt, um 85°C zu erreichen, verlängern.

FUNKTIONEN

²⁾ SOFT-START-System – aktiviert die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.

³⁾ THERMO-PROTECTOR-System – verhindert das Spülen mit kaltem Wasser bzw. garantiert, dass das Spülen erst nach Erreichen von 85 °C beginnt.

⁴⁾ Selbstdiagnose-System zur schnellen Überprüfung des Zustands des Geschirrspülers.

HAUBENGESCHIRRSÜPLER - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

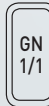
- Extrem einfach zu benutzen, zu reinigen und zu warten.
- Ideal zum Spülen von Tellern, Besteck, Gläsern, Tassen, Tablettts und GN 1/1-Behältern.
- Elektronische Steuerung.
- Spülmittel- und Klarspülerspender sowie Ablaufpumpe serienmäßig.
- Maximale Höhe der Teller: 400 mm.
- Maximale Höhe der Gläser: 395 mm.
- Elektronisches Touch-Bedienfeld.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Oberer und unterer Wasch- und Spülrarm aus Edelstahl.
- Das Anheben der Haube wird durch eingebaute Federn erleichtert.
- Temperatur des Waschwassers: 60°C.
- Temperatur des Spül- und Boilerwassers: 85°C.
- Fassungsvermögen und Leistung des Boilers: 13,5 l / 7,5 kW.
- Fassungsvermögen und Leistung des Tanks: 68 l / 6,0 kW.
- Leistung der Reinigungspumpe: 1,5 kW.
- Elektronische Wasserthermometer für Boiler und Waschraum getrennt.
- Sicherheitsthermostat für Boiler/Waschraum bis zu 105°C/99°C.
- Dichtungsfaktor der Pumpe: IP 44.
- Eckenbau des Geschirrspülers möglich.
- Wasseranschluss: ¾".
- Gewicht: 131,5 kg.
- Verstellbare Edelstahlfüße: 100 bis 150 mm.

FUNKTIONEN:

- Drei Spülprogramme: 60, 120, 240 Sekunden.
- Spülprogramm für das Geschirrspülerfach.
- Möglichkeit einer abschließenden Spülung mit kaltem Wasser - besonders nützlich beim Spülen von Gläsern.
- System „THERMO-PROTECTOR“ zur Verhinderung des Nachspülens mit kaltem Wasser.
- 8-Punkte-Selbstdiagnosesystem.
- „SOFT START“-Funktion, um die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck zu starten und diesen schrittweise zu erhöhen, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.
- Tür mit Mikroschalter für den Betrieb bei geöffneter Haube.
- ECO-Funktion - reduziert den Stromverbrauch, wenn das Gerät mehr als 15 Minuten lang nicht benutzt wird.

AUSSTATTUNG:

- 1 Universal-Glaskorb 500x500x(H)105 mm.
- 1 Korb mit Abstandsstiften für tiefe und flache Teller (5x8 Stück), 500x500x(H)105 mm.
- 1 Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.
- Klarspüler- und Spülmittelspender.
- Ablasspumpe.
- Wasserschlauch 1,5 m lang, mit ¾"-Innengewindeanschluss.
- Abflussschlauch.
- Elektrokabel ohne Stecker.



max H
400 mm

Haubengeschirrspüler - elektronische Steuerung

Entladetisch für Geschirrspüler



Gläserkorb für
Geschirrspüler

Trolley für
Geschirrspülkörbe

HYGIENE



**INKL.
SPENDER UND
ABLAUFpumpe**

Geschirrwashbrause

Entladetisch mit Spülbecken
für Geschirrspüler



Abfalleimer rund



HAUBENGESCHIRRSPÜLER 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Separate Wasch-
und Spülarms aus Edelstahl oben



Separate Wasch-
und Spülarms aus Edelstahl unten

| Artikelnummer | Steuerung | Korbgröße | Spannung [V] | Klarspülmittel-Dosierer | Spülmittel-Dosierer | Ablaufpumpe | € |
|---------------|-------------------|-----------|--------------|-------------------------|---------------------|-------------|----------|
| 230312 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | | | 3 675,00 |
| 233061 | elektromechanisch | 50x50 | 400 | JA | JA | | 3 695,00 |
| 231340 | elektronisch | 50x50 | 400 | JA | JA | JA | 3 875,00 |



HAUBENGESCHIRRSPÜLER 50X50

| STEUERUNG | | elektromechanisch | elektronisch |
|---|------------|---|------------------------------|
| VERWENDUNGSZWECK | | Teller, Besteck, Gläser, Tassen, Tablett, GN-Behälter | |
| WASCH-PARAMETER | | | |
| Anzahl/Dauer der Waschzyklen | Sek. | 1 - 120 ¹⁾ | 3/60, 120, 180 ¹⁾ |
| Kapazität | Körbe/Std. | 30 | 60/30/15 |
| Max. Höhe | mm | Gläser 395 / Teller 400 | |
| Wasserverbrauch pro Zyklus | l | 2-2,5 | 1,7 |
| Waschwasser-Temperatur | °C | 62 | |
| Spülwasser-Temperatur | °C | 85 | |
| Boiler (Kapazität/Leistung) | l / kW | 7,4/7,5 | 13,5/7,5 |
| Tank (Kapazität/Leistung): | l / kW | 68/6 | |
| Sicherheitsthermostat für Boiler | °C | 105 | |
| Sicherheitsthermostat für Tank | °C | 99 | |
| STANDARDAUSSTATTUNG | | | |
| Elektronisches Touch-Bedienfeld | | | JA |
| Wasserthermometer in Boiler und Becken | | analog | elektronisch |
| Separate Wasch-/Spülarme | | Wasch- und Spülarme aus Edelstahl unten und oben | |
| Klarspülmittel-Dosierer | | JA | |
| Spülmittel-Dosierer | | OPTIONAL | JA |
| Ausstattung | | 1x Universalkorb 500x500x(H)105 mm für Gläser 1x Korb mit Abstandsstiften 500x500x(H)105 mm für Teller 1x Besteckkorb 110x110x(H)130 mm | |
| Oberflächenfilter über Wasser stand | | 4 Stk. | |
| Zusätzliches Sieb vor dem Pumpeneinlass | | JA | |
| Wasserzulaufschlauch 1,5 m lang, mit 3/4" Innengewinde | | JA | |
| Netzkabel ohne Stecker | | JA | |
| TECHNISCHE PARAMETER | | | |
| Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) | mm | 750x880x(H)1390/1830 | |
| Leistung | kW | 8,6 | |
| Leistung der Pumpe | kW | 1,5 | |
| Leckrate der Pumpe | kW | IP 44 | |
| Spannung | V | 400 | |
| Gewicht | kg | 111 | 131,5 |
| FUNKTIONEN | | | |
| Selbstreinigungsprogramm | | | JA |
| SOFT-START-System ²⁾ | | | JA |
| THERMO-PROTECTOR-System ³⁾ | | | JA |
| Selbstdiagnose-System ⁴⁾ | | | JA, 8-stufig |
| ECO-System | | | JA |
| Tür mit Mikroschalter zum Betrieb bei angehobener Haube | | | JA |
| BAUWEISE | | | |
| Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 | | JA | |
| Doppellagige isolierte Türen | | JA | |
| Vertikal verstellbare Füße | mm | von 100 bis 150 mm | |

¹⁾ Die angegebene Zeit kann sich aufgrund der Zeit, die das Wasser im Kessel benötigt, um 85°C zu erreichen, verlängern.

FUNKTIONEN

²⁾ SOFT-START-System – aktiviert die Wasserpumpe mit einem niedrigeren Druck und erhöht den Druck allmählich, um empfindliches Geschirr nicht zu beschädigen.

³⁾ THERMO-PROTECTOR-System – verhindert das Spülen mit kaltem Wasser bzw. garantiert, dass das Spülen erst nach Erreichen von 85 °C beginnt.

⁴⁾ Selbstdiagnose-System zur schnellen Überprüfung des Zustands des Geschirrspülers.

**GESCHIRRSPÜLER 50X60 FÜR TABLETS UND TÖPFE – ELEKTRONISCH GESTEUERT,
MIT WASCHMITTELDOSIERSYSTEM UND ABLAUFPUMPE**



HYGIENE



- Spezialspülmaschine, ideal zum Reinigen von Töpfen, GN-Behältern, 600x400 mm großen Backblechen, Flaschen, Tablets oder Besteck.
- 3 elektronisch gesteuerte Waschzyklen: 120, 180 und 240 Sekunden.
- Boiler-Temperatur: 82°C.
- Waschtemperatur: 60°C.
- Boilerkapazität/Leistung: 7,4l / 6kW.
- Beckenkapazität/Leistung: 58l / 6kW.
- Elektronisches Bedienfeld.
- Automatisches Reinigungssystem.
- Dichtheitskoeffizient der Pumpe: IP 44.
- Großer Korb: 500 x 600mm.
- Zweischichtiges Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Wasch- und Spülarme aus Edelstahl.
- Gewicht: 57 kg.

AUSSTATTUNG:

- Waschmittelspender.
- Klarspülmittel-Dosierer.
- Elektronisches Thermometer im Boiler.
- Elektronisches Thermometer im Becken.
- 1,2 kW Waschpumpe.
- Ablaufpumpe.
- Tellerkorb 500x600x(H)105 mm.
- Universalkorb 500x600x(H)105 mm.
- Besteckkorb 110x110x(H)130 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|-----------------|----------|
| 236574 | 400 | 7100 | 595x730x(H)1340 | 4 795,00 |

NEW

975718

FETTABSCHIEDER

- Verhindert die Verstopfung des Abwassersystems durch Fett.
- Ideal für den Innenbereich (Geschirrspülbereich, Küche, etc.).
- Kompakte Größe, komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt.
- Der Deckel mit Dichtung wird mit vier Klammern befestigt.
- Wasserein- und -auslassanschlüsse: Ø50 mm.
- Zwei vertikale innere Leitbleche zur Abscheidung von Fett.
- Fettablass durch Kugelventil.

| Artikelnummer | - | Liter | mm | € |
|---------------|----------|-------|----------------|--------|
| 975718 | 300 l/h | 30 | 650x346x(H)308 | 409,00 |
| 975725 | 600 l/h | 60 | 728x416x(H)398 | 519,00 |
| 979945 | 1800 l/h | 180 | 903x548x(H)629 | 845,00 |

632802

**FETTFILTER FÜR FRITUSEN - 50 STK.**

- Aus Viskose (synthetische Seide).

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 632802 | 50 | 254x254 | 17,95 |



632901

**FETTFILTERHALTER**

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 632901 | ø250x(H)240 | 15,95 |



196007

**EIMER**

- Ideal zum Aufbewahren von Frittieröl oder Soßen.
- Aus weißem Polypropylen hergestellt.
- Hohe Hitzebeständigkeit - für Flüssigkeiten im Temperaturbereich 85-95°C.
- Komfortabler Kunststoffgriff.
- Polypropylen-Deckel (im Lieferumfang enthalten).
- Seitenfläche geeignet für Offsetdruck oder Etikettierung.
- Nutzbares Volumen: 11,3 l ±120 ml.
- Druck- / Beschriftungsbereich: 810x155 mm
- Stapelbar - max. Tragfähigkeit des untersten Eimers: 45 kg.
- Gewicht (inkl. Griff und Deckel): 430 g.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 196007 | 11.5 | ø300x(H)230 | 5,25 |





970300

GESCHIRRWASCHBRAUSE

- Einloch-Geschirrwashbrause.
- Waschbrause mit Kunststoffgriff und für Hochdruck-Wasserstrahl geeignet.
- Maximaler Wasserdurchfluss: 17 L/Min.
- Bei einem Druck von 4 bar.
- Individuell höhenverstellbare Halterung.
- Geeignet zur Wandmontage (optional verkürzbar).
- Anschlussmöglichkeit: 1/2".
- Tischdurchführung: Ø 27 mm.

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 970300 | 207,50 |



810255

WASSERHAHN AUSZIEHBAR

- Aus hochwertigem Edelstahl hergestellt.
- Ausgussbereich der Armatur drehbar.
- Strahlregler für Soft- oder Brausestrahl.
- Brauseschlauchlänge: 150 cm.
- Erforderliche Lochgröße auf der Arbeitsplatte: 32 mm.
- Anschlusschläuche: 3/8", 350 mm Länge.
- Länge Ausgussbereich: 230 mm.
- Höhe der Armatur: 230 mm.

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 810255 | 169,50 |



NEW



970508

WASSERHAHN

- Getrennte Regler für Heiß- und Kaltwasser, Ein-Loch-System.
- Anschlusschläuche: 1/2".
- Erforderliche Montagebohrung: ø30 mm.
- Schwenkbarer Auslauf mit einem Radius von 250 mm.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 970508 | 89,50 |

NEW



970522

WASSERHAHN MIT LANGEM HEBEL

- Langer Hebel für einfaches Mischen von Warm- und Kaltwasser.
- Anschlusschläuche: 3/8".
- Erforderliche Montagebohrung: ø35 mm.
- Schwenkbarer Auslauf mit einem Radius von 215 mm.

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 970522 | 112,50 |



970515

GESCHIRRWASCHBRAUSE

- Einloch-Geschirrwashbrause.
- Washbrause mit Kunststoffabdeckung.
- Individuell höhenverstellbare Halterung.
- Geeignet zur Wandmontage (optional verkürzbar)
Anschlussmöglichkeit: 1/2" Tischdurchführung: Ø 30 mm.
- Reichweite der Brause: 280 mm Geeignet für Kalt- & Warmwasseranschluss.

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 970515 | 297,50 |



810316



WASCHBECKEN MIT KNEI-BEDIENUNG

- Hergestellt aus Edelstahl, Druckknopf aus verchromtem Kunststoff und Ventil aus Kupfer.
- Das Waschbecken hat einen Durchmesser von 350 mm und eine Tiefe von 123 mm.
- Einfach mit einem Knie zu bedienen.
- Anschlussmaterial im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810316 | 400x400x(H)450 | 207,50 |



Mit Kniebetätigungsarmatur

810309

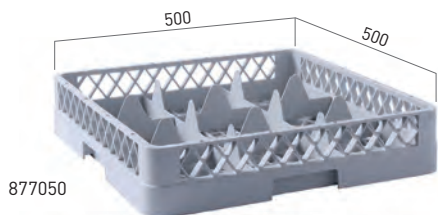
HANDWASCHBECKEN MIT KNEI-BEDIENUNG

- Schalten Sie das Wasser auf hygienische Weise an, indem Sie einfach Ihr Knie gegen die Frontplatte drücken.
- Ausgestattet mit Warm- und Kaltwassermischer, der sich unter der Frontblende befindet.
- Waschbecken und Aufkantung aus Edelstahl 18/10.
- Inklusive Ablauf und 0,5 l Seifenspender.
- Abmessungen der Frontplatte: 285x(H)185 mm.
- Abmessungen der Spüle: 330x230x(H)120 mm.
- Wasseranschluss: 1/2". Ablauf: Ø 52 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 810309 | 400x335x(H)570 | 237,50 |



GESCHIRRSPÜLKÖRBE & ABRÄUMBOXEN PROFI LINE



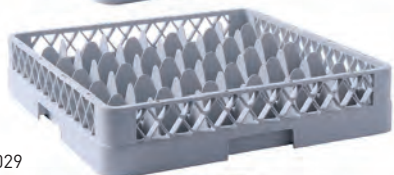
877050



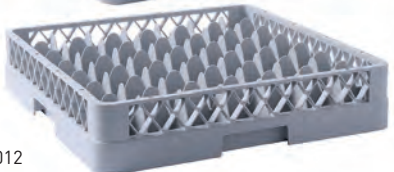
877043



877036



877029



877012



877302



877548



877531



877524



877517



877500

GLÄSERKORB FÜR GESCHIRRSPÜLER

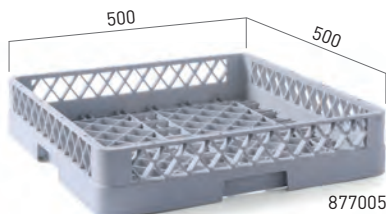
| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|-------|
| 877050 | 9 Fächer | 500x500x(H)104 | 18,50 |
| 877043 | 16 Fächer | 500x500x(H)104 | 19,75 |
| 877036 | 25 Fächer | 500x500x(H)104 | 19,75 |
| 877029 | 36 Fächer | 500x500x(H)104 | 21,95 |
| 877012 | 49 Fächer | 500x500x(H)104 | 21,95 |

AUFSATZ FÜR GESCHIRRSPÜLKORB

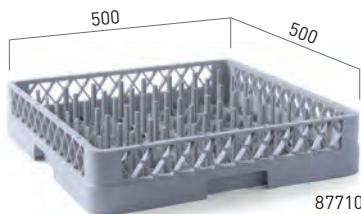
- Zur Verwendung mit HENDI Geschirrspülmaschinenkörben.
- Wenn installiert, nicht ohne Bruch zu entfernen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|------|
| 877302 | 1 Abteil | 500x500x(H)45 | 7,95 |
| 877548 | 9 Fächer | 500x500x(H)45 | 7,95 |
| 877531 | 16 Fächer | 500x500x(H)45 | 7,95 |
| 877524 | 25 Fächer | 500x500x(H)45 | 7,95 |
| 877517 | 36 Fächer | 500x500x(H)45 | 7,95 |
| 877500 | 49 Fächer | 500x500x(H)45 | 8,50 |

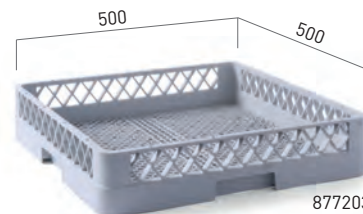
HYGIENE



877005



877104



877203

GESCHIRRSPÜLKORB, UNIVERSAL, GROBMASCHIG

- Geeignet für Tassen, Töpfe, Behälter etc.
- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Mit grobmaschigem Boden.

GESCHIRRSPÜLKORB FÜR TELLER

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Mit eingegossenen Stiften.
- Die Abstände zwischen den Abscheidern schaffen einen optimalen Neigungswinkel der Teller für effektive Reinigung.

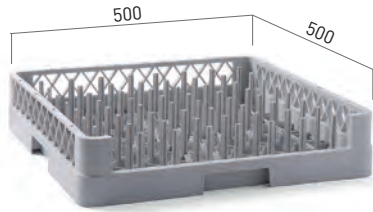
GESCHIRRSPÜLKORB FÜR BESTECK

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Der feinmaschige Boden verhindert, dass das Besteck unter den Geschirrspülkorb gelangt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 877005 | 500x500x(H)100 | 16,50 |

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 877104 | 500x500x(H)100 | 16,50 |

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 877203 | 500x500x(H)100 | 16,25 |



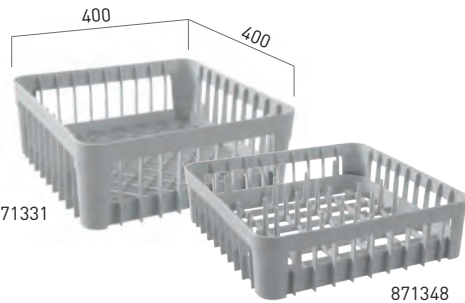
877111



GESCHIRRSPÜLKORB FÜR TABLETS

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.
- Mit geformten Stiften.
- Eine offene Seite für längere Tablett oder Gegenstände.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 877111 | 500x500x(H)100 | 17,40 |



871331

871348



GLÄSERKORB FÜR GLÄSERSPÜLER

- Die Struktur erlaubt eine max. Wasserströmung zwischen dem Geschirr in alle Richtungen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------------------|----------------|-------|
| 871331 | | 400x400x(H)150 | 15,95 |
| 871348 | mit 20 Stützstiften | 400x400x(H)110 | 15,95 |



810583

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLMASCHINENKÖRBE - 7 KÖRBE À 500X500 MM

- Für Geschirrspüler-Körbe mit dem Maßen 500x500 mm.
- Hält den Arbeitsbereich rund um den Geschirrspüler stets gut organisiert.
- 7 Lagen im Abstand von je 200 mm.
- Ausgestattet mit beidseitigen Korbverschlüssen und vier Lenkrollen, zwei davon mit Feststellbremsen.
- Flatpack-Lieferung.
- Die maximale Belastung beträgt 100 kg, wenn die Last gleichmäßig verteilt ist.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 810583 | 615x560x(H)1700 | 237,50 |



871102

BESTECKKORB

- 8 Fächer mit Griffen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 871102 | 425x205x(H)150 | 14,50 |



871300

871324



BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 871300 | 110x110x(H)140 | 2,35 |

BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 871324 | 125x84x(H)135 | 3,50 |



877197



TROLLEY FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE MIT GRIF

- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse.
- Griff aus Edelstahl

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 877197 | 575x545x(H)920 | 137,50 |



877180

DECKEL FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 877180 | 500x500 | 11,50 |



877173



TROLLEY FÜR GESCHIRRSPÜLKÖRBE

- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 877173 | 575x545x(H)210 | 85,00 |



281208

ANZAHL DER EIER

30



281246



EI-STERILISATOR, 30 EIER

- Unverzichtbar für Küche, Schule, Hotel, Restaurant, Kantine und Konditorei.
- Sterilisiert 30 Eier auf einmal.
- UV-beständiges Gitter in einer gelagerten Schublade.
- Die Eier werden in einem Bestrahlungsprozess mit Wellen von 253,7 nm Länge sterilisiert.
- Die Bestrahlung (Sterilisation) dauert etwa 2,30 Minuten.
- Die Eier können direkt nach dem Sterilisationsprozess verwendet werden.
- Die Lampen werden beim Öffnen der Schublade automatisch ausgeschaltet.
- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Lebensdauer der UV-Strahler: 7500 h.

UV-STERILISATOR

- Perfekt zum Sterilisieren von Messern, Kapazität für 14 Messer.
- Aus Edelstahl mit Plexiglastür.
- Ausgestattet mit einem Messerhalter aus Edelstahl.
- Sterilisiert durch bakterizides ultraviolettes Licht.
- Ausgestattet mit einem Mikroschalter, der eine Bedienung bei geöffneter Tür verhindert.
- Integrierter Timer, einstellbar bis zu 60 Minuten.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 281246 | 230 | 25 | 510x160x(H)610 | 225,00 |

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|----|----------------|--------|
| 281208 | 30 Eier | 230 | 78 | 358x512x(H)255 | 289,50 |

HYGIENE



KOCHHAUBE - 10 STK.

- Plissiertes Vlies aus PP-Material.
- Perforierte Krone.
- Einstellbare Größe.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 560044 | ø600x(H)230 | 4,50 |



221808

HÄNDETROCKNER

- Elektrisch. Aktivierung mit Bewegungsmelder.
- Mit Kabel und Stecker.
- Schlagfestes Metallgehäuse in epoxyweiß.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 221808 | 230 | 1500 | 240x210x(H)265 | 125,00 |



663950

SCHILD RUTSCHGEFAHR

- Bedruckt mit Warnhinweis in 5 Sprachen (Niederländisch, Polnisch, Deutsch, Englisch, Rumänisch).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 663950 | 300x460x(H)615 | 11,95 |



Fußbetätigter Klemmechanismus hält den Müllbeutel geschlossen



944660



MÜLLBEUTEL-HALTER

- Edelstahlrahmen.
- Die fußbetriebene Klappe hält den Müllbeutel verschlossen.
- 2 gebremste Lenkrollen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------------------------|--------|
| 691021 | 420x580x(H)960 | 142,50 |
| 944660 | Gummiband für Müllbeutel-Halter | 7,00 |



691021



691083



WÄSCHETROLLEY

- Edelstahlrahmen mit herausnehmbarem Wäschesack.
- Aus Oxfordgewebe gefertigt und waschbar.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 691083 | 900x650x(H)850 | 169,50 |

WÄSCHEBEUTEL FÜR WÄSCHETRANSPORTWAGEN

- Wäschebeutel für HENDI Wäschetransportwagen 691090.
- Hergestellt aus Oxford-Stoff.
- Kann in der Waschmaschine gereinigt werden.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 691090 | 23,95 |



691120



ABFALLEIMER 43 L

- Komplett aus Edelstahl.
- Mit Schwingendeckel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 691120 | 360x360x(H)740 | 289,50 |



NEW



PP
polypropylene

HYGIENE



691038

ABFALLEIMER RUND

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|--------------|
| 691038 | 120 | ø550x(H)690 | 98,50 |
| 691403 | 80 | ø490x(H)620 | 59,50 |



691045



691052



691069



691076

DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------------|------------|--------------|
| 691045 | Passend für 691038 | ø570x(H)35 | 15,95 |
| 691410 | Passend für 691403 | ø505x(H)35 | 12,95 |

OFFENER DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------------|-------------|--------------|
| 691052 | Passend für 691038 | ø580x(H)135 | 22,95 |
| 691427 | Passend für 691403 | ø510x(H)120 | 20,95 |

PUSH-DECKEL FÜR ABFALLEIMER RUND

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------------|-------------|--------------|
| 691069 | Passend für 691038 | ø580x(H)190 | 32,95 |
| 691434 | Passend für 691403 | ø505x(H)190 | 21,95 |

WAGEN FÜR ABFALLEIMER RUND

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------------|-------------|--------------|
| 691076 | Passend für 691038 | ø455x(H)165 | 35,95 |
| 691441 | Passend für 691403 | ø400x(H)165 | 27,95 |



AMER★BOX®

NEW



691151

TRET-ABFALLEIMER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 691151 | 68 | 490x410x(H)660 | 62,50 |
| 691168 | 87 | 500x410x(H)815 | 76,50 |



691137

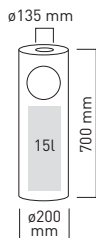
ABFALLEIMER SCHMAL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 691137 | 60 | 455x315x(H)580 | 34,95 |

BEHÄLTER UND ASCHENBECHERSTÄNDER



Abnehmbarer Aschenbecher zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters



691380

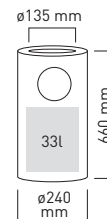


MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 691380 | 15 | ø200x(H)700 | 49,50 |



Abnehmbarer Aschenbecher zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters



691397



MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 691397 | 33 | ø240x(H)660 | 98,50 |



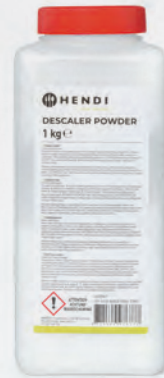


976739

REINIGUNGSTABLETTEN FÜR KAFFEEVOLLAUTOMATEN 120 STK.

- Die Reinigungstablette ist für den regelmäßigen Einsatz in Kaffee-, Espresso- und Teemaschinen geeignet.
- Entfernt hartnäckige Ablagerungen wie Kaffeesatz oder Teeöl.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | € |
|---------------|----------------|-------|
| 976739 | 12 | 17,25 |



976777

ENTKALKER-PULVER

- Beseitigt Kalkablagerungen an gewerblichen Geschirrspülmaschinen, Heißwassergeräten, Kaffee- und Waschmaschinen (Waschprogramm 40°C).

| Artikelnummer | Gewicht (kg) | € |
|---------------|--------------|-------|
| 976777 | 1 | 11,95 |



976753

KAFFEEEMASCHINENREINIGER

- Der Kaffeemaschinenreiniger ist für den regelmäßigen Einsatz in Kaffee-, Espresso- und Teemaschinen geeignet.
- Entfernt hartnäckige Ablagerungen wie Kaffeesatz oder Teeöl.

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|-------|
| 976753 | 1 | 11,95 |



976760

ENTKALKER-KONZENTRAT

- Hochkonzentrat auf Basis von Zitronensäure zur wirksamen Entkalkung von Heißwassergeräten, Kaffee- und Waschmaschinen, Boilern, Edelstahltopfen und Fliesen.

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976760 | 1 | 8,25 |





976746

REINIGER FÜR SAHNE- UND EISBEREITER

- Reiniger für alle gängigen Sahne- und Eisbereiter.
- Löst Fett- und Eiweißreste.
- Kann auch auf den äußeren Geräteoberflächen angewendet werden.

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976746 | 1 | 7,50 |



EDELSTAHLPFLEGE

- Reinigen Sie alle Arten von Edelstahl- und Aluminiumoberflächen.
- Sofort einsatzbereit, einfach sprühen und wischen.
- Nach Gebrauch sind die behandelten Oberflächen schmutz- und wasserabweisend.
- Entfernt Fingerabdrücke und wirkt antistatisch.

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976784 | 0.5 | 8,75 |



976784



NEW

FETTLÖSER-SCHAUM

- Entfernt gründlich alle fettigen und öligen Verschmutzungen an Grillgeräten, Friteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln.
- Kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden.
- Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet!

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 976791 | 1 | 7,50 |



976791



975039

PROFESSIONELLER GRILL- UND OFENREINIGER EXTREME BOOSTER

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

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 975039 | 1 | 5,95 |



WASSERENTHÄRTER

- Mit Verwendung von Wasserenthärtern tragen Sie dazu bei, den Lebenszyklus Ihrer Geräte zu verlängern.
- Die Enthärter arbeiten auf einem Ionenaustauschverfahren, bei welchem die Calcium- und Magnesiumionen, die die Wasserhärte verursachen, durch ein Ionenaustauschharz aufgefangen werden.
- Dieses Verfahren reduziert die Wartungskosten Ihrer Geräte, da Kalkablagerungen wirksam vermieden werden.
- Am Steuerkopf des Gerätes können ja nach Bedarf die Betriebsparameter konfiguriert werden.
- Die Elemente im Inneren des Kopfes bestehen aus hochwertiger Keramik, die gegen Abrieb, Korrosion und Ablagerungen beständig ist.
- Dank dieser Technologie ist die Steuerung bestmöglichst abgedichtet

- und gewährt langen und störungsfreien Betrieb.
- Marineblaues Gehäuse.
- Wasseranschluss: 3/4" Arbeitsdruck: 1,5-6,0 Bar
- Arbeitsumgebungstemperatur: 5 - 38 °C.
- Max. Vorlauftemperatur: 38 °C.
- Regenerationszeit: 37 min.
- Ausgabe für 10 ° dH - 1200 L.
- Harzbett 4,0 L.
- Regenerationstank: 8 kg.
- Maximaler Wasserdurchfluss: 5 l / min.
- Regenerierungssalzverbrauch pro 1
- Zyklus: 0,5 kg.



230442



230459

WASSERENTHÄRTER, HALBAUTOMATISCH

- Der halbautomatische Enthärtungsprozess muss manuell gestartet werden.
- Gewicht: 8 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 230442 | 230 | 18 | 195x360x(H)510 | 279,50 |

WASSERENTHÄRTER, AUTOMATISCH

- Vollautomatischer Betrieb.
- Einstellbare Betriebs-, Enthärtezeit und der zu enthärtenden Wassermenge.
- Kindersicherung dank automatischer Sperre.
- Gewicht: 7.7 kg

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------|
| 230459 | 230 | 18 | 206x380x(H)480 | 345,00 |



231265

SALZTABLETLEN ZUM WASSERENTHÄRTEN

- Inhaltsstoff: Natriumchlorid NaCl.
- Sack 25 kg.

| Artikelnummer | Gewicht (kg) | € |
|---------------|--------------|-------|
| 231265 | 25 | 19,50 |



WASSERHÄRTER MANUELL

- Hartes Wasser enthält gelöste Mineralien unter anderem Kalzium- und Magnesiumverbindungen.
- Calcium- und Magnesiumionen verursachen Kalkablagerungen, die Ihre Geräte und Utensilien beschädigen können.
- Bei der Wasserenthärtung werden die Kalzium- und Magnesiumverbindungen, die für den Wasserhärtegrad verantwortlich sind, entfernt.
- Beim Durchlaufen der Harzsäule werden Calcium- und Magnesiumionen von den Harzpartikeln absorbiert.
- Wenn die Ionenaustauschfähigkeit des Harzes nachläßt, sollte es unter Verwendung einer Salzlösung wieder regeneriert werden.
- Wasserenthärter können überall installiert werden,

- wo die Wassertemperatur unter 45° C liegt und der Wasserdruck 2 Bar nicht überschreitet.
- Zur Regeneration verwenden Sie nur uniodisiertes Salz.
- Nur für Trinkwasser geeignet.
- Ideal zum Enthärten von Wasser für Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Geschirrspülmaschinen und Eiswürfelbereiter.
- Dank seiner geringen Größe ist dieses Gerät perfekt für Bars und Restaurants geeignet.
- Durch die verwendeten hochwertigen Materialien, bleibt das Gerät viele Jahre ausfall- und betriebssicher.
- Optimaler Arbeitswasserdruck: 1-2 Bar.

WASSERHÄRTER

- Während des Regenerierungsprozesses darf das angeschlossene Gerät nicht verwendet werden.
- Wasserdruck min./max.: von 1 bis 8 bar.
- Nenndurchfluss: 1000 L/h.
- Umgebungstemperatur: von 4°C bis 35°C.
- Vorlauftemperatur: von 4°C bis 25°C.
- Anschlussgröße: 3/8 ".

| Artikelnummer | Filterkapazität (20°F/30°F/40°F) | Liter | mm | € |
|---------------|-------------------------------------|-------|-------------|--------|
| 231210 | 1200/1000/900 | 8 | ø185x(H)400 | 109,50 |
| 231227 | 2520/1680/1260 | 12 | ø185x(H)500 | 129,50 |
| 231234 | 3360/2240/1680 | 16 | ø185x(H)600 | 159,50 |



INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN KÜCHEN- /RESTAURANTGEBRAUCH



270080

INSEKTENVERNICHTER MIT KLEBEPLATTEN 100 M²

- Geeignet für den Einsatz im Küchen- und Servicebereich.
- Metallgehäuse mit Wandbefestigung.
- 2 x 15 W UV-A bruchfesten Leuchtröhren.
- Klebefolienplatte an der Rückwand.
- Durch das Licht angelockte Insekten bleiben kleben.
- Geeignet für Räume bis ca. 100 m².
- Lieferung mit Klebefolienplatte.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|---|----|----------------|---------------|
| 270080 | 230 | 30 | 480x100x(H)285 | 102,50 |
| 270073 | Klebeplatte für Insektenvernichter - 10 Blatt | | | 28,95 |
| 270028 | 2 Stück Ersatzlampen für Insektenvernichter | | | 28,95 |

INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN INNENGEBRAUCH



270097

INSEKTENVERNICHTER 300 M²

- Langlebiges UV-A LED-Licht, mittlere Lebensdauer von 20.000 Stunden.
- Gehäuse aus feuerfestem ABS für hohe Sicherheit.
- Insekten werden mit einem Stromschlag von 4000 V getötet.
- Abnehmbare Auffangwanne, leicht zu reinigen.
- Kann mit einer Kette an der Decke befestigt oder freistehend verwendet werden.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|--------------|
| 270097 | 230 | 13 | 470x100x(H)263 | 72,50 |



270172

270165

270158



HYGIENE



Inkl. Kettenaufhängung



Herausnehmbarer Behälter

INSEKTENVERNICHTER, ELEKTRONISCH

- Zur Verwendung im Innenbereich.
- Gehäuse aus spezieller Aluminiumlegierung und feuerfestem ABS-Kunststoff für höchste Sicherheit.
- 2x UV-A-Leuchtstoffröhren.
- Die Insekten werden durch elektrische Spannung (2000-2500 V) am Stromgitter getötet.
- Herausnehmbare Schublade für einfache Reinigung.
- Als Deckengerät mit Kettenaufhängung oder als Standgerät einsetzbar.

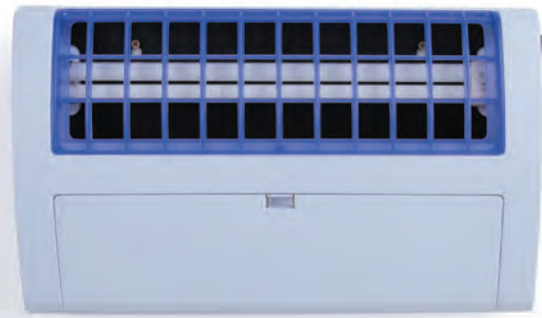
| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|---------------|--------------|
| 270158 | 230 | 26 | 335x90x(H)260 | 45,00 |
| 270165 | 230 | 40 | 485x90x(H)310 | 59,95 |
| 270172 | 230 | 45 | 640x90x(H)360 | 69,50 |



INSEKTENVERNICHTER MIT KLEBEPLATTEN 120 M²

- Geeignet zur Verwendung in Küchen und Servierbereichen.
- Feuerfestes ABS Gehäuse - Rückwand aus Metall, geeignet zur Wandbefestigung.
- 1 x unzerbrechliche Fluoreszenzlampe 36 W UV-A.
- Haftfolie hinten, um die Insekten zu fangen.
- Einfacher Austausch der Klebeplatten und der UV-A Lampe.
- Wirkungsbereich bis Ca. 120 m².
- Lieferung mit einer Haftfolie (390x270 mm).

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|---|----|---------------|-------|
| 270196 | 230 | 36 | 475x80x(H)283 | 65,00 |
| 270233 | Klebeplatte für Insektenvernichter - 10 Blatt | | | 29,95 |
| 270240 | Ersatzlampe für Insektenvernichter | | | 27,50 |



270196



INSEKTENVERNICHTER FÜR DEN AUSSENBEREICH



270066

INSEKTENVERNICHTER, WASSERDICHT

- Aus feuerfestem ABS-Kunststoff, für höchste Sicherheit. Mit 2x UV-A Lampen. Die Insekten werden mit bis zu 2000V unschädlich gemacht.
- Wasserdicht gemäß IPX4-Norm.
- Kann sowohl im Innen- als auch im Außenbereich verwendet werden.
- Einfach abnehmbare Auffangschale zur schnellen und einfachen Reinigung.
- Inkl. praktischer Kettenaufhängung.

| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|--|-----|----|----------------|-------|
| 270066 | 100 m ² | 230 | 40 | 510x105x(H)315 | 79,50 |
| 270141 | 150 m ² | 230 | 45 | 680x135x(H)310 | 97,50 |
| 935286 | Ersatzleuchten für Insektenvernichter (2 Stk.) | | | | 15,95 |



Inkl. Kettenaufhängung



Herausnehmbarer Behälter

ERSATZLEUCHTEN FÜR DAS INSEKTENFANGGERÄT

- UV-A-Leuchtstoffröhre.

| Artikelnummer | Für | V | W | mm | € |
|---------------|-----------------|-----|----|--------------|------|
| 934159 | 270134 + 270158 | 230 | 8 | 285x15x(H)15 | 6,95 |
| 934166 | 270172 + 270141 | 230 | 20 | 570x20x(H)20 | 6,95 |



934159



PROFI LINE



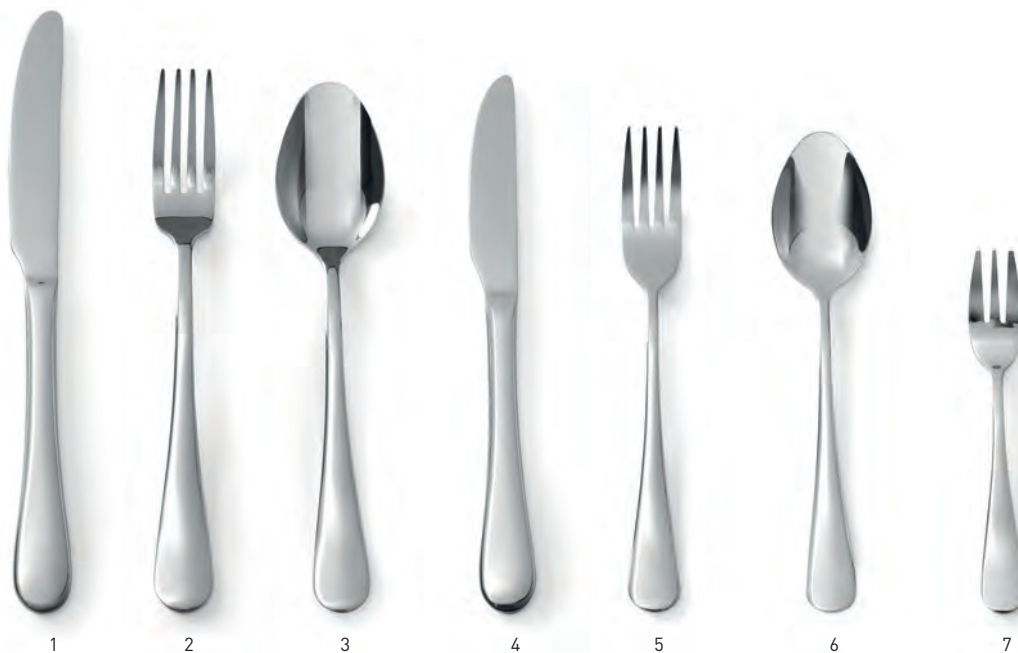
TISCHARTIKEL



PROFI LINE

- Handpoliert, modernes Hochglanzdesign.

18/0
stainless steel



| Artikelnummer | Nº | Stückzahl | Länge (mm) | € |
|---------------|----|-----------|------------|-------------|
| 764404 | 1 | 6 Stk. | 225 | 9,95 |
| 764411 | 2 | 6 Stk. | 205 | 5,85 |
| 764428 | 3 | 6 Stk. | 205 | 5,85 |
| 764435 | 4 | 6 Stk. | 205 | 9,35 |
| 764442 | 5 | 6 Stk. | 186 | 5,60 |
| 764459 | 6 | 6 Stk. | 186 | 5,60 |
| 764466 | 7 | 12 Stk. | 136 | 7,95 |

| Artikelnummer | Nº | Stückzahl | Länge (mm) | € |
|---------------|----|-----------|------------|--------------|
| 764473 | 8 | 12 Stk. | 111 | 7,65 |
| 764480 | 9 | 12 Stk. | 138 | 7,95 |
| 764497 | 10 | 12 Stk. | 135 | 7,95 |
| 764503 | 11 | 6 Stk. | 198 | 5,60 |
| 764510 | 12 | 12 Stk. | 158 | 8,15 |
| 764527 | 13 | 6 Stk. | 215 | 11,75 |





KITCHEN LINE

- Handpoliert, stilvolles Hochglanzdesign.



| Artikelnummer | Nº | Stückzahl | Länge (mm) | € |
|---------------|----------------|-----------|------------|------|
| 764206 | 1 Tafelmesser | 6 Stk. | 215 | 4,75 |
| 764213 | 2 Tafelgabel | 6 Stk. | 197 | 3,75 |
| 764220 | 3 Tafellöffel | 6 Stk. | 197 | 3,75 |
| 764237 | 4 Kuchengabel | 12 Stk. | 150 | 5,75 |
| 764244 | 5 Teelöffel | 12 Stk. | 146 | 5,75 |
| 764251 | 6 Kaffeelöffel | 12 Stk. | 131 | 5,50 |
| 764268 | 7 Sorbetlöffel | 6 Stk. | 198 | 3,75 |

TISCHARTIKEL





BUDGET LINE
- Maschinengepoliert.



| Artikelnummer | N° | | Stückzahl | Länge (mm) | € |
|---------------|----|--------------|-----------|------------|------|
| 764039 | 1 | Tafellöffel | 12 Stk. | 181 | 3,50 |
| 764022 | 2 | Tafelgabel | 12 Stk. | 183 | 3,50 |
| 764015 | 3 | Tafelmesser | 12 Stk. | 212 | 5,25 |
| 764084 | 4 | Teelöffel | 24 Stk. | 136 | 3,85 |
| 764091 | 5 | Kaffeelöffel | 24 Stk. | 110 | 3,50 |
| 764077 | 6 | Kuchengabel | 24 Stk. | 145 | 3,85 |
| 764138 | 7 | Sorbetlöffel | 12 Stk. | 198 | 2,85 |



STEAK-BESTECK

- Edelstahl mit ABS-Griff.



781432



781449



781456

STEAK-GABEL - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 781432 | 6 | (L)200 | 5,55 |

STEAK-MESSER - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 781449 | 6 | (L)215 | 6,25 |

STEAK-MESSER XL - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 781456 | 6 | (L)250 | 10,50 |



403747



NUSS- UND MEERESFRÜCHTE-KNACKER, MATTSCHWARZ

- Ideal zum Knacken von Nüssen, aber auch bestens für Meeresfrüchte und Schalentiere geeignet.
- Mattschwarz pulverbeschichtet.
- Der lange Griff liegt gut in der Hand, bietet viel Halt und garantiert eine optimale Kraftübertragung.
- Besonders robustes und langlebiges Scharnier.
- Für unterschiedliche Nuss-Größen geeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 403747 | 160x35 | 4,75 |



403716

HUMMERGABEL - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 403716 | 6 | (L)205 | 10,95 |

18/0
stainless steel



403754



HUMMER- UND KRABBen-KNACKER

- Dieses besonders strapazierfähige Tool hilft Ihnen dabei, Hummer, Krabben und andere Krustentiere mit Leichtigkeit zu knacken. Stilvolles Finish dank roter Pulverbeschichtung.
- Der große Griff liegt gut in der Hand, bietet viel Halt und garantiert eine optimale Kraftübertragung.
- Besonders robustes und langlebiges Scharnier.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 403754 | 140x62 | 4,95 |



402528

SCHNECKENZANGE - 2 STK. - Squeeze-Modell.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 402528 | 2 | (L)170 | 8,75 |

S.S.
stainless steel



402221

SCHNECKENGABEL - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 402221 | 6 | (L)130 | 5,95 |

18/0
stainless steel



505168

SCHNEIDEBRETT AUS OLIVENHOLZ, RECHTECKIG*

- Perfekt zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Mit praktischen integrierten Griffen.
- Erhältlich in 3 verschiedenen Größen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 505168 | 250x150x(H)18 | 11,95 |
| 505175 | 300x150x(H)18 | 15,95 |
| 505182 | 350x150x(H)18 | 19,95 |



505212

SCHNEIDEBRETT AUS OLIVENHOLZ, MIT RILLE*

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Natürliche Formgebung und hochwertige Verarbeitung.
- Mit praktischen integrierten Griffen.
- Mit Rille zum Auffangen von Krümeln und Flüssigkeiten.
- Erhältlich in 2 verschiedenen Größen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 505199 | 300x210x(H)18 | 15,50 |
| 505212 | 400x250x(H)18 | 24,95 |



505229

SCHNEIDEBRETT AUS OLIVENHOLZ, MIT LOCH*

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Natürliche Formgebung und hochwertige Verarbeitung.
- Mit großem Loch für einfaches Tragen.
- Erhältlich in 2 verschiedenen Größen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 505229 | 250x165x(H)18 | 12,50 |
| 505236 | 350x210x(H)18 | 19,95 |



505243

SCHNEIDEBRETT AUS OLIVENHOLZ*

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Speisen.
- Mit großem Griff für einfaches Tragen.
- Erhältlich in 3 verschiedenen Größen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 505243 | 350x120x(H)18 | 16,95 |
| 505250 | 400x140x(H)18 | 19,95 |
| 505267 | 600x200x(H)18 | 34,50 |



505274

BROTKASTEN AUS OLIVENHOLZ*

- Ideal zum Servieren und Präsentieren von Brot, Backwaren, Besteck, usw.
- Mit großen Griffen für einfaches Tragen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 505274 | 245x198x(H)194 | 59,50 |

* Produkt aus Naturholz. Das Bild kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.



KARIZMA



TISCHARTIKEL



KARIZMA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|-------|
| 795101 | 12 | ø160 | 2,90 |
| 795309 | 12 | ø200 | 3,80 |
| 795507 | 12 | ø240 | 4,25 |
| 795705 | 6 | ø280 | 7,35 |
| 795903 | 6 | ø320 | 11,75 |



SUPPEN- UND PASTATELLER

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794500 | 6 | ø300 | 9,80 |



PLATTE, OVAL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------|-------|
| 796306 | 6 | 290x200 | 12,25 |
| 796405 | 6 | 340x235 | 16,65 |



SALATSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 796603 | 12 | ø150 | 5,15 |
| 796702 | 12 | ø190 | 7,35 |
| 796801 | 6 | ø250 | 8,50 |



SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------|------|
| 798805 | 12 | 0.38 | ø120 | 7,60 |

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 798904 | 12 | ø180 | 3,45 |



CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 798249 | 12 | 0.23 | ø85 | 3,45 |

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 798171 | 12 | ø149 | 2,30 |



KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 798164 | 12 | 0.17 | ø80 | 3,40 |

UNTERTASSE FÜR KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 798171 | 12 | ø149 | 2,30 |



ESPRESSO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 798010 | 12 | 0.09 | ø64 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR ESPRESSOTASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 798034 | 12 | ø125 | 1,55 |



FLORA



TISCHARTIKEL



FLORA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787007 | 12 | ø160 | 3,10 |
| 787014 | 12 | ø200 | 3,75 |
| 787021 | 12 | ø255 | 4,85 |
| 787038 | 12 | ø270 | 5,95 |
| 787045 | 6 | ø300 | 9,80 |



TELLER, TIEF

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787052 | 12 | ø235 | 4,75 |



PLATTE, OVAL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------|-------|
| 787069 | 6 | 280x180 | 12,25 |
| 787076 | 6 | 330x225 | 16,95 |



SALATSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------------|------|
| 787083 | 12 | 0.25 | ø145x(H)45 | 4,45 |
| 787090 | 6 | 1 | ø230x(H)65 | 9,75 |



SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------|------|
| 787267 | 12 | 0.25 | ø100 | 8,25 |

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787182 | 12 | ø158 | 2,90 |



CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 787175 | 12 | 0.25 | ø87 | 4,20 |



KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 787144 | 12 | 0.18 | ø82 | 3,65 |



ESPRESSO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 787113 | 12 | 0.12 | ø65 | 2,85 |

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787151 | 12 | ø138 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787151 | 12 | ø138 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR ESPRESSOTASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 787120 | 12 | ø130 | 2,00 |



SATURN



TISCHARTIKEL



SATURN

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|-------|
| 794319 | 12 | ø200 | 3,60 |
| 794326 | 12 | ø240 | 4,00 |
| 794333 | 12 | ø260 | 4,75 |
| 794340 | 6 | ø280 | 7,05 |
| 794357 | 6 | ø300 | 8,80 |
| 794364 | 6 | ø320 | 11,25 |



TELLER, TIEF

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794395 | 12 | ø220 | 3,75 |
| 794517 | 6 | ø300 | 9,80 |



PLATTE, OVAL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------|-------|
| 794371 | 6 | 290x200 | 13,10 |
| 794388 | 6 | 340x240 | 17,95 |

SALATSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794470 | 6 | ø250 | 7,80 |
| 794463 | 12 | ø150 | 4,75 |
| 794524 | 12 | ø190 | 7,05 |



SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------|------|
| 794449 | 12 | 0.38 | ø120 | 7,80 |



KAFFEEBECHER

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | € |
|---------------|----------------|-------|------|
| 794531 | 12 | 0.22 | 3,75 |

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794456 | 12 | ø190 | 3,40 |



CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 794487 | 12 | 0.23 | ø87 | 3,65 |

KAFFEE TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 794401 | 12 | 0.17 | ø79 | 3,40 |

ESPRESSO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 794425 | 12 | 0.09 | ø63 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794418 | 12 | ø150 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR KAFFEE TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794418 | 12 | ø150 | 2,30 |

UNTERTASSE FÜR ESPRESSOTASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794432 | 12 | ø125 | 1,55 |



DELTA

TISCHARTIKEL



DELTA

- Weißes Hotelporzellan.
- Verstärkte Kanten, hochwertige Glasur.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit.



TELLER, FLACH

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 794050 | 12 | ø160 | 3,25 |
| 794067 | 12 | ø200 | 3,45 |
| 794074 | 12 | ø240 | 3,90 |
| 794081 | 12 | ø270 | 4,95 |
| 794098 | 6 | ø300 | 8,70 |



TELLER, TIEF

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 799420 | 12 | ø230 | 4,00 |



PASTATELLER

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 799406 | 6 | ø260 | 7,95 |
| 799413 | 6 | ø300 | 9,95 |

PLATTE, OVAL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------|-------|
| 799437 | 6 | 290x200 | 10,90 |
| 799444 | 6 | 340x240 | 16,15 |



SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------|------|
| 799383 | 12 | 0.34 | ø160 | 7,60 |



SALATSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|-------|
| 799451 | 12 | ø120 | 4,55 |
| 799468 | 6 | ø140 | 5,15 |
| 799475 | 1 | ø230 | 8,45 |
| 799482 | 1 | ø270 | 13,10 |

UNTERTASSE FÜR SUPPENSCHALE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 799390 | 12 | ø170 | 3,20 |



CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 799147 | 12 | 0.23 | ø90 | 3,30 |



KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 799130 | 12 | 0.17 | ø80 | 3,20 |



ESPRESSO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-----|------|
| 799161 | 12 | 0.09 | ø63 | 2,25 |

UNTERTASSE FÜR CAPPUCCINO-TASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 799154 | 12 | ø145 | 2,25 |

UNTERTASSE FÜR KAFFEETASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 799154 | 12 | ø145 | 2,25 |

UNTERTASSE FÜR ESPRESSOTASSE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|-----|------|
| 799178 | 12 | ø83 | 1,45 |

EMAILLE

- Weißer emaillierter Stahl mit einem schönen blauen Rand.
- Hochwertige Emaille.
- Abriebfest.



621202



621226



621257

SCHÜSSEL, RECHTECKIG

- Speisen und Desserts können direkt in der Form zubereitet werden.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 621219 | 215x160 | 4,85 |
| 621202 | 175x130 | 3,55 |

TELLER, FLACH

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|------|
| 621226 | ø200 | 3,95 |
| 621233 | ø240 | 4,85 |

TELLER, TIEF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------|------|
| 621271 | ø240 | 5,60 |
| 621240 | ø180 | 3,95 |
| 621257 | ø200 | 4,50 |
| 621264 | ø220 | 5,15 |



621288



621295



621318

SALATSCHÜSSEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 621288 | ø160x(H)75 | 4,50 |

TASSE MIT HENKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 621295 | 0.36 | ø90x(H)80 | 3,80 |
| 621301 | 0.52 | ø100x(H)90 | 4,70 |

TASSE MIT HENKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-----------|------|
| 621318 | 0.12 | ø70x(H)50 | 3,25 |



621332

BECHER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 621325 | 0.3 | ø90x(H)90 | 4,35 |
| 621332 | 0.4 | ø90x(H)120 | 5,45 |

TISCHARTIKEL





625804



625705



SUPPEN-/SOSENTÖPFCHEN - MIT DECKEL

- Emailliert.
- Geflanschter Rand aus Edelstahl.
- Niedriger Deckel.

| Artikelnummer | | Liter | mm | € |
|---------------|---------|-------|-------------|-------|
| 625804 | blau | 0.5 | ø115x(H)95 | 10,50 |
| 625705 | schwarz | 0.65 | ø135x(H)110 | 11,50 |

EMAILLIERTE PAELLA-PFANNE MIT UNTERTEILUNGEN

- Die Pfanne ist in mehrere Fächer unterteilt, um die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte zu ermöglichen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 622759 | ø430x(H)47 | 69,50 |
| 622766 | ø430x(H)47 | 79,50 |



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PAELLASCHÜSSEL, EMAILLIERT

- Tiefe Ausführung.
- Emaillierter Flachstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 622810 | ø145x(H)40 | 7,30 |
| 622827 | ø170x(H)40 | 7,95 |
| 622834 | ø185x(H)43 | 9,00 |
| 622841 | ø205x(H)57 | 8,85 |
| 622858 | ø245x(H)70 | 9,50 |

PAELLAPFANNE EMAILLIERT

- Mit 2 Griffen.
- Emaillierter Flachstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 622704 | ø100x(H)20 | 5,60 |
| 622711 | ø120x(H)25 | 5,95 |
| 622728 | ø150x(H)27 | 7,40 |
| 622735 | ø200x(H)36 | 8,95 |
| 622742 | ø240x(H)40 | 9,60 |



LÖWENKOPF

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Strahlendes Weiß.

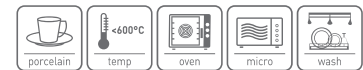


SUPPENSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|-------------|-------|
| 784747 | 12 | 1 | ø175x(H)120 | 13,75 |
| 784730 | 8 | 2 | ø215x(H)155 | 24,95 |

SUPPENSCHÜSSEL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | mm | € |
|---------------|----------------|-------|------------|------|
| 784778 | 6 | 0.125 | ø90x(H)60 | 2,25 |
| 784761 | 4 | 0.25 | ø120x(H)78 | 3,50 |
| 784754 | 4 | 0.5 | ø138x(H)95 | 5,50 |



AUFLAUFFÖRMCHEN

- Geriffelt.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 783153 | 12 | ø70x(H)35 | 1,25 |
| 783160 | 6 | ø90x(H)48 | 2,25 |
| 783627 | 6 | ø100x(H)25 | 1,75 |
| 783177 | 6 | ø120x(H)55 | 3,25 |



PLATTE BARK

- Rechteckig.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 785546 | 6 | 218x105x(H)23 | 5,25 |
| 785553 | 4 | 352x146x(H)40 | 11,95 |



PLATTE VANILLA

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 785560 | 6 | 225x111x(H)62 | 7,95 |
| 785577 | 4 | 290x136x(H)80 | 14,95 |





434208

SUPPENTERRINE
- Mit Deckel und Servierlöffel.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 434208 | 2.7 | ø270x(H)175 | 24,95 |



432136

SAUCIERE
- Auf Fuß.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|------|
| 432143 | 0.085 | 120x72x(H)50 | 2,50 |
| 432006 | 0.14 | 135x76x(H)70 | 3,15 |
| 432105 | 0.23 | 160x98x(H)90 | 4,05 |
| 432129 | 0.28 | 200x100x(H)105 | 4,45 |
| 432136 | 0.46 | 240x120x(H)120 | 6,50 |



430002

SUPPENSCHÜSSEL
- Mit Griffen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 430002 | 0.35 | ø120x(H)50 | 2,75 |



401200

BEILAGENSCHÜSSEL
- Mit Griffen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 401200 | ø160x(H)40 | 3,15 |
| 401002 | ø120x(H)30 | 2,50 |
| 401101 | ø140x(H)35 | 2,75 |



400203



SERVIERPLATTE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 400203 | 205x155 | 3,95 |



441107



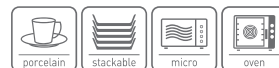
EISBECHER
- Auf Fuß.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 441107 | ø90x(H)50 | 2,75 |



OFENFORMEN PORZELLAN

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Hohe Widerstandskraft gegen hohe Temperaturschwankungen.
- Strahlendes Weiß.



OFENFORM MIT OHRENGRIFFEN, OVAL

- Mit Griffen.



| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 784006 | 6 | 200x107x(H)30 | 3,45 |
| 784013 | 6 | 262x140x(H)33 | 5,95 |
| 784020 | 3 | 324x185x(H)38 | 10,75 |



OFENFORM MIT OHRENGRIFFEN, RECHTECKIG

- Mit Griffen.



| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 784105 | 6 | 160x101x(H)45 | 3,50 |
| 784112 | 4 | 236x126x(H)48 | 6,75 |
| 784129 | 3 | 328x189x(H)58 | 13,95 |



786352

OFENFORM RUSTICA, QUADRATISCH

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|------|
| 786352 | 1 | 165x165x(H)65 | 8,25 |



786321

OFENFORM RUSTICA, OVAL

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|------|
| 786321 | 1 | 223x132x(H)42 | 6,25 |
| 786338 | 1 | 245x145x(H)55 | 8,95 |



786369

OFENFORM RUSTICA, RECHTECKIG

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|-------|
| 786369 | 1 | 282x192x(H)65 | 14,50 |
| 786376 | 8 | 335x232x(H)62 | 22,50 |
| 786383 | 4 | 380x260x(H)70 | 31,95 |



786307

OFENFORM RUSTICA, RUND

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 786307 | 4 | ø100x(H)50 | 2,75 |



KINDER



786499

KINDERTELLER BÄR

- Ø 190 mm ohne Ohren.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------|------|
| 786499 | 4 | ø265 | 9,75 |



786239

EISCREMESCHALE CLOWN

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|------|
| 786239 | 6 | 226x145x(H)37 | 8,50 |



786413



SALZ- UND PFEFFERSTREUER SET

- 2er Set: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|-----------|------|
| 786413 | 3 | ø42x(H)80 | 7,50 |



786420



MENAGE SET

- 3-teilig: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer, 1x Zahnstocherbehälter.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|--------------|------|
| 786420 | 48 | 125x54x(H)90 | 9,75 |



SAUCIERE

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|------|
| 786437 | 4 | 180x55x(H)130 | 6,50 |



786437



PORZELLAN OFEN- UND SNACKLINE

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Hohe Widerstandskraft gegen hohe Temperaturschwankungen.
- Cremeweiß.

OFENFORM, RUND

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|---------------|------|
| 785904 | 6 | 185x152x(H)40 | 4,50 |



785904

TAPAS MINI

- Besonders robuste Porzellanart.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und dennoch relativ geringes Gewicht.
- Strahlendes Weiß.



784426



784327



784365

TAPASSCHÄLCHEN PLATO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|------------|------|
| 784426 | 6 | ø100x(H)25 | 8,95 |

TAPASSCHÄLCHEN CUADRADO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 784327 | 6 | 80x80x(H)35 | 9,95 |

TAPASSCHÄLCHEN REDONDO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 784365 | 6 | ø75x(H)30 | 7,95 |



784433



784334

TAPASSCHÄLCHEN LEON - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 784433 | 6 | ø55x(H)45 | 9,75 |

TAPASSCHÄLCHEN CONCHA - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 784334 | 6 | 90x50x(H)20 | 6,75 |



784419



784396

TAPASSCHÄLCHEN CUADRADO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 784419 | 6 | 59x59x(H)37 | 6,25 |

TAPASSCHÄLCHEN TRIANGOLO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|------|
| 784396 | 6 | 100x100x(H)25 | 9,75 |



784389



784372



785324

TAPASSCHÄLCHEN CACEROLE - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 784389 | 6 | ø60x(H)25 | 6,75 |

TAPASSCHÄLCHEN HUEVO - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 784372 | 6 | ø65x(H)15 | 6,75 |

TAPASSCHÄLCHEN CUCHARA - 6 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------------|------|
| 785324 | 6 | 130x43x(H)26 | 8,25 |





564509



564516

MINIATUR SOSSERTÖPFCHEN LITTLE CHEF

- Melamin Präsentierschüsseln und -platten, geformt wie Kochgeschirr.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 564509 | 162x121x(H)30 | 2,65 |

MINIATUR GRILLPLATTE LITTLE CHEF

- Melamin Präsentierschüsseln und -platten, geformt wie Kochgeschirr.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 564516 | 320x162x(H)20 | 10,45 |



564523



564554

MINIATUR-PFANNEN AUS MELAMIN, RUND

- Melamin Präsentierschüsseln und -platten, geformt wie Kochgeschirr.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 564523 | 150x115x(H)37 | 2,65 |
| 564530 | 189x147x(H)37 | 4,15 |

MINIATUR PFANNEN, OVAL LITTLE CHEF

- Melamin Präsentierschüsseln und -platten, geformt wie Kochgeschirr.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 564547 | 155x80x(H)37 | 2,35 |
| 564554 | 263x140x(H)37 | 5,20 |





678206

EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT - 500 STK.

- Abgepackt zu je 500 Blatt.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------------------|---------|-------|
| 678237 | Weiß | 250x200 | 14,25 |
| 678220 | Koch- und Speisen-Aufdruck | 250x200 | 19,95 |
| 678213 | Weiß | 263x380 | 21,95 |
| 678183 | Weiß | 306x305 | 23,95 |
| 678169 | Koch- und Speisen-Aufdruck | 306x305 | 27,95 |
| 678176 | Karomuster | 306x305 | 27,95 |
| 678206 | Küchenchaos | 258x425 | 29,95 |



678169

PLATZSET AUS FETTDICHTEM PAPIER - 500 STK.

- Abgepackt zu je 500 Blatt.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|---------|-------|
| 678145 | Küchenchaos | 420x275 | 42,50 |
| 678152 | Karomuster | 420x275 | 42,50 |



678190

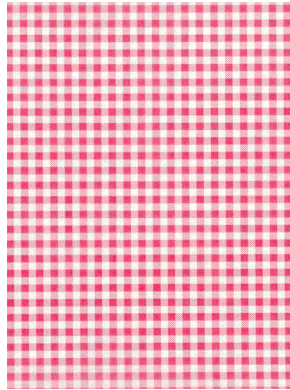
EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT UND VORGEFORMT - 150 STK.

- Vorgeformt in Körbchenform.
- Modell mit Koch- und Speisen-Aufdruck.
- 150 Stück je Verpackung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 678190 | 160x160x(H)50 | 10,95 |



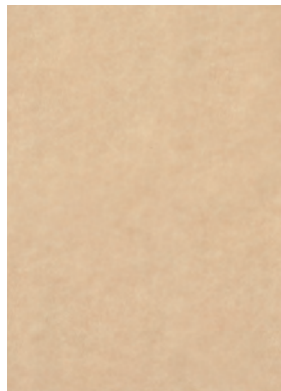
678237



678152



678121



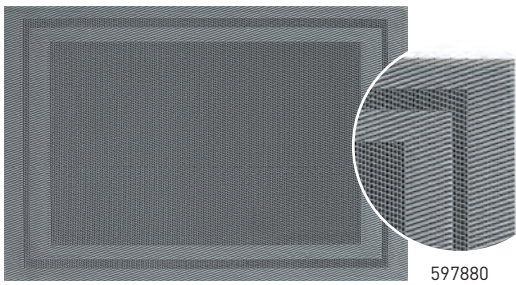
678138

EINSCHLAGPAPIER, FETTDICHT - 500 STK.

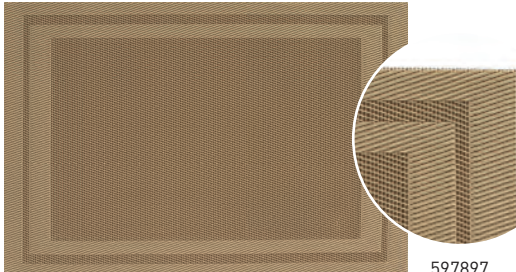
- Verpackt zu je 500 Blatt.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------------|---------|-------|
| 678138 | Beige | 200x250 | 13,95 |
| 678114 | Beige | 250x350 | 21,25 |
| 678121 | Zeitungsdruck | 200x250 | 18,25 |
| 678107 | Zeitungsdruck | 250x350 | 29,50 |





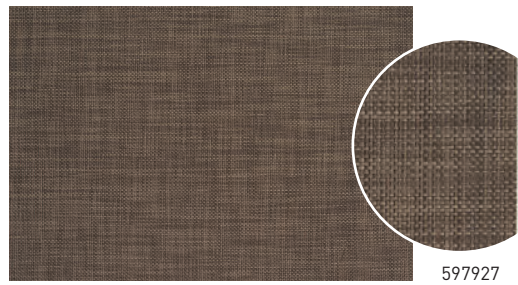
597880



597897



597910



597927



597934



597941



NEW

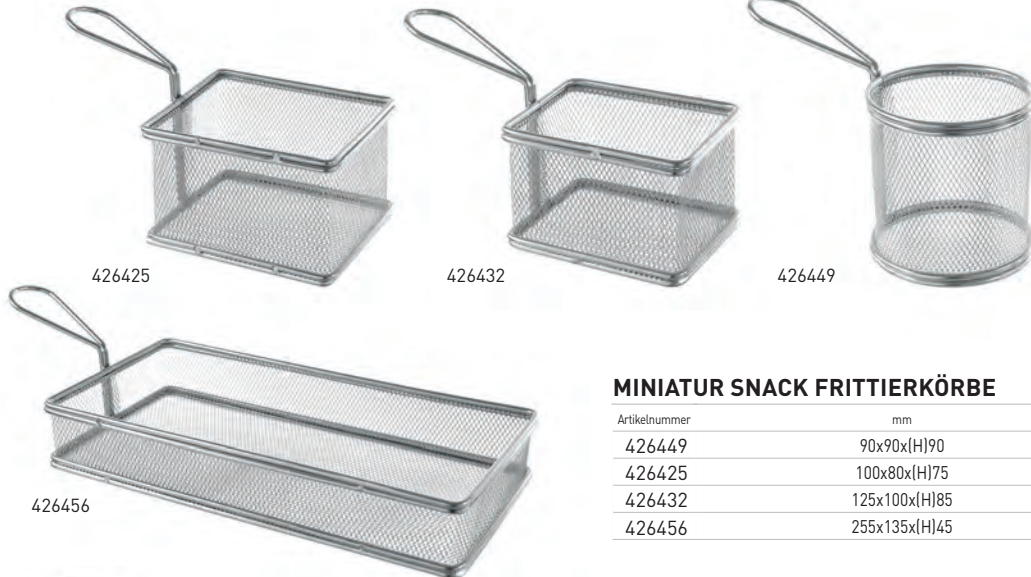
PLATZSET

- Gefertigt aus gewebtem PVC (Vinyl).
- Rutschfest dank der hochwertigen Materialstruktur.
- Flexibel und verformen sich nach dem Aufrollen nicht.
- Erhältlich in 6 stilvollen Designs (Artikelnummern: 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|----------|---------|-------|
| 597880 | Graphit | 450x300 | 14,95 |
| 597897 | Beige | 450x300 | 14,95 |
| 597910 | Hellgrau | 450x300 | 14,95 |
| 597927 | Braun | 450x300 | 14,95 |
| 597934 | Grün | 450x300 | 14,95 |
| 597941 | Silber | 450x300 | 14,95 |



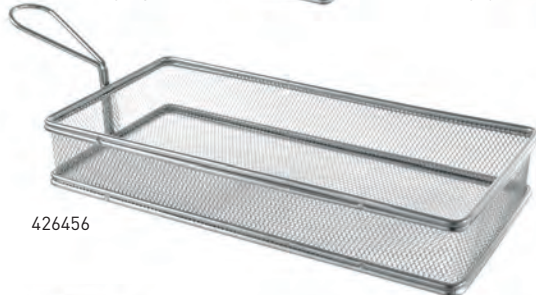
PRÄSENTATION MINIATUR



426425

426432

426449



426456

MINIATUR SNACK FRITTIERKÖRBE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 426449 | 90x90x(H)90 | 4,75 |
| 426425 | 100x80x(H)75 | 5,75 |
| 426432 | 125x100x(H)85 | 5,95 |
| 426456 | 255x135x(H)45 | 8,95 |



425619

425626

425633

425657



MINIATUR-FRITTIERKÖRBE

– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 425633 | 90x90x(H)90 | 6,25 |
| 425619 | 100x80x(H)75 | 6,50 |
| 425626 | 125x100x(H)85 | 7,95 |
| 425657 | 255x135x(H)45 | 10,95 |

TISCHARTIKEL



630907



426494



POMMESTÜTENHALTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 630907 | ø110x(H)175 | 6,25 |

POMMESHALTER

– Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 426494 | ø115x(H)100 | 3,95 |



MINIATUR-FRITTIERKÖRBE STAPELBAR

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425664 | 105x90x(H)60 | 5,40 |
| 425688 | 130x115x(H)80 | 6,50 |



425664



425688



MINIATUR-FRITTIERKÖRBE SCHWARZ STAPELBAR

- Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425671 | 105x90x(H)60 | 6,25 |
| 425695 | 130x115x(H)80 | 7,75 |



425671



425695



630938

POMMESTÜTENHALTER

- Schwarzes Drahtgestell für eine Pommesstüte.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 630938 | ø115x(H)172 | 5,95 |



630914

POMMESTÜTENHALTER

- Schwarzer Drahtrahmen, mit Platz für eine Soßenschale.
- Melamin-Ramekin 80 ml passt perfekt (561713), nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 630914 | 210x110x(H)172 | 6,50 |



630921

POMMESTÜTENHALTER

- Schwarzes Gestell für 3 Pommesstüten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 630921 | 270x270x(H)280 | 16,95 |





426357



426463

MINIATUR SNACK EIMER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 426364 | ø87x(H)93 | 3,95 |
| 426371 | ø125x(H)127 | 6,55 |

SNACK KANNE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 426463 | ø45x(H)50 | 2,60 |
| 426470 | ø70x(H)100 | 4,50 |



607015

607022

607039



MINIATUR KASSEROLLE MIT AUSGIEßSER

- Aus 2,5 mm starkem 3-lagigem Material, Kupfer/Aluminium/Edelstahl.
- Der Griff ist mit Nieten befestigt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|-------|
| 607015 | ø50x(H)30 | 12,50 |
| 607022 | ø75x(H)40 | 16,95 |
| 607039 | ø85x(H)50 | 18,95 |



607046

MINIATUR BRATPFANNE

- Aus 2,5 mm starkem 3-lagigem Material, Kupfer/Aluminium/Edelstahl.
- Der Griff ist mit Nieten befestigt.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 607046 | ø120x(H)30 | 26,95 |





426487

SNACK-PFANNE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 426487 | 185x95x(H)45 | 5,50 |



TOPFSERIE KUPFER

- 2,5 mm dicke, 3-lagige Ausführung bestehend aus Edelstahl (0,4 mm), Aluminium (1,5 mm) und Kupfer (0,4 mm).
- Mit genieteten Griffen.



607060

BRATPFANNE

| Artikelnummer | Stärke (mm) | mm | € |
|---------------|-------------|------------|-------|
| 607060 | 2.5 | ø240x(H)50 | 62,50 |



607053

STIELKASSEROLLE - OHNE DECKEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 607053 | 1.5 | ø160x(H)80 | 49,95 |



VERZINKTE BEHÄLTER

- Aus verzinktem Stahlblech gefertigt.
- Erzeugt eine elegant-rustikale Optik.
- Galvanisierter Stahl ist nicht für den Lebensmittelkontakt vorgesehen.
- Sollten Sie dennoch Speisen darin servieren wollen, empfehlen wir Ihnen, unser fettresistentes Einschlagpapier zu verwenden.



DOPPELEIMER MIT GRIFF

- Mit Holzgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 425947 | 190x95x(H)90 | 8,25 |
| 425954 | 250x125x(H)105 | 10,95 |



425978

TISCH-CADDY

- Mit praktischem Tragegriff aus Holz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 425978 | 245x180x(H)130 | 14,95 |



425992

PARTYEIMER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 425992 | 400x330x(H)220 | 21,95 |



425909

425916

425923

425985

EIMER MIT GRIFF

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 425909 | ø70x(H)65 | 1,55 |
| 425916 | ø100x(H)90 | 2,15 |
| 425923 | ø120x(H)105 | 2,80 |
| 425985 | ø160x(H)140 | 3,25 |





783153

783160

783177

AUFLAUFFÖRMCHEN - Geriffelt.



| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|------------|------|
| 783153 | 12 | ø70x(H)35 | 1,25 |
| 783160 | 6 | ø90x(H)48 | 2,25 |
| 783627 | 6 | ø100x(H)25 | 1,75 |
| 783177 | 6 | ø120x(H)55 | 3,25 |



561706

561713

561720

AUFLAUFFÖRMCHEN - Geriffelt.



| Artikelnummer | - | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|--------|----------------|-----------|-----------------|
| 561492 | 35 ml | 1 | ø60x(H)25 | 0,60 |
| 565643 | 35 ml | 4 | ø60x(H)25 | 2,45 NEW |
| 561706 | 50 ml | 1 | ø70x(H)35 | 1,15 |
| 565650 | 50 ml | 4 | ø70x(H)35 | 3,80 NEW |
| 561713 | 80 ml | 1 | ø80x(H)40 | 1,45 |
| 561720 | 100 ml | 1 | ø85x(H)45 | 1,60 |



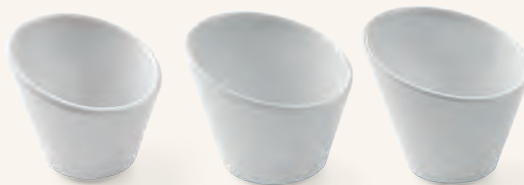
565605

565612

AUFLAUFFÖRMCHEN - 12 STK.



| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-------------|-------|-----------|------|
| 565605 | ■ Schwarz | 0.045 | ø60x(H)35 | 6,85 |
| 565612 | □ Elfenbein | 0.045 | ø60x(H)35 | 6,85 |



564578

564585

564592

SCHÜSSEL SCHRÄG VELOCITY



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 564578 | 70x70x(H)60 | 1,55 |
| 564585 | 97x97x(H)80 | 2,40 |
| 564592 | 110x110x(H)100 | 3,65 |



400012



400036



400067

FORM - 12 STÜCK

| Artikelnummer | Stückzahl | Liter | mm | € |
|---------------|-----------|-------|------------|-------|
| 400029 | 12 | 0.07 | ø62x(H)40 | 7,65 |
| 400012 | 12 | 0.045 | ø62x(H)24 | 6,50 |
| 400036 | 12 | 0.115 | ø73x(H)47 | 10,95 |
| 400043 | 12 | 0.175 | ø85x(H)52 | 14,25 |
| 400050 | 12 | 0.23 | ø93x(H)58 | 17,50 |
| 400067 | 12 | 0.34 | ø100x(H)75 | 18,65 |

BUTTER- & SOSSENSCHÄLCHEN - 3 STK.



564561

| Artikelnummer | Stückzahl | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-----------|------|
| 564561 | 3 | Schwarz | ø80x(H)30 | 3,95 |

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

BROTKORB, OVAL

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 426777 | Schwarz | 190x120x(H)60 | 4,50 |
| 426760 | Grau | 190x120x(H)60 | 4,50 |
| 426623 | Schwarz | 250x190x(H)65 | 5,95 |
| 426616 | Grau | 250x190x(H)65 | 5,95 |
| 426654 | Schwarz | 320x230x(H)70 | 8,75 |
| 426647 | Grau | 320x230x(H)70 | 8,75 |



426784

426647

426760

426616

426654

426777

426623

426791

BROTKORB



| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 426784 | Grau | 190x130x(H)60 | 4,75 |
| 426791 | Schwarz | 190x130x(H)60 | 4,75 |



KÖRBE MIT GEWEBTEM RAND

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|---------------|------|
| 426258 | rund | 200x200x(H)65 | 2,75 |
| 426234 | oval | 225x130x(H)55 | 2,50 |
| 426265 | oval | 320x230x(H)55 | 4,25 |
| 426227 | quadratisch | 190x190x(H)80 | 2,50 |
| 426241 | rechteckig | 225x150x(H)65 | 2,75 |



426241

426265

426227

426234

426258



427125

427118

427132

427149



BROTKORB MIT BEUTEL

- Mattschwarz pulverbeschichtet.
- Ausgestattet mit einem grauen, waschbaren Beutel.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|----------------|-------|
| 427118 | rund | 220x220x(H)80 | 11,95 |
| 427125 | oval | 250x160x(H)75 | 11,95 |
| 427149 | quadratisch | 190x190x(H)100 | 15,75 |
| 427132 | rechteckig | 250x180x(H)85 | 16,95 |





426067



426074



426043



426050

BESTECKKORB

- Mit 4 Fächern.

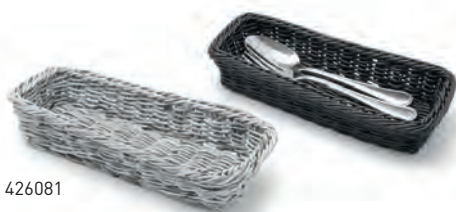


| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|-------|
| 426074 | ■ Schwarz | 260x180x(H)150 | 15,95 |
| 426067 | ■ Grau | 260x180x(H)150 | 15,95 |

SNACK-KORB



| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 426050 | ■ Schwarz | ø130x(H)110 | 4,50 |
| 426043 | ■ Grau | ø130x(H)110 | 4,50 |



426081

426098



BESTECKKORB

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|------|
| 426098 | ■ Schwarz | 270x100x(H)45 | 4,95 |
| 426081 | ■ Grau | 270x100x(H)45 | 4,95 |



426197

426210



BESTECKKORB

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 426210 | ■ Schwarz | ø100x(H)120 | 4,75 |
| 426197 | ■ Grau | ø100x(H)120 | 4,75 |



SERVIERKÖRBE IM FASTFOOD-STIL

- Ideal für Schnellrestaurants, Imbissstände, Foodtrucks und Straßenverkäufer.
- Set bestehend aus 6 Servierkörben, gefertigt aus langlebigem Polypropylen.
- Leicht, stapelbar und einfach zu reinigen.
- Erhältlich in verschiedenen Farben.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 426296 | Braun | 275x175x(H)38 | 5,50 |
| 426319 | Rot | 275x175x(H)38 | 5,50 |
| 426890 | Schwarz | 275x175x(H)38 | 6,95 |



426319

426296

426890



KÖRBE

– Polyrattan.



BROTKORB - OVAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 426500 | 225x130x(H)55 | 2,25 |

BROTKORB - RECHTECKIG

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 426807 | 225x150x(H)65 | 2,50 |

BROTKORB - RUND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 426609 | ø200x(H)65 | 2,35 |

BROTKORB - OVAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 426708 | 225x110x(H)60 | 2,15 |

BROTKORB - OVAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 426906 | 375x140x(H)70 | 2,95 |



BROTSCHALE - RUND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 425701 | ø150x(H)38 | 1,15 |
| 425800 | ø200x(H)50 | 1,95 |



BROTSCHALE - OVAL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 425503 | 195x140 | 1,85 |
| 425602 | 255x190 | 2,50 |



DRAHTKÖRBE



425831

DRAHTKORB BASIC, OVAL

– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425831 | 230x180x(H)60 | 5,45 |



425817

425824

DRAHTKORB BASIC, RUND

– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 425817 | ø100x(H)90 | 3,25 |
| 425824 | ø120x(H)110 | 3,95 |



425855

DRAHTKORB DECO, RECHTECKIG

– Mit dekorativem Rand.
– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425855 | 230x150x(H)80 | 6,95 |



425862

DRAHTKORB DECO, RUND

– Mit dekorativem Rand.
– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 425862 | ø250x(H)80 | 8,75 |



425879

DRAHTKORB DECO, OVAL

– Mit dekorativem Rand.
– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425879 | 255x160x(H)80 | 8,25 |



425886

DRAHTKORB DECO, LÄNGLICH

– Mit dekorativem Rand.
– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425886 | 385x160x(H)80 | 9,95 |

425565



425534



SERVIERKORB

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425565 | 310x125x(H)55 | 4,50 |
| 425534 | 290x220x(H)60 | 4,95 |

425558



425572

SERVIERKORB, SCHWARZ

– Mattschwarz beschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425572 | 310x125x(H)55 | 5,50 |
| 425558 | 295x220x(H)60 | 5,95 |

BROTASCHEN



429006

429051

429037

429228

429211

BROTASCHEN, RUND

- Aus strapazierfähiger Baumwolle.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|------------|-------------|------|
| 429006 | Beige | ø150x(H)150 | 4,50 |
| 429013 | Dunkelgrau | ø150x(H)150 | 4,50 |
| 429020 | Beige | ø200x(H)200 | 5,75 |
| 429037 | Dunkelgrau | ø200x(H)200 | 5,75 |
| 429044 | Beige | ø250x(H)160 | 6,95 |
| 429051 | Dunkelgrau | ø250x(H)160 | 6,95 |

BROTASCHEN AUS PAPIER

- Hergestellt aus lebensmittelechtem, waschbarem Kraftpapier.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|----------------|------|
| 429228 | Beige | 170x170x(H)150 | 8,25 |
| 429211 | Schwarz | 170x170x(H)150 | 8,25 |



426418

OBSTKORB

- Verchromter Draht.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 426418 | ø215x(H)205 | 8,95 |



427187

OBSTKORB, SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 427187 | ø230x(H)250 | 14,25 |



OBSTKORB, ABGERUNDET SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 427095 | ø150x(H)80 | 5,75 |
| 427088 | ø280x(H)130 | 13,75 |
| 427071 | ø300x(H)250 | 14,95 |



427088



427095



427071





ISOLIERKANNE

- Dicht schließender Deckel mit Druckknopf zum Ausgießen.
- Doppelwandig mit Glas-Innenflasche.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 449615 | 1 | ø110x(H)289 | 15,95 |

449615





448908

AIRPOT PUMPKANNE - 2,2 L

- Robustes und trotzdem attraktives Edelstahlgehäuse.
- Mit Pumpsystem zum einfachen Zapfen von warmen und kalten Getränken.
- Innen aus Edelstahl.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 448908 | 2.2 | ø150x(H)340 | 29,95 |



445877

AIRPOT PUMPKANNE - 3L

- Doppelwandiger Vakuumkörper und PP-Aufsatz.
- Drehbar am Boden.
- Hebel aus Zinklegierung für zusätzliche Festigkeit.
- Deckel lässt sich im 125°-Winkel öffnen und ist zur einfacheren Reinigung abnehmbar.
- Sicherer und praktischer Tragegriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 445877 | (H)373 | 68,50 |



TISCHARTIKEL



ISOLIERKANNE MIT INNENBEHÄLTER AUS GLAS

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 449608 | 1 | ø140x(H)268 | 12,95 |



449608



ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Nahtlose Struktur.
- Vakuumisolierung.
- Metallverchromte Abdeckung, Hebel, Auslauf und Griff.
- Hoher Isolationswert.

18/10
stainless steel

ISOLIERKANNE

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 445815 | 0.6 | ø120x(H)168 | 48,95 |
| 445822 | 1 | ø136x(H)188 | 52,50 |
| 445839 | 1.5 | ø136x(H)258 | 56,50 |



445815

445822

445839



ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Mit schwarzer Druckknopfkappe.
- Deckel und Kannengriff aus Polypropylen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 446607 | 1.5 | ø145x(H)230 | 18,95 |
| 446508 | 1 | ø145x(H)205 | 17,75 |
| 446706 | 2 | ø145x(H)260 | 21,50 |



446508

446607

446706



ISOLIERKANNE

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Mit gelber Druckknopfkappe.
- Deckel und Kannengriff aus Polypropylen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 446522 | 1 | ø145x(H)205 | 17,75 |
| 446621 | 1.5 | ø145x(H)230 | 18,95 |
| 446720 | 2 | ø145x(H)260 | 21,50 |



446522

446621

446720





453001

453209

453407

**KAFFEE-/TEEKANNE
MIT KLAPPDECKEL**

- Mit Klappdeckel.
- Gerade Ausführung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 453001 | 0.2 | ø74x(H)95 | 7,25 |
| 453100 | 0.3 | ø74x(H)123 | 8,95 |
| 453209 | 0.6 | ø97x(H)142 | 12,75 |
| 453308 | 0.9 | ø120x(H)158 | 17,25 |
| 453407 | 1.4 | ø126x(H)185 | 22,50 |



451502

451519

451526

451533

MEHRZWECKKANNEN

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 451502 | 0.35 | ø76x(H)93 | 7,50 |
| 451519 | 0.6 | ø90x(H)112 | 10,25 |
| 451526 | 0.9 | ø102x(H)125 | 12,95 |
| 451533 | 1.5 | ø112x(H)161 | 17,75 |



451038

451021

451014

**MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM
AUSGUSS**

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 451038 | 0.35 | ø65x(H)99 | 11,50 |
| 451021 | 0.45 | ø75x(H)111 | 12,75 |
| 451014 | 0.7 | ø84x(H)130 | 14,95 |



451007

451106

MILCHKÄNNCHEN

- Gerade Ausführung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 451007 | 0.35 | ø85x(H)110 | 6,75 |
| 451106 | 0.75 | ø100x(H)120 | 9,75 |





CREME-KÄNNCHEN

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Form mit leicht zu gießendem Auslauf für sauberes und effizientes Arbeiten.
- Spülmaschinengeeignet.
- Erhältlich in mehreren Größen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-----------|------|
| 450109 | 0.03 | ø35x(H)35 | 1,95 |
| 450208 | 0.04 | ø40x(H)40 | 2,35 |
| 450307 | 0.07 | ø50x(H)55 | 2,50 |
| 450406 | 0.12 | ø60x(H)60 | 3,25 |
| 450505 | 0.25 | ø75x(H)75 | 5,75 |



458198

MILCHKANNE, SCHWARZ

- Aus Edelstahl mit schwarzer Antihafbeschichtung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 458198 | 0.6 | ø90x(H)112 | 13,75 |



451045

MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM AUSGUSS, MATTSCHWARZ

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 451045 | 0.7 | ø84x(H)130 | 18,95 |



SALZMÜHLEN UND PFEFFERMÜHLEN

NEW



P - Pfeffer



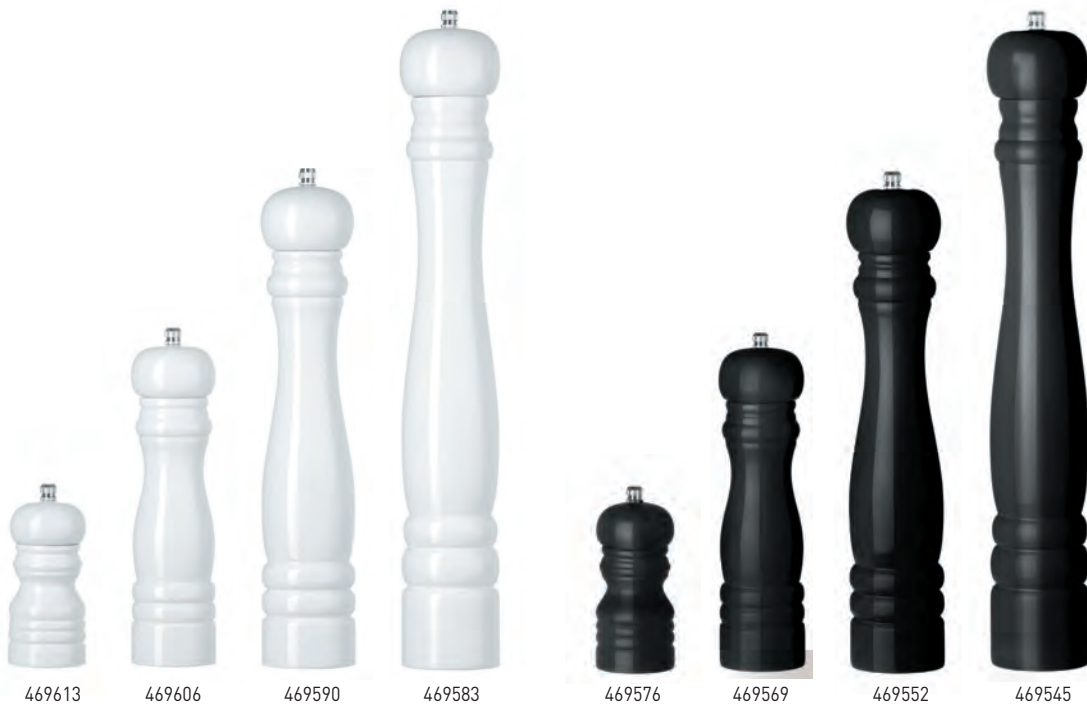
Pfeffermahlwerk
aus rostfreiem Stahl



S - Salz



Salzmahlwerk
aus Keramik



469613

469606

469590

469583

469576

469569

469552

469545



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835

TISCHARTIKEL



PFEFFERMÜHLE AUS HOLZ

- Aus Buchenholz gefertigt – leicht, aber langlebig.
- Mahlwerk aus Edelstahl, manuell mittels Schraubknopf einstellbar.
- Deckel mit Schraubknopf vor dem Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „P“-Buchstaben – zur Markierung von Pfeffer.
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen: dunkles Holz, helles Holz, schwarz lackiertes Holz (Hochglanz-Finish).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 469576 | ø50x(H)113 | 7,50 |
| 469569 | ø55x(H)215 | 10,50 |
| 469552 | ø60x(H)315 | 14,50 |
| 469545 | ø65x(H)415 | 19,50 |
| 469682 | ø50x(H)113 | 6,50 |
| 469705 | ø57x(H)165 | 7,95 |
| 469729 | ø57x(H)215 | 8,95 |
| 469743 | ø60x(H)315 | 10,95 |
| 469767 | ø50x(H)113 | 6,95 |
| 469781 | ø57x(H)165 | 8,75 |
| 469804 | ø57x(H)215 | 9,25 |
| 469828 | ø60x(H)315 | 12,50 |

SALZMÜHLE AUS HOLZ

- Aus Buchenholz gefertigt – leicht, aber langlebig.
- Keramik-Mahlwerk, nicht korrodierend (für Salz geeignet), verstellbar mit Schraubknopf.
- Deckel mit Schraubknopf vor dem Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „S“-Buchstaben – zur Markierung von Salz.
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen: dunkles Holz, helles Holz, weiß lackiertes Holz (Hochglanz-Finish).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 469613 | ø50x(H)113 | 7,50 |
| 469606 | ø55x(H)215 | 10,50 |
| 469590 | ø60x(H)315 | 14,50 |
| 469583 | ø65x(H)415 | 19,50 |
| 469699 | ø50x(H)113 | 6,50 |
| 469712 | ø57x(H)165 | 7,95 |
| 469736 | ø57x(H)215 | 8,95 |
| 469750 | ø60x(H)315 | 10,95 |
| 469774 | ø50x(H)113 | 6,95 |
| 469798 | ø57x(H)165 | 8,75 |
| 469811 | ø57x(H)215 | 9,25 |
| 469835 | ø60x(H)315 | 12,50 |

NEW



469620

469644

469668

ACRYL-PFEFFERMÜHLE

- Gehäuse aus transparentem Acrylglas (PMMA) – ein leichter Ersatz für Glas, aber kratz- und bruchfester.
- Mahlmechanismus aus Edelstahl, manuell mittels Drehknopf einstellbar.
- Deckel mit Schraubknopf vor Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit aufgedrucktem „P“-Buchstaben – zur Markierung von Pfeffer.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 469620 | ø50x(H)113 | 5,95 |
| 469644 | ø50x(H)140 | 6,50 |
| 469668 | ø60x(H)215 | 8,95 |

NEW



469637

469651

469675

ACRYL-SALZMÜHLE

- Gehäuse aus transparentem Acrylglas (PMMA) – ein leichter Ersatz für Glas, aber widerstandsfähiger gegen Kratzer und Bruch.
- Keramikschleifmechanismus (Grate) – nicht korrosiv (geeignet für Salz), manuell und einstellbar mit Schraubknopf.
- Deckel mit Schraubknopf vor Herunterfallen geschützt.
- Knopf mit einem gedruckten „S“-Buchstaben – zur Markierung von Salz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 469637 | ø50x(H)113 | 5,95 |
| 469651 | ø50x(H)140 | 6,50 |
| 469675 | ø60x(H)215 | 8,95 |



18/0
stainless steel

452400

ZUCKERSTREUER

- Glasspender.
- Auslauf aus Edelstahl 18/0.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 452400 | ø80x(H)140 | 3,75 |



S.S.
stainless steel

452424

HONIGSPENDER

- Glasspender mit Edelstahlkopf.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 452424 | ø80x(H)115 | 5,50 |



18/0
stainless steel

465370

KÄSE-/ZUCKERDOSE

- Mit Glasbehälter.
- Mit Löffel aus Edelstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 465370 | ø130x(H)90 | 9,65 |

631300

631102

S.S.
stainless steel



631201

STREUDOSE

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------------------------------------|-----------|------|
| 631102 | Käsestreuer | ø55x(H)75 | 5,25 |
| 631201 | Pfeffer- und Salzstreuer | ø55x(H)75 | 5,25 |
| 631300 | Puderzuckerstreuer mit Gazesiebdeckel | ø55x(H)75 | 5,95 |



786413

SALZ- UND PFEFFERSTREUER SET

- 2er Set: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|-----------|------|
| 786413 | 3 | ø42x(H)80 | 7,50 |



786420

MENAGE SET

- 3-teilig: 1x Salzstreuer, 1x Pfefferstreuer, 1x Zahnstocherbehälter.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|----------------|--------------|------|
| 786420 | 48 | 125x54x(H)90 | 9,75 |



599327

18/8
stainless steel

FREE-FLOW AUSGIEßER - 3 STÜCK

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Ausgeglichene Gießklappe, die bewirkt, dass sich die Düse beim Kippen der Flasche automatisch öffnet und schließt
- Erleichtert präzise Dosierung
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|------|
| 599327 | 3 | ø30x120 | 6,25 |



460245

S.S.
stainless steel

MENAGE ESSIG UND ÖL

- Gestell aus verchromtem Stahl. Je eine Essig- und Öl-Flasche aus Glas mit Edelstahl Ausgießer.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------|---------------|-------|
| 460245 | 2x0,237L | 115x60x(H)325 | 10,75 |





18/0
stainless steel

465301

MENAGE SET

- Zweiteilig - Pfeffer, Salz.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 465301 | 85x55x(H)115 | 4,25 |



18/0
stainless steel

465349

MENAGE SET

- Zweiteilig - Öl, Essig.
- Satiniert.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|---------------|------|
| 465349 | 0.15 | 120x75x(H)185 | 8,95 |



18/0
stainless steel

465332

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Senf Mit Senflöffel
aus Edelstahl.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 465332 | 100x95x(H)115 | 6,95 |



18/0
stainless steel

465318

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Serviettenhalter.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 465318 | 85x75x(H)115 | 5,50 |



18/0
stainless steel

465325

MENAGE SET

- Dreiteilig - Pfeffer, Salz, Zahnstocherhalter.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 465325 | 90x90x(H)115 | 5,75 |



18/0
stainless steel

465356

MENAGE SET

- Vierteilig - Pfeffer, Salz, Öl, Essig.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 465356 | 130x110x(H)185 | 12,75 |



18/0
stainless steel

465363

MENAGE SET

- Fünfteilig - Pfeffer, Salz, Öl, Essig,
Zahnstocherhalter.
- Satiniert.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 465363 | 130x110x(H)185 | 12,95 |



S.S.
stainless steel

465387

SALZ- UND PFEFFERSTREUER SET

- Glasstreuer
- Edelstahldeckel mit S- oder P-förmiger
Abgabeöffnung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 465387 | ø40x(H)70 | 1,95 |



S.S.
stainless steel

461167

461266

PFEFFER-STREUER

- Gehäuse aus Glas.
- Edelstahldeckel mit P-förmiger
Dosieröffnung.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 461167 | 6 | ø40x(H)70 | 9,25 |

SALZ-STREUER

- Gehäuse aus Glas.
- Edelstahldeckel mit S-förmiger
Dosieröffnung.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 461266 | 6 | ø40x(H)70 | 9,25 |



664186

BESTECKBOX

- Langlebiger Besteckbehälter aus Holz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 664186 | 80x80x(H)95 | 6,25 |



427033

BESTECKKORB, SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 427033 | ø120x(H)150 | 8,95 |



664315

TISCH-CADDY

- Hergestellt aus strapazierfähigem Holz.
- Hat zwei Fächer und einen großen Griff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 664315 | 190x160x(H)200 | 14,95 |



425770

GEWÜRZSTÄNDER, RECHTECKIG

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 425770 | 205x90x(H)180 | 6,25 |



425787

GEWÜRZSTÄNDER, RUND

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 425787 | ø165x(H)205 | 6,50 |



664148

BESTECKBEHÄLTNER

- Holzkiste mit integrierter Tafel auf zwei Seiten.
- Die Box hat 4 Fächer.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 664148 | 210x150x(H)150 | 20,95 |

TISCHARTIKEL



427170

GEWÜRZSTÄNDER, SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 427170 | 135x65x(H)200 | 4,25 |



427064

TISCH-CADDY, SCHWARZ

- Holzgriff.
- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 427064 | 140x105x(H)190 | 14,95 |
| 427057 | 170x130x(H)160 | 14,95 |
| 427040 | 230x100x(H)240 | 14,95 |



427040



427057



456514

TEEBOX

- Box aus Holz in einem natürlichen hellen Farbton.
- Deckel: ein Holzrahmen mit Acrylfenster, auf Scharnieren, nach oben geöffnet.
- 12 Fächer in der Schachtel, jedes bietet Platz für 12 Teebeutel.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 456514 | 300x280x(H)90 | 36,95 |



570807

TEESIEB - MIT SCHARNIERGRIFF

- Für Kräuter und Tee.
- Mit Klappgriff.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 570807 | ø40x150 | 2,65 |



638101

TEE- UND KRÄUTERSIEB

- Für Kräuter und Tee.
- Mit Drahtgriff.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 638101 | ø70x225 | 3,20 |



523629

WÜRFELZUCKERZANGE - 2 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 523629 | 2 | (L)160 | 4,95 |



452325

452714



ZUCKER-/SAHNESCHÄLCHEN

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|------------|------|
| 452714 | 6 | ø65x(H)20 | 4,65 |
| 452325 | 4 | ø100x(H)20 | 5,75 |



452103

ZUCKERDOSE

- Mit Klappdeckel.



| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-----------|------|
| 452103 | 0.3 | ø85x(H)80 | 5,35 |



452202

ZUCKERDOSE

- Ohne Deckel.



| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-----------|------|
| 452202 | 0.3 | ø85x(H)65 | 4,75 |





595008

REZEPTIONSKLINGEL

- Verchromt mit Metallfuß.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 595008 | ø85x(H)57 | 6,50 |



444023

TISCHDECKENKLAMMER - 4 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 444023 | 4 | 50x10x(H)40 | 2,85 |



428511

SERVIETTENHALTER

- Mattsilber.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 428511 | 170x30x(H)70 | 5,25 |



428528

SERVIETTENHALTER

- Verchromter Draht.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 428528 | 190x190x(H)65 | 7,95 |



427163

SERVIETTENHALTER, SCHWARZ

- Mattschwarz pulverbeschichtet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 427156 | 155x160 | 6,25 |
| 427163 | 205x210 | 7,75 |



441503

EIERLÖFFEL - 6 STK.

- Aus weißem ABS-Kunststoff gefertigt.



| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 441503 | 6 | 2,75 |



441466

EIERBECHER - 6 STK.

- Flache platzsparende Ausführung.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|-------|
| 441466 | 6 | ø85x(H)15 | 10,95 |



441367

EIERBECHER - 6 STK.

- Mit praktischem Becherfuß.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 441367 | 6 | ø50x(H)45 | 5,25 |





440704



440711



421574



Kann auch als Besteckbehälter verwendet werden



TISCHABFALLBEHÄLTER
- Edelstahlbehälter, Schwarze ABS-Taumelabdeckung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 440704 | ø120x(H)165 | 10,95 |



TISCHABFALLBEHÄLTER
- Mit Kunststoffdeckel und Schwenckdeckel aus Edelstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440711 | ø95x(H)130 | 9,95 |



TISCHABFALLEIMER ODER BESTECKHALTER
- Schwarzer Melamin-Behälter

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|------|
| 421574 | ■ Schwarz | ø130x(H)160 | 9,75 |



513729

ZETTELSPIESSER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 513729 | ø80x(H)150 | 3,55 |



595206

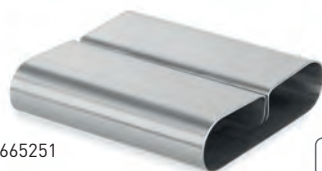


RECHNUNGSKLEMME - 3 STK.

- Mit praktischer Klammer zum Fixieren von beispielsweise Rechnungen oder Visitenkarten.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-------|
| 595206 | 3 | 152x110 | 14,25 |



665251



KARTENHALTER - 6 STK.
- Menükarten nicht im Lieferumfang inbegriffen.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|-------|
| 665251 | 6 | 80x77x(H)18 | 18,75 |



665510

MENÜKARTENHALTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 665503 | ø75x(H)100 | 4,75 |
| 665510 | ø75x(H)200 | 5,75 |



595305

SCHILDERHALTER - 2 STK.
- Mit praktischer Klammer.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|------------|------|
| 595305 | 2 | ø40x(H)104 | 9,25 |



664179



664162



664155



SPEISEKARTEN- KLEMMBRETT

- Hergestellt aus strapazierfähigem MDF mit Metall-Klemmmechanismus.
- Erhältlich in verschiedenen Größen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 664179 | 125x180 | 1,95 |
| 664162 | 185x245 | 2,25 |
| 664155 | 240x330 | 2,50 |



663608



663615



663622



663639



663646



663653

TÜRSCHILDER

- Mit Doppelklebeband.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-------------|-----|------|
| 663608 | Herrn | ø75 | 1,95 |
| 663615 | Damen | ø75 | 1,95 |
| 663622 | Toilette | ø75 | 1,95 |
| 663639 | Rauchverbot | ø75 | 1,95 |
| 663646 | Rollstuhl | ø75 | 1,95 |
| 663653 | Handyverbot | ø75 | 1,95 |



663820



663806

WANDSCHILDER RUND

- Mit Doppelklebeband.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------------|------|------|
| 663790 | Nicht rauchen | ø75 | 2,25 |
| 663820 | Rauchen - groß | ø160 | 6,50 |
| 663806 | Nicht rauchen - groß | ø160 | 6,50 |

663660



TISCHSCHILD „NICHT RAUCHEN“

- Doppelseitig bedruckt.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 663660 | 50x35x(H)40 | 1,95 |

TISCHNUMMERN

- Aufsteller aus Holz.
- Jedes Set beinhaltet die Nummern 1 bis 10.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|-------------|-------|
| 664322 | Nummern 1-10 | 55x48x(H)44 | 14,75 |



664322



TISCHSCHILD RESERVIERT

- Tischschild aus Holz.
- Mit Menüeinschub.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------|--------------|------|
| 664308 | „reserved“ | 152x44x(H)44 | 2,75 |



664308



TISCHSCHILD RESERVIERT - 4 STK.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------------------|-------------|------|
| 663691 | Gereserveerd / Reservé | 50x35x(H)40 | 7,25 |
| 663707 | Reserviert | 50x35x(H)40 | 7,25 |



663691

TISCHSCHILD RESERVIERT

- Schwarz - weiß.
- Doppelseitig bedruckt.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|--------------|------|
| 663486 | réserve | 130x30x(H)38 | 1,50 |
| 663462 | reserved | 130x30x(H)38 | 1,50 |
| 663745 | gereserveerd | 130x30x(H)38 | 1,50 |
| 663479 | reserviert | 130x30x(H)38 | 1,50 |

663745



663462

TISCHNUMMERN

- Sets mit aufsteigenden Nummern.
- 12 Nummern pro Set.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------------|-------------|-------|
| 663844 | Nummer 1-12 | 50x35x(H)40 | 11,95 |
| 663851 | Nummer 13-24 | 50x35x(H)40 | 11,95 |
| 663868 | Nummer 25-36 | 50x35x(H)40 | 14,75 |
| 663875 | Nummer 37-48 | 50x35x(H)40 | 14,75 |
| 663882 | Nummer 49-60 | 50x35x(H)40 | 14,95 |
| 663899 | Nummer 61-72 | 50x35x(H)40 | 14,95 |



663844

KREIDETAFELN



664025



664032



664049



664018

664001

WANDKREIDETAFEL

- Schwarz, mit Holzrahmen.
- Inklusive Befestigungshaken.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 664025 | 300x400 | 9,95 |
| 664032 | 400x600 | 15,25 |
| 664049 | 600x800 | 27,95 |

KUNDENSTOPPER KREIDETAFEL

- Schwarz, mit Holzrahmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 664001 | 500x450x(H)850 | 72,50 |
| 664018 | 700x600x(H)1200 | 159,50 |



664100



664117

KUNDENSTOPPER KREIDETAFEL

- Schwarz, mit dunkelgrünem Stahlrahmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 664100 | 700x500x(H)1100 | 124,50 |

KUNDENSTOPPER KREIDETAFEL

- Schwarz, mit dunkelgrünem Stahlrahmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 664117 | 500x550x(H)850 | 92,50 |





664094

664087

TISCHKREIDETAFELN - 2 STK.

- Schwarz, mit Holzständer.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|-------|
| 664087 | 2 | 148x130x(H)120 | 11,25 |
| 664094 | 2 | 210x190x(H)150 | 13,95 |



664063

664056

TISCHKREIDETAFELN - 2 STK.

- Schwarz, mit Holzfuß.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|-------|
| 664056 | 2 | 150x50x(H)230 | 6,95 |
| 664063 | 2 | 210x50x(H)320 | 10,50 |

664124



KREIDETAFEL MIT STANDFUSS

- Großformatige Kreidetafel mit Holzrahmen.

- Inklusive praktisch zusammenklappbarem Standfuß.

664131

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 664124 | 300x400 | 6,95 |
| 664131 | 400x600 | 11,75 |

664070



KREIDETAFEL MIT STAFFELEI

- Schwarz, mit Holzstaffelei.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 664070 | 220x210x(H)360 | 11,50 |



664278

KREIDEMARKER 3 MM

- 8 Stifte mit runder Spitze, Strichstärke von 3 mm.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|--|-------|
| 664278 | Marker 1x weiß, 1x rot, 1x blau, 1x grün, 1x gelb, 1x violett, 1x orange und 1x pink | 10,95 |



664209

664216

KREIDEMARKER 6 MM

- Mit schräger Spitze, Strichstärke von 2 bis 6 mm.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|--------------------------------------|-------|
| 664292 | 2x weiß, 1x rosa, 1x gelb, 1x bronze | 10,95 |
| 664216 | 1x pink, 1x grün, 1x blau, 2x weiß | 10,95 |
| 664209 | 5x weiß | 10,95 |

664339



KREIDEMARKER 15 MM

- Mit breiter, flacher Spitze, Strichstärke 15 mm.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|-----------------------------|-------|
| 664339 | 1x weiß, 1x orange, 1x gelb | 10,95 |
| 664223 | 3x weiß | 10,95 |



664223



664285

KREIDEMARKER 1 MM

- 6 Stifte mit runder Spitze, Strichstärke von 1 mm.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|--------------------------------------|-------|
| 664285 | 3x weiß, 1x rosa, 1x gelb, 1x bronze | 10,95 |

ASCHENBECHER & ASCHESAMMLER

440605



ASCHENBECHER MIT ASCHEBEHÄLTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440605 | ø140x(H)40 | 4,35 |

569757



ASCHENBECHER

- Schwarzes Melamin.
- Geeignet auch für den Gebrauch im Freien.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 569757 | ø146x(H)60 | 7,25 |

440407



ASCHENBECHER MIT DECKEL - 3 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 440407 | 1 | ø90x(H)28 | 3,50 |
| 440490 | 3 | ø90x(H)28 | 8,95 |

440803



ASCHENBECHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440803 | ø80x(H)30 | 4,75 |
| 440858 | ø100x(H)30 | 5,50 |
| 440902 | ø120x(H)30 | 6,95 |

440001



ASCHENBECHER MIT RINNE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440001 | ø140x(H)30 | 2,25 |
| 440100 | ø160x(H)30 | 2,95 |

440872



ASCHENBECHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440872 | ø80x(H)30 | 2,55 |
| 440865 | ø100x(H)30 | 3,45 |

440230



ASCHENBECHER, SCHWARZ

- Edelstahl, außen mattschwarz lackiert.
- Mit abnehmbarem Deckel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 440230 | ø105x(H)58 | 5,95 |



440209



DRÜCKASCHENBECHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 440209 | ø90x(H)45 | 5,25 |



ASCHESAMMLER

- Mit Klappdeckel.
- Für feuersichere Entleerung von Aschenbechern.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 440506 | 202x170x(H)91 | 21,75 |



440506





440216

ASCHENBECHER ZUR WANDMONTAGE

- Sehr robuste Ausführung, einfach an Wänden und Masten zu montieren.
- Leicht zu entleeren durch den Boden, der mit einem Schlüssel geöffnet und geschlossen werden kann.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 440216 | ø75x(H)460 | 82,50 |

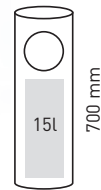


440223

STANDASCHENBECHER SÄULENMODELL

- Sehr robuste Ausführung, kann auf dem Boden montiert oder frei aufgestellt werden.
- Leicht zu entleeren, der obere Teil kann mit einem Schlüssel entriegelt und anschließend entleert werden.
- Die Basis hat Ø 170 mm, die Stange Ø 75 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|--------|
| 440223 | ø170x(H)920 | 132,50 |



ø200 mm

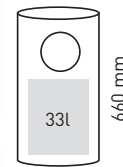
691380



MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Polierte Oberfläche.
- Abnehmbarer Aschenbecher über dem Behälter zur einfachen Reinigung und Entleerung des Behälters.
- Behälteröffnung Ø 135 mm.
- Rutschfester Gummiboden zur Erhöhung der Behälterstabilität und zum Schutz des Bodens vor Kratzern.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 691380 | 15 | ø200x(H)700 | 49,50 |



ø240 mm

691397



MÜLLEIMER STANDMODELL MIT ASCHENBECHER

- Gehäuse aus Edelstahl.
- Polierte Außenfläche.
- Abnehmbarer Aschenbecher mit Gitterrost, der über den Behälter gelegt wird, um die Reinigung und Entleerung des Behälters zu erleichtern.
- Behälteröffnung Ø 135 mm.
- Rutschfester Gummiboden zur Erhöhung der Behälterstabilität und zum Schutz des Bodens vor Kratzern.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 691397 | 33 | ø240x(H)660 | 98,50 |





design by
Robert Bronwasser



NEW



470411

UNIQ CHAFING DISH

- Stilvolles und funktionales Design des niederländischen Designers Robert Bronwasser.
- Gehäuse aus hochtemperaturbeständigem Polypropylen.
- Herausnehmbarer GN1/1 Behälter (H)100 mm aus AISI 304 Edelstahl, einfach zu reinigen.
- Heizelement aus Edelstahl AISI 304, das für eine effiziente Wärmeübertragung in den Wasserbehälter sorgt.
- Gehärteter Glasdeckel mit isoliertem Griff, Pfannenkerbe und Aluminiumscharnier.
- Das Design des zweiteiligen Deckels reduziert den Wärmeverlust durch Öffnen des selbigen und sorgt so für optimale hygienische Bedingungen.
- Integrierter Kartenhalter am Deckel für Produktnamenskarten.
- Das Schräkantendesign des Deckels leitet das Kondenswasser direkt zurück in den Behälter.
- Das Sensormodul erinnert den Benutzer daran, wenn es an der Zeit ist, den Wasserbehälter nachzufüllen, und verhindert so ein Trockenkochen.
- Digitales Bedienfeld mit Anzeige der Arbeitszeit, der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur.
- Die letzte Temperatureinstellung wird im Speicher gespeichert und jedes Mal ausgewählt, wenn die Stromversorgung eingeschaltet wird.
- Die Temperatur kann von 35 bis 85 °C in Schritten von 1° eingestellt werden.
- Der Wasserbehälter verfügt über eine Maximalfülllinie bei ±4 Litern.
- Nicht zum Kochen bestimmt, nur zum Warmhalten.



Spezielle Konstruktion des Deckels leitet Kondenswasser zurück in den Behälter



Display zeigt die Gesamtbetriebszeit an

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 470411 | Schwarz | 230 | 700 | 607x402x(H)250 | 189,50 |
| 470428 | Weiß | 230 | 700 | 607x402x(H)250 | 189,50 |
| 470435 | Grün | 230 | 700 | 607x402x(H)250 | 189,50 |



470435



470428

BUFFET





design by
Robert Bronwasser



NEW



860526

UNIQ SUPPENKESSEL

- Stilvolles und funktionales Design des niederländischen Designers Robert Bronwasser.
- Gehäuse aus hochtemperaturbeständigem Polypropylen.
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigender 8-Liter-Suppenbehälter aus Edelstahl AISI 304.
- Heizelement aus Edelstahl AISI 304, das für eine effiziente Wärmeübertragung in den Wasserbehälter gegeben wird.
- Gehärteter Glasdeckel mit isoliertem Griff, Löffelaussparung und Aluminiumscharnier.
- Die Unterteilung des Deckels in zwei Teile reduziert den Wärmeverlust bei dessen Öffnen und sorgt so für optimale hygienische Bedingungen.
- Integrierter Kartenhalter am Deckel für die Speisenbezeichnungen.
- Schräkantendesign des Deckels, das Kondenswasser direkt zurück in den Behälter leitet.
- Das empfindliche Wassersensormodul erinnert den Benutzer daran, wann es Zeit ist, den Wasserbehälter nachzufüllen und verhindert so ein Trockensieden.
- Digitales Bedienfeld mit Anzeige der Arbeitszeit, der eingestellten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur.
- Die letzte Temperatureinstellung wird im Gerät gespeichert und jedes Mal ausgewählt, wenn die Stromversorgung wieder aufgenommen wird.
- Die Temperatur kann von 35 bis 85°C in Schritten von 1°C eingestellt werden.
- Der Wasserbehälter ist mit einer Maximalfülllinie bei ±1,5 Litern ausgestattet.
- Nicht zum Kochen, sondern lediglich zum Warmhalten bestimmt.



Integrierter Kartenhalter

Spezielle Konstruktion des Deckels leitet Kondenswasser zurück in den Behälter



Display zeigt die Gesamtbetriebszeit an

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|-------------|--------|
| 860526 | Schwarz | 230 | 500 | ø366x(H)325 | 149,50 |
| 860533 | Weiß | 230 | 500 | ø366x(H)325 | 149,50 |
| 860540 | Grün | 230 | 500 | ø366x(H)325 | 149,50 |



860540



860533



SUPPENKESSEL



Kartenhalter
am Deckel

Deckel mit
Griff und
Löffelaussparung

Digitales Bedienungs-
feld mit wechselnder
Displayanzeige zwischen
eingestellter Temperatur
und tatsächlicher Temperatur.

Thermostat regelbar von 65 °C
bis 95 °C in 1 °C-Schritten.



Mit Trockenkochschutz und Alarmfunktion
bei niedrigem Wasserstand.



860502

SUPPENKESSEL

- Die verbesserte Isolierung reduziert den Energieverbrauch und hält den Korpus kühl.
- Diese Eigenschaften können den Energieverbrauch um bis zu 30% reduzieren.
- Mit abnehmbarem Polycarbonat-Deckel.
- Deckel mit eingelassenem Griff und Löffelaussparung.
- Mit Trockenkochschutz und Alarmfunktion bei niedrigem Wasserstand.
- Aluminium-Wasserwanne für bestmöglichen Wärmetransfer.
- Suppentopf aus hochwertigen Edelstahl 18/8.
- Polypropylen-Gehäuse.
- Leicht entnehmbarer Suppentopf.
- Ideal zur Verwendung bei Buffets.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|-------------|-------|
| 860502 | 8 | 230 | 450 | ø370x(H)300 | 89,50 |

SUPPENTOPF FÜR ELEKTRISCHEN SUPPENKESSEL

- Topf zur Verwendung mit dem HENDI-Suppenkessel mit der Artikelnummer 860502.
- Aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und daher leicht zu reinigen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 926574 | ø280x(H)200 | 27,50 |



860083

SUPPENKESSEL

- 8 Liter.
- Schwarz beschichtet.
- Innentopf aus Edelstahl mit Klappdeckel.
- Mit Energieregulierung.
- Besonders geeignet für Buffets.
- Inklusive Produktschilder magnetisch.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|-------------|-------|
| 860083 | 8 | 230 | 435 | ø340x(H)360 | 89,50 |





204825

CHAFING DISH TELLANO, ELEKTRISCH

- Gastronorm 1/1.
- Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Sehr leises Betriebsgeräusch.
- Inkl. GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 204825 | 9 | 230 | 900 | 573x348x(H)284 | 125,00 |



204900

CHAFING DISH POLLINA, ELEKTRISCH

- Gastronorm 1/1.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Mit Deckelhalter.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Inkl. GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 204900 | 9 | 230 | 850 | 615x355x(H)280 | 142,50 |



204832

CHAFING DISH TESINO, ELEKTRISCH

- Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen.
- Stufenlos einstellbar bis 85°C.
- Sehr leises Betriebsgeräusch.
- Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte.
- Inkl. Lebensmittelbehälter 6,8 L.



| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|-------------|-------|
| 204832 | 6,8 | 230 | 500 | ø405x(H)248 | 98,50 |





475904

18/0
stainless steel**CHAFING DISH GASTRONORM 1/1**

- Model Economic.
- Mit hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Inkl. Brennpastenbehältern und einer GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm-Behälter mit bis zu 65 mm Tiefe.

| Artikelnummer | Stückzahl | Liter | mm | € |
|---------------|-----------|-------|----------------|--------|
| 472613 | 2 | 9 | 600x358x(H)295 | 125,00 |
| 475904 | 1 | 9 | 600x358x(H)295 | 69,50 |



475201

CHAFING DISH GASTRONORM 1/2

- Model Economic.
- Mit hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Mit einem Brennpastenbehälter und einer GN 1/2 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis 65 mm tief.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 475201 | 4.5 | 385x295x(H)310 | 56,50 |

18/0
stainless steel

470619

CHAFING DISH - RUND

- Mit Glasdeckel, Brennpastenbehälter und Lebensmittelpfanne aus Edelstahl ausgestattet.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 470619 | 3.5 | ø390x(H)270 | 52,50 |

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel

472507

SUPPENWÄRMER

- Modell Economic mit einem Brennpastenbehälter und Suppentopf mit Deckel aus Edelstahl.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 472507 | 8 | ø370x(H)325 | 62,50 |

S.S.
stainless steel



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Model Fiora.
- Mit hochglanzpoliertem, einsteckbarem Deckel.
- Mit zwei Brennpastenbehältern und einem GN 1/1 Behälter 65 mm tief.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 471005 | 9 | 585x385x(H)315 | 67,50 |



471005



470190



LEBENSMITTELPFANNE GN 1/1 ZWEIFGETEILT

- Zweigeteilt mit jeweils 3,75 Liter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 470190 | 7.5 | 530x325x(H)65 | 17,95 |



470909

470909

470930



BAIN-MARIE-TOPF

- Passt ideal zum HENDI-Artikel mit der Nummer 470930 und ist auch für Thermosystem Bain-Maries (Art.-Nr.: 201107, 201206) geeignet.
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl.
- Deckel mit einem komfortablen Griff ausgestattet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 470909 | ø220x(H)190 | 21,95 |

AUFsatzADAPTER FÜR 2 BAIN-MARIE TÖPFE

- Geeignet für 2 HENDI Bain-Marie-Töpfe mit der Artikelnummer 470909.
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl.
- Passt zu allen GN 1/1 Chafing Dishes.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------------|-------|
| 470930 | Aufsatz 530x325x(H)30 | 22,95 |



471050



CHAFING DISH, SET

- Bestehend aus: Chafing Dish "Fiora" 471005, 2 zusätzliche GN Behälter 1/2 65 mm tief und 3 zusätzliche GN Behälter 1/3 65 mm tief.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 471050 | 585x385x(H)315 | 92,50 |



CHAFING DISHES PROFI LINE



- Ideal für Buffets und Catering.
- Durch die Verwendung von hochwertigen Materialien und dem schönen Finish, eignen sich diese Chafing Dishes zum stilvollen Präsentieren ihrer Speisen.
- Die Chafing Dishes und das Zubehör sind aus langlebigem Edelstahl gefertigt.



470251



470275

CHAFING DISH GN 1/1, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/1 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470251 | 9 | 570x430x(H)290 | 149,50 |

CHAFING DISH GN 2/3, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 2/3 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470275 | 6 | 395x430x(H)290 | 122,50 |



470268



470282

CHAFING DISH GN 1/2, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/2 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

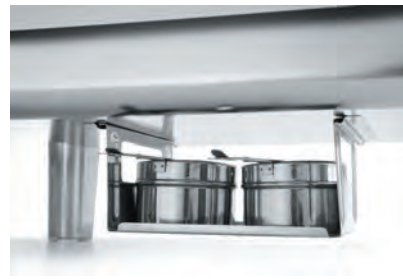
| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470268 | 4 | 365x370x(H)280 | 107,50 |

CHAFING DISH RUND, SATINIERT

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne 65 mm tief und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470282 | 6 | 465x420x(H)320 | 125,00 |





470213

CHAFING DISH GN 1/1, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/1 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470213 | 9 | 570x405x(H)320 | 159,50 |



470237

CHAFING DISH GN 2/3, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 2/3 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470237 | 6 | 395x405x(H)320 | 142,50 |



470220

CHAFING DISH GN 1/2, SPIEGELGLANZ

- Der Deckel ist mit einer Reibungsbremse ausgestattet.
- Dadurch verbleibt der Deckel in der gewünschten Stellung.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel abgenommen werden.
- Inklusive zwei Brennpastenbehälter, einer Lebensmittelpfanne GN 1/2 65 mm und einem herausnehmbaren Wasserbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470220 | 4 | 365x345x(H)345 | 129,50 |



470244

SUPPEN CHAFING DISH, SPIEGELGLANZ

- Der runde Suppenbehälter wird in eine große Wasserpfanne gestellt.
- Diese gibt viel Wärme ab und Ihre Suppe bleibt lange auf Serviertemperatur.
- Der Suppenbehälter hat 2 Griffe.
- Der Deckel hat eine praktische Löffelaussparung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|--------|
| 470244 | 10 | ø420x(H)380 | 142,50 |





470206



809709



18/0
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Model Rental-Top.
- Solides Untergestell, mit hochglanzpoliertem Rolltop-Deckel (18/0).
- Mit zwei Brennpastenbehältern und einer GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Befestigungsbolzen für das elektrische Heizelement Artikel Nummer 809709.
- Geeignet für Gastronorm Behälter bis zu 100 mm tief.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470206 | 9 | 590x340x(H)400 | 129,50 |

CHAFING DISH-HEIZELEMENT

- Die Heizung verfügt über eine einzelne und stabile Leistungspegelleistung (sie hat keine Temperaturregelfunktion).
- Nicht zum Kochen bestimmt, nur zum Warmhalten.
- Auch geeignet für die HENDI Rolltop-Chafing-Schale GN 1/1 (Artikelnummer 470206) und alle anderen GN 1/1 Chafing Dishes, wenn die Wasserwanne mit Schrauben ausgestattet ist.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|---------------|-------|
| 809709 | 230 | 380 | 300x200x(H)19 | 64,50 |



470305

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP GASTRONORM 1/1

- Eleganter Buffet Chafing Dish.
- Mit patentiertem extra leisem Öffnungsmechanismus.
- Der Rolltop Deckel lässt sich auf bis zu 180° Grad öffnen.
- Möglichkeit zur Anbringung eines elektrischen Heizelements.
- Das Set beinhaltet 2 Brennpastenbehälter und eine GN 1/1 Lebensmittelpfanne 65 mm tief.
- Hochglanzpolierter Edelstahl.
- Rahmen 2,3mm, Deckel 1,2 mm.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470305 | 9 | 660x490x(H)460 | 179,50 |



470312

S.S.
stainless steel

CHAFING DISH ROLLTOP - RUND

- Eleganter Buffet Chafing Dish.
- Mit patentiertem extra leisem Öffnungsmechanismus.
- Der Rolltop Deckel lässt sich auf bis zu 180° Grad öffnen.
- Das Set beinhaltet 1 Brennpastenbehälter und eine Lebensmittelpfanne Ø 390x(H)60 mm.
- Hochglanzpolierter Edelstahl.
- Rahmen 2,3 mm, Deckel 1,2 mm.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 470312 | 5.6 | 510x540x(H)480 | 139,50 |



WARMHALTEPLATTE INDUKTION KITCHEN LINE

- Einzigartige Warmhalteplatte mit einer rechteckigen Induktionsspule, die es ermöglicht, gleichzeitig mehrere Behälter warmzuhalten und trotzdem volle Flexibilität in Sachen Platzierung bietet.
- Leistung 11-stufig mittels Drehknopfgler einstellbar.
- Temperaturbereich: 40-100°C.
- Ausgestattet mit elektronischem Überhitzungsschutz.
- Maximale Belastung: 15 kg.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|---------------|--------|
| 239384 | 230 | 800 | 460x315x(H)62 | 147,50 |



Geeignet für eine Pfanne
oder einen Behälter GN 1/2

800 W
230 V

239384

CHAFING DISH BRENNER

- Elektrische Heizung zum Einsatz in herkömmliche Brennpastenbehälter Ausschließlich bei Chafing Dish Modellen mit flachem Boden zu verwenden ohne Aufbearbeitung für Heizelemente benötigt.
- Geeignet für HENDI Chafing Dishes 470008, 475201, 470206 und 471005

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|-------------|-------|
| 809600 | 230 | 500 | ø130x(H)100 | 52,50 |



809600

SPEISEWÄRMER 2 TEELICHTER

- Gestell und Griffe aus Edelstahl.
- Eloxierte Aluminiumplatte kratzfest.
- 2 Teelichthalter inklusive.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 463000 | 330x180x(H)65 | 38,50 |



463000

SPEISEWÄRMER 3 TEELICHTER

- Gestell und Griffe aus Edelstahl.
- Eloxierte Aluminiumplatte kratzfest.
- 3 Teelichthalter inklusive.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 463109 | 450x180x(H)65 | 44,50 |



463109

TEELICHTHALTER



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 464809 | ø46x(H)20 | 1,00 |



464809

GASANZÜNDER - 2 STK.

- Einfach nachfüllbar.
- Wird leer geliefert.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 198124 | 2 | (L)230 | 7,95 |



198124



CHAFING DISH BRENNPASTE

- Chafing Dish Brennpaste wird aus natürlichem Ethanolalkohol hergestellt und mit Wasser und einem Verdickungsmittel vermischt, um sie fest bzw. gelartig zu machen.
- HENDI Chafing Dish Brennpaste wird künstlich hergestellt, um so bitter zu schmecken, dass es unmöglich ist, sie zu schlucken.
- Um Chafing Dish Brennpaste sicher und effizient zu erwärmen, empfehlen wir, die Brennpasten in die dafür vorgesehenen Behälter zu geben.
- Die Heizkapazität ist im gesamten Bereich gleich, während die Heizrate von der Größe der Flamme abhängt, die durch die Öffnung des Brennpastenbehälter-Deckels bestimmt wird.
- Alle HENDI Chafing Dishes sind ruß- und geruchlos.
- Kartuschen und Dosen, die ohne Brennpastenbehälter verwendet werden, werden während des Gebrauchs sehr heiß, was zu einem erheblichen Verbrennungsrisiko führt. Verbrennungsgefahr!
- Brennpastenbehälter sind im Lieferumfang enthalten und auch separat erhältlich.
- Lesen Sie vor der Verwendung immer die Produktanweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine offenen Flammen oder heißen Gegenstände in der Nähe befinden, wenn Sie mit Chafing Dish Brennpasten hantieren.
- Aus dem Behälter kann leicht entflammbarer Dampf entweichen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser (zB durch Kondensation) in die Brennpaste tropft. Dies kann zu gefährlichen Brennpasten-Spritzern führen und eine akute Verbrennungsgefahr darstellen.
- Zünden Sie die Brennpaste erst an, nachdem Sie die Dose in den Behältern platziert haben.
- Die Flammen sind fast vollständig blau, was sie im Licht sehr schwer zu sehen macht - deshalb ist besondere Vorsicht geboten.
- Löschen Sie die Brennpaste nur, indem Sie den Deckel des Behälters schließen.
- Nachfüllen: Stellen Sie immer sicher, dass Dose und Halterung vollständig abgekühlt sind.
- Entfernen Sie die Dose aus der Brennpastehalterung, um die Dose nachzufüllen.
- Lagerung: In geschlossenen Behältern und an einem dunklen und gut belüfteten Ort unter 20°C.
- Um größere Mengen an Brennpaste zu lagern, konsultieren Sie bitte Ihre lokalen Behörden und Vorschriften.
- Wenn die obigen Anweisungen befolgt werden, ist das Unfallrisiko minimal.
- Im Falle eines Brandes: Verwenden Sie eine Branddecke (oder eine große, nasse Decke), um dem Feuer Sauerstoff zu entziehen und es so zu löschen.
- Im Falle eines Brandes an Kleidung/Körper: Verwenden Sie eine Löschdecke oder einen Pulver-/CO₂-Feuerlöscher.
- Versuchen Sie niemals, das Feuer mit einem kleinen Handtuch zu löschen, da dies die Brennpaste und somit auch die Flammen lediglich verbreiten würde! Halten Sie den Körper nach dem Löschen des Feuers 15 Minuten oder bis zum Eintreffen medizinischer Hilfe kühl.
- Lassen Sie die Kleidung an Ort und Stelle liegen.
- Suchen Sie immer sofort ärztliche Hilfe auf.

Vorteile:

- + Enthält kein giftiges Methanol.
- + Sicherer Gebrauch in Innenräumen.
- + Keine giftigen Dämpfe oder schlechten Gerüche.

194355



CHAFING DISH BRENNPASTE

- 200g Dose für Chafing Dish.
- Brenndauer: ± 3 Stunden.
- Palette: 50x 194355, 140x 194300.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|-------|
| 194362 | 12 | 16,25 |
| 194300 | 24 | 29,95 |
| 194355 | 72 | 85,00 |



CHAFING DISH BRENNSTOFF



195109

CHAFING DISH BRENNPASTE - FLASCHE

- In der praktischen 1-Liter-Flasche.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | € |
|---------------|----------------|------|
| 195109 | 12 | 3,75 |



195505

CHAFING DISH BRENNPASTE - Kanister 5 Liter.

- Kanister 5 Liter.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | € |
|---------------|----------------|-------|
| 195505 | 4 | 17,25 |



190401

CHAFING DISH BRENNPASTE EIMER

- Eimer 4 Kilo.

| Artikelnummer | Bestelleinheit | € |
|---------------|----------------|-------|
| 190401 | 3 | 17,25 |



470527

BRENNPASTENBEHÄLTER - 2 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|-------|
| 470527 | 2 | ø90x(H)60 | 11,50 |



195604

DOSIERPUMPE FÜR BRENNPASTE

- Geeignet u.a. für Brennpaste 195505.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|-------|
| 195604 | (L)280 | 18,95 |



190036

BRENNPASTE FÜR BRENNPASTENBEHÄLTER - 3 STK.

- Zum Beispiel für Fondue, Steingrillplatten und Speisewärmer (Rechaud) geeignet.

- 80g Aluminiumschale. Brenndauer: ± 2 Stunden.

- Zur Verwendung mit Brennpastenbehälter 111420.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 190036 | 3 | 3,25 |



111420

BRENNPASTENBEHÄLTER - 2 STK.

- Geeignet zB für Fondue-Brennpaste.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|-----------|------|
| 111420 | 2 | ø92x(H)40 | 9,95 |

FLÜSSIGBRENNSTOFF MIT DOCHT

- HENDI Dose mit Docht, 100% Diethylenglykolbasis.
- Inhalt verbrennt komplett.
- Brennt ruß- und geruchlos.
- Der spezielle Docht garantiert eine optimale und gleichmäßige Abbrenntemperatur.
- Verstellbare Dochthöhe.
- Gehäuse wird nicht heiß, daher sind keine Brennpastenbehälter nötig.
- Gleichbleibende Flammenhöhe und -temperatur während des Abbrennprozesses.
- Box 12x6 Dosen.
- Durch die spezielle Abdeckung kann man die gleiche Dose mehrmals verwenden, einlagern und sicher transportieren.



Brenndauer
± 4 Stunden

193761



Brenndauer
± 6 Stunden

193716

FLÜSSIGBRENNSTOFF MIT DOCHT

| Artikelnummer | | Stückzahl | Gewicht (kg) | Bestelleinheit | € |
|---------------|------------------------|-----------|--------------|----------------|-------|
| 193761 | Brenndauer ± 4 Stunden | 6 | 0.145 | 4 | 10,95 |
| 193952 | Brenndauer ± 4 Stunden | 24 | 0.145 | 1 | 40,95 |
| 193716 | Brenndauer ± 6 Stunden | 6 | 0.2 | 4 | 11,95 |
| 193938 | Brenndauer ± 6 Stunden | 24 | 0.2 | 1 | 43,95 |
| 193679 | Brenndauer ± 8 Stunden | 24 | 0.25 | 1 | 46,95 |

Einstellbare
Dochtlänge

Dank der Verschlusskappe
mehrmals verwendbar

Dose überhitzt nicht
und tropft nicht beim
Löschen der Flamme



SCHOKOLADENBRUNNEN

- Aus Edelstahl.
- Mit Warmhaltefunktion, die Temperatur kann auf bis zu 150°C eingestellt werden.
- Minimale Schokoladenkapazität: 1 kg.
- Maximale Schokoladenkapazität: 8 kg.
- Mit separatem Schalter für Motor und Heizelement.



Video ansehen



Schokoladenbrunnen mit 3 Ebenen



Schokoladenbrunnen mit 5 Ebenen



Schokoladenbrunnen mit 6 Ebenen



| | Schokoladenbrunnen mit 3 Ebenen | Schokoladenbrunnen mit 5 Ebenen | Schokoladenbrunnen mit 6 Ebenen |
|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 274101 | 274156 | 274163 |
| Temperaturkontrolle | 45°C | 110°C | 150°C |
| Min. Schokoladekapazität | 1 kg | 2,5 kg | 2,5 kg |
| Max. Schokoladekapazität | 1,5 kg | 6 kg | 8 kg |
| Maße | ø210x(H)390 | ø330x(H)700 | ø370x(H)840 |
| Leistung/Spannung | 170 W/230 V | 265 W/230 V | 300 W/230 V |
| € | 59,95 | 425,00 | 625,00 |

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



379



SCHÖPF- UND SERVIERLÖFFEL BUFFET SUPREME



SERVIERLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529058 | 305x60 | 7,35 |
| 529065 | 321x71 | 7,35 |

SERVIERLÖFFEL GESCHLITZT

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529072 | 321x71 | 7,50 |

SUPPENLÖFFEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------|-------|
| 529089 | 0.05 | 270x69 | 8,50 |
| 529096 | 0.09 | 308x85 | 10,50 |

CHAFING DISH SERVIER- UND VORLEGEBESTECK

- Mit Polypropylengriff.



SCHAUMLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529201 | 345x75 | 6,25 |

SERVIERLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529300 | 350x75 | 6,25 |

SUPPENKELLE

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------|------|
| 529003 | 0.09 | 335x90 | 7,95 |
| 529010 | 0.11 | 300x80 | 7,25 |

SCHAUMLÖFFEL, RUND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 529041 | 370x105 | 7,25 |

TRANCHIERGABEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529102 | 345x32 | 5,75 |

WENDER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 529409 | 355x80 | 6,65 |

BUFFET



LÖFFELHALTER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 722107 | 115x270x(H)45 | 7,95 |



722107



SCHÖPF- UND SERVIERLÖFFEL, HITZEBESTÄNDIG



SALATLÖFFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 563908 | 305x65 | 3,05 |

SALATGABEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 564004 | 305x65 | 3,05 |

SOSENLÖFFEL

| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-----------|-------|--------|------|
| 563502 | □ Weiß | 0.07 | 235x75 | 3,05 |
| 563557 | ■ Schwarz | 0.07 | 235x75 | 3,05 |
| 563700 | □ Weiß | 0.14 | 300x93 | 3,30 |
| 563755 | ■ Schwarz | 0.14 | 300x93 | 3,30 |



SALATLÖFFEL

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------------|--------|------|
| 564158 | ■ Schwarz | 235x55 | 1,45 |
| 564202 | □ Transparent | 235x55 | 1,45 |
| 564103 | □ Weiß | 235x55 | 1,45 |

SALATLÖFFEL

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 564455 | ■ Schwarz | 335x90 | 2,35 |
| 564400 | □ Weiß | 335x90 | 2,35 |

SOSENLÖFFEL

| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-------------|-------|--------|------|
| 563649 | ■ Schwarz | 0.03 | 180x70 | 1,55 |
| 563632 | ■ Elfenbein | 0.03 | 180x70 | 1,55 |



SERVIERZANGEN

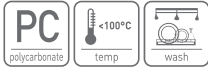
657607



657621



657669



SERVIERZANGE

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-------------|--------|------|
| 657621 | Transparent | (L)230 | 3,10 |
| 657607 | Schwarz | (L)230 | 3,10 |



SERVIERZANGE

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------|------|
| 657669 | Schwarz | (L)250 | 3,25 |
| 657676 | Schwarz | (L)300 | 3,40 |

171622



171608



GEBÄCKZANGE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171622 | (L)280 | 3,95 |
| 171608 | (L)220 | 3,50 |

171615



GEBÄCKZANGE - Muschelförmig.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 171615 | (L)220 | 4,50 |

BUFFET



523018



523315



523216



GEBÄCKZANGE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523018 | (L)215 | 3,50 |



SALATZANGE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523315 | (L)212 | 3,50 |



SPAGHETTIZANGE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523216 | (L)200 | 3,75 |



261309



261347



2240 W
230 V

261354



DURCHLAUF-TOASTER, DOPPELT

- Zwei Reihen Brotscheiben passen nebeneinander auf das Förderband.
- Zwei separate Heizelemente.
- Geeignet zum kontinuierlichen Toasten von geschnittenem Brot.
- Wird mit vorderen und hinteren Ablagefächern geliefert.
- Einstellbare Röstzeit bis zu 3 Minuten.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|------|----------------|--------|
| 261309 | Stahl | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 498,50 |
| 261347 | Rot | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 525,00 |
| 261354 | Schwarz | 230 | 2240 | 418x368x(H)387 | 525,00 |

426982



426920

426999



BROTkorb, RUND

- Mit Drahtrahmen aus Edelstahl verstärkt.
- In verschiedenen Farben erhältlich.



| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|------------|-------|
| 426920 | Beige | ø400x(H)90 | 14,95 |
| 426982 | Schwarz | ø400x(H)90 | 14,95 |
| 426999 | Braun | ø400x(H)90 | 14,95 |

426289



ROLLTOP FÜR BROTKORB, RUND

- Passend für Brotkorb 426920, 426982 & 426999.
- Einfach zu öffnen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 426289 | ø405x(H)230 | 29,50 |

426562



426586



426579



426593



BROTkorb, RUND ABGESCHRÄGT

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|-------------|-------|
| 426562 | ■ Grau | ø310x(H)120 | 11,95 |
| 426579 | ■ Schwarz | ø310x(H)120 | 11,95 |
| 426586 | ■ Grau | ø370x(H)120 | 13,50 |
| 426593 | ■ Schwarz | ø370x(H)120 | 13,50 |

BUFFETSTÄNDER



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 426814 | ø250x(H)180 | 5,75 |
| 426821 | ø250x(H)265 | 6,95 |



426821



426814

426524



426555



426661



426678



BROTkorb MIT EDELSTAHLRAND

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|-------|
| 426555 | ■ Schwarz | 400x300x(H)50 | 16,95 |
| 426524 | ■ Grau | 400x300x(H)50 | 16,95 |

BROTkorb, ABGESCHRÄGT



| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|-------|
| 426678 | ■ Schwarz | 400x300x(H)120 | 16,95 |
| 426661 | ■ Grau | 400x300x(H)120 | 16,95 |





426272

KORB-DISPLAY

- Set aus pulverbeschichtetem Stahlrahmen und 3 Körben.
- Körbe: 335x215x(H)80 mm

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 426272 | 350x215x(H)600 | 52,50 |



426517

BAGUETTE-KORB

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 426517 | 305x320x(H)350 | 33,95 |

426753

426685

426692



426715

426722

426746

BROTKORB GASTRONORM-GRÖSSE

- Verstärkt durch einen Stahlrahmen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 426746 | GN 1/6 | 176x162x(H)65 | 5,95 |
| 426722 | GN 1/4 | 265x162x(H)65 | 7,25 |
| 426715 | GN 1/3 | 325x176x(H)65 | 7,95 |
| 426692 | GN 1/2 | 325x265x(H)65 | 9,95 |
| 426753 | GN 2/3 | 325x354x(H)65 | 13,75 |
| 426685 | GN 1/1 | 530x325x(H)65 | 17,95 |



426722

426715



BROTKÖRBE



561102

BROTKORB GN 1/1

- Verstärkt durch Edelstahlrahmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 561102 | 530x320x(H)90 | 16,95 |



561201

BROTKORB-DISPLAY GN 1/2

- Set aus 2 Brotkörben mit Chromgestell.

- Körbe verstärkt mit Edelstahl-Drahtrahmen.

- Abmessungen Korb: 360x280x(H)90 mm.

- Das Chromgestell ist nicht spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 561201 | 360x280x(H)290 | 30,95 |



561003

BROTKORB, OVAL

- Verstärkt durch Edelstahlrahmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 561003 | 380x270x(H)90 | 9,95 |



BROTKORB MIT ROLLTOP-DECKEL

- Korb aus verstärktem Polypropylen (Polyrattan).

- Rolltop-Deckel gefertigt aus Polykarbonat.

| Artikelnummer | GN | mm | € |
|---------------|--------|----------------|-------|
| 426968 | GN 2/3 | 365x335x(H)245 | 72,50 |



426968

BUFFET



561102



561003



426968



561201



424186

ROLLTOP-PRÄSENTER GEKÜHLT - GN 1/1

- Kühlung durch Kühllakkus bis unter 0°C.
- GN 1/1 Serviertablett aus Edelstahl enthalten.
- Durchsichtige Haube aus Polycarbonat.
- Gehäuse aus ABS-Kunststoff.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|----------------|--------|
| 424186 | Set inkl. Kühlelement | 555x357x(H)175 | 125,00 |
| 424193 | Kühlelement passend für Artikel 424186 | 528x324x(H)30 | 21,95 |



424193



424155



KÜHLDISPLAY

- 5-teiliges Set: Basis aus Polystyrol, Sieb aus Edelstahl (mit Profilrand), transparente Abdeckung aus ABS, 2 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90 % seines Volumens.
- Das Tablett wird auch separat verkauft (Artikelnummer: 871829).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 424155 | 430x290x(H)150 | 35,50 |

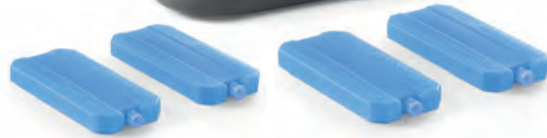




871805



871812



ROLL-TOP-KÜHLDISPLAY, EINZELN.

- 5-teiliges Set: Basis aus ABS, Sieb aus Edelstahl (mit Profilrand), transparente Roll-Top-Abdeckung aus SAN (kann bis 90° nach oben geöffnet werden), 2 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90 % seines Volumens.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 871805 | 440x320x(H)205 | 62,75 |

ROLL-TOP-KÜHLDISPLAY DOPPELT.

- 9-teiliges Set: 2-stufige Basis aus ABS, 2 Trays aus Edelstahl (mit Profilrand), 2 Roll-Top-Abdeckungen aus SAN (können bis 90° nach oben geöffnet werden), 4 Kühlelemente.
- HINWEIS: Füllen Sie das Kühlelement vor dem Einfrieren mit Wasser bis zu 90 % seines Volumens.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 871812 | 440x320x(H)440 | 125,50 |



NEW

ROLLTOP-DISPLAY, DOPPELFUNKTION, EINZELDECK

- Aus Polypropylen mit Edelstahleinsatz
- Transparente Rolltopabdeckung aus Polystyrol
- Bequemer Zugang zu servierten Speisen von beiden Seiten der Display.
- Zwei Funktionen: Kühl- oder Heizdisplay
- Kühl-/Heizelemente, werden unter dem Edelstahleinsatz platziert, um die Temperatur im Fach zu halten, die Lebensmittel frisch zu halten und länger schön aussehen zu lassen.
- Einfach zu reinigen.
- Entwickelt und produziert zu 100 % in Italien.
- Das Set enthält 2 Gel-Einsätze zum Kühlen oder Erwärmen von Lebensmitteln, die in das Display gelegt werden.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 871775 | 465x315x(H)195 | 72,50 |



871775



BUFFET





871706

ROLLTOP-PRÄSENTER

- Tablett aus ABS- und transparenter.
- Rolltop-Haube aus SAN Kunststoff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 871706 | 465x310x(H)190 | 36,95 |



871713

ROLLTOP-PRÄSENTER, DOPPELT

- Transparente Roll-Top-Abdeckung aus Polystyrol.
- Bequemer Zugang zu servierten Speisen von beiden Seiten des Displays.
- Einfach zu reinigen.
- Designed und produziert zu 100 % in Italien.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € | |
|---------------|----------------|-------|------------|
| 871768 | 380x260x(H)355 | 39,50 | NEW |
| 871713 | 465x310x(H)410 | 65,50 | |



424001



RUNDER ROLLTOP-DECKEL

- Sieb aus Edelstahl, mit Profilrand.
- Abdeckung aus SAN, mit Chromknopf, einseitig bis 90° geöffnet (im Set enthalten).
- Das Tablett ist spülmaschinenfest.
- Die Abdeckung wird auch separat verkauft (Artikelnummer: 427514).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------------------------|-------|
| 424001 | ø380x(H)240 | 52,50 |
| 427514 | Runder Rolldeckel. ø380x(H)200 | 32,50 |



980101



RUNDES TABLETT MIT ABDECKUNG

- Tablett aus Edelstahl, mit Griffen.
- Abdeckung aus SAN, mit extrudiertem Griff.
- Beide Elemente des Sets sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 980101 | ø300x(H)110 | 11,75 |





427507

ROLLTOP-HAUBE GN 1/1
- Klares Polycarbonat.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|----------------|-------|
| 427507 | GN 1/1 | 540x330x(H)180 | 34,50 |



866009

PRÄSENTATIONSHAUBE GN 1/1



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 866009 | GN 1/1 | 545x335x(H)95 | 54,50 |



427538

ROLLTOP-HAUBE GN 2/3
- Transparenter Kunststoff.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|----------------|-------|
| 427538 | Deckel | 365x335x(H)175 | 32,50 |

BUFFET



427415

PRÄSENTATIONSHAUBE GN 1/1



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 427415 | GN 1/1 | 530x325x(H)76 | 20,95 |



523834

523827



DREHBARER KUCHENSTÄNDER

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Mühelose Bodendrehung in beide Richtungen erleichtert das Dekorieren und Schneiden von Kuchen.
- Auf stabilem Fuß mit rutschfester Basis.
- Die Abdeckung wird auch separat verkauft (Artikelnummer: 523834).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 523827 | ø300x(H)90 | 62,50 |

KUCHENSTÄNDER-ABDECKUNG

- Aus Polystyrol.
- Transparent, mit Griff.
- Nicht spülmaschinenfest.
- Geeignet für den HENDI Kuchenständer (Artikelnummer: 523827).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 523834 | ø300x(H)110 | 5,50 |

TORTENHEBER

- Mit schwarzem Polypropylengriff.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523902 | 260x55 | 4,65 |



523902

TORTENHEBER/MESSER

- Handgriff Polypropylen schwarz, Seiten geschliffen, als Tortenmesser verwendbar.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523957 | 300x75 | 6,95 |



523957

SERVIERGESTELLE



425466

425473



480519



429914



TELLER-ETAGERE

| Artikelnummer | geeignet für Teller bis | mm | € |
|---------------|-------------------------|----------------|-------|
| 425466 | max. Ø 170 mm | 185x175x(H)260 | 14,95 |
| 425473 | max. Ø 275 mm | 290x290x(H)440 | 23,95 |

MEERESFRÜCHTE-PRÄSENTER

- Mit zwei Serviertablets.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------------------------|-------|
| 480519 | Ø400x(H)200 | 32,85 |
| 480502 | Nur Untergestell Ø250x(H)190 | 8,95 |

ETAGERE

- Mit 3 Schalen, Ø 166/220/268 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 429914 | Ø268x(H)320 | 37,95 |



561966



561973



561980



561997

BUFFETSTÄNDER - ANTIRUTSCH

- Aus Stahl, mit PVC-Beschichtung.
- Für verschiedene Buffetplatten und -schüsseln.
- Schüsseln und Platten sind nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 561973 | 265x230x(H)200 | 12,95 |
| 561966 | 260x230x(H)100 | 8,50 |

BUFFETSTÄNDER - ANTIRUTSCH, RUND

- Aus Stahl, mit PVC-Beschichtung.
- Für verschiedene Buffetplatten und -schüsseln.
- Schüsseln und Platten sind nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 561980 | Ø200x(H)100 | 12,50 |
| 561997 | Ø200x(H)200 | 19,75 |





557402



MULTISPENDER EINZELN

- Ideal für Buffets und Küchen.
- Nur geeignet für trockene Lebensmittel (z.B. Müsli).
- Ständer aus satiniertem Edelstahl.
- Behälter aus Polykarbonat.
- Luftdicht verschliessbarer Deckel für längere Frische der Lebensmittel.
- Durch kontrollierte Dosierung hygienisch und verschwendungsfrei.
- Einfache Reinigung.
- Geeignet zur Tisch- und Wandmontage.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 557402 | 4 | 184x240x(H)600 | 89,75 |



428245



MULTIRACK

- Rahmen aus poliertem Edelstahl AISI 304.
- 3 Ebenen, für vorverpackte Produkte und Gewürze.
- 3 entfernbar 1 L Container, aus SAN.
- Behälter sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 428245 | 190x240x(H)410 | 64,75 |



425138

SAFTKANNE

- Gerades Modell aus kratzfestem, transparentem Kunststoff mit Deckel.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 425138 | 2 | ø120x(H)250 | 15,95 |



425107

KRUG MIT EISWÜRFELKÜHLUNG

- Birnenförmiges Modell aus kratzfestem, transparentem SAN Kunststoff mit Deckel.
- Mit Eiszyylinder zum Abkühlen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 425107 | 2.2 | ø150x(H)260 | 18,50 |
| 425121 | 3 | ø170x(H)285 | 22,95 |



567906

KRUG

- Sehr bruchfest.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|------|
| 567906 | 1.8 | ø125x(H)210 | 8,95 |



425763

KARAFFE

- Deckel mit Schenkklappe.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 425763 | 1 | ø92x(H)245 | 8,50 |



MULTISPENDER UND KANNEN



425299



425411

SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Einfach zu reinigen, mit praktischer Tropfschale.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polykarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 425299 | 8 | 265x350x(H)580 | 98,50 |
| 425411 | 16 | 560x350x(H)580 | 198,50 |



425428



425435

SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Einfach zu reinigen, mit praktischer Tropfschale.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polykarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 425428 | 3 | 215x315x(H)490 | 87,50 |
| 425435 | 6 | 415x315x(H)490 | 169,50 |





425190



SAFTSPENDER

- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Saftbehälter aus durchsichtigem Polycarbonat.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 425190 | 5 | 280x220x(H)510 | 104,50 |



425343



MILCHSPENDER - 10,5 L

- Edelstahlgehäuse.
- Mit Eiszyliner zum Abkühlen.
- Entnehmbarer Behälter.
- Mit tropffreiem Ablasshahn.
- Stabile Bodenplatte mit Tropfbehälter.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|--------|
| 425343 | 10.5 | 260x360x(H)536 | 232,50 |



SAFTSPENDER 2X12L

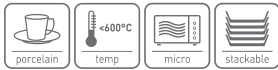
- Zwei Behälter je 12 Liter, mit Schnellablasshahn.
- Temperatur regelbar von 0°C bis 10°C.
- Abnehmbare Behälter für einfache und schnelle Reinigung.
- Inklusive Tropfschale.
- Kühlmittel: R290.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|--------|
| 425206 | 24 | 230 | 370 | 430x430x(H)640 | 998,50 |



425206





PORZELLAN

- Spezieller Porzellan typ, härtester Typ erhältlich.
- Thermisch stoßfest, kann extremen Temperaturänderungen standhalten.
- Hohe Schlag- und Verschleißfestigkeit und immer noch relativ geringes Gewicht.
- Extrem reines und brillantes Weiß.



783009

GASTRONORM BEHÄLTER GN 1/1

| Artikelnummer | - | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|--------|----------------|---------------|--------------|
| 783009 | GN 1/1 | 3 | 530x325x(H)65 | 69,50 |



783016

GASTRONORM BEHÄLTER GN 1/2

| Artikelnummer | - | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|--------|----------------|---------------|--------------|
| 783016 | GN 1/2 | 6 | 325x265x(H)65 | 27,25 |



783023

GASTRONORM BEHÄLTER GN 1/3

| Artikelnummer | - | Bestelleinheit | mm | € |
|---------------|--------|----------------|---------------|--------------|
| 783023 | GN 1/3 | 8 | 325x176x(H)65 | 16,75 |



785010

DRESSINGTOPF

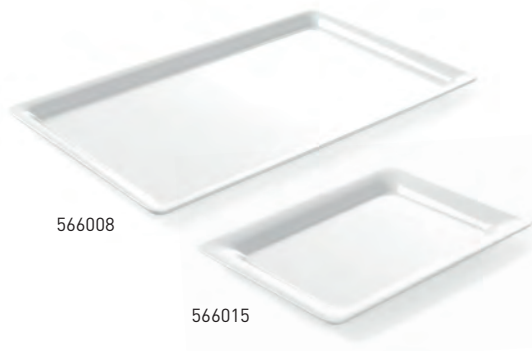
| Artikelnummer | Bestelleinheit | Liter | € |
|---------------|----------------|-------|-------------|
| 785010 | 18 | 1 | 8,95 |

BUFFET



MELAMIN

- Hygienisch und bruchfest.
- Niedriges Gewicht.



566008

566015

GN TABLETT

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--------|---------------|-------|
| 566046 | GN 1/4 | 265x152x(H)20 | 5,75 |
| 566022 | GN 1/3 | 325x177x(H)20 | 8,75 |
| 566015 | GN 1/2 | 325x265x(H)20 | 9,55 |
| 566053 | GN 2/4 | 530x163x(H)20 | 12,50 |
| 566930 | GN 2/3 | 354x325x(H)20 | 14,25 |
| 566008 | GN 1/1 | 530x325x(H)20 | 18,95 |



PLATTE, RECHTECKIG

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|---------------|-------|
| 561508 | | 360x205x(H)38 | 14,95 |
| 561515 | | 495x270x(H)56 | 27,95 |



561607



GN 1/1 TABLETT

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|---------------|-------|
| 561607 | | 530x325x(H)20 | 20,95 |



QUADRATISCHE SCHÜSSEL

| Artikelnummer | Farbe | | mm | € |
|---------------|-------------------------------|--|----------------|-------|
| 561560 | <input type="checkbox"/> Weiß | | 130x130x(H)65 | 4,25 |
| 561577 | <input type="checkbox"/> Weiß | | 190x190x(H)100 | 9,95 |
| 561584 | <input type="checkbox"/> Weiß | | 270x270x(H)105 | 18,95 |



561560





436103



SERVIERTABLETT GN 1/1

- Poliert, mit mattem Rand.
- Hergestellt aus Edelstahl.
- Geeignet für Kühlvitrine 424186.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 436103 | 530x325x(H)13 | 17,50 |



807705



BANKETT-TABLETT GN 1/1 MIT GLATTEM RAND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 807705 | 530x325x(H)10 | 23,95 |



410110



SERVIERTABLETT GN 1/1

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 410110 | 530x325x(H)20 | 8,95 |



871829



KÜHLDISPLAY-SCHALE

- Hergestellt aus Edelstahl.
- Mit einem profilierten Rand, der die Abdeckung in Position hält.
- Passt ideal zu HENDI KühlDisplays (Artikelnummer: 424155, 871805 und 871812).

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 871829 | 395x283 | 12,50 |



SERVIERTABLETT

- Pfauenaugenschliff.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 480205 | ø300x(H)17 | 7,95 |
| 480403 | ø400x(H)19 | 15,95 |



807804



SERVIERPLATTE GN 1/1, MIT ZIERRAND

- Aus poliertem Edelstahl.
- Verzierter Rand mit geprägten Ziermustern.
- Spülmaschinengeeignet.
- Geeignet für das HENDI KühlDisplay (Artikelnummer: 424186).

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|--------|---------|-------|
| 807804 | GN 1/1 | 530x325 | 21,95 |





405000

KAFFEETABLETT - OVAL
- Satiniertes Finish.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 405000 | 200x140 | 1,95 |
| 405208 | 265x195 | 3,25 |
| 405307 | 285x220 | 3,95 |



480106

BIERTABLETT



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 480106 | ø315x(H)45 | 10,95 |

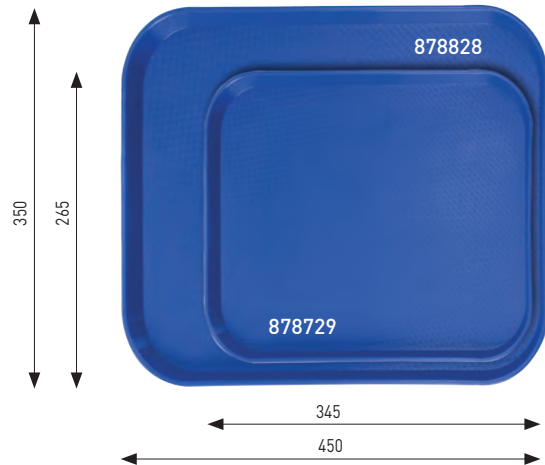
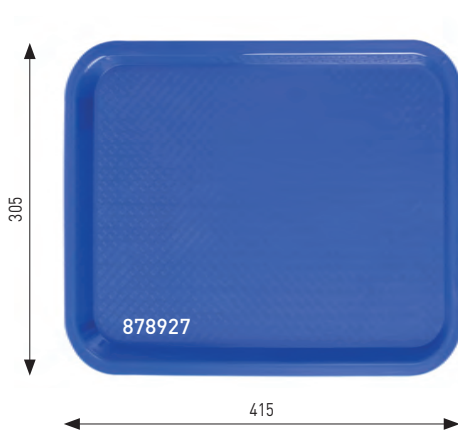
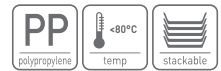


SERVIENTABLETT

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 404003 | 190x140 | 2,40 |
| 404102 | 245x170 | 3,50 |
| 404201 | 300x220 | 4,50 |
| 404300 | 350x240 | 5,95 |
| 404409 | 400x260 | 7,95 |
| 404508 | 450x290 | 9,95 |
| 404607 | 500x350 | 12,50 |



FAST FOOD TABLETS



SERVIENTABLETT

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 878705 | Grau | 265x345x(H)20 | 3,45 |
| 878712 | Rot | 265x345x(H)20 | 3,45 |
| 878729 | Blau | 265x345x(H)20 | 3,45 |
| 878736 | Grün | 265x345x(H)20 | 3,45 |
| 878743 | Braun | 265x345x(H)20 | 3,45 |
| 878750 | Schwarz | 265x345x(H)20 | 3,45 |

SERVIENTABLETT

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 878903 | Grau | 305x415x(H)20 | 3,65 |
| 878910 | Rot | 305x415x(H)20 | 3,65 |
| 878927 | Blau | 305x415x(H)20 | 3,65 |
| 878934 | Grün | 305x415x(H)20 | 3,65 |
| 878941 | Braun | 305x415x(H)20 | 3,65 |
| 878958 | Schwarz | 305x415x(H)20 | 3,65 |

SERVIENTABLETT

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|---------------|------|
| 878804 | Grau | 350x450x(H)20 | 4,65 |
| 878811 | Rot | 350x450x(H)20 | 4,65 |
| 878828 | Blau | 350x450x(H)20 | 4,65 |
| 878835 | Grün | 350x450x(H)20 | 4,65 |
| 878842 | Braun | 350x450x(H)20 | 4,65 |
| 878859 | Schwarz | 350x450x(H)20 | 4,65 |



POLYPROPYLEN EURONORM



878101



878125



878606

SERVIERTABLETT, RECHTECKIG

- Schwarz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 878118 | 255x355 | 3,95 |
| 878101 | 530x325 | 7,25 |

ANTIRUTSCH-SERVIERTABLETT, RUND

- Schwarz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--|------|
| 878125 | $\varnothing 280 \times (\text{H}) 20$ | 4,55 |
| 878132 | $\varnothing 360 \times (\text{H}) 20$ | 5,25 |
| 878149 | $\varnothing 410 \times (\text{H}) 20$ | 5,95 |

ANTIRUTSCH-SERVIERTABLETT, RUND

- Schwarz.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--|------|
| 878606 | $\varnothing 320 \times (\text{H}) 37$ | 7,25 |
| 878408 | $\varnothing 360 \times (\text{H}) 39$ | 7,95 |



878507



878552

FAST-FOOD-TABLETT AUS POLYPROPYLEN, OVAL

- Oval, mit niedrigem Rand.

- Hergestellt aus Polypropylen.



| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|---------------|------|
| 878507 | ■ Grau | 265x195x(H)15 | 2,50 |
| 878552 | ■ Schwarz | 265x195x(H)15 | 2,50 |



508930

508909



508947

508916



508954

508923



SERVIERTABLETT AUS MELAMIN MIT HOLZOPTIK

- Aus Melamin, bedruckt in Holzoptik.
- Sehr resistent gegen Chemikalien, Flecken und Kratzer.
- In 3 modernen Motiven erhältlich.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------------|---------|-------|
| 508909 | ■ Holz hell | 240x340 | 9,25 |
| 508916 | ■ Holz | 240x340 | 9,25 |
| 508923 | ■ Holz dunkel | 240x340 | 9,25 |
| 508862 | ■ Holz hell | 330x430 | 14,50 |
| 508879 | ■ Holz | 330x430 | 14,50 |
| 508886 | ■ Holz dunkel | 330x430 | 14,50 |
| 508930 | ■ Holz hell | 370x530 | 16,50 |
| 508947 | ■ Holz | 370x530 | 16,50 |
| 508954 | ■ Holz dunkel | 370x530 | 16,50 |



GLASFASER

- Verstärktes Polyester aus Glasfaser.
- Ideal für schwere Einsatzszenarien.
- Rutschfeste Gummioberfläche, sowohl nass als auch trocken geeignet.
- Stoßfest, bruchsticher.

- Kann mit einem kurzen Programm in einem professionellen Geschirrspüler gereinigt werden.
- Kann nicht in einem Geschirrspüler gereinigt werden, der für den Haushaltsgebrauch bestimmt ist.



508657

SERVIERTABLETT, RECHTECKIG

- Schwarz.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|----------|---------|-------|
| 508657 | | 200x280 | 6,95 |
| 508626 | | 325x530 | 12,50 |
| 508619 | Euronorm | 370x530 | 15,25 |



508817

SERVIERTABLETT, RUND

- Schwarz.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|------------|-------|
| 508824 | | ø280x(H)22 | 6,25 |
| 508817 | | ø350x(H)22 | 7,75 |
| 508800 | | ø400x(H)22 | 10,50 |
| 508794 | | ø460x(H)22 | 16,25 |
| 508787 | | ø500x(H)22 | 17,50 |



508718

SERVIERTABLETT RUTSCHFEST, OVAL

- Schwarz.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|---------|------|
| 508718 | | 160x230 | 3,55 |
| 508725 | | 200x265 | 4,35 |
| 508732 | | 210x290 | 5,50 |



508831



SERVIERTABLETT, OVAL XL

- Schwarz.

| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|---------|-------|
| 508831 | | 735x600 | 41,95 |



810507

TABLETTSTÄNDER, ZUSAMMENKLAPPBAR

- Aus hochwertigen Materialien, sehr robuste Bauweise.
- Mit schwarzem Haltegürtel, schnell und einfach aufzustellen.



| Artikelnummer | | mm | € |
|---------------|--|----------------|-------|
| 810507 | | 520x410x(H)800 | 59,50 |



SERVIERTABLETTS IN HOLZOPTIK

- Laminierte Tablett mit rutschfester Gummibeschichtung.
- Beständig gegen Chemikalien, Flecken und Kratzer.



507216



507865



507711

SERVIERTABLETT WOODFORM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 507216 | 325x530 | 15,50 |
| 507469 | 330x430 | 14,50 |
| 507117 | 370x530 | 15,95 |
| 507018 | 430x610 | 21,95 |

SERVIERTABLETT WOODFORM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 507865 | ø380x(H)15 | 13,25 |

SERVIERTABLETT WOODFORM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 507711 | ø320x(H)35 | 16,95 |
| 507766 | ø360x(H)30 | 20,95 |
| 507773 | ø420x(H)30 | 25,95 |

SERVIERTABLETT WOODFORM

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 507964 | 230x160 | 6,60 |
| 507568 | 200x265 | 6,75 |
| 507933 | 290x210 | 9,00 |



507933



507568

GRANITOPTIK



876602



SERVIERTABLETT, RECHTECKIG

- Granitfarben.
- Professionelle Qualität, hohe Lebensdauer.
- Ideal für Selbstbedienungsrestaurants und Kantinen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 876602 | 265x325 | 8,50 |
| 876619 | 530x325 | 14,50 |

Platz zwischen den Tablett
für bessere Luftzirkulation.



530

325



265

325





BESTECKBEHÄLTER

- 4 Fächer GN 1/1.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|------|
| 552315 | ■ Schwarz | 530x325x(H)100 | 7,50 |
| 552308 | ■ Grau | 530x325x(H)100 | 7,50 |



552315



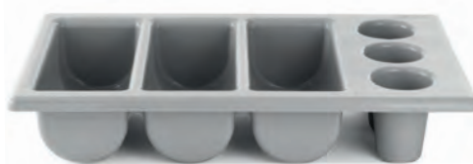
552308



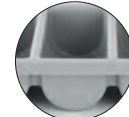
BESTECKBEHÄLTER

- 6 Fächer, auch für Kaffeelöffel, Mocalöffel und Kuchengabeln geeignet.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|----------------|------|
| 552353 | ■ Grau | 530x325x(H)105 | 9,95 |
| 552360 | ■ Schwarz | 530x325x(H)105 | 9,95 |



552360



552353



HALTER FÜR BESTECKKÖCHER

- Für 4 Besteckköcher.

- Lieferung ohne Besteckköcher.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 552407 | 255x295x(H)215 | 43,95 |



552407

BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 871201 | ø97x(H)137 | 2,05 |



871201



552490

BESTECKKÖCHER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 552490 | ø97x(H)137 | 4,75 |



CATERING-MÖBEL ZUSAMMENKLAPPBAR

- Platzsparende Aufbewahrung und einfacher Transport.
- Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich.
- Bestens geeignet zB zur Verwendung bei Messen, Veranstaltungen und für Catering, bzw. auch zur Vermietung.

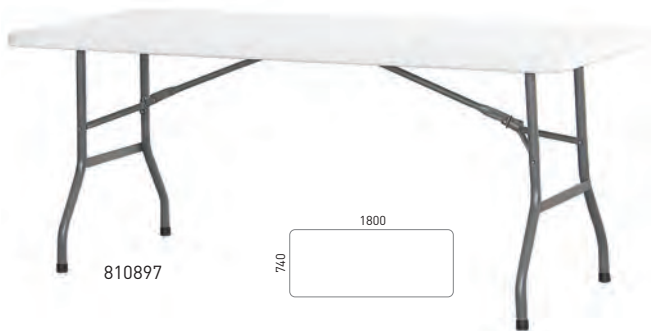
- Oberflächen aus widerstandsfähigem HDPE-Polyethylen, Gestell aus pulverbeschichtetem Metall.
- Leicht zu reinigen und dank der verwendeten Materialien sehr schmutzresistent.



BUFFET-TISCH

- Einklappbares Untergestell und faltbare Tischplatte für praktischen Transport und platzsparende Aufbewahrung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|-------|
| 810927 | 1520x700x(H)740 | 79,50 |
| 810910 | 1830x750x(H)740 | 89,50 |



BUFFET-TISCH

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|-------|
| 810347 | 870x870x(H)740 | 69,50 |
| 810897 | 1800x740x(H)740 | 89,50 |



TRANSPORTWAGEN FÜR TISCH

- Erleichtert den Transport von runden und quadratischen Tischen.
- Kann bis zu 10 runde Tische aufrecht oder 20+ rechteckige Tische gestapelt aufnehmen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 811221 | 1800x850x(H)990 | 269,50 |





810958

STEHTISCH RUND

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 810958 | ø800x(H)1100 | 69,50 |



810934

BUFFET-TISCH

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|-------|
| 810934 | 1220x610x(H)740 | 59,50 |



813157



813164



813829



813836

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

STEHTISCHHUSSE Ø80-85 CM

- Stoff: Jersey glatt 160 g/m², 90% Mikropolyester, 10% Elastan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Stehtische mit einer Tischplatte von Ø 80-85 cm.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------------|-------|
| 813157 | Weiß | ø850x(H)1150 | 20,95 |
| 813171 | Creme | ø850x(H)1150 | 20,95 |
| 813164 | Schwarz | ø850x(H)1150 | 20,95 |

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

STEHTISCHHUSSE Ø70-85 CM

- Stoff: Glatt Jersey 160 g/m², 90% Mikropolyester / 10% Elastan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Stehtische mit einer Tischplatte von Ø 70 cm.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|---------|--------------|-------|
| 813829 | Weiß | ø850x(H)1150 | 20,95 |
| 813850 | Creme | ø850x(H)1150 | 19,95 |
| 813836 | Schwarz | ø850x(H)1150 | 20,95 |

TISCHHUSSE SYMPOSIUM, RECHTECKIG

- Stoff: Easy Jersey 160 g/m², 90% Mikropolyester / 10% Elastan.
- Kein Bügeln nötig.
- Passend für Buffettische.

| Artikelnummer | Farbe | - | mm | € |
|---------------|---------|-----------------|-----------------|-------|
| 814376 | Schwarz | 810934 | 1200x760x(H)730 | 28,95 |
| 814390 | Weiß | 810927 | 1500x760x(H)730 | 31,95 |
| 814406 | Schwarz | 810927 | 1500x760x(H)730 | 31,95 |
| 814420 | Weiß | 810910 + 810897 | 1830x760x(H)730 | 34,50 |
| 814437 | Schwarz | 810910 + 810897 | 1830x760x(H)730 | 34,50 |



814437



814420



810996



BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

– Zusammenklappbar zum Koffermodell für einfachen Transport und Aufbewahrung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|--------|
| 810996 | ø1500x(H)740 | 157,50 |



811191



SITZBANK

– Zusammenklappbar auf Kofferformat für einfachen Transport und Lagerung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|-------|
| 811191 | 1830x300x(H)430 | 52,50 |



810965



810989



813096

CATERING SESSEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 810965 | 540x440x(H)840 | 36,50 |

CATERING SESSEL – SCHWARZ

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 810989 | 540x440x(H)840 | 36,50 |

STUHLHUSSE

– Stoff: President 170 g/m², 100% Polyester.
– Kein Bügeln nötig.
– Passend für Klapstühle.

| Artikelnummer | Farbe | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 813096 | Weiß | 540x440x(H)840 | 19,95 |



NEW

ABS
plastic



201633



3 Benachrichtigungsmodi:



Ton



LED-Leuchte



Vibration

PAGER-SYSTEM

- Digitale Anzeigen auf Pagern zur Kennzeichnung der Auftrags-/ Tischnummer (programmierbare Nummern von 001 bis 998).
- Steuerung mit Touch-Tastatur.
- Integrierte Antenne in der Steuerung, die sicherstellt, dass keine Signalstörungen von anderen Geräten auftreten.
- 3 Benachrichtigungsmodi: Vibration, Ton, LED-Licht.
- Benachrichtigungsmodi können kombiniert und alle mit einem Klick ausgeschaltet werden.
- Platzsparendes Laden: Pager werden auf dem Ladegerät gestapelt.
- Reichweite: 500 m.
- Abmessungen des Pagers: 65 x 65 x 15 mm.
- Max. Anzahl an Pagern, die in 1 Steuerung programmiert werden können: 998.
- Im Set enthalten: Controller, 10 Pager, Ladestation, Ladegerät.
- Pager werden auch separat verkauft - 10 Stück [Artikelnummer: 201640].

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 201633 | 325,00 |

RESTAURANT-PAGER – SET MIT 10 STÜCK

- Digitale Anzeigen auf Pagern zur Kennzeichnung der Auftrags-/ Tischnummer (programmierbare Nummern von 001 bis 998).
- 3 Benachrichtigungsmodi: Vibration, Ton, LED-Licht.
- Benachrichtigungsmodi können kombiniert und alle mit einem Klick ausgeschaltet werden.
- Platzsparendes Laden: Pager werden auf dem Ladegerät gestapelt.
- Reichweite: 500 m.
- Abmessungen des Pagers: 65 x 65 x 15 mm.
- Im Set enthalten: 10 Pager, Ladestation, USB-C-Kabel.
- Pager können nur mit dem HENDI Pager-System verwendet werden - separat erhältlich [Artikelnummer: 201633].

| Artikelnummer | € |
|---------------|--------|
| 201640 | 245,00 |

201640



KORKENZIEHER & FLASCHENÖFFNER



596807



KELLNERKORKENZIEHER

- Verchromt mit Kunststoffgriff 4 Funktionen.
- Mit separatem Kapselheber.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 596807 | (L)140 | 1,75 |



597200



KELLNERKORKENZIEHER

- Gebogenes Modell 3 Funktionen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 597200 | (L)110 | 3,10 |



Foliesnijder

597323



KELLNERKORKENZIEHER

- Messer aus Edelstahl mit Griff aus ABS Kunststoff.
- 3 Funktionen.
- Patentierter Hebel, Korkenzieher und Folienschneider.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 597323 | 37x130x(H)14 | 7,95 |



594018



KELLNERKORKENZIEHER

- Kellnerfreund mit Korkenzieher, Klinge und Flaschenverschlussöffner.
- Ideal für das Öffnen von Flaschen, ohne den Korken zu zerbrechen oder zu verbiegen.
- Die kleine Klinge schneidet leicht durch Folie.
- Mit robustem Stahlrahmen und griffigem Gehäuse.
- Lässt sich kompakt zusammenfallen leicht in einer Tasche verstauen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 594018 | 110x25 | 3,95 |



Video ansehen



643914



596883



Video ansehen

FLASCHENÖFFNER MIT AUFFANGBEHÄLTER

- Geeignet für die Wandmontage.
- Der Auffangbehälter kann einfach abgenommen werden zur schnellen Entleerung.
- Inklusive Schrauben und Wandhalter.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 643914 | 135x70x(H)295 | 11,75 |



WANDMONTIERTER FLASCHENÖFFNER

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 596883 | 1,95 |



KELLNERKORKENZIEHER

- Mit Metallgriff.
- 3 Funktionen.
- Mit zusätzlichem Knick im Hebel für lange Korken

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 597316 | (L)120 | 7,95 |





597507



KORKENZIEHER

- Hebelmodell
- Verchromt
- Mit Kapselheber.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 597507 | (L)170 | 4,50 |



596746

FLASCHENÖFFNER



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 596746 | 179x40x(H)2 | 1,95 |

AUSGIESSER



599488

599464

599471

FREEFLOW-AUSGIESSER

| Artikelnummer | | Stückzahl | € |
|---------------|--------------------|-----------|------|
| 599488 | schneller Ausfluss | 6 | 5,75 |
| 599464 | langsamer Ausfluss | 6 | 5,50 |
| 599471 | Flip-Deckel | 6 | 5,95 |



599334

FLIP-TOP-AUSGIESSER

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Ermöglicht eine präzise Dosierung
- Aus Edelstahl mit Gummistopfen
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|------|
| 599334 | 6 | ø30x120 | 6,95 |



599372

FREEFLOW-AUSGIESSER

- EVA-Kunststoff.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 599372 | 6 | 5,25 |





599402 599419 599426 599433

FREEFLOW-AUSGIESSER

- Aus EVA-Kunststoff.

| Artikelnummer | - | Stückzahl | € |
|---------------|---------------|-----------|------|
| 599402 | ■ Blau | 4 | 4,75 |
| 599419 | ■ Rot | 4 | 4,75 |
| 599426 | □ Transparent | 4 | 4,75 |
| 599433 | ■ Gelb | 4 | 4,75 |



599440 599457

FREEFLOW-AUSGIESSER

- Aus EVA-Kunststoff.

| Artikelnummer | - | Stückzahl | € |
|---------------|-----------------------------|-----------|------|
| 599440 | 2x schwarz, 2x weiß, 2x rot | 6 | 1,75 |
| 599457 | 2x blau, 2x rot, 2x grün | 6 | 1,75 |

ABS
plastic



Wandhalterung

Regalhalterung



598016 598214 598313 598412

SPIRITUOSEN-DOSIERER

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|-------|
| 598313 | 0.04 | 12,75 |
| 598214 | 0.035 | 12,75 |
| 598016 | 0.02 | 12,75 |
| 598412 | 0.05 | 12,75 |



REGALFLASCHENHALTER, TROPFFREI WANDHALTERUNG

- Für Flaschengrößen von 240 bis 350 mm.

- Für Regalböden mit einer Stärke von bis zu 35 mm.

| Artikelnummer | - | € |
|---------------|----------------|------|
| 598719 | Regalhalterung | 9,55 |
| 598818 | Wandhalterung | 8,15 |



599013 599112 599198 599211

KUGELMASSAUSGIESSER

| Artikelnummer | Stückzahl | Liter | € |
|---------------|-----------|-------|------|
| 599013 | 2 | 0.02 | 7,50 |
| 599112 | 2 | 0.035 | 7,50 |
| 599198 | 2 | 0.04 | 7,50 |
| 599211 | 2 | 0.05 | 7,50 |

SAN
plastic





552049

KLAMMERFLASCHENVERSCHLUSS

- Verhindert Auslaufen und Verschütten des Getränks
- Hermetische Versiegelung verlängert die Lebensdauer des Produkts einer bereits geöffneten Flasche
- Aus Nylon mit sehr strapazierfähigem ABS-Hebel
- Integrierter Silikonring, der die Flasche beim Drücken des Hebels fest verschließt
- Geeignet für Standardflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,5 - 1,5 Liter, Öffnung bis ø20 mm Durchmesser
- Enthält 3 Verschlüsse in Grün, Weiß und Rot

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 552049 | 3 | ø36x81 | 4,50 |



595572



FLASCHENVERSCHLUSS-PERFORATOR

- "Prikitt".
- Locht einfach und schnell Kronkorken und Dosen mit einem Loch von Ø 6,5 mm zur Verwendung mit einem Strohhalm.
- Keine Insekten mehr in Ihren Getränken, da der Strohhalm das Loch verschließt.
- Vermindertes Verschütten des Getränks.
- Passend für biologisch abbaubare Strohhalme bis Ø 6mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 595572 | ø45x(H)80 | 9,95 |



595589



FLASCHENVERSCHLUSS

- Zur Aufbewahrung bereits geöffneter Flaschen.
- Mit Silikondichtung.

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 595589 | 3,95 |



595558

FLASCHENVERSCHLUSS

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Aus hartem und flexiblem, schwarzem EVA
- Schutz vor Verschütten offener Flaschen
- Versiegelter Verschluss zur Verlängerung der Produktlebensdauer
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 595558 | 6 | ø31x31 | 2,85 |



595565

VERSCHLUSS MIT KAPPE

- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Schutz vor Verschütten offener Flaschen
- Aus hartem und flexiblem EVA
- Versiegelter Verschluss zur Verlängerung der Produktlebensdauer
- Geeignet für Standardflaschen mit 0,5 bis 1,5 Litern und einer Öffnung bis zu ø20 mm Durchmesser

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 595565 | 6 | 3,95 |



557600



DOSIER- UND AUFBEWAHRUNGSFLASCHE

- Zum einfachen Aufbewahren, Dosieren und Servieren von Säften, Cocktails und Mixes.
- Inklusive fünf farbigen Ausgießern (rot, blau, grün, orange, gelb) und aus Polypropylen und Polystyrol hergestellt.
- Obwohl alle Teile einfach und vollständig abnehmbar sind, haben sie einen sicheren Sitz.
- Der Ausgießer inkl. Luftloch sorgt für einen sicheren und gleichmäßigen Ausfluss.
- Wird mit einem Deckel geliefert, der anstelle des Ausgießers verwendet werden kann.
- Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

| Artikelnummer | Farbe | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------|------------|------|
| 557600 | Rot | 0.8 | ø90x(H)300 | 5,95 |



ZUTATENKÄSTEN

- Zur Verwendung in Bars, Kneipen und Restaurants
- Aus hochwertigem Kunststoff
- HIPS-Gehäuse und transparenter ABS-Deckel zum Schutz von Lebensmitteln vor Kontamination oder Insekten
- Jeder Behälter kann leicht aus dem Halter entfernt werden, z. B. um das Produkt nachzufüllen
- Spülmaschinenfeste Behälter



552018



552025



552131



552032

ZUTATENBOX – 3 BEHÄLTER

- 3 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 552018 | 480x150x(H)100 | 21,95 |

ZUTATENBOX – 4 BEHÄLTER

- 4 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 552025 | 480x150x(H)100 | 22,95 |

ZUTATENBOX – 5 BEHÄLTER

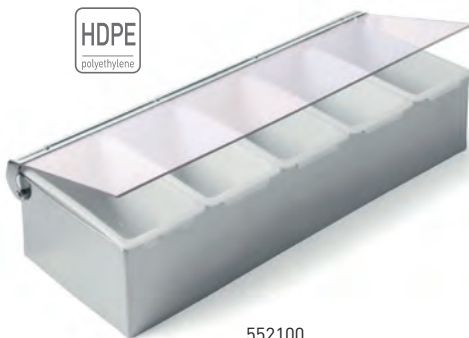
- 5 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 552131 | 480x150x(H)100 | 23,95 |

ZUTATENBOX – 6 BEHÄLTER

- 6 Polypropylenbehälter zur getrennten Aufbewahrung von Obst- oder Gewürzzusätzen

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 552032 | 480x150x(H)100 | 24,95 |



552100



596890



596760

ZUTATENBEHÄLTER

- Edelstahl mit transparentem Polypropylen-Kunststoffdeckel.
- Mit 5 weißen Polypropylen-Kunststoffeinsätzen.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|------------------|---------------|-------|
| 552100 | 5 Unterteilungen | 375x140x(H)90 | 25,50 |

SERVIETTENHALTER – 3 FÄCHER

- Zur Verwendung in allen Bars und Restaurants geeignet.
- Aus Polystyrol.
- Großes Serviettenfach mit 135x135 mm.
- Zwei kleinere Fächer mit 24x115 mm für Strohhalme, Rührer usw.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 596890 | 193x143x(H)136 | 5,95 |

BARCADDY – 6 FÄCHER

- 6 Fächer zur Aufbewahrung von Strohhalmen, Servietten, Löffeln etc.
- Fach für Servietten bis 130x130 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 596760 | 240x145x(H)105 | 6,95 |



SCHÄLMESSER

- Qualitativ hochwertige Materialien und Verarbeitung.

SCHÄLMESSER

- "Made in Germany".



| Artikelnummer | - | Klinge (mm) | mm | € |
|---------------|------------------|-------------|--------|------|
| 841105 | gerades Modell | 75 | (L)180 | 2,75 |
| 841112 | spitzes Modell | 87 | (L)190 | 2,75 |
| 841129 | gebogenes Modell | 60 | (L)165 | 2,50 |

TOMATENMESSER

- Polypropylengriff

- "Made in Germany".



| Artikelnummer | Klinge (mm) | Länge (mm) | € |
|---------------|-------------|------------|------|
| 841136 | 110 | 215 | 3,75 |

SCHNEIDBRETT MIT GRIFF

- Gefertigt aus Polyethylen HDPE.

- Beidseitig verwendbar.



| Artikelnummer | Farbe | mm | Stärke (mm) | € |
|---------------|---|---------|-------------|------|
| 826348 | <input type="checkbox"/> Weiß | 250x150 | 10 | 3,25 |
| 826478 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarz | 250x150 | 10 | 3,25 |
| 826355 | <input type="checkbox"/> Weiß | 300x200 | 10 | 5,25 |
| 826485 | <input checked="" type="checkbox"/> Schwarz | 300x200 | 10 | 5,25 |



841105

841112

841129

841136



826485

826348



596944

596739

596951

COCKTAIL-STÖSSEL

- Hergestellt aus Polypropylen.

- Zum Mahlen und Zerkleinern von Cocktailzutaten, zB Himbeeren, Limetten, Minze etc.



| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|---------------------|---------|------|
| 596739 | gezahnt | ø34x207 | 3,95 |
| 596944 | flach | ø34x207 | 3,95 |
| 596951 | sternförmig gezahnt | ø34x207 | 3,95 |





593097

COCKTAIL-LÖFFEL



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 593097 | 27x27x(H)266 | 6,50 |



593325

BARLÖFFEL

- Hergestellt aus verkupfertem Edelstahl.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 593325 | 27x20x(H)450 | 12,95 |



596968

BARLÖFFEL



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 596968 | (L)380 | 7,95 |



523520

EISWÜRFELZANGE

- 2er Set.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 523520 | (L)180 | 4,50 |



596685

JULEP-BARSIEB



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 596685 | 158x75 | 2,95 |



638118

BARSIEB

- Dünnes Mesh mit Drahtgriff
- Spülmaschinenfest



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 638118 | ø65x220 | 1,95 |



638149



BARSIEB

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries
- Edelstahl mit eleganter schwarzer PVD-Beschichtung
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff
- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 638132 | ø65x220 | 2,95 |
| 638149 | ø75x220 | 3,95 |



638170



BARSIEB KONISCH

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries
- Edelstahl mit eleganter schwarzer PVD-Beschichtung
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff
- HINWEIS: Nicht spülmaschinenfest

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 638170 | ø75x220 | 3,95 |



638163



BARSIEB KONISCH

- Zur Verwendung in Bars, Pubs, Restaurants und Patisseries
- Aus Edelstahl
- Dünnes Mesh mit Drahtgriff
- Spülmaschinenfest

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 638163 | ø75x220 | 2,95 |



596753

BARSIEB

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 596753 | 82x28x(H)165 | 3,95 |



596975



596982

COCKTAILBECHER

- Aus Edelstahl, verkupfert. Poliertes Finish.
- Erhältlich in zwei Größen (Artikelnummern: 596982, 596975).

| Artikelnummer | - | Liter | mm | € |
|---------------|--------------------|-------|------------|------|
| 596975 | Moscow-Mule-Becher | 0.5 | ø97x(H)100 | 6,95 |
| 596982 | Bierbecher | 0.4 | ø85x(H)105 | 5,95 |



S.S.
stainless steel



593035

**COCKTAIL-SHAKER
DREITEILIG**

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|------|
| 593035 | 0.75 | ø90x(H)255 | 8,75 |

S.S.
stainless steel



593004

**COCKTAIL-SHAKER
DREITEILIG**
- 3-teilig.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 593004 | 0.75 | ø80x(H)240 | 12,95 |

S.S.
stainless steel



50 ml

596722

25 ml

BARMASS
- Doppelmaß: 2,5 cl und 5,0 cl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 596722 | ø43x(H)85 | 3,95 |

S.S.
stainless steel



50 ml

596920

25 ml

BARMASS
- Aus rostfreiem Stahl mit extra Ring für Gewicht und Stabilität.
- Dual, 25 ml und 50 ml.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 596920 | ø43x(H)110 | 4,95 |

S.S.
stainless steel



593318

COCKTAIL-SHAKER

- Hergestellt aus verkupfertem Edelstahl.
- Zweiteilig - 2 Shaker, 600 ml/800 ml mit den Abmessungen ø90x(H)140 mm bzw. ø92x(H)174 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----|-------|
| 593318 | ø92 | 31,25 |

S.S.
stainless steel



50 ml

593332

25 ml

BARMASS
- Aus verkupfertem Edelstahl, mit Befestigungsring für mehr Gewicht und Stabilität.
- Beidseitig verwendbar: 25 ml bzw. 50 ml.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 593332 | 12,95 |

S.S.
stainless steel



50 ml

596654

25 ml

BARMASS
- Zur Verwendung in Bars, Pubs und Restaurants
- Aus Edelstahl
- Ring für optimales Gewicht und Stabilität in der Hand
- Elegante schwarze Farbe
- Doppelseitig, 25 ml und 50 ml

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 596654 | ø45x(H)110 | 5,95 |

S.S.
stainless steel



593066

BOSTON SHAKER

| Artikelnummer | - | liter | € |
|---------------|--------------|-------|------|
| 593066 | Cocktailglas | 0.45 | 2,75 |
| 593042 | Shaker | 0.8 | 5,25 |

S.S.
stainless steel



593042

COCKTAIL-SHAKER

| Artikelnummer | Liter | € |
|---------------|-------|------|
| 596678 | 0.8 | 5,95 |

S.S.
stainless steel



35 ml

596715

25 ml

BARMASS
- Doppelmaß: 2,5 cl und 3,5 cl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|------|
| 596715 | ø40x(H)73 | 3,95 |

S.S.
stainless steel



35 ml

596647

25 ml

BARMASS
- Aus Edelstahl
- Doppelseitig
- Elegante schwarze Farbe

| Artikelnummer | ml | mm | € |
|---------------|-------|-----------|------|
| 596630 | 25/35 | ø40x(H)75 | 4,75 |
| 596647 | 25/50 | ø45x(H)86 | 4,75 |

NEW



700259

BARZUBEHÖRTASCHE

- Aus dicker Baumwolle mit unifarbener Webstruktur. Die Tasche ist mit einem gesteppten und dadurch verstärkten Rand ausgestattet und überzeugt durch ein elegantes Finish.
- Edelstahl-details in Antikgold.
- Verschlussriemen aus braunem Naturleder (Wildleder).
- Schwarzer, längenverstellbarer und abnehmbarer Schulterriemen aus Baumwolle.
- Sicherer Verschluss durch Schnallen und Lederriemen.
- Anordnung:
 - 8 Taschen (zB für Barlöffel oder Pinzetten),
 - 8 elastische offene Fächer (zB für Barmaße),
 - 3 Klappen mit Klettverschluss,
 - 1 Reißverschlussfach für einen Shaker oder ein Shakerglas (37x15 cm).
- Innenabmessungen (mit geschlossenen Klappen): 37x33,5 cm.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 700259 | 42,50 |



596777



ZUCKERRANDHELFER, 3-TEILIG

- Zum schnellen und einfachen Erstellen von Zuckerrändern auf Ihren Cocktailgläsern.
- 3-teilig mit Beschriftungen „Limettensaft“, „Salz“ und „Zucker“.
- Inklusive praktischem Schwamm, um das Verschütten des Limettensafts zu verhindern.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 596777 | 200x160x(H)75 | 8,50 |



594704



594742

593608



STÄNDER FÜR WEINKÜHLER

- Sehr kompakt verpackt - bestehend aus nur 4 Einzelteilen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 593608 | ø185x(H)750 | 79,50 |

EISKÜBEL DOPPELWANDIG

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 594704 | 5 | ø200x(H)230 | 76,50 |

EISKÜBEL

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 594742 | 5 | ø190x(H)200 | 14,75 |
| 594759 | 10 | ø292x(H)220 | 31,95 |





471500



PARTY-GETRÄNKEKÜHLER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 471500 | 13.5 | ø370x(H)230 | 59,50 |



471524



PARTY-GETRÄNKEKÜHLER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 471524 | 9.5 | ø350x(H)230 | 19,95 |



593165



WEINKÜHLER

- Transparent
- Oval.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 593165 | 470x290x(H)230 | 24,95 |



593202



CHAMPAGNERKÜHLER

- Ringgriffe.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 593202 | 3.3 | ø220x(H)190 | 10,75 |



593103



CHAMPAGNERKÜHLER

- Tulpengriffe.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 593103 | 3.5 | ø210x(H)210 | 10,95 |



593158



WEINKÜHLER

- Transparent.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 593158 | 3 | 220x185x(H)226 | 12,95 |



593905



TISCHHALTERUNG FÜR WEINKÜHLER

- Der Haltering mit einem Durchmesser von 185 mm ermöglicht die Nutzung mit den meisten handelsüblichen Weinkühlern.
- Die Tischhaltestangen sind mit Gummienden versehen, um Beschädigungen des Tisches zu vermeiden.
- Dazugehörige Weinkühler sind separat erhältlich.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 593905 | ø195x(H)510 | 12,95 |



593806

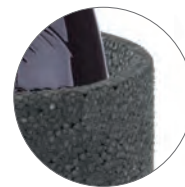


WEINKÜHLER

- Doppelwandiger Edelstahl.
- Für den Gebrauch ohne Eiswürfel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 593806 | ø120x(H)180 | 11,95 |

Zur Verwendung ohne Eiswürfel



Leicht, aber hochisolierend



593813

WEINKÜHLER

- Aus EPP gefertigt, dies garantiert hohe Isolationswerte bei sehr leichtem Gewicht.
- Stabiler, nicht brechbarer Boden.
- Die Weintemperatur steigt ungefähr 1.5°C pro Stunde.
- Hält länger kalt als herkömmliche Edelstahl Weinkühler.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 593813 | ø142x(H)210 | 11,50 |





679012

EISWÜRFELFORM EDELSTEINFÖRMIG

- Ideal für Cocktails, ein Must-Have für Bar-Profis.
- Set bestehend aus zwei Formen für je 6 edelsteinförmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem und lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 679012 | 190x105x(H)30 | 7,75 |



679043

EISWÜRFELFORM, KLEINE WÜRFEL

- Ideal für Kaltgetränke, ein Must-Have für jeden Barkeeper.
- Ergibt 15 Eiswürfel (Maße: $\pm 3 \times 3 \times 3$ cm).
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 679043 | 190x120x(H)35 | 6,75 |



679036

EISWÜRFELFORM XL

- Ideal für Whisky, ein Must Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 große ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm), langsam schmelzende Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 679036 | 170x110x(H)52 | 6,75 |



679029

EISWÜRFELFORM KUGELFÖRMIG

- Ideal für Whisky, ein Must Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 kugelförmige ($\pm \text{Ø } 4,5$ cm), langsam schmelzende Eiswürfel.
- Zweiteilige Form mit Dichtring, damit das Wasser nicht entweichen kann.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 679029 | 180x125x(H)50 | 11,25 |



679050

EISWÜRFELFORM, SHOTGLAS

- Ideal zum Servieren von Shots, ein Must Have für Barkeeper.
- Erstellt 6 Shotglas-förmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 679050 | 125x190x(H)60 | 16,50 |



679067

EISWÜRFELFORM, SHOTGLAS

- Ideal zum Servieren von Shots, ein Must Have für Barkeeper.
- Erstellt 4 Shotglas-förmige Eiswürfel.
- Aus langlebigem, lebensmittelechtem Silikon.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 679067 | 122x122x(H)60 | 8,50 |

EISWÜRFELFORM MIT DECKEL

- Aus Weichgummi, mit Halteunterlage und Deckel.
- Kapazität: 32 Eiswürfel.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 679005 | 335x180 | 17,95 |



679005

Aus Weichgummi mit Halter





S.S.
stainless steel

588574

SODA-SIPHON

- Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.
- Für die schnelle Zubereitung von frisch prickelndem Sodawasser.
- Ausschließlich mit Kohlenstoffdioxid-Soda-Kapseln zu verwenden.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 588574 | 1 | ø100x(H)320 | 75,00 |



588406

SODA-KAPSELN

- Beinhaltet 8g CO₂, für Soda-Siphon und Soda-Splash.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|------|
| 588406 | 10 | 5,75 |

Al aluminium
wash
micro



588420

SAHNESPENDER KITCHEN LINE, SCHWARZ

- Aluminiumkopf, mattschwarz beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) separat erhältlich und nicht im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 588420 | 0.5 | ø80x(H)260 | 31,95 |



SAHNEKAPSELN

- Passend für die meisten gängigen Sahnespender.
- Gefüllt mit N₂O.
- Innerhalb von 5 Jahren ab dem aufgedruckten Produktionsdatum zu verwenden.

| Artikelnummer | Stückzahl | € |
|---------------|-----------|-------|
| 588208 | 10 | 4,65 |
| 588215 | 24 | 10,50 |
| 586907 | 50 | 20,50 |



696002

GLÄSPÜLBÜRSTEN

- Kunststoff mit 3 Nylonbürsten.
- Bodenplatte mit 4 Saugnäpfen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 696002 | 190x100x(H)180 | 8,95 |



696040

GLÄSPÜLBÜRSTEN

- Kunststoff mit 3 Nylonbürsten.
- Bodenplatte mit 4 Saugnäpfen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|------|
| 696040 | 190x100x(H)250 | 9,95 |



552681

GLÄSPÜLBÜRSTE

- Aluminium mit Nylonbürste.
- Bodenplatte mit 4 Saugnäpfen.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 552681 | ø150x(H)190 | 17,50 |

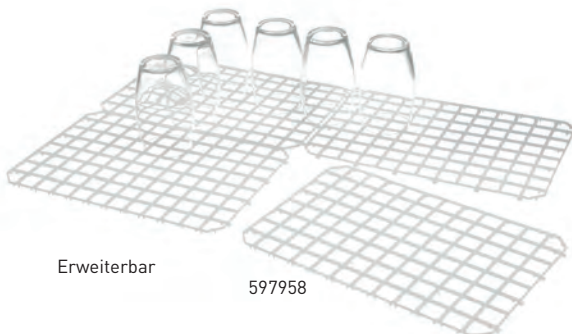


597972

597989

BARMATTE

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 597989 | 300x150x(H)9 | 5,50 |
| 597965 | 610x85x(H)15 | 6,95 |
| 597972 | 453x305x(H)15 | 12,50 |



Erweiterbar

597958

ABTROPFMATTE - 5 STK.

- Einzelne Matten sind durch einen Einhakmechanismus einfach miteinander zu verbinden.
- Weißes Polypropylen.
- HACCP-konform.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|---------|------|
| 597958 | 5 | 313x209 | 7,95 |





ZITRUSPRESSE

- Hebelmodell, schwere Ausführung verchromt.
- Hergestellt aus hoch qualitativer Zinklegierung.
- Mit Zusatzgriff für bessere Stabilität.
- Federsystem zur automatischen Anhebung des Hebels.
- Pressschale und -kegel aus Edelstahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 695906 | 225x180x(H)510 | 69,50 |

695906



592069

592052

592045



ZITRUSPRESSE

- Pulverbeschichtetes Aluminium.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|----------------------|--------------|------|
| 592069 | orange (für Orangen) | 232x91x(H)60 | 9,95 |
| 592052 | gelb (für Zitronen) | 223x75x(H)45 | 8,95 |
| 592045 | grün (für Limetten) | 203x60x(H)40 | 7,95 |





425206

**SAFTSPENDER 2X12L**

- Zwei Behälter je 12 Liter, mit Schnellablasshahn.
- Temperatur regelbar von 0°C bis 10°C.
- Abnehmbare Behälter für einfache und schnelle Reinigung.
- Inklusive Tropfschale.
- Kühlmittel: R290.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|---------------|
| 425206 | 24 | 230 | 370 | 430x430x(H)640 | 998,50 |

NEW



274255



274224



SLUSH-EIS-MASCHINE

- 12-Liter-Behälter mit Schnelldosierhahn und beleuchteten Deckeln.
- Digitaler Temperaturregler mit Kaltgetränke- und Slush-Modus.
- Effizienter Kompressor, im Slush-Modus variiert die Temperatur zwischen -10°C und -2°C.
- Behälter können entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
- Tag- und Nachtmodus.
- Kältemittel: R290.
- Tropfschale im Lieferumfang enthalten.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|----------|
| 274255 | 12 | 230 | 740 | 470x520x(H)810 | 1 695,00 |



SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 L

- Zwei 12 Liter Behälter mit Schnellablasshahn und beleuchtetem Deckel.
- Digitale Temperatursteuerung für Kaltgetränke und Slush-Eis-Modus.
- Effizienter Kompressor, die Slush-Eis-Temperatur zwischen -2°C und -10°C.
- Abnehmbare Behälter zur einfachen und schnellen Reinigung.
- Tag- und Nachtmodus.
- Inklusive Abtropfschale.
- Kältemittel: R290.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|-----|----------------|----------|
| 274224 | 24 | 230 | 740 | 470x520x(H)810 | 2 395,00 |





Al
aluminium

S.S.
stainless steel

ABS
plastic

PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel



221204



221099

ZITRUSPRESSE ELEKTRISCH

- Korrosionsbeständige Materialien.
- Pressschale aus Edelstahl.
- Inkl. 3 verschiedenen ABS Presskegeln für unterschiedlich große Zitrusfrüchte.
- Sieb aus ABS.
- 1500 Umdrehungen pro Minute inkl. Spritzschutz.
- Der On/Off-Knopf ist manuell bedienbar.
- Alle Elemente, mit Ausnahme des Gehäuses, sind spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 221204 | 230 | 180 | 308x218x(H)463 | 172,50 |

ZITRUSPRESSE ELEKTRISCH

- Einfacher und sicherer Betrieb, dank des Deckels mit Hebel.
- Abnehmbare Schale und Presskegel aus Edelstahl.
- Inkl. Spritzschutz.
- 980 Umdrehungen pro Minute.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 221099 | 230 | 230 | 280x200x(H)470 | 325,00 |

BAR- & GETRÄNKARTIKEL



3 Presskegel für unterschiedlich große Zitrusfrüchte



Spritzschutz
Edelstahlbehälter



Deckel mit Hebel für einfache und sichere Bedienung



221105



ENTSAFTER

- Zur Herstellung von Saft aus harten und weichem Früchten oder Gemüse.
- Mit einem großen, 7 Liter fassenden Tresterbehälter.
- Sehr leistungsstark - kann bis zu 120kg Obst oder Gemüse pro Stunde entsaften.
- Gehäuse, Schüssel, Entsafterkorb und Reibscheibe aus rostfreiem Edelstahl.
- Einfüllrohr und Stößel aus ABS, Tresterbehälter und Deckel aus Polypropylen.

- Bis zu 3000 U/Min.
- Sicher im Betrieb - funktioniert nur, wenn der Deckel und der Sicherheitsarm eingerastet sind.
- Sehr leicht zu demontieren und zu reinigen.
- Nicht geeignet für Eis oder gefrorenes Obst/Gemüse.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 221105 | 230 | 700 | 246x480x(H)531 | 745,00 |



MIXER MIT GERÄUSCHDÄMMENDER ABDECKUNG

- Dieser Standmixer mit hoher Leistung ist ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie zum Zerstoßen von Eis.
- Austauschbares titaniumbeschichtetes Edelmessermesser.
- Schälldämpfende Schutzhaube aus Polycarbonat und Schutzschalter.
- Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist.
- Inklusive bruchsicherer 2,5 Liter-Kanne aus Tritan.



- Fester Deckel aus Polypropylen und eine kleine BPA-freie Tritan-Deckelabdeckung.
- Abnehmbare Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis 90°C.
- Motor mit variabler Geschwindigkeitsregelung und Pulsschalter - Drehgeschwindigkeit von 8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. (ohne Belastung).
- Überhitzungs- und Überspannungsschutz.



Video ansehen

230688
230602



Video ansehen

Die schalldämpfende Haube reduziert die Betriebslautstärke signifikant

Antirutsch-Basis

230695
230664

MIXER MIT GERÄUSCHDÄMMENDER ABDECKUNG

- Manuelle Bedienung mit Leistungsregler und Pulsschalter.

| Artikelnummer | V | W | mm | € | |
|---------------|----------|------|----------------|----------------|--------|
| 230688 | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 347,50 | |
| 230602 | BPA frei | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 365,50 |

MIXER MIT GERÄUSCHDÄMMENDER ABDECKUNG

- Digitales Touch Bedienfeld mit 3 Leistungs- und Timereinstellungen, sowie Pulsfunktion.

| Artikelnummer | V | W | mm | € | |
|---------------|----------|------|----------------|----------------|--------|
| 230695 | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 387,50 | |
| 230664 | BPA frei | 230 | 1680 | 252x258x(H)547 | 405,50 |

Edelstahlmesser mit Titaniumbeschichtung



Langlebiges Metallgetriebe



Langlebiges Metallgetriebe



HOCHLEISTUNGSMIXER

- Dieser leistungsstarke Standmixer ist ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, zum Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie zum Zerstoßen von Eis.
- Austauschbares titaniumbeschichtetes Edelstahlmesser.
- Manuelle Bedienung mit Leistungsregler und Pulsschalter.
- Inklusive 2,5 Liter-Kanne aus Polykarbonat und Deckel und Stößel aus Polypropylen.
- Abnehmbare Kanne aus Polykarbonat, temperaturbeständig von -40°C bis +90°C.
- Hochleistungsmotor mit variabler Geschwindigkeitsregelung und Pulsschalter - Drehgeschwindigkeit von 16000 U/Min. bis zu 24800 U/Min. (ohne Belastung).
- Überhitzungs- und Überspannungsschutz.



Sehr leistungsstark, auch zum Eiscrushen geeignet

| Artikelnummer | V | W | mm | € | |
|---------------|----------|------|----------------|----------------|--------|
| 230718 | 230 | 1680 | 270x250x(H)550 | 210,00 | |
| 230213 | BPA frei | 230 | 1680 | 270x250x(H)550 | 210,00 |

Inkl. extrem harter 2,5 Liter-Kanne, Pressvorrichtung und Hartgummiddeckel

230718



BEHÄLTER FÜR STANDMIXER BPA-FREI

- Austauschbehälter für HENDI Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- 2,5 Liter, bruchsicher.
- Aus Tritan, BPA-frei.
- Fester Deckel aus Polypropylen und eine kleine BPA-freie Tritan-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 933688 | 200x170x(H)360 | 107,50 |



933688



MIXERBEHÄLTER

- Austauschbehälter für Standmixer 230718/230695/230688/230213/230602/230664.
- Bruchfester Polykarbonat-Behälter mit 2,5 Litern Fassungsvermögen.
- Fester Deckel aus Polypropylen und kleine Polykarbonat-Deckelabdeckung.
- Ausgestattet mit Klingen aus rostfreiem Stahl mit Titanbeschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 943489 | 200x170x(H)360 | 89,50 |



943489



FÜR DIE MÜHELOSE
ZUBEREITUNG VON
CAPPUCCINO FREDDO,
FRAPPÉS
UND NATÜRLICH
MILCHSHAKES

ABS plastic S.S. stainless steel PC polycarbonate



design by
Robert Bronwasser

Leistungsstarker Motor mit zwei
Drehzahlen: 15.000 und 19.000 U/min.



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 Sätze
auswechselbare
Polycarbonatrührer
(je 2 Stück)



2 Becher: aus Edelstahl
(Kapazität: 0,95 l)
und aus Polycarbonat
(Kapazität: 0,9 l)

221631

MILCHSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Vom niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen und in 6 attraktiven Farben erhältlich.
- Für die mühelose Zubereitung von Cappuccino Freddo, Frappés und natürlich Milchshakes.
- Das Gehäuse ist aus ABS-Kunststoff gefertigt.
- Der Sockel ist beschwert und mit Gummifüßen versehen, die für zusätzliche Stabilität sorgen.
- Der Motor verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen: 15.000 und 19.000 U/Min.
- Die Bedienelemente sind einfach zugänglich an der Oberseite des Geräts angebracht.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der sicherstellt, dass das Gerät nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Grad der Belüftung zu steuern.
- Komplettsset inkl. einem Edelstahl-Mischbecher (0,95 Liter), einem Polycarbonat-Mischbecher (0,9 Liter) und 2 Sätzen zu je 2 Rührwerken.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|----------|-----|-----|----------------|--------|
| 221617 | Weiß | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221600 | Schwarz | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221624 | Karamell | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221631 | Gelb | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221648 | Rot | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |
| 221655 | Blau | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |



NEW



MILKSHAKE MIXER BP-FREI - DESIGN BY BRONWASSER

- Entworfen vom niederländischen Designer Robert Bronwasser.
- Machen Sie Freddo Cappuccinos, Frappés und natürlich Milchshakes ohne Anstrengung.
- Das Gehäuse besteht aus ABS-Kunststoff.
- Die Basis ist für zusätzliche Stabilität gewichtet und mit Gummifüßen ausgestattet.
- Der Motor kann die Rührwerkscheibe mit zwei Drehzahlen, 15.000 und 19.000 U/min, drehen.
- Steuern Sie den Milchshake-Mixer mit dem leicht zugänglichen Zweigangschalter oben.
- Der Milchshake-Mixer ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, damit er nur funktioniert, wenn der Becher richtig platziert ist.
- Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Rührwerken, um den Belüftungsgrad zu steuern.
- Im Set enthalten: Edelstahl-Rührbecher (0,95 Liter), Tritan-Rührbecher (0,9 Liter) und ein Set mit 2 Tritan-Rührstäbchen.
- Becher und Rührwerke sind spülmaschinenfest.

| Artikelnummer | Farbe | V | W | mm | € |
|---------------|---------|-----|-----|----------------|--------|
| 221495 | Schwarz | 230 | 400 | 170x196x(H)490 | 137,50 |



961124

POLYCARBONATBECHER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 961124 | ø116x(H)161 | 7,75 |



961117

EDELSTAHLBECHER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Für die folgenden HENDI Milchshake-Mixer geeignet: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|-------|
| 961117 | ø113x(H)160 | 13,95 |



957066

NEW

RÜHRER BPA-FREI FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Tritan – BPA-freiem Material.
- Das Set enthält 2 Stück: einfacher- und doppelter Rührer.
- Speziell kreiert für den HENDI Milkshake Mixer – Design by Bronwasser, Artikelnummer: 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 957066 | 32x27x(H)50 | 8,50 |



961131

NEW

RÜHRER FÜR MILKSHAKE-MIXER - DESIGN BY BRONWASSER

- Aus Polycarbonat.
- Das Set enthält 2 Stück: ein- und doppelter Rührer.
- Speziell entwickelt für die HENDI Milkshake Mixer – Design by Bronwasser: Artikelnummern 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Spülmaschinengeeignet.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 961131 | 32x27x(H)50 | 5,95 |





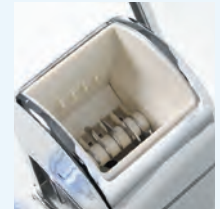
271520



Video ansehen



695708



EISCRUSHER

- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit großem Einfüllschacht aus ABS-Kunststoff.
- Messer aus Edelstahl, langlebiges Mahlwerk.
- Durchsichtiger und bruchfester Behälter mit einer Kapazität von 12 Tassen zerstoßenem Eis.
- Verarbeitet bis zu 12 kg Eis pro Stunde.
- Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|----|----------------|-------|
| 271520 | 230 | 70 | 170x260x(H)460 | 78,50 |

EISWÜRFELZERKLEINERER

- Verchromte Zinklegierung mit Edelmessner.
- Eisschaufel aus Kunststoff.
- Mit entnehmbarem Behälter.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 695708 | 160x140x(H)270 | 44,95 |

EISCRUSHER

- Becher- und Edelstahlklingen aus AISI 301 Edelstahl.
- Motorgehäuse aus Aluminiumguss.
- Leistungsstarker belüfteter Motor – er kann eine ganze Tasse Eis ohne Überhitzung erstellen.
- Scharnierdeckel, ausgestattet mit einem Sicherheits-Mikroschalter.
- Fassungsvermögen des Bechers: 3 l.
- Wanddicke der Schale: 0,8 mm.
- Messergeschwindigkeit: 1000 U/min.
- Das Zerkleinern einer vollen Tasse Eis dauert ±30 s.
- Leistung: 160 kg/h.
- Wasserschutzklasse: IP23.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 271599 | 230 | 200 | 194x329x(H)523 | 352,50 |

SICHERHEITSSENSOR
Es macht es unmöglich, in einem offenen Verarbeitungsraum zu starten.

HORIZONTALER SCHALTER
Edelstahlklingen auf horizontalen Antriebsplatten – schnelle und effektive Bearbeitung bis 120 kg/h.

LANGE LEBENSDAUER DER ANTRIEBSEINHEIT
Der Lüfter nutzt die Rotationsenergie der Quetschachse, während der Motor gekühlt wird.

BASIS-STOßDÄMPFER
Sie beseitigen Vibrationen und verhindern eine spontane Bewegung des Geräts.



271599



ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



3 wählbare
Eiswürfelgrößen



271551



3 wählbare
Eiswürfelgrößen

EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Gehäuse aus Edelstahl, Deckel aus schwarzem ABS-Kunststoff.
- Kapazität: 12 kg/24 Std. Vorratsbehälter: 3,2 kg.
- Produziert pro Zyklus 9 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss nötig, Kühlflüssigkeit: R600A.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 100 Eiswürfel.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 271568 | 230 | 120 | 297x367x(H)378 | 232,50 |

EISWÜRFELMASCHINE

- Tischmodell.
- Edelstahlgehäuse.
- Kapazität: 15 kg/ 24 Std., Vorratsbehälter: 4,5 Liter.
- Produziert pro Zyklus 12 Eiswürfel.
- Kein fester Wasseranschluss - Kühlflüssigkeit: R290.
- 3 Einstellungsmöglichkeiten für die Eiswürfelgröße, Eiswürfelbildung an den Kühlstäben.
- Kapazität: 150 Eiswürfel.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 271551 | 230 | 130 | 380x435x(H)431 | 325,00 |



521410

EISSCHAUFEL

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 521410 | 220x80 | 4,75 |

Al
aluminium



521434

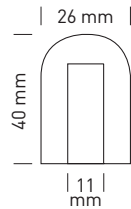
EISSCHAUFEL GESCHLITZT

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 521434 | 220x80 | 5,65 |

Al
aluminium



Elektronische Steuerung



Eiswürfel in Patronenform



271773

EISBEREITER FÜR KUGELFÖRMIGES EIS

- Erzeugt Eiskugeln, teilweise hohl.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Eisbehälter für 7 kg Eis.
- Inklusive Zu-/ Ablaufschläuchen und Eisschaufel.
- Klimaklasse: ST.
- Kühlmittel: R290.



| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|------------|-----|-----|----------------|--------|
| 271773 | ~26 kg/Tag | 230 | 241 | 398x546x(H)682 | 695,00 |
| 271780 | ~50 kg/Tag | 230 | 293 | 398x546x(H)682 | 812,50 |

271797

FLOCKENEISBEREITER

- Erzeugt Flocken-/Crush-Eis, ideal zum Zubereiten von Cocktails und Bargetränken.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl.
- Eisspeicher für 20 kg Eis.
- Inklusive Zu-/Ablaufschläuchen und Eisschaufel.
- Klimaklasse: ST.
- Kühlmittel: R290.



| Artikelnummer | - | V | W | mm | € |
|---------------|------------|-----|-----|----------------|----------|
| 271797 | ~85 kg/Tag | 230 | 430 | 548x612x(H)867 | 2 075,00 |



271575

Würfel müssen voneinander getrennt werden



EISWÜRFELBEREITER

- Edelstahlgehäuse, geeignet zum Einbau.
- Produziert bis zu 35 kg Eis pro Tag, mit Vorratsbehälter für 15 kg.
- Pro Zyklus (13-16 Minuten), werden 45 eckige Eiswürfel in Plattenform erstellt.
- Die Eiswürfelplatten sind einfach zu brechen.
- Mit Zufuhrschlauch und Eiswürfelschaufel.
- Luftkühlung, Kühlflüssigkeit R290.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|--------|
| 271575 | 230 | 300 | 448x400x(H)798 | 695,00 |





Video ansehen

TISCHBIERZAPFSÄULE

- Aus Plexiglas.

- Mit solidem und tropfsicherem Hahn.



| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|--------------|-------|
| 598955 | 3 | ø100x(H)815 | 72,50 |
| 598962 | 5 | ø100x(H)1150 | 89,50 |

598955

598962



696200

BIERGLASTRÄGER

- Für 12 Gläser, Löcher Ø 55 mm.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|------|
| 696200 | ø315x(H)35 | 5,75 |



565360

BIERABSTREICHER - 6 STK.

- Weiß.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 565360 | 235x26 | 3,65 |



PFANDMÜNZEN - 100 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | Farbe | mm | € |
|---------------|-----------|---------|-----|------|
| 665145 | 100 | Rot | ø25 | 4,95 |
| 665138 | 100 | Grün | ø25 | 4,95 |
| 665121 | 100 | Blau | ø25 | 4,95 |
| 665152 | 100 | Weiß | ø25 | 4,95 |
| 665169 | 100 | Schwarz | ø25 | 4,95 |
| 665381 | 100 | Gelb | ø25 | 4,95 |



516751

BIEREIMER

- Mit integriertem Flaschenöffner im Griff.



| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-------------|------|
| 516751 | ø230x(H)180 | 9,75 |

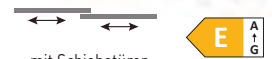


BARKÜHLSCHRÄNKE



- Pulverbeschichtetes Gehäuse, Aluminiumkammer, verschließbare Kunststofftür(en) mit gehärtetem Glas.
- Ausgestattet mit Lüfterkühlung und automatischer Abtauung.
- Mit LED-Innenbeleuchtung.

- Mit Digitalanzeige und Temperaturregelung.
- 4 verstellbare Anti-Rutsch-Füße.
- Kühlmittel: R600a.



| | eintürig | doppeltürig | mit Schiebetüren |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Artikelnummer | 233900 | 235829 | 233917 |
| Kapazität | 93 L | 180 L | 197 L |
| Abmessungen | 500x500x(H)900 mm | 900x500x(H)900 mm | 900x500x(H)900 mm |
| Böden | 2 verchromten Regalböden | 4 verchromten Regalböden | 4 verchromten Regalböden |
| Bereich | 2/10°C | 2/10°C | 2/10°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | D | D | E |
| Leistung/Spannung | 130 W/230 V | 160 W/230 V | 220 W/230 V |
| € | 550,00 | 795,00 | 795,00 |



| | mit Schiebetüren | eintürig | doppeltürig |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Artikelnummer | 235836 | 233924 | 233931 |
| Kapazität | 303 L | 287 L | 448 L |
| Abmessungen | 1335x500x(H)900 mm | 600x515x(H)1820 mm | 900x515x(H)1820 mm |
| Böden | 6 verchromten Regalböden | 5 verchromten Regalböden | 10 verchromten Regalböden |
| Bereich | 2/10°C | 2/10°C | 2/10°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | E | E | E |
| Leistung/Spannung | 215 W/230 V | 240 W/230 V | 300 W/230 V |
| € | 1 095,00 | 975,00 | 1 495,00 |





WEINKÜHLER MIT 2 ZONEN

- Dank der 2 Zonen können Sie 2 verschiedene Temperaturen einstellen und somit 2 unterschiedliche Weinsorten immer perfekt auf Serviertemperatur lagern.
- Schwarz pulverbeschichtetes Gehäuse, randlose Glastür mit stilvollem Edelstahlgriff.
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung, Kompressor hinter der Kammer.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

- Helle LED Beleuchtung in der Decke.
- Digital-Display und -Temperaturregler.
- Anzeige in Celsius oder Fahrenheit möglich.
- 4 höhenverstellbare Anti-Rutsch-FüÙe.
- Klimaklasse: N-ST.
- Kühlmittel: R600a.

IDEALE TEMPERATUR JE NACH ART DES WEINES:

| Temperatur | Typ |
|------------|---|
| 18°C | Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz |
| 16°C | Rioja, Pinot Noir |
| 15°C | Chianti, Zinfandel |
| 14°C | Chinon, Porto, Madeira |
| 10°C | Chardonnay, Sauternes |
| 9°C | Sauvignon Blanc |
| 6°C | Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti |



| Artikelnummer | 237588 | 237557 | 237564 | 237595 |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Kapazität | 133 L bis zu 46 Weinflaschen | 232 L bis zu 72 Weinflaschen | 387 L bis zu 135 Weinflaschen | 447 L bis zu 160 Weinflaschen |
| Abmessungen | 595x588x(H)820 mm | 595x605x(H)1225 mm | 595x680x(H)1625 mm | 595x685x(H)1795 mm |
| Böden | 5 Holzeinlegeböden | 9 Holzeinlegeböden | 13 Holzeinlegeböden | 15 Holzeinlegeböden |
| Bereich | 5/22°C | 5/22°C | 5/22°C | 5/22°C |
| Kühlmittel | R600a | R600a | R600a | R600a |
| Energielabel | G | G | G | G |
| Klimaklasse | N-ST | N-ST | N-ST | N-ST |
| Leistung/Spannung | 90 W/230 V | 110 W/230 V | 130 W/230 V | 150 W/230 V |
| € | 975,00 | 1 145,00 | 1 595,00 | 1 695,00 |





208632

KAFFEE-STAMPFER EINSTELLBAR

- Passend für die meisten Siebträger.
- Aus Edelstahl mit schwarzem Aluminium-Griff.
- Höhe einstellbar.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|-------|
| 208632 | ø58x(H)35 | 18,95 |



208625

KAFFEE-STAMPFER MIT FEDER

- Zum Festdrücken des Kaffees, geeignet für die meisten Siebträgermaschinen.
- Stampfer mit Feder aus Edelstahl.
- Schwarzer Aluminiumgriff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 208625 | ø58x(H)100 | 19,95 |



208731

KAFFEE-STAMPFER

- Zum Festdrücken des Kaffees, geeignet für die meisten Siebträgermaschinen.
- Stampfer aus Edelstahl.
- Mit schwarzem Holzgriff.
- Gewicht: 355 g.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------|-------|
| 208731 | ø58x(H)95 | 19,95 |



208670

STAMPFERUNTERLAGE

- Aus Silikon, mit einer Aussparung für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit runder Stampferablagefläche.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|------|
| 208670 | 125x140x(H)30 | 8,50 |



208649

STAMPFERUNTERLAGE, DOPPELT

- Aus Silikon, mit 2 Aussparungen für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit 2 runden Stampferablageflächen.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 208649 | 205x150x(H)45 | 10,95 |



208687

STAMPFERSTATION

- Mit einer Aussparung für den Siebträger beim Stampfen.
- Mit runder Stampferablagefläche.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|-------|
| 208687 | 93x142x(H)60 | 16,25 |



208724



REINIGUNGSBÜRSTE FÜR SIEBTRÄGER - SET AUS 2 STK.

- Zur schnellen Entfernung von Kaffeeresten aus dem Brühkopf und Siebträger bei Espressomaschinen.
- Haltbare Bürste aus Nylon.
- Mit Dosierlöffel für Reinigungsmittel.
- Der Spritzschutz hält den Griff trocken.
- 2-teiliges Set.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 208724 | (L)225 | 7,50 |





208694

KAFFEESATZ- ABKLOPFSCUBLADE

- Schubladenmodell aus Karbonstahl.
- Mit abnehmbarer Abklopfstange und perforiertem Gehäuse.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 208694 | 350x250x(H)90 | 78,50 |



208335



KAFFEESATZ-ABKLOPFBEHÄLTER

- Aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer silikonbeschichteter Abklopfstange.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 208342 | 265x162x(H)100 | 23,95 |
| 208335 | 176x162x(H)100 | 17,95 |



208380



KAFFEESATZ-ABKLOPFBEHÄLTER

- Rahmen aus dunklem Holz, mit einer GN 1/4 Abklopfbox aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer silikonbeschichteter Abklopfstange.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 208380 | 275x175x(H)110 | 31,95 |



271247

THERMOMETER FÜR MILCHSCHAU

- Mit Clip zum Befestigen des Thermometers an der Milchkanne.
- Grüne Markierung zeigt die ideale Milchttemperatur für Cappuccino etc.
- Temperaturbereich -10° bis +110°C.
- Graduierung: 1°C.
- Edelstahlsonde mit Schutzkappe.
- Leicht abzulesen.

| Artikelnummer | Bereich | mm | € |
|---------------|-----------|------------|------|
| 271247 | -10/110°C | ø44x(H)140 | 4,50 |



458198

MILCHKANNE, SCHWARZ

- Aus Edelstahl mit schwarzer Antihafbeschichtung.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 458198 | 0.6 | ø90x(H)112 | 13,75 |



451045

MILCHKÄNNCHEN MIT V-FÖRMIGEM AUSGUSS, MATTSCHWARZ

- Hergestellt aus extra dickem Edelstahl, der den Inhalt länger heiß hält.
- Der V-förmige Ausguss sorgt für zusätzliche Kontrolle beim Ausgießen.

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|------------|-------|
| 451045 | 0.7 | ø84x(H)130 | 18,95 |



208618

KAFFEESATZ-ABKLOPFBEHÄLTER

- Aus Edelstahl.
- Mit abnehmbarer Abklopfstange.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 208618 | 153x185x(H)165 | 31,95 |



451533

MEHRZWECKKANNEN

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 451502 | 0.35 | ø76x(H)93 | 7,50 |
| 451519 | 0.6 | ø90x(H)112 | 10,25 |
| 451526 | 0.9 | ø102x(H)125 | 12,95 |
| 451533 | 1.5 | ø112x(H)161 | 17,75 |



FILTERKAFFEE MASCHINE

- Zubereitungszeit für eine Kanne ca. 6 Minuten.
- Designgehäuse aus Polypropylen, schwarz beschichtet.
- Mit 1,8 L Glaskanne, Polypropylen-Filterhalter und Deckel.
- Zwei separat regelbare Warmhalteplatten.
- Mit Kontrollleuchte, die angibt, wann der Kaffee fertig ist.
- Geeignet für Filterpapier: 110/250 mm.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 208533 | 230 | 2020 | 204x380x(H)425 | 159,50 |



445907



208656



GLASKANNE

- Sicherheitsglas mit Polypropylengriff und -deckel.



| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 445907 | 1.8 | ø160x(H)185 | 13,95 |

PAPIERKAFFEEFILTER FÜR FILTERKAFFEE MASCHINEN

- U.a. für Kaffeegeräte der Marken HENDI, Bravilor und Animo.
- Filterdurchmesser: 250 mm. Durchmesser auf der Filterunterseite: 110 mm.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|------------|-------|
| 208656 | 1000 | ø250x(H)70 | 34,95 |





208304

NEW

FILTERKAFFEEMASCHINE

- Sowohl unten als auch oben eine separat einschaltbare Warmhalteplatte.
- Schnellfiltersystem mit Durchlaufelement - 1,8 Liter in 5 Minuten.
- Brühtemperatur 93-96°C.
- Gehäuse und Filterhalter aus Edelstahl.
- 2 Glaskannen von je 1,8 Liter und 25 (90/250) Papierfilter inklusive.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|----------------|--------|
| 208304 | 230 | 2100 | 195x370x(H)430 | 259,50 |



ELEKTRISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- Gehäuse und Milchkanne aus Edelstahl mit Griff aus ABS.
- 6 Funktionen: heißer dicker Milchschaum, heißer dünner Milchschaum, kalter Milchschaum, warme Milch, heiße Schokolade, Tee mit heißer Milch.
- Die Milchkanne ist für leichtes Ausgießen abnehmbar.
- Füllmenge fürs Aufschäumen: 300 ml.
- Füllmenge fürs Erwärmen: 600 ml.
- Behälterdurchmesser: 130 mm.
- Zur Verwendung mit kalter Milch geeignet.
- Deckel und Röhreinsatz sind spülmaschinenfest.
- Im Set enthalten: Deckel und Rühr-Accessoires.
- Das Aufschäumen funktioniert auch mit veganer Milch (zB Hafer-, Mandel- oder Sojamilch, vorzugsweise vom Typ „Barista“) - der Effekt kann je nach Milcherzeuger variieren.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|-----|----------------|-------|
| 209097 | 230 | 500 | 200x167x(H)245 | 79,50 |

NEW



904206

FEDER FÜR KAFFEEFILTERTRÄGER

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 904206 | 3,95 |

209097





624302



WASSERKOCHER

| Artikelnummer | Liter | mm | € |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 624302 | 6 | ø245x(H)290 | 36,95 |



Video ansehen



209998



Füllstandsanzeige innen



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit auch des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209998 | 4.2 | 230 | 2000 | 340x234x(H)290 | 42,50 |



Mit Füllstandsanzeige



Video ansehen



209981



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Gehäuse und Heizelement aus Edelstahl 304.
- Griff, Deckel und Basis aus Polypropylen.
- 360 Grad Drehbasis.
- Eingebautes und somit vor Beschädigungen geschütztes Heizelement, für längere Lebensdauer des Heizelements und somit des gesamten Wasserkochers.
- Indikationsleuchte für Heizbetrieb.
- Mit Wasserstandsanzeige.
- Automatische Abschaltung, wenn das Wasser kocht.
- Doppelter Trockenkochschutz.
- Nur für Wasser geeignet.
- Das Kochen von anderen Flüssigkeiten kann das Gerät beschädigen.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209981 | 1.8 | 230 | 2150 | 221x163x(H)249 | 23,95 |





Bedienfeld mit Digitalanzeige



209936



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS

- Perfekt für den intensiven Gebrauch.
- Mit Schnellkochfunktion.
- Separater Sockel für eine einfachere Handhabung des Wasserkochers, der eine volle 360°-Drehung des Wasserkochers ermöglicht.
- Ausgestattet mit ergonomischem Polypropylen-Griff. Mit Heizungs-Kontrollleuchte.
- Heizung unter dem Boden platziert und somit gegen Kalkablagerungen geschützt.
- Automatische Abschaltung bei kochendem Wasser.
- Mit Trockenkochschutz - Gerät funktioniert nicht ohne Wasser.
- Gehäuse und Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
- Gewicht: 1,12 kg.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209936 | 2.5 | 230 | 2150 | 225x168x(H)288 | 28,95 |



209943



ELEKTRISCHER WASSERKOCHER KABELLOS MIT TEMPERATURREGELUNG

- Für die Zubereitung von Wasser für Getränke mit besonderen Brühvoraussetzungen, zB grünem Tee, weißem Tee oder Yerba Mate.
- AISI304 Edelstahlgehäuse und -heizelement.
- Griff, Deckel und Sockel aus Polypropylen.
- Einfache Temperaturregelung - Wasser kann auf eine dieser Temperaturen erhitzt und konstant gehalten werden: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C. Heizelement unter dem Boden platziert und somit gegen Kalk geschützt.
- Bedienfeld mit Digitalanzeige.
- Thermostat-Anzeigeleuchte.
- Interne Anzeige für maximalen Wasserstand.
- Automatische Abschaltfunktion nach dem Kochen des Wassers.
- Doppelter Schutz gegen das Einschalten des leeren Wasserkochers.
- Wasserkocher kann um 360° gedreht werden.
- VORSICHT: Nur zum Kochen von Wasser bestimmt, das Kochen anderer Flüssigkeiten kann den Wasserkocher beschädigen.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 209943 | 1.8 | 230 | 1800 | 225x168x(H)288 | 35,95 |





Video ansehen



Das Bain-Marie Heizsystem gewährleistet, dass die Schokolade nicht am Boden anbrennen kann.



HEISSE-SCHOKOLADE-SPENDER

- Das Bain-Marie-Heizsystem verhindert das Anbrennen der Schokolade.
- Der Boden des Behälters ist aus Edelstahl.
- Die Seiten aus Polycarbonat.
- Abtropfbehälter mit Schwimmer und Überlaufwarner.
- Überhitzungsschutz.
- Durch das ständige Rühren wird eine homogene Konsistenz der Schokolade gewährleistet.
- Spezieller Ablasshahn.
- Temperaturbereich: +65°C bis +85°C.
- Benötigte Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 274125 | 5 | 230 | 1006 | 410x280x(H)465 | 448,50 |
| 274149 | 10 | 230 | 1006 | 410x280x(H)580 | 498,50 |



274125

274149



240700



HEISSGETRÄNKESPENDER

- Kessel aus Edelstahl.
- Wärmeisolierte Griffe aus Polypropylen und tropffreier Ablasshahn.
- Thermostat einstellbar bis 110°C.
- Ideal für Glühwein und heißes Wasser.
- Aufheizdauer ± 75 min.
- Nicht geeignet für heiße Schokolade oder Milch.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240700 | 25 | 230 | 2500 | 447x441x(H)485 | 112,50 |



240601



HEISSGETRÄNKESPENDER

- Kessel aus beschichtetem Edelstahl.
- Wärmeisolierte Griffe aus Polypropylen und tropffreier Ablasshahn.
- Thermostat einstellbar bis 110°C.
- Ideal für Glühwein und heißes Wasser.
- Aufheizdauer ± 75 min.
- Nicht geeignet für heiße Schokolade oder Milch.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240601 | 25 | 230 | 2500 | 447x441x(H)485 | 109,50 |



HEISSWASSERSPENDER AUTOMATISCH



- Hergestellt aus gebürstetem Edelstahl mit Deckel und Griffen aus Polypropylen.
- Die doppelwandige Ausführung des Wasserkochers erhöht Heizleistung und Isolierung.
- Bei Anschluss an die Wasserleitung füllt sich das Gerät stets automatisch auf.
- Ausgestattet mit zwei Wasserstandssensoren.
- Bedienfeld mit digitaler Anzeige und Kontrollleuchten für „Heizen“ und „Warmhalten“.
- Die Temperatur kann von 30 bis 100°C eingestellt werden.
- Mit Warmhaltefunktion, Abschaltautomatik und Überlaufschutzsensor.

- Der tropffreie Wasserhahn ist aus Edelstahl gefertigt, hat einen Cool-Touch-Griff und ist so positioniert, dass beispielsweise auch ein Topf darunter gestellt werden kann.
- Der Deckel ist mit einem Drehverschluss und einem Cool-Touch-Griff ausgestattet.
- Mit abnehmbarer Tropfschale.
- Erhältlich in zwei Größen-Varianten: 240717 für 8,5-23 Liter/Std., 240724 für 17,5-33 Liter/Std.



Funktioniert auch ohne Wassernetzanschluss

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 240717 | 8.5 | 230 | 2000 | 300x285x(H)503 | 298,50 |
| 240724 | 17.5 | 230 | 2600 | 353x345x(H)598 | 379,50 |

Anschluss an die Wasserversorgung



Bedienfeld mit Digitalanzeige



Die Armatur ist aus Edelstahl gefertigt und hat einen griffigen Griff



PERKOLATOR UND HEISSGETRÄNKEKOCHER MATTSCHWARZ - DESIGN BY BRONWASSER



- Vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser für Ihre Gäste entworfen.
- Das einzigartige Design und die Liebe zum Detail machen dieses Gerät zum Blickfang eines jeden Buffets.
- Einwandiges, mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse mit stilvollen Polypropylen-Griffen und Deckel.
- Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas.

- Die Auffangwanne ist magnetisch und kann ohne Anheben oder Verschütten abgenommen und wieder angebracht werden.
- Das Gerät hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur.
- Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs und die etwaige Notwendigkeit einer Entkalkung.
- Nicht für heiße Schokolade oder Schokomilch geeignet.



design by
Robert Bronwasser



211472



211458

PERKOLATOR - DESIGN BY BRONWASSER

- Der Filterbehälter hat einen eingebauten Filter für grob gemahlene Kaffee, zusätzliches Filterpapier wird nicht benötigt.
- Die Kaffeemaschine hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 211489 | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 134,50 |
| 211472 | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 119,50 |

HEISSGETRÄNKEKOCHER MATTSCHWARZ - DESIGN BY BRONWASSER

- Das Gerät hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur.
- Nicht für heiße Schokolade oder Schokomilch geeignet.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 211458 | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 109,50 |
| 211465 | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 122,50 |

Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas



Magnetische Auffangwanne



Der Kessel hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur



PERKOLATOR UND HEISSGETRÄNKEKOCHER - DESIGN BY BRONWASSER

- Vom renommierten niederländischen Designer Robert Bronwasser entworfen.
- Das einzigartige Design und die Liebe zum Detail machen dieses Gerät zum Blickfang eines jeden Buffets.
- Einwandiges Edelstahlgehäuse mit stilvollen Polypropylen-Griffen und Deckel.
- Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas.

- Die Auffangwanne ist magnetisch und kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden.
- Das Gerät hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur.
- Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs und die etwaige Notwendigkeit einer Entkalkung.
- Nicht für Schokomilch oder heiße Schokolade geeignet.



design by
Robert Bronwasser



211434



211410

PERKOLATOR - DESIGN BY BRONWASSER

- Der Filterbehälter hat einen eingebauten Filter für grob gemahlene Kaffeebohnen, zusätzliches Filterpapier wird nicht benötigt.
- Die Kaffeemaschine hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 211441 | 14 | 230 | 1750 | 357x380x(H)502 | 109,50 |
| 211434 | 7 | 230 | 1050 | 307x330x(H)450 | 99,50 |

HEISSGETRÄNKEKOCHER - DESIGN BY BRONWASSER

- Das Gerät hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur.
- Nicht für heiße Schokolade oder Schokomilch geeignet.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|-------|
| 211410 | 9 | 230 | 950 | 307x330x(H)450 | 89,50 |
| 211427 | 16 | 230 | 1650 | 357x380x(H)502 | 99,50 |

Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas



Magnetische Auffangwanne



Der Kessel hält das Getränk nach dem Erhitzen auf Serviertemperatur



PERKOLATOR UND HEISSGETRÄNKESPENDER

- Einwandige Edelstahlausführung mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.
- Der Perkolator hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.
- Mit Füllstandsanzeige, tropffreiem Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt das Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.



208007



209882

PERKOLATOR EINWANDIG

- Einwandige Edelstahlausführung mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.
- Der Perkolator hält den Kaffee nach dem Brühen auf Serviertemperatur.
- Mit Füllstandsanzeige, tropffreiem Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt das Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.

HEISSGETRÄNKESPENDER

- Einwandige Ausführung.
- Ideal für Glühwein und kochendes Wasser für zB Tee.
- Aufwärmzeit: Artikel 209882 (9 Liter) in ± 23 Minuten, Artikel 209899 (18 Liter) in ± 52 Minuten.
- Temperatur stufenlos regelbar von 94 bis 99°C.
- Trockenkochschutz.
- Nicht für Kakao oder heiße Schokolade geeignet.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 208007 | 6 | 230 | 1500 | 340x227x(H)468 | 99,50 |
| 208106 | 10 | 230 | 1500 | 387x275x(H)530 | 139,50 |
| 208205 | 16 | 230 | 1500 | 387x275x(H)595 | 149,50 |

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 209882 | 9 | 230 | 2200 | 340x227x(H)468 | 97,50 |
| 209899 | 18 | 230 | 2200 | 387x267x(H)595 | 129,50 |
| 209905 | 30 | 230 | 2200 | 500x465x(H)490 | 169,50 |

Mit Füllstandsanzeige

Non-Drip Hahn

Dank des Filtereinsatzes ist für grob gemahlene Kaffee kein Filterpapier nötig



KAFFEE-PERKOLATOR UND HEISSGETRÄNKESPENDER, DOPPELWANDIG

- Energiesparend durch doppelwandige Edelstahlausführung.
- Energieverbrauch um 20% niedriger als bei vergleichbaren einwandigen Kesseln.
- Geschweißte, silikonbeschichtete Edelstahlgriffe.
- Mit eingebauter Filterwanne.
- Für grob gemahlene Kaffee ist kein Papierfilter notwendig.
- Der Perkulator hält den Kaffee nach dem Brühen auf

- Serviertemperatur.
- Mit Füllstandsanzeige, Non-Drip Hahn und automatischer Rückstellung.
- Die Kontrollleuchte zeigt des Ende des Brühvorgangs sowie die notwendige Entkalkung an.



211205



211403

KAFFEE-PERKOLATOR, DOPPELWANDIG

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 211106 | 6 | 230 | 1500 | 345x343x(H)517 | 129,50 |
| 211205 | 10 | 230 | 1500 | 386x393x(H)576 | 167,50 |
| 211304 | 16 | 230 | 1500 | 386x393x(H)641 | 179,50 |

HEISSGETRÄNKESPENDER, DOPPELWANDIG

- Thermostatische Temperaturregelung bis 110°C.
- Nicht geeignet für Kakao.

| Artikelnummer | Liter | V | W | mm | € |
|---------------|-------|-----|------|----------------|--------|
| 211403 | 9 | 230 | 2200 | 343x345x(H)517 | 122,50 |
| 211502 | 18 | 230 | 2200 | 386x393x(H)641 | 159,50 |

Doppelwandig - bis zu 20 % Energieeinsparung



Dank des Filtereinsatzes ist für grob gemahlene Kaffee kein Filterpapier nötig



Abtropfbehälter mit Edelstahlgitter





GREEN FIRE

- Dank des Windfangs und optimaler Luftzufuhr, weniger Wärmeschwankungen durch Luftverwirbelungen.
- Leicht zu reinigen durch komplett entnehmbare Brenner und herausnehmbares Abtropfblech GN 2/1.
- Die verbesserten Brenner garantieren eine optimale Hitzeverteilung auf bis zu 90% der Grillfläche.
- Technische Teile sind verdeckt eingebaut.
- Sehr sauberes Brennen.
- Geringe CO₂ Emissionen.
- Abnehmbare FüÙe.



149621



149508

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 2 BRENNER

- Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

| Artikelnummer | - | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--|--------|----------------|--------|
| 149621 | 2 Edelstahl Grillroste Gastronorm 1/1 | 11.6 | 740x612x(H)825 | 735,00 |

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 2 BRENNER

- Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

| Artikelnummer | - | kW[HS] | mm | € |
|---------------|---|--------|----------------|--------|
| 149508 | Emaillierte Grillplatte und Grillrost aus Gusseisen GN 1/1 | 11.6 | 740x615x(H)825 | 795,00 |





149591

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 3 BRENNER

- Emaillierte Grillplatte aus Gusseisen und Gastronorm Rost GN 1/1 enthalten.
- Auslieferung mit Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|----------|
| 149591 | 17.4 | 1078x612x(H)825 | 1 195,00 |

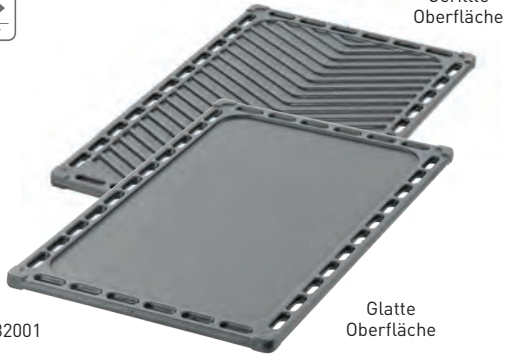


149614

GRILLSYSTEM GREEN FIRE 4 BRENNER

- 2 emaillierte Gusseisen-Grillplatten und 2 Gusseisen-Grillplatten gelocht enthalten.
- Auslieferung mit Edelstahl-Windfang.
- Erhöhter Edelstahlrost zum Warmhalten von Saucen und fertig gegrilltem Essen.
- Gasschlauch mit Schnellverschluss am Grill.
- Gasschlauch und Druckminderer für verbesserte Mobilität zum Anbringen an die Gasflasche.

| Artikelnummer | - | kW[HS] | mm | € |
|---------------|-------------------|--------|-----------------|----------|
| 149614 | mit Rollengestell | 22 | 1400x612x(H)825 | 1 680,00 |



Gerillte Oberfläche

932001

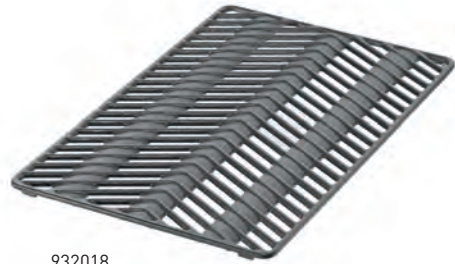
Glatte Oberfläche



GUSSEISEN-GRILLPLATTE

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

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



932018



GUSSEISENGRILL

- Passend für alle Griller Green Fire Profi Line.

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



149522

149539

HINTERE ARBEITSPLATTE FÜR GRILLSYSTEM GREEN FIRE

- Geeignet für: 149508, 149621, 149607, 149614.
- Die hintere Oberseite 149539 ist halb so breit wie das Green Fire mit 4 Brennern.
- Zwei davon ergeben ein hinteres Oberteil in voller Breite für das Green Fire mit 4 Brennern.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 149539 | 650x298x(H)160 | 107,50 |

SEITLICHE ARBEITSPLATTE FÜR GRILLSYSTEM GREEN FIRE

- Passend für: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 149522 | 480x298x(H)160 | 99,50 |



NEW

932094

GASSCHLAUCH FÜR GREEN FIRE GRILLS

- Für HENDI Green Fire Grills mit den Artikelnummern 149607, 149614, 149621, 149508 oder 149591.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 932094 | 29,50 |



170045

GRILLSPIESS - 24 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 170045 | 24 | (L)210 | 6,25 |



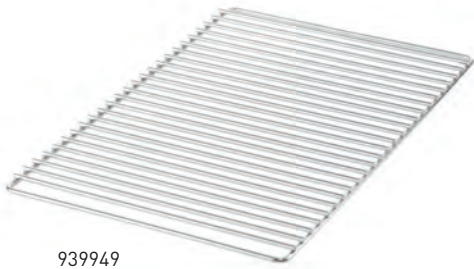
170120

GRILLSPIESS - 6 STK.



| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 170120 | 6 | (L)250 | 4,50 |
| 170328 | 6 | (L)350 | 6,25 |





939949



939956



ROST

- Verchromter Rost.
- Passend für alle Griller Green Fire Profi Line.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 939949 | 325x530 | 14,95 |

FLAMMSCHUTZ

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

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 939956 | 650x530 | 32,50 |



152706

152805



152904

LAVASTEINE - FEIN

- Für verschiedene Arten von Gasgrills geeignet.
- Feine, relativ kleine Steine.

| Artikelnummer | - | Gewicht (kg) | € |
|---------------|-----|--------------|------|
| 152706 | Box | 3 | 7,75 |

LAVASTEINE - GROB

- Geeignet für verschiedene Arten von Gasgrills.
- Grobe, relativ große Steine.

| Artikelnummer | - | Gewicht (kg) | € |
|---------------|--------|--------------|-------|
| 152904 | Beutel | 9 | 17,25 |
| 152805 | Box | 5 | 13,25 |

MINI-PFANNENKUCHENPLATTE

- Für alle Green Fire Profi Line Griller geeignet.

| Artikelnummer | € |
|---------------|----------|
| 149553 | 1 325,00 |



149553





700051

GASGRILL EUROPA

- Der Gasgrill Europa verfügt über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Die 3 Brenner sind mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Der Gasgrill Europa verfügt über ein komplett schwarz epoxidbeschichtetes Rahmengestell mit vier Rollen (2 davon Lenkrollen) und einem sicheren Gasflaschenhalter.
- Fett, das während des Grillens aus dem Fleisch austritt, wird durch einen speziellen Kanal in einen Fettauffangbehälter umgeleitet.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Lavasteine und Pfanne sind im Lieferumfang enthalten.
- Grillfläche: 1100x500 mm.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|----------|
| 700051 | 21.6 | 1260x580x(H)900 | 3 350,00 |



700105

GASGRILL ATLANTA

- Der Gasgrill Atlanta verfügt dank optimaler Wärmeverteilung und effizienter Heißluftzirkulation im Inneren des Brennergehäuses über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Die 3 Brenner sind mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Die Brenner sind komplett aus Edelstahl gefertigt, und die Roste sind zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Die 3 jeweils separat einstellbaren Brenner ermöglichen die Unterteilung der Grillfläche in unterschiedliche Hitzezonen und ermöglichen so ein gleichzeitiges Garen von Fleisch, Gemüse, Fisch und mehr.
- Der Gasgrill Atlanta verfügt über ein komplett schwarz epoxidbeschichtetes Rahmengestell mit vier Lenkrollen und einem sicheren Gasflaschenhalter.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Grillfläche: 1100x500 mm.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|----------|
| 700105 | 13 | 1285x770x(H)917 | 3 250,00 |



700044

GASGRILL TAMPA

- Der Gasgrill Tampa verfügt dank optimaler Wärmeverteilung und effizienter Heißluftzirkulation im Inneren des Brennergehäuses über hervorragende Gareigenschaften.
- Die hohe Temperatur brät beispielsweise Fleisch gleichmäßig und schnell und verhindert das Anhaften des Grillguts am Rost, auch wenn dieser nicht eingefettet ist.
- Der Brenner ist mit Thermoelementen gesichert und elektronisch gezündet.
- Die Brenner sind komplett aus Edelstahl gefertigt, und die Roste sind zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Der Gasgrill Tampa verfügt über ein komplett schwarz epoxidbeschichtetes Rahmengestell mit vier Rollen (2 davon mit Bremse) und einem sicheren Gasflaschenhalter.
- Fett, das während des Kochens aus dem Fleisch austritt, wird durch eine spezielle Rinne in einen Fettauffangbehälter umgeleitet.
- Dank der tiefgesetzten Gasflaschenhalterung können Sie die Gasflasche sicher unter der Grillfläche platzieren.
- Grillfläche: 1022x500 mm.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|----------|
| 700044 | 10 | 1260x580x(H)900 | 2 250,00 |



146002



Brennereinheit kann zur einfachen Reinigung entfernt werden



146804

FIESTA 600

- Untergestell aus Chromstahl mit Paellapfanne aus Flachstahl Ø 600 mm.
- Mit Gasschlauch, Elektrozündung und Druckminderer.
- Der runde Brenner hat ein Thermoelement.
- Brennereinheit ausbaubar zwecks einfacher Reinigung.
- Das Untergestell bietet Platz für Gasflaschen mit 5 kg oder 6 kg.
- Geeignet für Propangas, Verbrauch 334 g/Std.

| Artikelnummer | kW(HS) | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 146002 | 4.8 | 600x600x(H)870 | 795,00 |

FIESTA 800

- Untergestell aus Chromstahl mit Paellapfanne aus Flachstahl Ø 800 mm.
- Mit Gasschlauch, Elektrozündung und Druckminderer.
- Der runde Brenner hat ein Thermoelement.
- Brennereinheit ausbaubar zwecks einfacher Reinigung.
- Das Untergestell bietet Platz für Gasflaschen mit 5 kg oder 11 kg.
- Geeignet für Propangas, Verbrauch 489 g/Std.

| Artikelnummer | kW(HS) | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 146804 | 7 | 800x800x(H)900 | 920,00 |



PAELLAPFANNE

622407

- Hochwertige Pfannen aus Flachstahl. 2 praktische Tragegriffe.
- Pflegehinweis: Ölen Sie die Pfanne nach Gebrauch ein, um Rost vorzubeugen.

| Artikelnummer | -Geeignet für | mm | € |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| 622100 | | ø340x(H)40 | 10,75 |
| 622308 | | ø460x(H)40 | 18,95 |
| 622407 | Gasgrill 146002 | ø600x(H)40 | 41,25 |
| 622605 | Gasgrill 146804 | ø800x(H)50 | 99,50 |

GRILLSCHÜRZE

- Canvas 280 g/m².
- Flammhemmende Beschichtung.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 556696 | 810x660 | 14,95 |



556696



BAKE- & GRILL-MASTER



154601

BAKE-MASTER MINI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas)
- Verbrauch 0,215 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154601 | 5.8 | 340x540x(H)300 | 169,50 |



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 590x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch: ca. 0,430 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154618 | 11.6 | 650x540x(H)300 | 269,50 |



154700

Inkl.
emailierter
Bratpfanne

GRILL-MASTER MINI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Verchromter Rost und emaillierte Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,215 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154700 | 5.8 | 340x540x(H)840 | 212,50 |



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Inkl. verchromtem Rost und emailierter Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 590x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,430 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154717 | 11.6 | 650x540x(H)840 | 337,50 |



ROAST-MASTER, MAXI-AUSFÜHRUNG

- Standgrill mit verchromtem Grillrost und besonders robustem Flammenschutz.
- Gehäuse und Flammenschutz aus Edelstahl 18/0.
- Elektronische Zündung und Thermoelement.
- Inklusive Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Propan-/Butangasflaschen.
- Verbrauch: 0,430 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154878 | 11.6 | 650x540x(H)840 | 298,50 |



154878



144923

SCHUTZHÜLLE

- Aus UV-resistentem PEVA-Stoff.

| Artikelnummer | - | mm | € |
|---------------|-----------------------------|----------------|-------|
| 144923 | Grill- / Roast- Master Maxi | 720x560x(H)360 | 16,75 |
| 154717 | 154878 | | |



154540



154908



ROAST-MASTER, MAXI 50-AUSFÜHRUNG

- Gehäuse aus Edelstahl 18/0.
- Inkl. verchromtem Rost und emaillierter Bratpfanne.
- Innere Abmessungen der Bratpfanne: 290x480 mm.
- Elektronisches Zündgerät und Thermoelement.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Gasflaschengas (Propan-/Butangas).
- Verbrauch 0,430 m³/h.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|----------------|--------|
| 154540 | 11.6 | 650x540x(H)840 | 315,50 |



GRILL-MASTER QUATTRO

- Gehäuse und 2 Abtropfschalen komplett aus Edelstahl.
- Geeignet für Propangas mit vier einzelnen einstellbaren Brennern ausgestattet.
- Inkl. 2 vernickelten Rosten und einer emaillierten Grillplatte (590x480 mm).
- Mit Thermoelement, elektronischer Zündung.
- Mit Gasschlauch und Druckminderer.
- Verbrauch 0,8 m³/h.
- Mit Ablageboden und 4 Rädern für bestmögliche Mobilität.

| Artikelnummer | kW[HS] | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| 154908 | 22 | 1330x600x(H)920 | 595,00 |



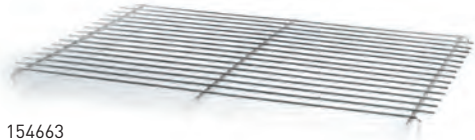
NEW

154632

GITTERROST FÜR GRILL-MASTER

- Für HENDI Grill-Master Geräte mit den Artikelnummern 154717, 154878, 154908 geeignet.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 154632 | 16,95 |

NEW

154663

GITTERROST FÜR GRILL-MASTER MINI

- Gitterrost aus Edelstahl für den HENDI Grill-Master Mini mit der Artikelnummer 154700.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 154663 | 540x340 | 17,95 |

NEW

148723

GITTERROST FÜR XANTOS GRILL

- Für den HENDI Xantos Grill mit der Artikelnummer 148624.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 148723 | 54,50 |

NEW

154687

BACKBLECH EMAILLIERT FÜR BAKE- UND GRILL-MASTER MINI

- Für HENDI Bake- und Grill-Master Mini Geräte mit den Artikelnummern 154601, 154700.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 154687 | 42,50 |

NEW

152157

DRUCKREGLER 50 MBAR FÜR PROPAN- UND BUTANGRASGRILLS

- Für HENDI Gasgrills und Hockerkocher.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 152157 | 15,95 |

NEW

152188

DRUCKREGLER 37 MBAR

- Druckregler 37mBar BE uni mit Anschluss und Schlauchschelle. Für den Einsatz mit Grills und Terrassenheizern.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 152188 | 15,95 |

NEW

145678

GUMMIDICHTUNG FÜR DRUCKREGLER

- Für HENDI Bake-, Grill- & Roast-Master (154908, 154502, 154601, 154618, 154700, 154717).

| Artikelnummer | € |
|---------------|------|
| 145678 | 0,75 |

NEW

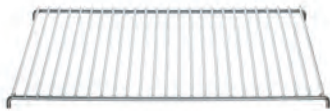
145753

GASSCHLAUCH FÜR BAKE-, GRILL- UND ROAST-MASTER

- Für HENDI Bake-, Grill- & Roast-Master Geräte mit den Artikelnummern 154908, 154502, 154601, 154618, 154700, 154717 geeignet.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 145753 | 18,50 |



NEW

155028

GITTERROST FÜR ROAST-MASTER 50/50

- Hergestellt aus verchromtem Stahl.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|-------|
| 155028 | 477x300 | 14,00 |

NEW

154885

GITTERROST FÜR ROAST-MASTER

- Für den HENDI Roast-Master mit der Artikelnummer 154878.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 154885 | 23,95 |

NEW

154632

GITTERROST FÜR GRILL-MASTER

- Für HENDI Grill-Master Geräte mit den Artikelnummern 154717, 154878, 154908 geeignet.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 154632 | 16,95 |

GRILLPFANNE, EMAILLIERT

- Innenabmessungen: 590x480 mm.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------------|-------|
| 154656 | 700x520x(H)55 | 89,50 |



154656

**XENON PRO**

- Dieser Powergrill aus Chromstahl lässt sich aufgrund der zwei Räder einfach bewegen.
- Das einklappbare Untergestell ermöglicht einen einfachen und platzsparenden Transport.
- Da der Brenner im windgeschützten Gehäuse eine hohe Temperatur erzeugt, eignet sich dieser Grill insbesondere für das Grillen von großen Stückzahlen in kürzester Zeit.
- Auf Grund der hohen Temperatur ist der Grill einfach zu reinigen, da Fettreste zu Asche verbrennen und diese wesentlich einfacher zu entfernen ist als Fett.
- Auslieferung mit Thermoelement und elektronischer Zündung sowie Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Propangas.
- Rostfläche 860x260 mm (2 Roste von je 430x260 mm) Fahrbar, Gestell einklappbar.
- Verbrauch 536 g/h.

| Artikelnummer | kW(HS) | mm | € |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| 148105 | 7.5 | 1120x410x(H)900 | 579,50 |



148105

**GASSCHLAUCH FÜR XENON PRO UND FIESTA GRILLS**

- Für den HENDI Xenon Pro Grill mit der Artikelnummer 148105.
- Für den HENDI Hockerkocher Profi Line mit der Artikelnummer 147108.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 152171 | 15,00 |

**NEW**

HOLZKOHLEGRILLS

– Edelstahl 18/0 mit abnehmbaren Füßen.



150603



150801

HOLZKOHLEGRILL PATIO

- Ausgestattet mit 2 Rosten zu je 345x345 mm.
- Innenmaße Grillwanne: 710x350x(H max.)110 mm.
- Doppelter Boden dient als Ascheauffangbehälter.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|--------|
| 150603 | 770x380x(H)760 | 198,50 |

HOLZKOHLEGRILL RESTO

- Inkl. 3 Rosten von je 345x345 mm

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|-----------------|--------|
| 150801 | 1145x380x(H)770 | 259,50 |

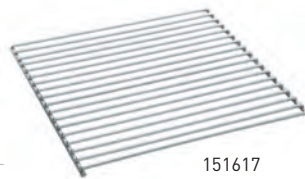


NEW

GITTERROST FÜR HOLZKOHLEGRILLS

- Für die HENDI Holzkohlegrills mit den Artikelnummern 150603, 150801.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 151617 | 23,95 |



151617

NEW

HOLZKOHLE MARABU

- Zur Verwendung in professionellen Catering-Einrichtungen bestimmt.
- Zum Grillen von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Vorspeisen.
- Hergestellt durch Karbonisierung von Hartholz bei Temperaturen zwischen 400°C und 700°C, ohne Luft.
- Hergestellt aus der invasiven Karibuspflanze, die in Kuba wächst – perfekter Rohstoff für eine umwelt- und sozial-verantwortliche Produktion. 100 % natürlich.
- Gibt beim Verbrennen ein rauchiges Aroma frei, das den Lebensmitteln einen einzigartigen Geschmack verleiht.
- Niedriger Zündfunkenpegel.
- Verdoppelung der Brennzeit im Vergleich zu klassischen Weichkohlesorten.

| Artikelnummer | Gewicht (kg) | € |
|---------------|--------------|-------|
| 199541 | 10 | 25,95 |



199541

RÄUCHERHOLZSTÜCKE

- Ideal für mittlere bis hohe Temperaturen.
- Ideal für Pizzabacköfen, Backöfen im Freien und Grills - kann direkt auf Holzkohle verwendet werden.
- Für ein einzigartig rauchiges Aroma und einen besonderen Geschmack Ihrer Lieblingsgerichte.
- Hergestellt aus hochwertigem Holz bzw. aus Holzfässern.
- Unser Angebot umfasst Räucherholzstücke aus:
 - Wein-, Whisky- oder Cognacfässern.
 - Buchen-, Oliven-, Zitrus-, Mandel- oder Pfirsichholz.



PFIRSICH

199503

3 kg

€ 22,50



BUCHE

199459

3 kg

€ 22,50



ZITRUSFRÜCHTE

199480

3 kg

€ 22,50



EICHE

199466

3 kg

€ 22,50



MANDEL

199497

3 kg

€ 22,50

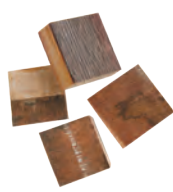


OLIVE

199473

3 kg

€ 22,50

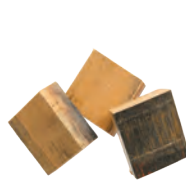


ROTWEIN

199510

3 kg

€ 22,50



COGNAC

199534

3 kg

€ 22,50



WHISKEY

199527

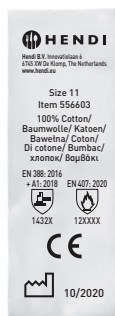
3 kg

€ 22,50





556603

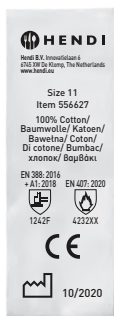


OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE - 2 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556603 | 2 | (L)350 | 10,95 |



556627

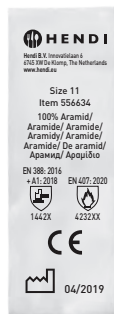


OFENHANDSCHUHE, GLASFASER - 2 STK.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556627 | 2 | (L)360 | 21,95 |



556634



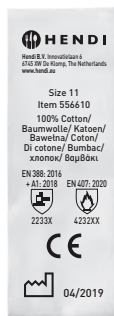
OFENHANDSCHUHE, HITZERESISTENT - 2 STK.

- Hitzeresistent bis zu 250°C.
- Hoher Tragekomfort.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556634 | 2 | (L)300 | 20,50 |



556610



OFENHANDSCHUHE, FEUERFESTE BAUMWOLLE - 2 STK.

- Extra lang zum Schutz des Unterarms.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|-------|
| 556610 | 2 | (L)380 | 14,50 |



525524

525531

525555

DRAHTBÜRSTEN-SET, SCHMAL - 3 STK.

- Set aus 3 verschiedenen schmalen Bürsten.
- Besteht aus einer Bürste mit Edelstahlborsten, einer mit Messingborsten und einer mit Nylonborsten.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 525524 | 3 | (L)178 | 3,25 |
| 525531 | 3 | (L)230 | 3,65 |

DRAHTBÜRSTEN-SET AUS MESSING UND EDELSTAHL - 2 STK.

- Set aus 2 verschiedenen Bürsten (1x Edelstahlborsten und 1x Messingborsten) mit jeweils 4 Reihen zu je 14 Borsten.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 525555 | 2 | (L)290 | 5,95 |



525548



DRAHTBÜRSTE

- Aus Polypropylen mit 8 Reihen und je 8 Edelstahlborsten.
- Mit Stahlkratzer und langem Griff.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 525548 | 70x310x(H)85 | 3,75 |



525425

525432



DRAHTBÜRSTE Y-FÖRMIG

- Aus Edelstahldraht.
- Komfortabler Griff mit Schlaufe.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|---------|------|
| 525425 | 310x170 | 3,75 |
| 525432 | 520x170 | 5,25 |



525562

DRAHTBÜRSTE

- Bequemer schwarzer Kunststoffgriff mit Stahlborsten.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------|------|
| 525562 | 150x55 | 2,75 |



525418



DRAHTBÜRSTE

- Aus Polypropylen mit 8 Reihen zu je 9 Edelstahlborsten.
- Mit Stahlscraper.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|--------------|------|
| 525418 | 70x200x(H)80 | 3,25 |



525517



DRAHTBÜRSTE - 2 STK.

- Aus Holz mit 4 Reihen und je 14 Stahlborsten.

| Artikelnummer | Stückzahl | mm | € |
|---------------|-----------|--------|------|
| 525517 | 2 | (L)290 | 4,25 |



855218

855201



GRILLPLATTENSCHABER

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|------------|-------|
| 855201 | 100x320 | 15,75 |
| 855218 | - 10 Stück | 5,25 |

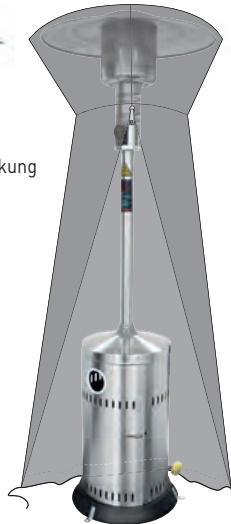


TERRASSENHEIZER



272602

Schutzabdeckung
– separat zu
bestellen



144916



Leicht zu transportieren dank
seiner 2 praktischen Räder



Einschließlich elektronischer
Zündung, Gasschlauch
und Druckregler



Höhenverstellbar,
Modell 272701

272701

TERRASSENHEIZER

- Geeignet für Propan- oder Butangas.
- Einfacher Transport mit zwei Rädern.
- Mit Elektrozündung, Gasschlauch und Druckminderer.
- Mit Kippsicherung.

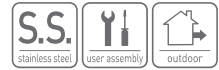
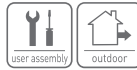
TERRASSENHEIZER MIT ROLLEN - HÖHENVERSTELLBAR

- Geeignet für Propan- oder Butangas.
- Zwei Rollen und ein verstellbarer Mittelschacht erleichtern Transport und Lagerung.
- Mit Elektrozündung, Gasschlauch und Druckminderer.
- Mit Kippsicherung.
- Höhe eingefahren: 160 cm (nur Lagerung und Transport).
- Höhe ausgefahren: 220 cm.

| Artikelnummer | kW | mm | € |
|---------------|-------------|--------------|--------|
| 272602 | 12.5 | ø770x(H)2200 | 325,00 |
| 144916 | Schutzhülle | ø790x(H)2220 | 27,95 |

| Artikelnummer | kW | mm | € |
|---------------|-------------|--------------|--------|
| 272701 | 12.5 | ø770x(H)1580 | 332,50 |
| 144916 | Schutzhülle | ø790x(H)2220 | 27,95 |





Schutzabdeckung
- separat zu bestellen



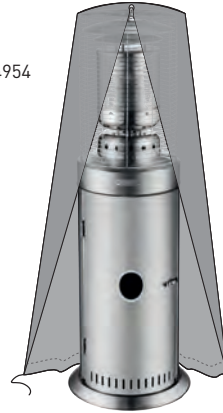
144909



272404

Schutzabdeckung
- separat zu bestellen

144954



272275

GASSCHLAUCH FÜR TERRASSENHEIZER

- Für die HENDI Terrassenheizer mit den Artikelnummer 272602, 272701, 272404.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 272275 | 17,00 |



152188

DRUCKREGLER 37 MBAR

- Druckregler 37mBar BE uni mit Anschluss und Schlauchschelle. Für den Einsatz mit Grills und Terrassenheizern.

| Artikelnummer | € |
|---------------|-------|
| 152188 | 15,95 |



272411

TERRASSENHEIZER PYRAMIDE

- Heizt mit echter Flamme in einer Glasröhre für ein tolles Ambiente.
- Aluminiumoptik mit schwarzen Seitenteilen und einer Quartz-Glassröhre.
- Gasbehälter passt in den Sockel.
- Inklusive elektronische Zündung, Gasschlauch und Druckminderer.
- Mit Kippschutz.
- Geeignet für Propan- oder Butangas.
- Artikel in Deutschland nicht verfügbar!

| Artikelnummer | kW | mm | € |
|---------------|-------------|-----------------|--------|
| 272404 | 11.2 | 500x500x(H)2220 | 569,50 |
| 144909 | Schutzhülle | 480x480x(H)2220 | 27,95 |

LOUNGE-HEIZSTRAHLER

- Kompaktes Design mit Flügeltür zum leichteren Einsetzen der Gasflasche.
- Mit Kippschutz, Flammenwächter und Flammenschutz für erhöhte Sicherheit.
- Inklusive elektronischer Zündung, Gasschlauch und Druckminderer.
- Geeignet für Propan- oder Butangas, geeignet für maximal 15-Liter Gasflaschen.
- Leichter und sicherer Transport dank der 2 montierten Räder.

| Artikelnummer | kW | mm | € |
|---------------|-------------|--------------|--------|
| 272411 | 8.5 | ø556x(H)1430 | 389,50 |
| 144954 | Schutzhülle | ø580x(H)1460 | 19,95 |





272428



INFRAROT-HEIZGERÄT „BOLA“

- Mit diesem leistungsstarken Infrarot-Heizgerät, können Sie Ihren Gästen selbst an kalten Tagen eine angenehme Atmosphäre bieten.
- Ideal für die Wandmontage geeignet.
- Heizlampen neuester Karbon-Technologie versprechen längere Betriebszeiten und eine höhere Heizleistung, bei gleichzeitig geringerem Energieverbrauch und besserer Umweltverträglichkeit.
- Das robuste Gehäuse ist aus hitzebeständigem Aluminium gefertigt.
- Die beiliegende Fernbedienung ermöglicht das stufenweise Einstellen verschiedener Wärmegrade und Timerzeiten und garantiert so besten Bedienkomfort.
- Die Leistung kann in 4 Stufen eingestellt werden.
- Mit integriertem Timer, der auf bis zu 25 Stunden eingestellt werden kann.



| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|---------------|--------|
| 272428 | 230 | 2500 | 879x85x(H)195 | 198,50 |

DREIBEIN FÜR INFRAROT-PATIOHEIZUNG

- Zur Verwendung mit Bola Infrarot-Territoriumheizung 272428.

| Artikelnummer | mm | € |
|---------------|----------------|-------|
| 270349 | 364x495x(H)601 | 39,50 |



INFRAROT-HEIZGERÄT „TORNADO“

- Mit diesem leistungsstarken Infrarot-Heizgerät, der für den Innen- und Außenbereich geeignet ist, können Sie Ihren Gästen selbst an kalten Tagen eine angenehme Atmosphäre bieten.
- Dank eines praktischen Ständers ist das Gerät auch ideal für den freistehenden Betrieb geeignet.
- Heizlampen neuester Karbon-Technologie versprechen längere Betriebszeiten und eine höhere Heizleistung, bei gleichzeitig geringerem Energieverbrauch und besserer Umweltverträglichkeit.
- Das robuste Gehäuse ist aus hitzebeständigem Aluminium gefertigt.
- Die beiliegende Fernbedienung ermöglicht das stufenweise Einstellen verschiedener Wärmegrade und Timerzeiten und garantiert so besten Bedienkomfort.
- Die Leistung kann in 2 Stufen eingestellt werden.
- Mit integriertem Timer, der auf bis zu 25 Stunden eingestellt werden kann.

| Artikelnummer | V | W | mm | € |
|---------------|-----|------|---------------|--------|
| 272435 | 230 | 2000 | 130x90x(H)900 | 198,50 |



272435



GENERELLE INFORMATIONEN

Dieser Katalog ist urheberrechtlich geschützt. Die Anwendung für kommerzielle Aktivitäten ist nur zulässig, wenn der ursprüngliche Kontext erhalten bleibt, und eine ausdrückliche Zustimmung zur Anpassung durch den Herausgeber schriftlich erteilt wird. In allen Fällen, von ganzer oder teilweiser Reproduktion, muss HENDI als Unternehmen namentlich angegeben werden. Aufgrund unseres Strebens nach kontinuierlicher Weiterentwicklung der Produkte behalten wir uns das Recht vor, Produktspezifikationen, Preis und Aussehen ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Satz- und Druckfehler sind vorbehalten. Die gedruckten Farbstellungen der Produkte in diesem Katalog können vom tatsächlichen Aussehen der Produkte abweichen. Für weitere Informationen besuchen Sie uns auch unter www.hendi.eu



LEGENDE FÜR DIE IM KATALOG ANGEFÜHRTEN PIKTOGRAMME

| | | | | | |
|------------|--|--|-------------------------------|--|---------------------------------|
| | Energiesparende Produkte | | Lebensmittelkonform | | Polyethylen HD |
| | Entspricht den HACCP-Richtlinien | | Nicht lebensmittelkonform | | Polyethylen LD |
| NEW | Neuartikel | | Kühlung | | Polypropylen |
| | Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich | | Zur Selbstmontage | | Expandierte Polyethylenpolymere |
| | Nur zur Verwendung im Innenbereich | | Temperaturbeständig bis | | Polycarbonat |
| | Nur zur Verwendung im Außenbereich | | Temperaturbeständig von / bis | | ABS-Plastik |
| | Geeignet zur Verwendung auf einem Gasherd | | Aluminium | | POM-Plastik |
| | Geeignet nur für Gasherde | | Aluminiumguss | | Polyamide |
| | Geeignet zur Verwendung auf einem Elektroherd | | Edelstahl | | SAN-Plastik |
| | Geeignet zur Verwendung auf einem Cerankochfeld | | Edelstahl 18/0 | | Festpolymer hitzebeständig |
| | Geeignet zur Verwendung auf einem Induktionskochfeld | | Edelstahl 18/8 | | Silikon |
| | Nicht induktionsgeeignet | | Edelstahl 18/10 | | Plexiglas |
| | Mikrowellengeeignet | | Deutscher Stahl X50CrMoV15 | | Frei von Bisphenol A |
| | Nicht mikrowellengeeignet | | Karbonstahl | | Fieberglas |
| | Geschirrspülmaschinengeeignet | | Verzinkt | | Melamin |
| | Nicht geschirrspülmaschinengeeignet | | Verchromt | | Porzellan |
| | Geeignet zur Verwendung in Öfen | | Vernickelt | | Rutschfest |
| | Stapelbar | | Polyethylen | | Magnetisch |

