



HENDI

Tools for Chefs | 2020

TÖPFE UND
PFANNEN



GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHEN-
ARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



PIZZA, PASTA
& KEBAB



ÖFEN & PASTA



KÜHLUNG
UND VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



HYGIENE



BAR- UND
GETRÄNKE-
ARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



TISCHARTIKEL



BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno



810668

ABRÄUMWAGEN - 7 X GN 1/1

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

Artikelnummer	mm	€
810668	380x550x(H)925	135,95



810613

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.

Artikelnummer	mm	€
810613	615x450x(H)1695	179,50



2 Lenkrollen mit Bremsen



Beidseitige Schnellverriegelung



810651

ABRÄUMWAGEN - 15 X 600X400

- 600x400 mm mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablettts.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810651	690x515x(H)1695	205,00



810606

ABRÄUMWAGEN, ZUSAMMENSCHIEBBAR - 15 X GN 1/1

- Zur platzsparenden Aufbewahren kann dieser Wagen einfach zusammengeschoben werden.
- GN 1/1 mit 15 Einschüben - Zwischenraum 80 mm.
- Mit beidseitiger Verriegelung zur Arretierung der Tablettts.
- 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810606	380x550x(H)1700	225,00



Beidseitige Schnellverriegelung



Zur platzsparenden Aufbewahrung können diese Regalwägen ineinander gestellt werden.



810002

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	910x590x(H)950	94,50



810101

SERVIERWAGEN

- Edelstahl mit Böden aus Chromstahl.
- Drei Regalböden schallgedämpft.
- Max. Traglast pro Boden 50 kg.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Abstand zwischen den Etagenböden 295 mm.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	mm	€
810101	910x590x(H)950	110,95



810149



810156

SERVIERWAGEN IN HOLZOPTIK

- Aus Edelstahl.
- Drei Regalböden.
- Max. Traglast pro Boden: 50 kg
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Arbeitsfläche 830x510mm.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	-	mm	€
810156	dunkles Eichenholz Musterdruck	910x590x(H)950	275,00
810149	Eichenholz Musterdruck	910x590x(H)950	275,00





810224

SERVIERWAGEN SCHWERLAST

- Hergestellt aus Edelstahl, geschweißt für zusätzliche Festigkeit.
- Ausgestattet mit 3 Einlegeböden.
- Maximale Belastung pro Tray 80 kg.
- Ausgestattet mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen.

NEW!

Artikelnummer	mm	€
810224	800x500x(H)850	325,00



810125

SERVIERWAGEN MIT 5 REGALBÖDEN

- Edelstahl.
- Fünf Regalböden.
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon mit Bremse, mit Stoßschutz.
- Zerlegte Ausführung.

NEW!

Artikelnummer	mm	€
810125	910x590x(H)1560	179,50



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	82,50



810514

Zusammenklappbar zur platzsparenden Aufbewahrung beim Transport

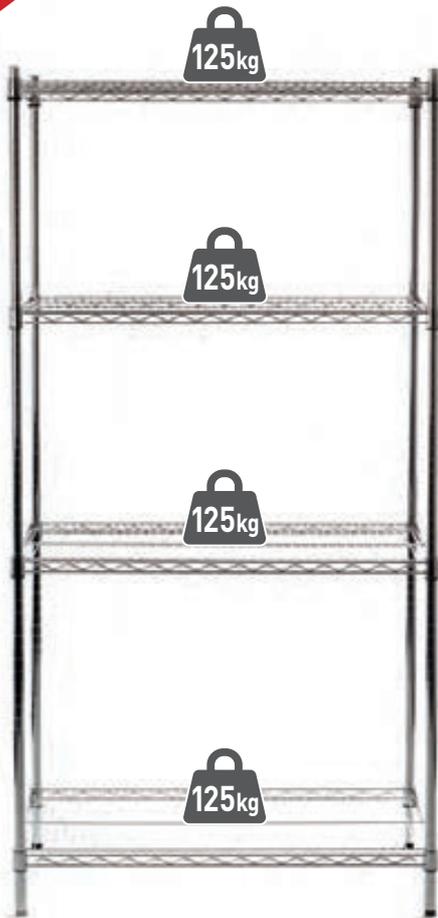
PLATTFORM WAGEN

- 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	99,50

NEW!



812259



812204

REGALSYSTEM 4 BÖDEN

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

Artikelnummer	mm	€
812259	910x455x(H)1830	75,00

REGALSYSTEM, 5 BÖDEN

- Max. Traglast pro Boden 80 kg.
- Mit höhenverstellbaren Füßen.
- Verchromtes Eisen.

Artikelnummer	mm	€
812204	910x455x(H)1830	79,50





812266



812273

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM FÜR GN BEHÄLTER

- Anstelle der Regalböden können Sie in das Regal auch Behälter der Gastronormgröße 1/1.
- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, geschirrspülmaschineneeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.

Artikelnummer	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	207,50
812372	Ausbauhaken	15x42x(H)42	2,25

REGALSYSTEM AUS ALUMINIUM

- Rahmen aus eloxiertem Aluminium.
- Regalböden aus Polypropylen, geschirrspülmaschineneeignet.
- Einfach erweiterbar.
- Traglast 150 kg pro Regalboden.
- Zerlegte Ausführung.

Artikelnummer	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	237,50
812280	Ausbauhaken	15x42x(H)42	2,25

Beliebig erweiterbar



Geschirrspülmaschineneeignete Polypropylenböden





MAX
103 kg



877920



Schaufel



Transparenter
Deckel



4 Lenkrollen

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 $\varnothing 75$ mm, einschließlich zwei Lenkrollen mit Feststellern für einen leichteren Transport.
- Ergonomische Höhe von 71 cm, ideal zum Unterbringen unter einen Arbeitstisch.
- Gewicht 14 kg.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	157,50
877920	98	394x755x(H)735	169,50



Mehl



Zucker



Salz



Müsli



Reis



877937



Abstand zwischen den
Regalen 270/290 mm



4 Lenkrollen



SERVIERWAGEN, 3 ETAGEN

- Entwickelt für Restaurants, Bars, Catering-Betriebe und für alle Anlässe, bei welchen ein schneller, effizienter und sicherer Transport von Tischgeschirr benötigt wird.
- Polyethylen-Böden, Aluminium-Rahmen.
- Einfach zu reinigen.
- Abstand zwischen den Böden, 270/290mm.
- Arbeitsfläche 750x500mm.
- Max. Traglast 103 kg.

Artikelnummer	mm	€
877937	1280x510x(H)980	119,50



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 (ø20 mm) große Räder und 2(ø10 mm) gebremste Lenkrollen.
- Geschmolzenes Eis wird über eine Ablaufritze 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.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	542,50

AMER★BOX



MAX 110 L



877883



Abtropfgitter



2 Lenkrollen mit Bremsen



Ablasshahn



Schaufel



TELLERWAGEN

- Gewährleistet den sicheren Transport von Geschirr.
- Mobile Schutzvorrichtungen aus Polyethylen ermöglichen die Beladung mit Tellern unterschiedlicher Größe.
- Extrem robustes Design aus Polyethylen schützt das Geschirr vor Absplittern oder Bruch.
- Anzahl der Tellerstapel: 6
- Teller pro Stapel: 50
- 2 (ø20 mm) große Räder und 2 Lenkrollen mit Feststeller.
- Stoß- und schlagfest.
- Vinylbezug zur Erfüllung strenger Hygienevorschriften inklusive.
- Tellerdurchmesser von ø170 bis ø330 mm.

Artikelnummer	mm	€
877906	930x720x(H)785	545,00



877906



Jeder Trolley wird mit einer Vinylabdeckung ausgeliefert zur hygienischen Lagerung



Platz für bis zu 50 Teller pro Reihe



2 Vorderräder mit Bremsen



ø127



ø330



4x ø230-335 mm



6x ø118-230 mm



4x ø115 mm
2x ø140 mm
2x ø230 mm



5x ø128 mm
2x ø231 mm



5x ø102 mm
2x ø334 mm



877845



4 Verschlüsse



Entlüftungsklappe



877852



THERMO CATERING CONTAINER GN 1/1, TOPLOADER

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

Artikelnummer	mm Innen	mm	€
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	169,50
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	182,50



1x GN 1/1



2x GN 1/2



2x GN 1/4
1x GN 1/2



1x GN 2/3
1x GN 1/3



3x GN 1/3



4x GN 1/4



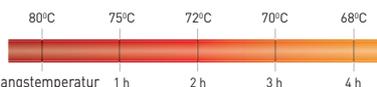
2x GN 1/6
2x GN 1/3



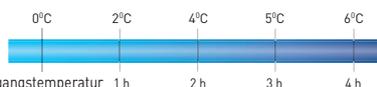
6x GN 1/6

Temperaturrentwicklung

Heiß



Kalt



4 stabile Verschlussklammern Platzhalter zum Beschriften



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.
- Eingelassener Wasserhahn - Schutz vor Transportschäden.
- Geliefert mit Aufklebern zur schnellen Identifizierung von Getränken.
- Entlüftung zum leichteren Öffnen des Deckels.
- Stoß- und schlagfest.
- Abgerundete Kammer mit Nuten zum Zapfhahn.

Artikelnummer	Liter	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	137,50
877876	18	230x420x(H)620	172,50



877869



877876

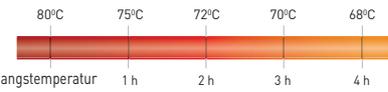
877814



Entlüftungs-klappe

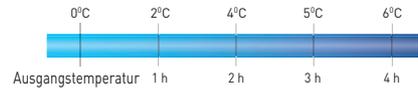
Temperatrentwicklung

Heiß

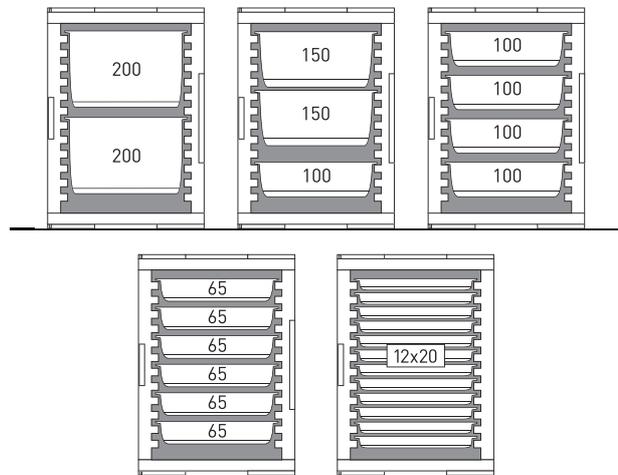


Tür mit Dichtung

Kalt



877821
2 Räder mit Bremsen



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: 2 Stück plus 1
 - Gastronorm-Behälter 100 mm tief.
 - Gastronorm-Behälter 200 mm tief: 2 Stück.

Artikelnummer	mm Innen	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	259,50

TROLLEY FÜR THERMO CONTAINER

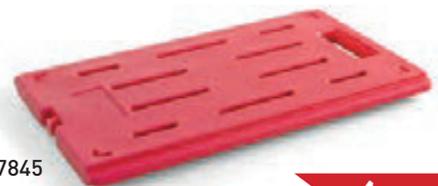
Artikelnummer	mm	€
877821	530x710x(H)230	117,50



Heiz-, Kühl- und Gefrier-elemente auf den Seiten **258-259**.



707845



NEW!



707753



707821





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	109,50



Passend für Euro Paletten
- 4 Boxen pro Lage



707845



AUFHEIZELEMENT

- Kann bis zu 90°C erhitzt werden.
- Zum Erhitzen, legen Sie das Element in einen Edelstahlbehälter und erhitzen Sie es in einem Konvektionsofen bis zu max 90°C für maximal 40 Minuten.

Artikelnummer	GN	mm	€
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	35,95
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	19,95

707821



KÜHELEMENT

- Für den Einsatz in Thermoboxen, hält die Temperatur dank der eutektischen Platte 3 bis 4 Stunden lang zwischen 0 und 5°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.
- Zur Verwendung in: 707814, 707999, 707661.

Artikelnummer	GN	mm	€
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	21,95
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	13,95



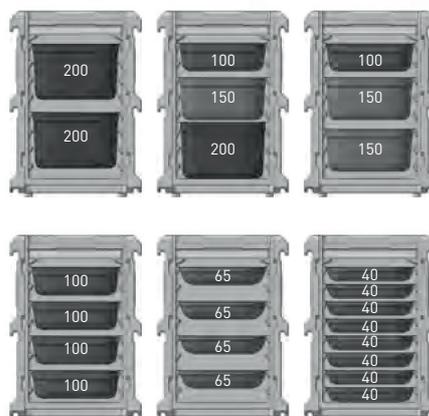
THERMO CATERING CONTAINER

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

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	189,00



707999



NEW!

GEFRIER-ELEMENT

- 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.



707753

Artikelnummer	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	24,95
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	14,95



707982

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 Gastronorm 1/1 geeignet.
- Gehäuse aus expandiertem Polypropylen (EPP) 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	63,95





707968

707951

THERMOBOX KITCHEN LINE

- Perfekt für den Transport von heißen oder kalten Produkten.
- Die Behälter aus geformtem Schaumstoff Polypropylen (EPP) bieten eine hohe Isolation.
- Hält Temperaturen von -20°C bis +110°C stand.
- Mit seitlich versenkten Griffen.

Artikelnummer	Liter	mm Innen	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	29,95
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	59,50
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	49,50
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	34,95
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	31,95



707975



707814



KÜHLADAPTER EPP GN 1/1

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

Artikelnummer	mm	€
707814	600x400x(H)85	26,50

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	142,50



209509

707845



Heiz-, Kühl- und Gefrieremente auf den Seiten 258-259

707753



707821



S.S.
stainless steel



710203



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
- Zwei Griffe für den Transport
- Flexibles Material schützt den Behälter und den Boden vor Beschädigung
- Stapelbar

Artikelnummer	Liter	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	146,50
710203	20	ø330x(H)360	187,50
710302	35	ø330x(H)570	225,00



S.S.
stainless steel

user assembly



ARBEITSTISCH SCHWERLAST

- Höhenverstellbare FüÙe.
- Arbeitsplatte und Zwischenboden verstrebt.
- Stabile Konstruktion.

Artikelnummer	mm	€
810705	1000x700x(H)850	249,50
810712	1200x700x(H)850	279,50
810729	1400x700x(H)850	309,50
810736	1600x700x(H)850	339,50
810743	1800x700x(H)850	369,50

Verstärkte
Arbeitsplatte
und Boden



810705

ARBEITSTISCH

- Arbeitsplatte aus Edelstahl, Ablage aus verzinktem Stahl.
- Höhenverstellbare FüÙe.
- Robuste Konstruktion.

NEW!

Artikelnummer	mm	€
812440	1000x600x(H)850	149,50
812457	1200x600x(H)850	164,50
812464	1400x600x(H)850	184,50
812471	1600x600x(H)850	209,50
812488	1800x600x(H)850	235,00



812440

WANDREGAL - DOPPELT

- Zwei Ebenen.
- Mit Aufkantung zur Aufrechterhaltung der Hygiene.
- 1800 mm breite Ablage mit 3 verstärkten Konsolen.
- Zur Reinigung abnehmbar.

Artikelnummer	mm	€
970232	1000x355x(H)600	165,00
970249	1200x355x(H)600	177,50
970256	1400x355x(H)600	190,00
970270	1800x355x(H)600	220,00



970232