

20
JAHRE
JUBILÄUM



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT



RABY HUNT

NOVITÀ HENDI 2019
APPARECCHI ELETTRICI

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE

- Bollitore smaltato.
- Manici isolati e rubinetto antigoccia.
- Termostato regolabile fino a 110°C.
- Ideale per il vin brulé o acqua calda.
- Tempo necessario alla bollitura ca 75 min.
- Non adatto per cioccolata calda.

Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
240700	28	447x441x(H)485	2500W/230V	93,60 €

Dalla settimana 05/2019


PP
 POLYPROPYLENE

S.S.
 STAINLESS STEEL

BOLLITORE PER BEVANDE CALDE 6,8 LT

- A parete singola in acciaio satinato e coperchio con chiusura.
- Ideale per vin brulé e acqua bollente per il the, funziona automaticamente e mantiene le temperature di servizio.
- Tempo di ebollizione ± 45 min.
- Temperatura massima regolabile fino a 110°C.
- Protetto contro ebollizione a secco.
- Con visore esterno e tappo antigoccia in polipropilene.
- Non adatto per cioccolata calda.

Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
211243	6,8	320x310x(H)425	950W/230V	61,80 €
211250	12	320x290x(H)580	950W/230V	70,05 €

Dalla settimana 01/2019


PP
 POLYPROPYLENE

S.S.
 STAINLESS STEEL


PERCOLATORE A PARETE SINGOLA

- Struttura a parete singola e coperchio in acciaio inossidabile con sistema "Twist-lock" sicuro.
- Filtro interno per caffè macinato in acciaio inossidabile, si consiglia l'uso di filtri di carta.
- Dotato di manopole cool-touch, manico di copertura e beccuccio antigoccia, interamente in polipropilene.
- Chiaro indicatore del livello in litri,
- Altezza massima della tazza: 110mm (senza vaschetta raccogliogocce).
- Raggiunge fino a 96 ° C durante l'erogazione del caffè, mantiene la temperatura a 90 ° C (± 5 ° C) in seguito.
- Con interruttore di alimentazione e spie di protezione in silicone per il riscaldamento, mantenimento caldo e necessità di effettuare la decalcificazione.
- Elemento riscaldante protetto contro il calcare posto sul fondo con protezione antisurriscaldamento.

Dalla settimana 03/2019



Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
211267	11	320x290x(H)420	1650W/230V	79,50 €



MACCHINA DA CAFFÈ AMERICANO KITCHEN LINE

- Piastra riscaldabile superiore e inferiore, luce di funzionamento.
- Sistema di filtraggio veloce con elemento filtrante 1,8 litri in 5 min.
- Temperatura permanente 93° a 96°C
- Intelaiatura e reggifiltro in acciaio inox.
- 2 caffettiere da 1,8 litri e 50 (110/250) filtri inclusi.

DISPONIBILE



Codice	mm	Capacità	Prezzo
208304	200x385x(H)430	2100W/230V	233,75 €

ACCESSORI PER CAFFÈ

Dalla settimana 03/2019

BOX PER FONDI DI CAFFÈ GN

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

Codice		mm	Prezzo
208335	GN 1/6	176x162x(H)100	18,80 €
208342	GN 1/4	265x162x(H)100	26,50 €



BOX PER FONDI DI CAFFÈ TIPO LEGNO

- Superficie in legno scuro con struttura in acciaio inox GN 1/4.
- Battente rimovibile dotato di manicotto in silicone.

Codice		mm	Prezzo
208380		275x175x(H)120	33,85 €



BOX PER FONDI DI CAFFÈ

- Modello di cassetto in acciaio al carbonio.
- Dotato di battente rimovibile e piano forato superiore.

Codice		mm	Prezzo
208694		350x250x(H)90	81,85 €



CESTELLO ROTONDO PER FONDI DI CAFFÈ

- Fatto in acciaio inossidabile.
- Dotato di battente rimovibile.

Codice		mm	Prezzo
208618		153x185x(H)165	34,10 €



PRESSA CAFFÈ CON MOLLA

- Utilizzato per compattare il caffè, adatto alla maggior parte dei portafiltri.
- Pressa in acciaio inossidabile con molla.
- Manico in alluminio nero

Codice		mm	Prezzo
208625		ø58x(H)105	22,30 €





PRESSA CAFFÈ REGOLABILE

- Adatto per la maggior parte dei portafiltri.
- In acciaio inossidabile, manico in alluminio nero.
- La profondità è regolabile.



Codice	mm	Prezzo
208632	ø58x(H)35	21,15 €



TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ DOPPIO

- Realizzato in silicone, con rientranza per l'inserimento di 2 portafiltri durante la pressatura.
- Con due sagome per inserire i pressacaffe.



Codice	mm	Prezzo
208649	205x150x(H)45	11,70 €



TAPPETINO PER PRESSACAFFÈ

- Realizzato in silicone, con rientranza per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffe.



Codice	mm	Prezzo
208670	150x100x(H)45	8,55 €



SUPPORTO PER PRESSACAFFÈ

- Con incavo per posizionare un portafiltro durante la pressatura.
- Con una sagoma per inserire il pressacaffe.



Codice	mm	Prezzo
208687	110x170x(H)65	17,60 €





MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA PROFI LINE 260

- Barra saldante da 260 mm, larghezza della barra: 5 mm.
- Ciclo e tempo di saldatura regolabile, funzionamento automatico e manuale.
- Adatto per liquidi e cibo umido.
- Dotato di display digitale e manometro manuale.
- Pompa di olio di alta qualità che fornisce elevate pressioni (1009mbar) e velocità.
- Corpo e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore e copertura trasparente a cupola consentono l'imballaggio di grandi pezzi.
- Capacità pompa: 133,3 L / min.
- Dimensioni camera: 280x393x (H) 110 mm

Disponibile in 2 Settimane



Codice		mm	Capacità	Prezzo
201428	Barra saldante da 260 mm	330x480x(H)356	1000W/230V	1.127,50 €

MACCHINA SOTTOVUOTO-CONFEZIONATRICE PROFI LINE

DISPONIBILE

- Progettata per il confezionamento di cibo e prodotti tecnici.
- Struttura camera in acciaio 304 di alta qualità.
- Grande incavo nella parte inferiore (esclusivamente il modello n. 975.251) con copertura a cupola che consente il confezionamento grandi porzioni.
- Campana trasparente superiore di alta qualità che permette il controllo visivo del processo di confezionamento.
- Guarnizione a forma di V per garantire elevata saldabilità.
- Display digitale.
- Facile da usare.
- Funzionamento automatico.
- Tempo di saldatura regolabile.
- Indicatore di pressione.
- Capacità della pompa: 167 L/min., 975275: 333 L/min.



Codice		mm	Capacità	Prezzo
975251	Barra saldante da 260 mm	330x480x(H)360	370W/230V	1.356,75 €
975268	Barra saldante da 300 mm	370x480x(H)435	370W/230V	1.447,20 €
975275	Barra saldante da 350 mm	425x560x(H)460	750W/230V	1.659,80 €



SACCHETTO SOTTOVUOTO GOFFRATO

- 2 strati, strato interno in polietilene da 60 µm approvato per contatto alimentare, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon). Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- La goffratura migliora il flusso d'aria del sacchetto durante il processo di confezionamento sottovuoto.
- I sacchetti possono essere utilizzate a temperature comprese tra -20 ° e 100 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a barra e a campana.

Dalla settimana 03/2019



Codice	Quantità	mm	Prezzo
971000	50 pezzi	400x500	26,50 €

Dalla settimana 03/2019

SACCHETTI DA COTTURA

- Adatto per la cottura sous vide.
- 2 strati, strato interno 60 µm approvato per contatto alimentare Polietilene, strato esterno 15µm Poliammide (Nylon). Lo spessore totale è 75 µm.
- I materiali utilizzati fungono da filtro UV.
- I sacchetti possono essere utilizzati a temperature comprese tra -20 ° e 110 ° C.
- Adatto per macchine confezionatrici sottovuoto a camera.



Codice	Quantità	mm	Prezzo
971314	50 pezzi	350x450	13,85 €
971321	50 pezzi	400x400	14,05 €
971338	50 pezzi	380x500	16,45 €





FRIGGITRICE PER FRITTELLE 12L

- Ideale per friggere ciambelle, ali d'angelo, bignè, ciambelle olandesi e altri dolci fritti.
- Risultati ottimali per la frittura di paste fresche
- Interamente realizzato in acciaio inossidabile, viene fornito con due griglie di frittura (354x383mm) con zona fredda, una protezione del surriscaldamento e un coperchio che può anche servire da vassoio antigoccia.
- Facile da usare e da pulire, adatto per uso intensivo e alte prestazioni.
- Dotato di un grande serbatoio dell'olio saldato (400x400x (H) 160 mm) con max. capacità di 12 litri.
- Serbatoio dotato di rubinetto di scarico e marcature min / max livello olio, ha una 'zona fredda' per migliorare le frittiture.
- Elemento termico rimovibile con funzione di spegnimento in caso di rimozione e protezione da surriscaldamento.
- La temperatura può essere impostata da 50 ° a 190 ° C.
- Spia di indicazione del riscaldamento per indicare se l'elemento di riscaldamento è in funzione.

Dalla settimana 23/2019



Codice	mm	Capacità	Prezzo
205914	630x860x(H)360	3000W/230V	406,25 €



PIASTRA PER WAFFLE "BRUSSEL"

- Modello per waffle del Belgio, 2 modelli quadrati 3 x 4
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente
- Controllo termostatico della temperatura
- Include forchettone per waffle
- Manico isolato

Codice	mm	Capacità	Prezzo
212127	320x437x(H)277	2200W/230V	303,20 €



DISPONIBILE



PIASTRA PER WAFFLE CUORE

- In forma di fiore, 5 petali a forma di cuore.
- Superficie di cottura in ghisa, con strato antiaderente.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Include forchettone per waffle.
- Manico isolato.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
212134	320x437x(H)251	2200W/230V	303,20 €



DISPONIBILE



MICROONDE PROGRAMMABILE SAMSUNG 1850W

- Modello: SAMSUNG CM1929A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di pavimento in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3200 W, potenza in uscita 1850 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), rapido sbrinamento (20%), lento sbrinamento (10%).
- Agisce con due tubi rotanti a microonde nel cielo.
- Pannello di controllo tattile digitale con possibilità di salvare 30 programmi in 3 fasi.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 25/40/50 minuti a seconda del programma.
- Funzione di blocco del programma per impedire la cancellazione accidentale dei programmi.
- Ripeti la funzione per eseguire di nuovo l'ultimo ciclo.
- Funzione One Touch che prolunga il ciclo di cottura con 30 secondi quando viene toccato.
- Il segnale di fine programma può essere modificato.
- Con il promemoria per la pulizia del filtro dell'aria.
- Impilabili, i microonde possono impilarsi l'uno sull'altro con la piastra di supporto inclusa.
- Protezione superiore interna rimovibile per facilitare la pulizia.
- Peso: 32 kg.

Dalla settimana 07/2019



Adatto a GN 2/3

Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo	
281475	26	GN 2/3	464x557x(H)368	3200W/230V	1.171,65 €



MICROONDE SAMSUNG PROGRAMMABILE 1050W

- Modello: SAMSUNG CM1089A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di pavimento in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 1600 W, potenza in uscita 1050W.
- La potenza può essere impostata su 4 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento (30%)
- Il microonde funziona con un singolo tubo a microonde.
- Pannello di controllo tattile digitale con possibilità di salvare 20 programmi in 3 fasi.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato fino a 30 minuti.
- Funzione "ONE TOUCH" che estende il programma in esecuzione con 30 secondi quando viene toccato.
- Il segnale di fine programma può essere modificato.
- Peso: 14,5 kg.

DISPONIBILE


Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
281451	26	517x412x(H)294	1600W/230V	529,30 €

MICROONDE SAMSUNG 1050W

- Modello: SAMSUNG CM1099A / XEU
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 1600 W, potenza in uscita 1050W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), ridotto (30%), sbrinamento (15%).
- Il microonde funziona con un singolo tubo a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione / funzione e per impostare il timer.
- Il timer può essere impostato fino a 35 minuti.
- Peso: 17,5 kg

DISPONIBILE


Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
281482	26	517x412x(H)297	1600W/230V	470,45 €

MICROONDE SAMSUNG 1450W

- Modello: SAMSUNG CM1519A
- Struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3000 W, potenza in uscita 1450 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento rapido (20%), lento sbrinamento (10%).
- Il microonde funziona con due tubi a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione/funzione e per impostare il timer.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 50 minuti a seconda del livello di potenza selezionato.
- Funzione "ONE TOUCH" che estende il programma in esecuzione con 20 secondi quando viene toccato.
- Impilabile, le microonde possono essere impilate l'una sull'altra con la piastra di supporto inclusa.
- Con filtro dell'aria estraibile e lavabile.
- Dimensioni della camera: 370x370x (H) 190 mm
- Peso: 32 kg

Dalla settimana 06/2019

S.S.
STAINLESS STEEL



Adatto a GN 2/3

Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
281499	26	464x557x(H)368	3000W/230V	1.030,35 €

MICROONDE SAMSUNG 1780W

- Modello: SAMSUNG CM1919A / XEU
- struttura in acciaio inossidabile, porta dotata di finestra di vetro.
- La camera è dotata di un fondo in ceramica e luce.
- Potenza in ingresso 3200 W, potenza in uscita 1780 W.
- La potenza può essere impostata su 5 livelli: alto (100%), medio (70%), basso (50%), sbrinamento rapido (20%), lento sbrinamento (10%).
- Il microonde funziona con due tubi a microonde.
- Con due manopole, per selezionare alimentazione/funzione e per impostare il timer.
- Display digitale con timer per il conto alla rovescia, può essere impostato su 50 minuti a seconda del livello di potenza selezionato.
- Funzione "ONE TOUCH" che estende il programma in esecuzione con 20 secondi quando viene toccato.
- Impilabile, le microonde possono essere impilate l'una sull'altra con la piastra di supporto inclusa.
- Con filtro dell'aria estraibile e lavabile.
- Dimensioni della camera: 370x370x (H) 190 mm
- Peso: 32 kg

Dalla settimana 06/2019

S.S.
STAINLESS STEEL



Adatto a GN 2/3

Codice	Litri	mm	Capacità	Prezzo
281390	26	464x557x(H)368	3200W/230V	1.138,65 €

FORNI A CONVEZIONE E FORNI COMBINATI NANO 4X 450X340MM

- Questi forni sono perfetti per creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carni arrosto saporite e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- La potente ventola a 6 pale può ruotare a due velocità (1400/2800 giri / min), il che si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- Capacità della camera di 4 vassoi (450x340 mm), le guide dei vassoi sono posizionate a 75 mm di distanza.
- Viene fornito completo di 4 vassoi in alluminio (450x340 mm).



Disponibile in 5 Settimane





FORNO A CONVEZIONE MANUALE NANO

- Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.
- Dotato di 1 ventola non reversibile.
- Peso: 36 kg.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
223376	560x595x(H)530	2,85kW/230V	665,30 €



FORNO A CONVEZIONE MANUALE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo manuale, due manopole per temperatura e tempo.
- Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.
- Dotato di 1 ventilatore reversibile.
- Peso: 38 kg.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
223352	560x595x(H)530	3,2kW/230V	971,45 €



FORNO A CONVEZIONE MANUALE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo manuale, tre manopole per temperatura, tempo e programma.
- Con un pulsante umidificatore per umidificazione indiretta.
- 4 programmi: scongelamento, convezione, grill e convezione grill.
- Dotato di 1 ventilatore non reversibile.
- Peso: 36 kg.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
223369	560x595x(H)530	3,1kW/230V	883,15 €



FORNO DIGITALE A CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE NANO

- Pannello di controllo digitale, facile controllo del tempo, temperatura e umidificazione.
- Il forno è programmabile, possibilità di creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se il preriscaldamento è aggiunto al programma.
- Dotato di 1 ventilatore reversibile.
- Peso: 38 kg.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
223345	560x595x(H)530	3,1kW/230V	1.289,40 €



CAVALLETTO PER FORNO NANO 4X 450X340MM

- Per forni: 223376, 223369, 223352, 223345.

Codice	mm	Prezzo
223031	560x510x800	335,60 €





FORNI A CONVEZIONE E VAPORE DIGITALI NANO GN-SIZE

- Un forno a vapore e convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono gli strumenti da utilizzare quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrostita saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sui riscaldatori. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. Funziona con un collegamento diretto dell'acqua: ¾", max 30 ° C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il pannello di controllo digitale dispone di letture chiare per le diverse funzioni, tempo, temperatura e programma di cottura.
- Il timer elettronico può essere impostato fino a 999 minuti, con temperature fino a 260 ° C.
- Il forno è programmabile per garantire lo stesso livello di qualità nelle operazioni quotidiane. È possibile creare 99 programmi in 3 fasi, 4 se anche il preriscaldamento è aggiunto al programma.
- Il forno è dotato di una sonda di temperatura rimovibile che può funzionare in combinazione con la funzione di cottura Delta-T incorporata.
- Mantiene calda la camera prima del preriscaldamento per garantire tempi rapidi di preparazione.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.
- Riscaldamento automatico della camera prima del ciclo "PRE-RISCALDAMENTO"



Disponibile in 5 Settimane



DIVERSO PER OGNI MODELLO



FORNO DIGITALE NANO 5X GN 2/3

- Capacità di 5x GN 2/3,
- Interasse tra le teglie 67mm.
- Con 1 ventola reversibile.
- Peso: 64 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223291	5xGN2/3	700x714x(H)628	5,4kW/400V	2.349,20 €
223666	Supporto	700x580x(H)700		469,25 €



FORNO DIGITALE NANO 5X GN 1/1

- Capacità di 5x GN 1/1,
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 103 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223123	5xGN1/1	920x834x(H)699	10,8kW/400V	3.880,00 €
223659	Supporto	940x640x(H)700		494,00 €



FORNO DIGITALE NANO 7X GN 1/1

- Capacità di 7x GN 1/1.
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 117 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223109	7xGN1/1	920x834x(H)859	10,8kW/400V	3.997,75 €



FORNO DIGITALE NANO 12X GN 1/1

- Capacità di 12x GN 1/1.
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 3 ventole reversibili.
- Peso: 151 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223086	12xGN1/1	920x834x(H)1195	16,1kW/400V	5.881,80 €
223642	Supporto	940x640x(H)500		469,25 €



FORNO DIGITALE NANO 20X GN 1/1

- Capacità di 20x GN 1/1.
- Interasse tra le teglie 67 mm.
- Con 4 ventole reversibili.
- Peso: 250 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223215	20x GN1/1	1050x940x(H)1900	28kW/400V	11.981,45 €





FORNI A CONVEZIONE MANUALI NANO GN

- Il forno a vapore a convezione combina l'efficienza di un forno a convezione con le capacità di un forno a vapore. Queste modalità possono essere utilizzate separatamente o in combinazione tra loro. Questi forni sono la strada da percorrere quando si desidera creare deliziosi prodotti da forno, verdure, carne arrosto saporita e pollame o pesce perfettamente cotto a vapore.
- Il vapore viene generato spruzzando direttamente acqua sui riscaldatori. I livelli di vapore nella camera sono controllabili e il forno ha molteplici funzioni automatizzate per mantenere i livelli impostati. È necessario un collegamento diretto dell'acqua: 3/4", max 30 ° C, 150-200 kPa (2 bar), solo acqua trattata e addolcita.
- La struttura e la camera sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, la camera è dotata di uno scarico nella parte inferiore.
- Le potenti ventole a 6 lame hanno l'auto-reverse e possono ruotare a due velocità (1400/2800 rpm), ciò si traduce nella distribuzione ideale dell'aria nella camera e nella prevenzione della turbolenza interna. Il motore del ventilatore ha doppi cuscinetti e 250W di potenza.
- Il pannello di controllo manuale è dotato di termostato e spie di indicazione del vapore e tre grandi manopole per impostare il tempo, la temperatura e la quantità di vapore.
- Il timer può essere impostato su 120 minuti, temperatura fino a 260 ° C.
- La porta è dotata di due strati di vetro con spazio per la ventilazione a gravità, questo mantiene il vetro esterno fresco al tatto. Il vetro esterno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- La guarnizione della porta è montata nella camera e rimovibile per facilitare la pulizia e la sostituzione.
- La camera è dotata di guide rimovibili per vaschetta GN e illuminazione alogena.



Disponibile in 5 Settimane



DIVERSO PER OGNI MODELLO

FORNO A VAPORE A CONVEZIONE 5X GN 2/3

- Capacità di 5x GN 2/3, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 1 ventola reversibile.
- Peso: 64 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223307	5x GN2/3	700x714x(H)628	5,4kW/400V	1.854,60 €
223666	Supporto	700x580x(H)700		469,25 €



FORNO A VAPORE E CONVEZIONE 5X GN1/1

- Capacità di 5x GN 1/1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 103 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223130	5x GN1/1	920x834x(H)699	10,8kW/400V	3.120,45 €
223659	Untergestell	940x640x(H)700		494,00 €



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE 7X GN1/1

- Capacità di 7x GN1 / 1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 2 ventole reversibili.
- Peso: 117 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223116	7x GN1/1	920x834x(H)859	10,8kW/400V	3.291,20 €



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE 12X GN1/1

- Capacità di 12x GN1 / 1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 3 ventole reversibili.
- Peso: 151 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223093	7x GN1/1	920x834x(H)1195	16,1kW/400V	5.004,55 €
223642	Supporto	940x640x(H)500		469,25 €



FORNO A VAPORE A CONVEZIONE 20X GN1/1

- Capacità di 20x GN1 / 1, le guide del vassoio GN sono posizionate a 67 mm di distanza.
- Con 4 ventole reversibili.
- Peso: 250 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
223222	20x GN1/1	1050x940x(H)1900	28kW/400V	11.745,90 €



FORNO TRIVALENTE CON GRILL 4X GN 2/3

- Struttura e camera in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Pannello di controllo manuale con manopole per funzione, temperatura, tempo e quantità di vapore.
- Ha funzioni per scongelare, preriscaldare, convezione, grill, vapore o una combinazione di queste funzioni.
- La temperatura può essere impostata fino a 280 ° C
- Il timer può essere impostato fino a 120 minuti.
- Convezione mediante due elementi riscaldanti e un ventilatore
- Con elementi grigliati superiori.
- Il forno si adatta a 4 vassoi GN 2/3,
- Interasse tra le teglie 70 mm.
- Fornito con 1 griglia GN 2/3.
- Convezione 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Riscaldatori a camera: inferiore 1,6 kW, superiore a 0,7 kW.
- Piedini regolabili da 55 a 75 mm.

Disponibile in 5 Settimane
S.S.
 STAINLESS STEEL


Codice		mm	Capacità	Prezzo
225929	4x GN 2/3	620x555x(H)585	3000W/230V	1.411,30 €
224823	Supporto	580x390x(H)750		382,70 €





THE CONTROL °FREAK™ PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE

Disponibile in 2 Settimane

S.S.
STAINLESS STEEL

- Il sistema di cottura a induzione Control °Freak™ è il primo del suo genere per misurare con precisione, impostare e mantenere 397 temperature di cottura da 30-252 ° C. L'esclusivo sistema di rilevamento in tempo reale utilizza un sensore a vetro passante per misurare direttamente le temperature superficiali e un termometro remoto Probe Control™ per controllare con precisione la temperatura dell'acqua e dei liquidi a base di grassi. La funzione Intensity fornisce un incredibile controllo della velocità di riscaldamento alla temperatura impostata. La funzione Crea memorizza i profili di temperatura personalizzati utilizzati di frequente per un semplice richiamo one-touch.
- Intervallo di temperatura di 30-250 ° C, controllo preciso della temperatura entro 0,5 ° C.
- La potenza può essere impostata tra 100-1800W.
- Entrambe le sonde di temperatura hanno una risoluzione di 0-300 ° C.
- Timer di 72 ore con le funzioni "Ripeti, Continua, Mantieni caldo e Interrompi cottura".
- Controllare il livello di circolazione del liquido di cottura mediante l'uscita della pompa facilmente regolabile.
- Resistente struttura in acciaio inossidabile con piano di cottura a induzione in vetro ceramico.
- Doppio sistema di raffreddamento della ventola.
- Chiaro pannello di controllo digitale con display a colori.
- Porta USB che consente aggiornamenti del software.
- Cavi di alimentazione rimovibili, inclusi spine britanniche ed europee.



Codice	mm	Capacità	Prezzo
239216	350x470x(H)110	1800W/230V	2.649,45 €





COTTURA A GAS

CUCINA A GAS KITCHEN LINE A 4 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO GN1/1

- Bruciatori: 2 x 3,5 kw + 2 x 6 kw
- Pentole: ø120-300 mm
- Griglie in ghisa
- termocoppie
- Struttura superiore AISI 304
- Struttura AISI 430
- Piedi regolabili
- Peso 82 kg
- FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kw/230V
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm
- Interasse tra le teglie 75mm
- 1 griglia GN 1/1 inclusa
- Termostato

Disponibile in 5 Settimane



Codice	mm	Capacità	Prezzo
225882	800x700x(H)900	19kW/230V	1.995,90 €

CUCINA A GAS KITCHEN LINE 6 FUOCHI CON FORNO A CONVEZIONE GN1/1

- Bruciatori: 3 x 3,5 kw + 3 x 6 kw
- Pentole: ø120-300 mm
- Griglie in ghisa
- termocoppie
- Struttura superiore AISI 304
- Struttura AISI 430
- Piedi regolabili
- Peso 105 kg
- FORNO A CONVEZIONE GN 1/1
- Elettrico 3 kw/230V
- Camera in acciaio 640x370x(H)350 mm
- Interasse tra le teglie 75mm
- 1 griglia GN 1/1 inclusa
- Termostato

Disponibile in 5 Settimane



Codice	mm	Capacità	Prezzo
225899	1200x700x(H)900	3kW/230V	2.349,20 €

CUCINA KITCHEN LINE A 6 FUOCHI APERTA

- Bruciatori: 3 x 3,5 kw + 3 x 6 kw
- Pentole: ø120-300 mm
- Griglie in ghisa
- termocoppie
- Struttura superiore AISI 304
- Struttura AISI 430
- Piedi regolabili 100-165 mm
- Peso 95 kg

Disponibile in 5 Settimane

S.S.
STAINLESS STEEL



Codice	mm	Capacità	Prezzo
226094	1200x700x(H)900	28,5kW	1.995,90 €

FORNELLO A GAS KITCHEN LINE 4 BRUCIATORI DA BANCO

- Bruciatori: 2x 6 kW + 2x 3,5 kW
- Pentole e padelle adatte: ø120-300 mm
- Termocoppia.
- Piano di cottura in AISI 304.
- Alloggiamento laterale e posteriore: AISI 430.
- Griglie in ghisa 335x300mm, una per ogni bruciatore
- Bruciatori in ghisa
- Gas GZ50
- Ugelli supplementari per GPL inclusi.
- Nessun accenditore o fiamma pilota - fiamma abbinata.
- Piedini in acciaio con superficie antiscivolo, con regolazione da 55 a 65 mm.
- Peso: 35 kg.

Disponibile in 5 Settimane

S.S.
STAINLESS STEEL



Codice	mm	Capacità	Prezzo
227381	800x700x(H)310	19kW	1.053,90 €

FORNELLO A GAS KITCHEN LINE 6 FUOCHI DA BANCO

- Bruciatori: 3x 6 kW + 3x 3,5 kW.
- Pentole e padelle adatte: ø120-300 mm.
- Termocoppia.
- Piano di cottura in AISI 304
- Alloggiamento laterale e posteriore: AISI 430.
- Griglie in ghisa 335x300mm, una per ogni bruciatore.
- Bruciatori in ghisa
- Gas GZ50.
- Ugelli supplementari per GPL inclusi.
- Nessun accenditore o fiamma pilota - fiamma abbinata.
- Piedini in acciaio con superficie antiscivolo, con regolazione da 55 a 65 mm
- Peso: 45 kg.

Disponibile in 5 Settimane

S.S.
STAINLESS STEEL



Codice	mm	Capacità	Prezzo
227398	1200x700x(H)310	28,5kW	1.489,60 €

IMPASTATRICI A SPIRALE

- Struttura in acciaio di alta qualità verniciato bianco.
- Vasca, protezione e spirale in acciaio inossidabile 18/10.
- Con timer incorporato.
- Mobile grazie a 4 ruote, di cui 2 con freno.

Disponibile in 4 Settimane


IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA 10 LITRI

- Modello con testa fissa.
- Capacità della vasca 10 l.
- Dimensioni della vasca ø260x(H)200 mm.
- Adatta per un massimo di 8 kg di impasto.
- Peso: 42kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
226315	35 kg/h	260x500x(H)500	370W/230V	1.236,40 €



IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE -10 LITRI

- Modello con testa sollevabile e vasca estraibile.
- Capacità della vasca 10 l.
- Dimensione della vasca ø260x(H)200 mm.
- Adatta ad un massimo di 8 kg di impasto.
- Peso 60 kg.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
226339	35 kg/h	385x670x(H)675	370W/230V	1.760,40 €





PELATATE 5KG

- Acciaio inossidabile professionale
- Con coperchio trasparente e timer digitale
- Supporto per i vassoi direttamente sotto l'apparecchio
- Il disco e le pareti interne sono con rivestimento ad attrito, sostituibili.
- Con interruttore di sicurezza.
- Capacità massima: 5 kg.
- Capacità di pelatura massima: 75 kg / h
- Peso 35 Kg.

DISPONIBILE

S.S.
STAINLESS STEEL



Codice	mm	Capacità	Prezzo
226834	530x520x(H)700	370W/230V	1.764,55 €

ESSICCATOIO PROFI LINE

- Struttura in acciaio inox.
- Per l'essiccazione di frutta, verdura, erbe, carne, pesce, ecc.
- Pannello di controllo digitale.
- Timer regolabile fino a 24 ore con inCremanti di 30 minuti.
- Temperatura regolabile da 35 ° C a 75 ° C con inCremanti di 5 °.
- I ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda per un risultato uniformemente asciutto senza la necessità di ruotare i vassoi.
- Dotato di 6 vassoi in acciaio inox, 305x330 mm.
- I vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire.
- Grazie alla porta trasparente è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione.

Dalla settimana 23/2019

S.S. PP
STAINLESS STEEL POLYPROPYLENE



Codice	mm	Capacità	Prezzo
229033	340x450x(H)311	550-650W/230V	233,75 €





PISTOLA AFFUMICATRICE PER USO PROFESSIONALE

Dalla settimana 02/2019

- La pistola per affumicare ti permetterà di infondere una varietà di cibi e bevande con aromi naturali affumicati come il legno di mela senza aggiungere calore.
- La camera di combustione estraibile in acciaio inossidabile e la cannula per il fumo prevengono l'accumulo di resina.
- I tubicini in gomma flessibile da 50 cm sono facili da installare e rimuovere.
- La ventola rimovibile per servizio intensivo - non si rovina quando viene riscaldata, chiave a brugola compresa.
- Efficiente motore silenzioso con manopola di regolazione del flusso d'aria.
- Funziona con 4 batterie AA (incluse).
- Inclusi due vasi campione 1/2 OZ di PolyScience® Hickory e Apple Wood Sawdust.



Codice	mm	Prezzo
199985	150x80x(H)165	170,75 €





DISPONIBILE

AFFUMICATORE

- La struttura in alluminio funziona come un dissipatore di calore, raffreddando il fumo prima di espellerlo.
- Il legno non richiede preriscaldamento prima della combustione.
- Può essere utilizzato anche con tè o spezie.
- Camera del fumo rimovibile con filtro integrato.
- Tubo flessibile in gomma (30 cm di lunghezza) per facilitare l'iniezione di fumo in sacchi e contenitori rimovibili.
- Compatto e leggero da utilizzare con una mano.
- Abbastanza dolce da poterlo utilizzare su frutta e verdura delicati senza cambiare la loro struttura di temperatura.
- Alimentato da 2 batterie AA, non incluse.
- Legno o erbe non incluse.



Codice	mm	Prezzo
199961	ø68x(H)158	26,50 €





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW AT HENDI



DISPONIBILE

S.S.
STAINLESS STEEL

ARMADIO AFFUMICATORE ELETTRICO

- Questo armadio è ideale per affumicare una varietà di alimenti come pesce, manzo, prosciutto e verdura.
- Realizzato in acciaio inox, con anta a chiusura magnetica a doppio isolamento.
- Temperatura regolabile con termostato, termometro integrato sulla porta.
- Dotato di una presa d'aria calda sul retro.
- Fornito con 3 griglie (400x279mm) e 3 ganci per carne.



Codice	mm	Capacità	Prezzo
238486	540x380(H)720	1600W	297,35 €



CAMPANA DI VETRO

- Ideale da utilizzare in combinazione con l'infusore di fumo, un modo spettacolare per presentare i piatti ai clienti.

Codice	mm	Prezzo
199778	ø245x(H)150	14,05 €



DISPONIBILE

SCAGLIE DI LEGNO AROMATICO

Codice			Prezzo
199800	Quercia	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199817	Ontano	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199824	Bourbon	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199831	Noce	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199848	Melo	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199855	Ciliegio	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199862	Faggio	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199879	Cabernet	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199886	Frassino	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €
199893	Mesquite	Sacchetto da 1000 ml	8,20 €



DISPONIBILE



LEGNO PER AFFUMICATORE

- Aromatiche e fini scaglie di quercia.
- Ideale per affumicatori a freddo.

Codice		Prezzo
199787	500g	7,00 €



DISPONIBILE

LEGNO PER AFFUMICATORE

- Aromatiche e fini scaglie di quercia.
- Ideale per affumicatori a freddo.

Codice		Prezzo
199770	4x250ml Trucioli di legno	18,25



DISPONIBILE





FRULLATORE A IMMERSIONE 250V CON VELOCITÀ REGOLABILE

- Modello professionale
- Struttura in nylon rinforzato
- Braccio e lama in acciaio
- Accessorio frusta incluso (290mm)
- Facile sostituzione accessori
- Facile da pulire
- Manico ergonomico
- Lunghezza del braccio: 250mm
- Adatto a preparazioni fino a 20 litri
- Rotella di controllo velocità
- Velocità: 2500 - 15000 rpm
- Peso: 1,9 kg

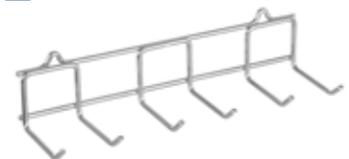
DISPONIBILE



Codice	mm	Capacità	Prezzo
224373	ø75x555	250W/230V	391,55 €

STRUTTURA A PARETE PER IMMERSIONE HENDI 250V E ACCESSORI

Disponibile in 2 Settimane



Codice	Prezzo
934012	31,20 €

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFI LINE 400 CON VELOCITÀ VARIABILE

- Pannello di controllo elettronico (9 velocità)
- Lunghezza albero: 400 mm
- Adatto fino a 80 litri
- Peso: 4,1 kg
- Velocità variabile: 2000 - 9000 RPM
- Velocità massima: 15.000 RPM

Dalla settimana 02/2019



Codice	mm	Capacità	Prezzo
224397	ø100x350	400W/230V	485,75 €

Dalla settimana 05/2019

FRULLATORE A IMMERSIONE

- Struttura in plastica ABS e albero in acciaio inossidabile.
- Lama a croce in acciaio inossidabile con titanio.
- Potente motore 250W, 6 velocità con display LCD.
- Velocità massima 13500 giri / min.
- Adatto a processare da 1 a 4 litri.



Codice	mm	Capacità	Prezzo
222157	71x71x(H)444	250W/230V	88,30 €



TOSTAPANE A NASTRO SINGOLO

- Adatto all'uso con una fila di fette di pane.
- Due resistenze separate, una sotto ed una sopra il nastro trasportatore.
- Adatto per la tostatura continua di fette di pane.
- Fornito con teglia anteriore e posteriore.
- Velocità del nastro regolabile, tostatura regolabile fino a 5 minuti.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
261200	288x418x(H)387	1340W/230V	465,15 €

Dalla settimana 04/2019



S.S.
STAINLESS STEEL

TOSTAPANE CON 6 PINZE

- su 2 livelli con 6 pinze per tostapane - acciaio inossidabile.
- Tubi al quarzo a infrarossi per un riscaldamento rapido, la temperatura può raggiungere il massimo entro 30 secondi. I tubi si raffreddano in pochi secondi.
- Interruttore per selezionare diversi gruppi di riscaldamento.
- Timer meccanico da 15 minuti con campanello.
- 6 pinze per tostapane incluse.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
262214	438x290x(H)402	3000W/230V	222,55 €

Dalla settimana 23/2019



S.S.
STAINLESS STEEL

PINZA PER TOAST

Codice	mm	Prezzo
262801	100x340x(H)64	12,90 €

Dalla settimana 23/2019



S.S.
STAINLESS STEEL

SALAMANDRA A INFRAROSSI AL QUARZO

- Adatto a teglie GN 1/1.
- Ideale per gratinare e scaldare pietanze e sandwiches.
- Con resistenze nella zona inferiore e superiore ad infrarossi al quarzo.
- Dotata di regolatore della potenza, timer da 15 min. e lampada di controllo.
- 3 diverse altezze della griglia regolabili, maniglie isolate termicamente.
- Con teglia di recupero nella zona inferiore.
- Conforme alle norme IPX3.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
264409	689x397x(H)318	3645W/230V	411,55 €

Dalla settimana 23/2019



S.S.
STAINLESS STEEL

LAMPADA TERMICA CILINDRICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
273883	Argento	ø175x(H)250	250W/230V	64,20 €
273890	Rame	ø175x(H)250	250W/230V	64,20 €



LAMPADA TERMICA CONICA REGOLABILE

- Grazie al cavo regolabile questa lampada termica è molto flessibile, la lunghezza del cavo è regolabile da 70 a 150 cm.
- La quantità di calore fornita può essere modificata regolando la lunghezza del cavo.
- Interruttore on / off situato sulla parte superiore della lampada.
- La lampadina stessa è infrangibile, rendendola adatta per conservare cibi caldi.

Codice		mm	Capacità	Prezzo
273869	Argento	ø275x(H)250	250W/230V	68,90 €
273876	Rame	ø275x(H)250	250W/230V	68,90 €

BULBO PER LAMPADA TERMICA ROSSO

- Bulbo di ricambio per lampada termica a infrarosso.
- Resistente agli urti, standard (E27).

Codice	mm	Capacità	Prezzo
919217	ø125x(H)170	250W/230V	14,05 €

BULBO PER LAMPADA TERMICA BIANCO

- Bulbo di ricambio per lampada termica.
- Resistente agli urti, standard (E27).

Codice	mm	Capacità	Prezzo
919200	ø125x(H)170	250W/230V	23,30 €

DISPONIBILE

DISPONIBILE




INSACCATRICE PROFI LINE

Dalla settimana 03/2019

- Struttura, cilindro e pistone in acciaio.
- Attrezzata con un sistema di riempimento a due velocità facile da usare.
- Il pistone può essere facilmente rimosso per il riempimento e la pulizia.
- Dotata di cuscinetti e ingranaggi in acciaio temprato, resistenti alla pressione.
- Con serie di quattro imbusti in acciaio, diametro: 16/22/32/38 mm.

Codice	Litri	mm	Prezzo
282571	3	300x340x(H)570	194,30 €
282588	5	300x340x(H)690	223,15 €


S.S.
 STAINLESS STEEL

Dalla settimana 23/2019

FRIGGITRICE DIGITALE MASTERCOOK

- La gamma Mastercook di friggitrici da tavolo è realizzata in acciaio inossidabile 18/0.
- Elemento con funzione di spegnimento quando rimosso.
- Il serbatoio dell'olio con fondo a V garantisce una zona fredda ottimale, aumenta la vita utile dell'olio.
- Pannello di controllo digitale chiaro con funzione di temperatura e timer.
- Protetto contro il surriscaldamento mediante un fusibile termico ri-impostabile.
- Un cestello per frittura con manico extra lungo trasforma questo modello in un equipaggiamento per un uso intensivo.
- Tutte le friggitrici sono dotate di cestello per friggere e coperchio / i.


18/0
 STAINLESS STEEL

Codice	Litri		mm	Capacità	Prezzo
207345	8	Senza rubinetto di scarico	300x455x(H)345	3500W/230V	267,90 €
207352	2x8	Senza rubinetto di scarico	605x455x(H)345	2x3500W/230V	529,90 €
207369	8	Con rubinetto di scarico	300x515x(H)345	3500W/230V	297,35 €
207376	2x8	Con rubinetto di scarico	605x515x(H)345	2x3500W/230V	588,20 €





POLYSCIENCE® CHEF SERIES SOUS VIDE

- La circolazione dell'acqua fornisce la massima coerenza (rispetto ai dispositivi non agitati).
- Può essere applicato praticamente a qualsiasi contenitore mediante un morsetto.
- Ottime prestazioni fino a 45 litri.
- Temperatura di esercizio da 20 ° C a 95 ° C, precisione 0,05 ° C.
- Il timer può essere impostato fino a 99 ore.
- Protezione per basso livello acqua, il dispositivo spegne il Sous Vide in caso di uso accidentale senza acqua.
- Controllare il livello di circolazione del liquido di cottura mediante l'uscita di pressione della pompa facilmente regolabile.
- Portata massima di pressione di 12 litri al minuto.
- Il controllo della temperatura dedicato consente di impostare o regolare rapidamente la temperatura di cottura.
- Sensore di temperatura per evitare sovraccarichi e surriscaldamento.
- Cavi di alimentazione rimovibili, inclusi spine britanniche ed europee.



Codice	mm	Capacità	Prezzo
225608	98x187x(H)359	750W/230V	1.407,15 €

Dalla settimana 06/2019



IVIDE PLUS SOUS VIDE AD IMMERSIONE

Dalla settimana 06/2019

- Circolatore termico sous vide ad alta precisione con controllo della temperatura.
 - Interfaccia touch screen da 4 pollici.
 - Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura rotondo o piano con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto.
 - Ottime prestazioni fino a 80 litri.
 - Temperatura di esercizio da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C.
 - Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore.
 - È possibile gestire più macchine dall'app.
 - Offre un'eccezionale stabilità della temperatura.
 - Protezione nel caso di uso accidentale senza acqua.
 - Pompa di circolazione per eliminare i punti caldi e freddi.
 - Sensore di temperatura per evitare sovraccarichi e surriscaldamento.
 - Custodia per trasporto standard.
 - IPX7, in grado di resistere agli schizzi e all'immersione accidentale.
- App:
 - Controllo preciso della temperatura da qualsiasi luogo.
 - Una raccolta di oltre 600 ricette.
 - Il nostro calcolatore Sous Vide: abbiamo svolto tutti i test e le ricerche per te, il che significa che non devi più cercare informazioni su internet.
 - Ricetta di memoria: memorizza i tuoi tempi e le temperature.
 - Storia del cuoco: per un maggiore controllo HACCP, conservare l'ultimo cuoco 10 volte e temperature.
 - Cottura multi dispositivo: controllo Numerosi cucine formano un'unica app.
 - Notifiche per confermare quando l'acqua è a temperatura e il cibo è cotto. Tempo di cottura completo, non preoccuparti, l'app vuole mantenere il cibo alla temperatura ottimale per la conservazione.
 - Controllo multi-lingua: la prima app di sous vide cooking multilingue.

Codice	mm	Capacità	Prezzo
222997	130x145x(H)330	2200W/230V	512,60 €





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW AT HENDI

NOTE

NOTE



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, Die Niederlande
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Polen
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Österreich
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Rumänien
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, Vereinigtes Königreich
Tel: +44 (0) 333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

PKS Hendi Hellas SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Griechenland
Tel: +30 210 4839700
Fax: +30 210 4839710

Hendi Italia S.R.L.

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ) Italien
Tel: +39 0471 918 656
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi sur internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/Hendi-Austria
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

Tutti i prezzi indicati sono prezzi lordi IVA esclusa.
Valgono gli sconti e le condizioni di consegna concordate.
Salvo errori di stampa o trascrizione.

I prezzi sono validi dal giorno della pubblicazione fino a nuovo avviso. Pubblicando nuovi prezzi, tutte le offerte precedenti perdono la loro validità.

ALTRI NUOVI OPUSCOLI:

