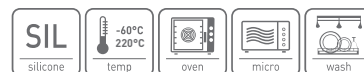




MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

– 100% silicone anti-adhésif.



SEMI-SPHERES

code		cuisson (mm)	moules	€
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	10,95



MINI-CAKES

code		cuisson (mm)	moules	€
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	12,50



TARTELETTES

code		cuisson (mm)	moules	€
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	10,95



MUFFINS

code		cuisson (mm)	moules	€
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	12,50
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	12,50



CANELÉS BORDELAIS

code		cuisson (mm)	moules	€
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	12,50



MADELEINES

code		cuisson (mm)	moules	€
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	10,95



Voir la vidéo



198209



198223



199046

CHALUMEAU DE CUISINE

- Au gaz, rechargeable - à allumage automatique.
- Le chalumeau est livré sans gaz.
- Complet avec support.

code	mm	€
198209	145x70x(H)190	34,95

CHALUMEAU DE CUISINE

- Gaz, rechargeable - allumage automatique.
- Le chalumeau est livré sans gaz.
- Complet avec support.

code	mm	€
198223	115x50x(H)155	17,95

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage.

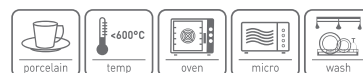
code	emballé par	litres	€
199046	4	0.2	9,95



783153

783160

783177



RAMEQUIN

- Rainuré.

code	quantité de commande	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



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

125



**STABILISATEUR DE TEMPÉRATURE**

Dès la première seconde de fonctionnement, le brûleur atteint la température de flamme optimale de 1300°C.

FLAMME BLEUE RÉPÉTABLE

ENTRÉE D'AIR DE TYPE GILL

Entrées d'air de la chambre de combustion avec une capacité plus large.

PUISSANCE DE FLAMME ÉLEVÉE, COMBUSTION SANS SUIE



design by
Robert Bronwasser

CONTRÔLE PRÉCIS DE LA FLAMME

Idéal pour faire dorer sucres, protéines, fromages, fruits, légumes et viande.

CONTRÔLE PROGRESSIF
DE LA LONGUEUR DE FLAMME
DE 15 À 150 MM

EMBOUT LE PLUS LONG 100 MM

- brûle en toute sécurité
 - placement précis de la zone de feu et de la zone de traitement thermique
 - distance maximale de la main de la température élevée
- CONFORT et LIBERTÉ

INSTALLATION RAPIDE

L'indicateur sur le COUVERCLE DE SÉCURITÉ vous permet d'installer rapidement la bombe à gaz. Un clic et la bombe à gaz est remplacée EN TOUTE SÉCURITÉ.

LORSQUE LE TEMPS EST ESSENTIEL – VOUS POUVEZ ÊTRE SÛR QUE LA BOMBE À GAZ A ÉTÉ INSTALLÉE CORRECTEMENT

CHALUMEAU DE CUISINE HENDI JET

- Conçu pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Ce chalumeau de cuisine est très agréable à utiliser grâce à son design élégant noir mat avec des accents verts et sa prise en main ergonomique.
- Le chalumeau se fixe facilement et solidement à la bombe à gaz (il est possible de la remplacer lorsque le gaz est épuisé) et couvre toute la partie supérieure de la bombe à gaz.
- L'allumage piézoélectrique facilite l'allumage, le grand bouton de réglage du gaz permet d'ajuster facilement la taille et l'intensité de la flamme.
- Le chalumeau de cuisine peut fonctionner sous tous les angles, même à l'envers, grâce à la conception améliorée du brûleur qui empêche la formation d'étincelles.
- Réglage précis de la flamme, jusqu'à une longueur de flamme de 150 mm
- Les bombes à gaz peuvent être achetées séparément, code : 199039.

code	-	mm	€
198247	Chalumeau de cuisine HENDI Jet	185x65x(H)100	19,95
198254	Chalumeau de cuisine HENDI Jet – set avec bombe à gaz	175x68x(H)260	22,95



198247

199039



TRAVAIL VERTICAL – Gen 2.0

- intense – flamme OMNIDIRECTIONNELLE / 360 degrés.
- la flamme ne se rétracte pas vers le brûleur et la main

POLYVALENT ET SÛR

COUVERCLE DE GAZ

Fabriqu     partir d  une plaque de protection et d  une vanne    clapet simple, il fournit une protection permanente contre les interférences des flammes des matériaux br  n  s avec la vanne de gaz pendant le fonctionnement.

SÉCURITÉ

CONÇU POUR ÊTRE FACILE    REPÉRER

Les couleurs contrastées vous permettent de localiser immédiatement l  appareil parmi vos ustensiles de cuisine.

FIABLE

L  allumage de flamme utilise la décharge électrique qui apparaît sur la surface du cristal en poussant sur le bouton. IL SUFFIT DE LE POUSSER ET IL FONCTIONNE – PAS BESOIN DE REMPLACER LES PIERRES ABRASIVES OU D  ACHETER UN AUTRE BRÛLEUR

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS CULINAIRES

Grâce aux matériaux de haute qualité et    sa structure, le chalumeau est léger et durable. Corps robuste avec couvercle de gaz. N  ACHETEZ PAS DE JOUETS – CHOISISSEZ UN OUTIL QUI VOUS DURERA DES ANNÉES



199039

CARTOUCHE    GAZ GPL

- Conviennent exclusivement pour l  utilisation avec le chalumeau de cuisine 198216 & 198247.
- Ne convient pas pour remplir des briquets    gaz, etc.
- Emballé par 4 unités.
- Unité de commande: 1 carton avec 7 sets de 4 bombes    gaz.

code	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	��
199039	4	0,227	7	9,75

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

127





Grande ouverture
pour introduire
des gros morceaux



Petite ouverture
pour introduire des
petits morceaux



Avec 5 couteaux
inclus, 2 pour trancher
et 3 pour râper



Voir la vidéo



COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

- Boîtier durable en aluminium, avec une finition lisse et nette.
- Disque à trancher équipé d'un palier de roulement en métal qui s'use beaucoup plus lentement que les paliers de roulement en plastique.
- 2 entrées : grande entrée avec un poussoir sur un levier mobile; entrée plus petite avec un poussoir séparé.
- Hygiène de travail élevée - le coupe-légumes a été conçu pour éviter l'accumulation de saleté :
 - prise en main souple et ferme du poussoir,
 - interrupteur marche/arrêt avec une protection,
 - finition lisse et nette du boîtier sur toute la surface.
- Inclus dans le set : 5 disques à découper pour obtenir différents résultats de coupe : 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 4, 5 et 7 mm; disque éjecteur; brosse de nettoyage adaptée.
- Le moteur est bien protégé contre la surchauffe grâce à un grand ventilateur de refroidissement efficace, et
- Vitesse : 295 tr/min.
- Rendement : 100-300 kg/h.
- Diamètre du disque : ø205 mm.

code	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	850,00

231807



280096

DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (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

DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280317	7	45,95
280294	2	45,95
280300	3	45,95
280416	4.5	45,95



234730

DISQUE À CUBES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852
- Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234747	10	107,50
234730	8	107,50



234754

DISQUE POMMES-FRITES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852
- Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234761	10	89,95
234754	8	89,95





Avec 5 couteaux inclus, 2 pour trancher et 3 pour râper



Voir la vidéo



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



Grande ouverture pour introduire des gros morceaux

COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes.
- Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'une diamètre maximale de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est fait en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- Boutons de commande à basse tension:.
- ARRÊTER, DÉMARRER (24 V).
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, une vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris: Disque à trancher 2 mm (disque avec 3 lames) Disque à trancher 4 mm (disque avec 3 lames) Disque à râper 3 mm Disque à râper 4,5 mm Disque à râper 7 mm Disque d'évacuation 4 pieds antidérapants en caoutchouc Vitesse: 300 RPM
- Productivité : 100 – 350 kg/h
- Poids: 25 kg

code	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	1 075,00

231852



280423

DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280423	3	82,50



280621

DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	€
280621	44,95



918500

DISQUE ÉJECTEUR POUR COUPE-LÉGUMES

- Remplacez votre disque éjecteur cassé ou perdu et prolongez la durée de vie de votre coupe-légumes.
- Pour les coupe-légumes HENDI 231807 & 231852.

code	mm	€
918500	Ø220	17,95



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50





Voir la vidéo



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial.
- Le couteau et la vis sans fin sont faits en inox et l'entonnoir en fonte d'acier.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 70 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement $\pm 1,7$ kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	589,50

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial.
- Le couteau et la vis sans fin sont faits en inox et l'entonnoir en fonte.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 82 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement $\pm 3,7$ kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	679,50



282267

PLAQUE PERFORÉE - Ø 70 mm.

code	convient à	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

PLAQUE PERFORÉE - Ø 82 mm.

code	convient à	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

VIS SANS FIN

code	convient à	€
933367	210819	60,00
931257	210802	65,00



282359

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
282359	210802	7,95
282076	210819	12,50

HACHE-VIANDE 198

- Idéal pour des petites quantités et pour faire des saucisses.
- Ne convient pas pour un usage professionnel.
- Bâti en aluminium.
- Trémie en fonte avec plat à viande et protection poussière.
- Poussoir fait en plastique.
- Vis sans fin en aluminium et couteau en inox.
- Livré avec 2 disques à hacher, Ø 65,8 mm avec trous de 4 et 7 mm et plat pour steak tartare.
- 3 tubes à farce de saucisse: Ø 12, 15 et 20 mm.
- Interrupteur on/off/inverser
- Ne pas utiliser en continue
- Poids 5,2 kg

code	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	159,50



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin faite en aluminium, couteau fait en inox



Plat à viande avec couvercle anti poussière



Voir la vidéo



Al aluminium
S.S. stainless steel

Bâti en aluminium

210864



Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus



Voir la vidéo

ATTENDRISSEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

- Taille maximale de morceau de viande: largeur 160 mm x épaisseur 30 mm.
- En inox.
- Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus.
- Vitesse de lame de l'attendrisseur: 75 RPM.
- Moteur refroidi par ventilateur intégré.
- 4 pieds en caoutchouc.

code	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	775,00



S.S. stainless steel

975305

S.S. stainless steel
PE polyethylene



975329

ROULEAUX ATTENDRISSEURS POUR VOLAILLE

- A utiliser avec l'attendrisseur à viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier en acier inoxydable.
- 2 rouleaux de pression en polypropylène.
- Longueur des rouleaux 180 mm.

code	mm	€
975329	235x130x(H)120	179,50

S.S. stainless steel



975312

ROULEAUX ATTENDRISSEURS POUR SHOARMA

- A utiliser avec l'attendrisseur à viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Set de 2 couteaux coupant des bandes de 4 mm de large.
- Longueur du rouleau 165 mm.

code	mm	€
975312	235x130x(H)120	525,00

S.S. stainless steel



976180

ROULEAUX POUR BOEUF ET PORC

- A utiliser avec l'attendrisseur de viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Les dimensions maximales de la viande sont de 160 mm de large et 30 mm d'épaisseur.

code	mm	€
976180	235x130x(H)120	232,50

Prix conseillé HT et non garanti



MACHINE À SAUCISSE

18/8
stainless steel

CAPACITÉ JUSQU'À

10 L



Voir la vidéo

Système d'engrenage
durable - en acier trempé

Les pièces qui entrent
en contact avec les
aliments sont facilement
démontables, ce qui
facilite le remplissage
et le nettoyage

282151

282151

En acier inoxydable

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

- Bâti, cylindre et piston fait en inox.
- Équipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser.
- Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage.
- Équipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant à la pression.
- Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.

code	litres	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



Avec un set de 4 entonnoirs en inox
16/22/32/38 mm



282113

PRESSE À HAMBURGERS

- Pour préparer des hamburgers de Ø 130 mm.
- Les parties en contact avec la viande sont faites en inox.
- Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.
- Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés dans le bol de presse.
- Contenant pour mettre les séparateurs de steak haché.

code	mm	€
282113	320x250x(H)300	234,50

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- Ø130 mm.
- Emballé par ±1400 unités.

code	emballé par	mm	€
282120	1255	Ø130	47,50



513033

PRESSE À TORTILLA

- Pour préparer des tortillas de max. Ø 200 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche de peinture en poudre rouge à l'extérieur.

code	mm	€
513033	685x250x(H)200	19,95



513026

PRESSE À HAMBURGER

- Pour préparer des hamburgers de Ø 115 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche antiadhésive.
- Poignée faite en polypropylène.

code	mm	€
513026	Ø120x(H)80	8,95





TRANCHEUSES PROFI LINE

- Pour un usage professionnel.
- Construction en aluminium anodisé et équipé de pieds antidérapants.
- La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
- Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
- Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
- La trancheuse est équipée d'un protège lame.
- L'aiguiser est intégré à la trancheuse.
- Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
- La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.

- La machine est conforme aux réglementations de sécurité pour l'utilisation commerciale, comme:
- La mise en position d'épaisseur à ,0" garde la lame derrière le protecteur.
- Protection automatique pour ne pas mettre la trancheuse en marche quand l'aiguiser ou la plaque de protection pour la lame sont enlevés.
- Le chariot ne peut être bloqué et enlevé que si la lame a été mise en position d'épaisseur « 0 ».
- Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.



Voir la vidéo



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

- Diamètre de la lame: Ø 195 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 120 mm.

code	V	W	mm	€
210031	230	200	400x400x(H)330	389,50

TRANCHEUSE PROFI LINE 220

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.

code	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	432,50



210000



210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.

code	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	498,50

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

- Diamètre de la lame: Ø 300 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 200 mm.

code	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	825,00



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



970294

TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	447,50



210086

TRANCHEUSE PROFI LINE 250 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	512,50



975732

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage.

code	convient à	mm	€
975800	210031	Ø195	89,50
975732	210048	Ø220	109,50
975749	210000	Ø250	132,50
975756	210017	Ø300	162,50



901915

COUTEAU DE REMPLACEMENT POUR LES TRANCHEUSES À VIANDE ÉLECTRIQUES

- Remplacez votre couteau pour prolonger la durée de vie de votre trancheuse électrique.
- À utiliser avec les trancheurs HENDI Profi Line 210215, 210017, 210086.

code	mm	€
901915	Ø250	149,50
901922	Ø300	195,00

Prix conseillé HT et non garanti





EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE

- Destiné à un usage professionnel, idéal pour toutes cuisines qui doivent éplucher rapidement des larges quantités de pommes de terre et autres légumes.
- Épluche les pommes de terre à l'aide d'un disque abrasif et des tampons abrasifs à l'intérieur du tambour.
- Tambour, disque et tampons abrasifs en acier inoxydable de haute qualité, une machine très durable, efficace et facile à nettoyer.
- Le disque abrasif est équipé d'agitateurs.
- Le couvercle est en polycarbonate ; il vous permet de garder un œil sur le processus.
- Grâce au puissant moteur, un cycle prend de 2 à 3 minutes.
- Panneau de commande équipé d'une minuterie de 8 minutes

et des voyants de contrôle.

- Très facile et sûr à utiliser, un capteur arrête l'éplucheur lorsque le couvercle est ouvert.
- Équipé d'un raccordement d'eau et de vidange, pour rincer les pommes de terre lors de l'épluchage.
- Grâce à un récupérateur de pelures efficace, composé de 2 conteneurs dont l'un est perforé, on évite le bourrage du système d'évacuation des eaux usées.
- Le socle est équipé de pieds en plastique pour plus de stabilité, deux pieds ont des plaques de fixation pour un montage sécurisé au sol.
- Classe de résistance à l'eau : IP23.



229217

EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 10 KG

- Capacité de 10 kg de pommes de terre par cycle, pouvant éplucher jusqu'à 140 à 200 kg par heure.
- Poids : 39,6 kg.

code	V	W	mm	€
229217	230	750	622x540x(H)857	1 495,00



229200

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 5 KG

- Capacité de 5 kg de pommes de terre par cycle, pouvant éplucher jusqu'à 70 à 100 kg par heure.
- Poids : 39,2 kg.

code	V	W	mm	€
229200	230	550	622x540x(H)802	1 395,00



BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES KITCHEN LINE



CAPACITÉ MAXIMALE

5 kg

- Construction fait en aluminium (code : 222829) ou en fonte sur quatre pieds (code : 222836, 222843).
- Cuve robuste en acier inoxydable AISI201.
- Fourni avec 3 accessoires en acier inoxydable AISI430 : un fouet, un batteur et un spirale à pâte.
- 3 vitesses.
- Entraînement à vis sans fin durable en acier chromé et roues dentées en bronze.
- Un levier pour abaisser et relever la cuve.
- Panneau de commande numérique (code : 222829) ou analogique (code : 222836, 222843) facile à utiliser.
- Protection contre la mise en marche du batteur avec le dispositif de protection levé ou la cuve dans une mauvaise position.
- Protection contre la surchauffe avec reset.
- Minuteur réglable jusqu'à 60 minutes (code : 222829).



222829



222836



222843



code	222829	222836	222843
litres	7 l	10 l	20 l
charge de farine/pâte	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensions	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
panneau de commande	numérique	mécanique	mécanique
la rapidité	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
puissance/tension	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	769,50	945,00	1 275,00

Prix conseillé HT et non garanti



137





design by
Robert Bronwasser



6 VITESSES PRÉDÉFINIES

Accélérez. Augmentez votre efficacité.
VOUS N'AVEZ PAS BESOIN D'ÊTRE
UN PROFESSIONNEL POUR
OBTENIR DES RÉSULTATS
HOMOGÈNES

CORPS ERGONOMIQUE ET LÉGER

Poignée profilée pour une prise
en main FERME et SOLIDE.
Le bon angle de fonctionnement.
FONCTIONNEMENT ERGONOMIQUE
+ POSITION NATURELLE DE L'INDEX
SUR L'INTERRUPTEUR

SILENCIEUX

Fonctionnement silencieux
du variateur pour les CUISINES OUVERTES.
Populaire chez le CHEFS.



HENDI BLEND MIXEUR PLONGEUR

- Créé pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Fait en plastique.
- ABS et manche en inox.
- Lame en forme de croix en inox avec couche en titane.
- Moteur puissant de 250W, 6 vitesses avec écran d'affichage LCD.
- Vitesse maximale 13500 RPM.
- Convient pour préparer de 1 à 8 litres.

code	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	98,50

POUR
RÉCIPIENTS ET
POÊLES D'UNE
CAPACITÉ DE 1
À 4 LITRES



CONCEPTION HD

Augmentation de la
résistance à la casse
et aux rayures grâce
au TERPOLYMÈRE ABS

PLAGE DE VITESSE IMPRESSIONNANTE

de 6 600 à 13 500 tr/min.
RÉDUCTION DU TEMPS
DE PRÉPARATION

222157

PLUS DE POSSIBILITÉS

La tige du mélangeur mesure
20 cm, ce qui vous permet
de travailler avec un récipient
plus grand

LAMES REVÊTUES DE TITANE

3 fois plus durable et résistant
à l'émoussement.
DURABILITÉ TITANIQUE



STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Pour une utilisation professionnelle comme la préparation des soupes, sauces, farces, glaces, etc.
- Vitesse réglable: 4000 - 16000 RPM.
- Moteur puissant ventilé, un boîtier en polyamide noir mat.
- Avec cordon électrique de 2.5 m et prise de terre.

BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 350W

code	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x416	122,50

BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 500W

code	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x416	139,50

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Pied et lame en acier inoxydable.
- Convient pour le mixeur plongeur Kitchen Line 221884, 221891.
- Kit pour changer la lame inclus.

code	mm	€
222232	(L)300	89,50
222225	(L)250	79,50
222249	(L)400	98,50
222256	(L)500	109,95

FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

- Fait de deux fouets en inox.
- L'installation facile et en toute sécurité au bloc de commande.

code	mm	€
222263	(L)250	98,50

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 - À VITESSE RÉGLABLE

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, les restaurants, les cuisines des hôtels pour préparer de crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto etc.
- Moteur ventilé.
- Le boîtier avec une manche ergonomique en plastique résistant.
- La manche et la lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
- Vitesse: environ 4,000 - 20,000 RPM.
- Poids net avec la manche: env. 1,6 kg

code	V	W	mm	€
222140	230	220	ø75x(H)464	139,50

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 222140

- Composé de deux fouets en acier inoxydable.
- Installation facile et en toute sécurité sur le moteur.

code	mm	€
222164	(L)185	92,50

Prix conseillé HT et non garanti





MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

- Utilisation professionnelle.
- Boîtier en polyamide renforcé avec des fibres.
- Manche et lame en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.



Équipé d'un écran numérique.



code	224328	224335	224397	224359	224052
	Mixeur plongeur 250 - à vitesse fixe	Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable	Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500, haute puissance - avec vitesse réglable
panneau de commandes		électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)
capacité jusqu'à (l)	20	50	80	100	120
dimensions (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
longueur de la manche (mm)	250	300	400	500	500
vitesse réglable (rpm)	fixe 15 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000
vitesse maximum (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
puissance/tension (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
poids (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	285,00	465,00	545,00	550,00	675,00

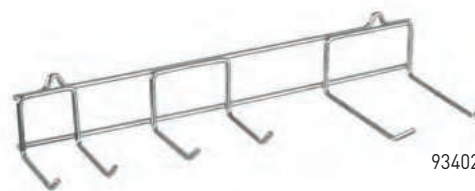


FOUET POUR MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 300, 400 & 500

- Consiste en 2 fouets.
- Facile à fixer en toute sécurité.



code	mm	€
224342	ø120x(H)330	195,00



934029

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	42,50



MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITESSE RÉGLABLE - SET AVEC SUPPORT DE RANGEMENT

- Utilisation professionnelle.
- Boîtier en polyamide renforcé avec des fibres.
- Manche et lame en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.
- Avec accessoires de fouet et support de rangement murale.
- Panneau de commande électronique.
- Vitesse réglable en 9 positions entre 2000 - 9000 RPM.
- Capacité jusqu'à 80 litres.
- Longueur de la manche: 400 mm.
- Poids: 4,75 kg.

code	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	699,50

224380



MIXEUR PLONGEUR VITESSE RÉGLABLE AVEC FOUET ET SUPPORT MURAL

- Pour une utilisation professionnelle dans les salons glacier, les restaurants, les cuisines d'hôtel pour préparer des crèmes glacées, des soupes de légumes, sauces, farces, purées, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- Comprend un moteur à vitesse variable, un manche mélangeur, un fouet et un support mural.
- Boîtier en polyamide durable, noir mat.
- Le fouet, longueur 250 mm, est composé de deux fouets en acier inoxydable.
- Manche avec un longueur de 400 mm et lame en acier inoxydable.
- Pour des contenants allant jusqu'à 60 l pour le manche mélangeur et 50 l pour le fouet.
- Vitesse : 4 000-16 000 tours/minute.
- Poids (bloc moteur seul) : 2,35 kg

code	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x416	325,00

222393



MIXEUR PLONGEUR 250V - À VITESSE RÉGLABLE

- Utilisation professionnelle.
- Conçu en polyamide (nylon) avec fibre renforcé.
- Manche et lame fait en inox.
- Accessoire fouet inclus 290 mm.
- Enclenchement pratique des accessoires pour pouvoir les changer facilement.
- Facile à nettoyer.
- Manche ergonomique.
- Longueur de la manche: 250 mm.
- Convient pour préparer jusqu'à 20 litres.
- Bouton de réglage de vitesse.
- Vitesse: 2500 - 15000 RPM Poids: 1,9 kg.

code	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	425,00

224373





BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5L en copolyester Tritan sans BPA, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.



- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230602 et 230664.



230688
230602



Voir la vidéo



230695
230664



Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.

code		V	W	mm	€
230688		230	1680	252x258x(H)547	347,50
230602	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547	365,50

BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi qu'une fonction de pulsation.

code	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	387,50	
230664	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547	405,50

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable



Pièce de raccord en métal durable



BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.
- Livré avec pichet de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en polycarbonate.
- Le pichet amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 16000 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Pour la France le blender est livré avec un pichet en tritan: code 230213.



Très puissant,
peut également
concasser de la
glace

L'appareil comprend :
un pichet incassable
avec une capacité de
2,5 litres, un poussoir
et un couvercle rigide

230718



PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664 en copolyester Tritan sans BPA, couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.
- Équipé avec un couteau en inox avec revêtement en titane.

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	107,50



933688



PICHET POUR BLENDER AVEC COUTEAUX AVEC REVÊTEMENT EN TITANE

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate. Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.

code	mm	€
943489	200x170x(H)360	89,50



943489





Soyez en sécurité et protégez-vous

- Protection contre la surchauffe
- Couteau rétractable
- Poignée de verrouillage non conductrice
- Pieds stabilisants antidérapants
- Fusible de surcharge
- Interrupteur lumineux
- Marquage HOT visible

Élément chauffant puissant

Des éléments chauffants puissants réduisent le temps de chauffe, il ne faut que 8 à 10 minutes (en fonction de la température réglée). Température uniforme sur toute la surface de scellage. L'isolation thermique réduit la perte de chaleur.

Levage automatique

Le couvercle est chargé par ressort, le soulevant après ouverture. Augmente l'efficacité.

Conception robuste

Le cadre est en acier résistant aux acides d'une épaisseur supérieure à 2 mm. Conception solide et robuste.

Surface de scellement antiadhésive

Empêche tout type de film de coller à la surface. Scellement rapide, prend 1-3 secondes (selon l'épaisseur du film).

Absorbeur de pression

Empêche l'emballage de se casser. Élimine les micro-trous et les fuites.

Couper le film

Avec un couteau à rétraction automatique doté de 133 dents acérées. Idéal pour toutes sortes de films, même les films épais. Le film est coupé juste derrière le récipient scellé dans une bande spéciale basée sur la technologie AIR-CUT.



Comprend un 805572 GRATUIT pour plateaux à compartiment unique 227x178 mm !

Zone d'entretien/de sécurité

Base du cadre isolée des hautes températures et de la tension électrique. Des matériaux de haute qualité et une conception sans soudures afin de pouvoir nettoyer rapidement la partie inférieure de l'appareil, sans avoir à l'éteindre.

Régulateur de température du point chaud

Régulateur de température avec une plage de température de 50 à 210°C. Pour un ajustement précis de la résistance de collage ce qui convient à une large gamme de films d'emballage et de scellage.

Chargeur de film à rouleaux avec tendeur

Dispositif polyvalent pour différentes largeurs de film de scellage - max. 187 mm. S'adapte aux rouleaux JUMBO jusqu'à 170 mm de diamètre. Le tendeur assure un positionnement uniforme du film, empêche le déroulement et la suralimentation.



SCELLEUSE DE BARQUETTES COMPACT

- Construction en acier inoxydable.
- Équipé d'un couvercle avec mécanisme à ressort pour une ouverture facile et sûre.
- Poignée isolée en plastique résistant aux impacts.
- Guillotine automatique avec couteau de sécurité dans un couvercle spécialement conçu ; la découpe s'effectue juste derrière le récipient scellé dans une bande spéciale (technologie air-cut).
- Pieds antidérapants protégeant le plan de travail des rayures.
- La surface de scellage est dotée d'un revêtement en titane qui empêche le film de coller et permet un scellage rapide en 1 à 3 secondes (selon l'épaisseur du film).
- Un système d'absorption de la pression assure une fermeture étanche et empêche les emballages de s'écraser.
- LEDs à code couleur pour le contrôle des performances.
- Verrouillage de surchauffe, protection contre la surchauffe, interrupteur de sécurité éclairé.
- Temps de chauffe après le démarrage jusqu'au mode opérationnel complet - environ 8-10 minutes.
- Scellage de barquettes jusqu'à : 235x190x(H)155 mm et de gobelets jusqu'à : (H)170 mm.
- Dimension maximale du rouleau de film : largeur 187 mm, ø170 mm - film vendu séparément (code : 970720).
- Équipé d'une matrice en aluminium pour les récipients de 227x178 mm (code : 805572), sans séparateur.

code	V	W	mm	€
330005	230	700	610x214x(H)190	875,00



330005

MATRICE DE SCELLAGE HENDI

- Fabriqué en aluminium poli.
- Joint en silicone noir.

forme	code	taper	€
	805572	récipient 227x178 mm	119,50
	805589	2x récipients 178x113 mm	119,50
	805596	récipient en deux compartiments 227x178 mm	119,50
	805619	récipient rond ø165 mm	119,50
	805626	récipient en trois compartiments 227x178 mm	119,50

forme	code	taper	€
	805633	2 x récipient rond ø115 mm	119,50
	805640	récipient Colt en deux compartiments 227x178 mm	119,50
	805657	2 récipients (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	119,50
	805664	récipient 187x137 mm	119,50

FILM D'OPERCULAGE PELABLE PET/CPP 12/40.4

- Destiné à l'emballage de barquettes alimentaires en PET 12 / CPP 40.
- Film pelable ce qui facilite d'enlever l'opercule pour ouvrir la barquette.
- Dimensions du film : épaisseur : 52 µm, largeur : 18,5 cm, longueur : 250 m.
- Diamètre du rouleau : ø15 cm.
- Poids du rouleau de film : environ 2,9 kg.
- Convient pour la scelleuse de barquettes HENDI (330005).

code	€
970720	39,95



970720



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

- Pour une utilisation professionnelle dans la restauration et d'autres industries
- Conception durable - boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité
- Couvercle transparent en plastique ABS durable de haute qualité permettant de contrôler le processus d'emballage
- Le couvercle en cloche permet d'emballer de grandes portions
- Temps de scellage du sac : 0-6 s
- 6 niveaux de vide au choix
- Fonction de scellage uniquement
- Fonction de marinage : 11 cycles d'extraction et de libération de l'air dans le sac (un cycle dure 9 minutes) ; grâce à la pression négative, la marinade pénètre plus rapidement dans le produit, ce qui accélère considérablement l'ensemble du processus.
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle supérieur est fermé.
- Pompe rotative professionnelle et très efficace
- Conçue pour un fonctionnement continu



975398

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration et d'autres industries
- Pour l'emballage de produits alimentaires et techniques, y compris ceux à forte teneur en eau
- Conception durable - boîtier et chambre en acier inoxydable
- AISI 304 de haute qualité
- Couvercle transparent en plastique ABS durable de haute qualité permettant de contrôler le processus d'emballage
- Le couvercle en cloche permet de conditionner de grandes portions.
- Joint en forme de V avec un faible taux de fuite
- Des indicateurs clairs (affichage numérique et comparateur) permettent de déterminer avec précision le moment où le niveau de vide requis est atteint dans la chambre de la machine d'emballage.
- Temps de fonctionnement de la pompe réglable permettant d'obtenir un niveau de vide approprié en 0-99 s
- Temps de soudure réglable entre 0 et 3,5 s
- Niveau de refroidissement de la pompe réglable entre 0 et 9,9 s
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle supérieur est fermé.
- La pompe à huile assure un cycle d'emballage court et très efficace.



975268

code	975398	975268	975275
dimensions	359x429x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensions chambre	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
bande de soudure	295 mm	300 mm	350 mm
capacité de la pompe à air	77 l/min	133 l/min	333 l/min
puissance/tension	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
poids	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	975,00	1 375,00	1 550,00

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce et des liquides.
- Avec fonction marinade.
- Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
- Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.



Voir la vidéo



936801

NEW

BANDE DE TÉFLON POUR LA BARRE DE SOUDURE SUPÉRIEURE

- Largeur 65 mm, longueur 1 mètre.
- Pour les machines à emballer sous vide HENDI

code	€
936801	9,95



201435

code	201435	201442
dimensions	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensions chambre	300x350x(H)110 mm	425x457x(H)100 mm
bande de soudure	300 mm	410 mm
capacité de la pompe à air	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
puissance/tension	950 W/230 V	1100 W/230 V
poids	27 kg	58,8 kg
€	1 095,00	1 895,00

Prix conseillé HT et non garanti



147





970362

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes: fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air: 20 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	370x280x(H)170	525,00



975374

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

- Pour le conditionnement de produits alimentaires et non alimentaires, excepté les liquides.
- Peut être utilisé avec le support pour des rouleaux de sacs sous vide 970638.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Le joint du couvercle garantit une fermeture hermétique pendant le fonctionnement.
- Panneau de commande intuitif.
- Fonction de réglage du minuteur de compte à rebours : 0-6 s
- Avec fonction marinade.
- Avec mode de génération de vide par impulsion.
- Boutons de démarrage rapide pour le vide et la soudure sur la poignée.
- Arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité.
- Pompe à vibration.
- Capacité de la pompe : 16 l/min.
- Poids net : 5 kg.
- La machine à emballer sous vide n'est pas destinée à un fonctionnement continu.
- A utiliser avec des sacs gaufrés.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
975374	410	230	550	490x260x(H)145	319,50



970638

SUPPORT POUR SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE 975374

- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé comme accessoire seul avec d'autres machines à emballer sous vide.
- Équipé d'un couteau amovible afin de couper exactement la longueur de sac nécessaire.
- Dimensions interne: 412x101x(H)101 mm.
- Convient aux rouleaux avec les dimensions maximum de Ø 100x400 mm.
- Conçu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	mm	€
970638	487x122x(H)107	22,95

A vertical strip of 18 kitchen-related icons on a multi-colored background. The icons include: a pot, a knife, a cupcake, a mixer, a toaster, a stove, a microwave, a pizza, a refrigerator, a rolling pin, a cabinet, an oven, a fork and knife, a printer, a cocktail glass, a coffee machine, and a grill.



SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 100 PIÈCES

- Sacs en 2 couches.
- La couche intérieure est en polyéthylène et convient au contact alimentaire.
- La couche extérieure est en polyamide (nylon) - augmente la résistance et garantit une fermeture hermétique.
- Épaisseur 65 µm.
- Convient aux machines à emballer sous vide avec chambre.
- Ne convient pas à la cuisson sous vide.

code	emballé par	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



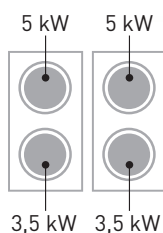
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm convient au contact alimentaire.
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.
- Gaufrage pour faciliter l'extraction de l'air et l'obtention du vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient aux machines à emballer sous vide à chambre et externs.

code	emballé par	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



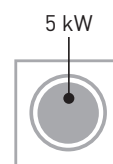
CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 FOYERS

- Idéal pour les professionnels de la cuisine qui ont besoin de beaucoup de puissance à portée de main.
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- Équipé de deux plaques à induction de 5000W et de deux plaques à induction de 3500W.
- Chaque foyer de cuisson a son propre bouton de commande qui peut être réglé sur 11 niveaux de puissance.
- Avec 2 plans de cuisson séparés en verre trempé de 5 mm d'épaisseur, mesurant 320 x 560 mm.
- La charge maximale des plaques de cuisson est de 100 kg.
- Convient aux casseroles dont le diamètre du fond est compris entre 160 et 260 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur (±30mm), ce qui permet de placer la cuisinière à induction à niveau.
- Cadre équipé d'un grand espace de rangement pour les casseroles, poêles ou autres accessoires.
- Livré sans fiche, un électricien est nécessaire pour raccorder cet appareil au réseau électrique.

code	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x700x(H)870	2 595,00

18/8
stainless steel

237670



RÉCHAUD À INDUCTION HAUTE PUISSANCE

- Idéal pour les woks ou les grandes marmites.
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- La plaque de cuisson à induction mesure 340 x 340 mm et est fait en verre trempé de 5 mm d'épaisseur.
- Jusqu'à 60 % d'économies d'énergie par rapport aux réchauds électriques standard.
- Bouton de commande pratique, 11 niveaux de puissance au choix.
- Travail sûr et confortable grâce à la production de chaleur uniquement au contact de la plaque de cuisson et de la marmite ou de la poêle.
- Convient aux marmites et poêles à induction dont le diamètre de la base est compris entre 160 et 300 mm.
- Charge maximale autorisée pour la table de cuisson : 40 kg.
- Pieds réglables (±30 mm) pour une mise à niveau parfaite du réchaud.
- L'appareil n'est pas livré avec une fiche.
- Attention : l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un électricien.

code	V	W	mm	€
237670	400	5000	400x400x(H)380	695,00

CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1



- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de Ø 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.

FOUR À CONVECTION GN 1/1:

- Puissance 3 kW/230V
- Chambre en inox: 640x370x(H)350 mm.
- 4 paires de glissières pour GN 1/1.
- Distance entre les plaques: 75 mm.
- 1 grille GN 1/1 comprise.
- Thermostat.

grilles en fonte 335x300 mm,
une pour chaque bruleur

pour marmites/casseroles/
poêles Ø120-300 mm

table de cuisson en AISI 304,
cotés et arrière en AISI 403

four à convection
GN 1/1

pieds en acier, réglables
de 100-165 mm

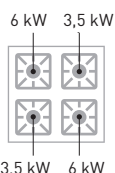


839997

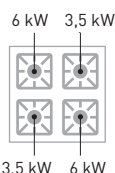
RÉDUCTEUR DE GRILLE

- Permet d'utiliser des casseroles ou marmites plus petites sur des grilles larges.

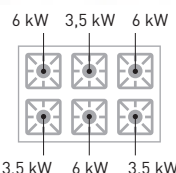
code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



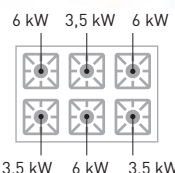
code 227381



code 225882



code 226094



code 225899

code	227381	225882	226094	225899
dimensions	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	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
type de four	-	convection, électrique	-	convection, électrique
puissance du four	-	3 kW	-	3 kW
puissance totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
tension	-	230 V	-	230 V
poids	35 kg	82 kg	95 kg	105 kg
€	1 425,00	2 495,00	2 295,00	2 995,00

Prix conseillé HT et non garanti



151



S.S.
stainless steel

225806

TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- Convient pour le gaz naturel.
- 3 brûleurs de 3,0 kW.
- 1 petit brûleur de 1,8 kW.
- 1 brûleur wok de 3,5 kW.
- Avec allumage électronique et thermocouples.
- Support de casseroles en fonte en trois parties.
- Poids : 45 kg.

code	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 425,00



225707

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Convient au gaz naturel.
- 3 brûleurs de 3,0 kW.
- 1 brûleur économique de 1,8 kW, 1 brûleur pour wok de 3,5 kW.
- Allumage piézoélectrique et thermocouples.
- 3 éléments de support en fonte pour casseroles.
- Four à chaleur pulsée GN 1/1 avec une puissance 2,7 kW équipé de deux ventilateurs, un thermostat réglable jusqu'à 275°C et d'un minuteur.
- 2 grilles inclus.
- Élément supplémentaire de 2,5 kW pour la fonction grill.
- Surface du four et intérieur de la porte émaillés.
- Poids: 78 kg.

code	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	1 995,00



147207

626504

147306

WOK

- Avec poignées, en tôle d'acier.
- Spécialement conçu pour le porte-wok en acier inoxydable 149546 compatible avec les Barbecue Green Fire et le cercle à Wok 147207 pour le Hokker 147108.

code	mm	€
626504	ø710x(H)220	112,50

**CERCLE POUR RÉCHAUD**

- Accessoire pour adapter le réchaud 147108 pour une utilisation avec wok 626504.



code	mm	€
147207	ø360x(H)80	69,95

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.



code	mm	€
147306	425x425x(H)400	189,50



147801

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

- Modèle Kitchen Line - pour gaz propane et butane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec grille support marmite émaillée.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	312,50



147276

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE XL

- Modèle XL - pour gaz propane et butane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Équipé d'une grille support marmite émaillée extra large.
- Châssis entièrement en inox.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	kW[HS]	mm	€
147276	10.8	580x650x(H)400	398,50



RÉCHAUD À GAZ PROFI LINE

- Pour gaz propane et butane.
- Châssis solide entièrement en inox, peut supporter des charges lourdes.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec support-grille en fonte pour marmite.
- Livré complet avec tuyau de gaz et régulateur de pression.
- Peut être complété avec le châssis pour réchaud (147306), le cercle wok pour réchaud (147207) et le wok (626504).

code	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	595,00



147108

NEW



152157

DÉTENDEUR 50 MBAR POUR BARBECUE À GAZ PROPANE/ BUTANE

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	15,95

NEW



147139

TUYAU À GAZ COMPLET POUR RÉCHAUDS

- Pour les réchauds Profi & Kitchen Line HENDI 147108 147801.

code	€
147139	17,50



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION KITCHEN LINE



- Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un „Open Kitchen“.
- Ultra-plat avec structure en inox et revêtement noir.
- Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.



min Ø120 mm
max Ø230 mm

2000 W
230 V

239391

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale pour la plaque à induction : 15 kg.

code	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	98,50



min Ø140 mm
max Ø280 mm

3500 W
230 V

239421

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg.

code	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	225,00



Structure en inox solide

Ventilation de haute qualité

Commandes tactiles



min Ø120 mm 3500 W
max Ø230 mm 230 V

239414



Fonctionne aussi avec
un bac GN jusqu'à GN 1/2 800 W
230 V

239384

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 9 niveaux
- Si la fonction boost est utilisée, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000 W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activée.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W.
- Plage de température: 35-240°C
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe
- Charge maximale de la plaque à induction : 2x15 kg

code	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	207,50

Prix conseillé HT et non garanti

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec une bobine à induction rectangulaire qui maintient les casseroles chaudes en offrant une liberté de placement.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.




code	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)62	147,50





239780

	min ø120 mm max ø260 mm	3500 W 230 V
---	----------------------------	-----------------


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Charge maximale de la plaque à induction: 20 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	225,00



239711

	min ø140 mm max ø280 mm	3500 W 230 V
---	----------------------------	-----------------


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg.

code	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	259,50



239698

	min ø160 mm max ø300 mm	3500 W 230 V
---	----------------------------	-----------------

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 160 et 300 mm.
- Pieds ajustables en hauteur
- Charge maximale de la plaque à induction: 20 kg

code	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	312,50



239766

3500 W 230 V

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- Idéal pour préparer des repas nutritifs
- Construction acier inoxydable.
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer
- Réglage numérique de la puissance
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient seulement pour le wok à induction 239773
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg

code	-	V	W	mm	€
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120	312,50
239681	set plaque induction wok + wok	230	3500	340x450	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

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D

- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.
- Charge maximale de la plaque à induction : 30 kg.

code	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	475,00

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- Construction en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipée d'une fonction boost.
- La plaque de devant a une puissance maximum de 5000W.
- Quand la plaque de devant fonctionne avec 5000 W, la plaque arrière peut produire que 2000W.
- Si la plaque devant ne dépasse pas le 3500W, la plaque arrière a aussi une puissance maximum de 3500 W, protection électronique contre la surchauffe.
- Avec pieds en métal ajustables et un filtre à air amovible.
- Fonctionne sur 380V et n'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20+20 kg

code	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	975,00



239681



239773

WOK

- Matériel 3-ply (3 couches).
- Poignée en inox avec prise douce.
- Avec couvercle en inox.
- A utiliser seulement avec le 239766.

code	mm	€
239773	ø360x(H)180	99,95

Prix conseillé HT et non garanti



157





PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

- Boîtier extra plat (32 mm), structure en inox.
- Surface en vitrocéramique.
- Réglage par écran tactile.
- Charge maximale admissible du four : 15 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	89,95



239230


min ø120 mm
max ø260 mm

2000 W
230 V


239209


min ø120 mm
max ø260 mm

1800 W
230 V


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800

- Bâti en abs.
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur.
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations.
- Charge maximale admissible du four : 15 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	75,00



209509



PLAQUE CHAUFFE-PLAT

- GN 1/1 - aluminium.
- Sur une base isolé.
- Se chauffe automatiquement à 95°C.
- Peut être utilisé en combinaison avec le Thermobox Kitchen Line GN 1/1 et plus grand (707906, 707968, 707951, 707944).

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	186,50



PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 800W

- Plaque fait en verre de cristal et bâti en plastique.
- Puissance réglable en 10 étapes, équipé d'un protection électronique contre la surchauffe.
- Le tableau de commande avec un écran LED et touches tactiles, peut être encastré.
- Peut être utilisé comme élément chauffant pour chafing dish avec un adaptateur spécial.
- Convient également comme une plaque de cuisson à induction encastrée si vous utilisez l'anneau de support en inox prévu à cet effet.
- L'anneau est vendu séparément (239186).

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	97,50



239186

CADRE DE SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 800W

- Accessoire pour pouvoir intégrer la plaque de cuisson à induction 800W (239193) dans toute sorte de surface plat résistant à la chaleur.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	10,95



239551

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 1000W

- Surface chauffante en verre cristal noir.
- Boîtier en plastique.
- Plaque à induction à encastrer dans le plan de travail.
- Régulation de la puissance à 10 niveaux avec protection électronique contre la surchauffe.
- Panneau tactile et affichage LED.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.
- Convient aux casseroles et poêles dont le fond a un diamètre de ø120-200 mm.

code	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x350x(H)	112,50





Deux éléments
chauffants à quartz

Éclairage
sous l'étagère



233962

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

- Structure en inox, côtés en verre trempé, portes en verre acrylique courbés et panneau miroir à l'arrière.
- Accessible par les deux portes courbées en verre devant.
- Les étagères conviennent pour 4 bacs GN 1/2 (Les bacs GN ne sont pas inclus).
- Équipé avec 2 éléments chauffants en quartz et une plaque chauffante électrique au fond.
- Avec réglage de température mécanique.
- Équipé avec éclairage en haut.
- Plage température: 30° jusqu'à 90°C.

code	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	675,00



233726



233733



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE TROIS NIVEAUX

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Construction en inox.
- Avec lumières LED dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code	-	V	W	mm	€
233726	120 litres	230	1100	678x568x(H)686	635,00
233733	160 litres	230	1500	857x568x(H)686	725,00

éclairage LED

portes coulissantes





273982



273999

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU



- Conçu en verre trempé sur les côtés et une vitre courbée devant.
- Structure en inox.
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile.
- Facile à nettoyer.
- Avec bac à miettes amovible.
- Température réglable jusqu'à 85°C.
- Livré avec une grille GN 1/1 avec un grillage extra fin pour disposer des petits produits.

code	-	V	W	mm	€
273982	un niveau	230	400	554x376x(H)311	372,50

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX



- Conçu en verre trempé sur les côtés et une vitre courbée devant.
- Structure en inox.
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile.
- Facile à nettoyer.
- Avec bac à miettes amovible.
- Température réglable jusqu'à 85°C.
- Livré avec 2 grilles GN 1/1 avec un grillage extra fin pour disposer des petits produits.

code	-	V	W	mm	€
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432	475,00



Réservoir d'eau pour l'humidification

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE



- Équipé avec double vitrage et vitre arrondie devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur 400x335 mm.
- Réservoir d'eau pour l'humidification de l'air dans le vitrine de table chauffante.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30°C / 90°C.

code	-	V	W	mm	€
233740	97 litres	230	800	460x448x(H)785	625,00



233740





7 plateaux
500 W
230 V



229064

DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Le ventilateur automatique fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 7 grilles en inox de 305x330 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les grilles sont espacées uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Conçu en polypropylène et avec double paroi, cela permet une meilleure performance de température.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

- Il est livré avec un tapis transparent pour empêcher les petits fruits de tomber pendant le processus de déshydratation. Il peut également être placé au fond de la chambre de déshydratation pour recueillir les résidus.
- Écran numérique.
- Température réglable de 35° à 70°C.
- Minuteur réglable de 30 min jusqu'à 24 heures par intervalle de 30 minutes.

code	-	V	W	mm	€
229064	7 plateaux	230	500	345x450x(H)315	165,00

Commandes facile à utiliser



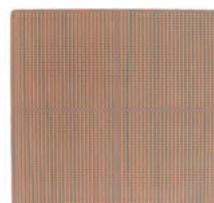
Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux



PLATEAUX ÉGOUTTOIR EN PLASTIQUE POUR DÉSHYDRATEURS

- A utiliser avec les déshydrateurs alimentaires HENDI 229002 229019 229033 229064.

code	€
941461	5,00



NEW

941461

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 6 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur silencieux fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 grilles en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229033	6 plateaux	230	650	340x450x(H)311	185,00



Voir la vidéo

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 10 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Panneau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 395x380 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229026	10 plateaux	230	1000	417x535x(H)430	325,00

PLATEAUX ÉGOUTTOIR POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946190	6,00

TAPIS À HERBES POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946268	5,00

6 plateaux
600 W
230 V



229033

10 plateaux
1000 W
230 V

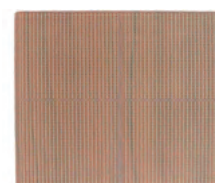


229026

NEW



946190



946268

NEW

Avec un ventilateur silencieux



Facile à utiliser grâce au panneau de commandes numérique



Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux



Prix conseillé HT et non garanti





Rack à beignets pliable



205914

FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383 mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudée (400x400x(H)160 mm avec une capacité maximum de 12 L.
- La cuve est équipée d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permet de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
- Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
- Température réglable de 50° à 190°C.
- Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.

Grâce à la « zone froide », les résidus de friture sont collectés sous l'élément chauffant, ce qui augmente la qualité de l'huile.



Robinet de vidange

code	litres	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	495,00



FRITEUSES PROFI LINE

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



209424

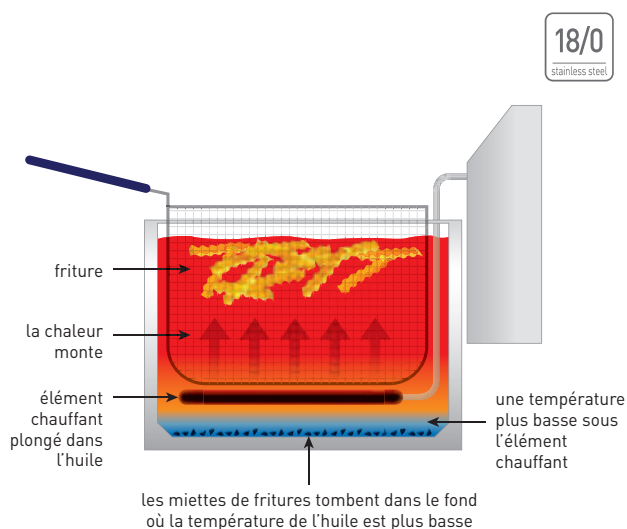
FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 10L - 400V

- Friteuse 400V très puissante, permet à l'élément chauffant d'utiliser jusqu'à 6600W de puissance.
- Réduit le temps de récupération de la température après avoir mis des aliments congelés, ce qui permet d'obtenir un résultat plus croustillant.
- N'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

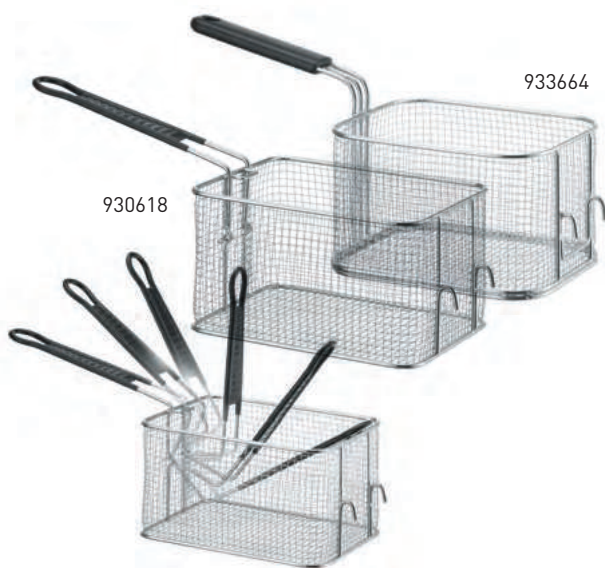
code	litres	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	389,50

PANIER À FRITES

code		€
930618	Friteuses 4 litres 205808 205846	15,00
930632	Friteuses de 6 litres 205815 205853	22,00
930656	Friteuse de 8 litres 205822 205839	25,00
933664	Friteuse profonde 8 litres 207208 207307 209202 209301	30,00
944387	Friteuses profondes à induction 215012 215029	35,00
961247	Friteuse 10L 209424	35,00



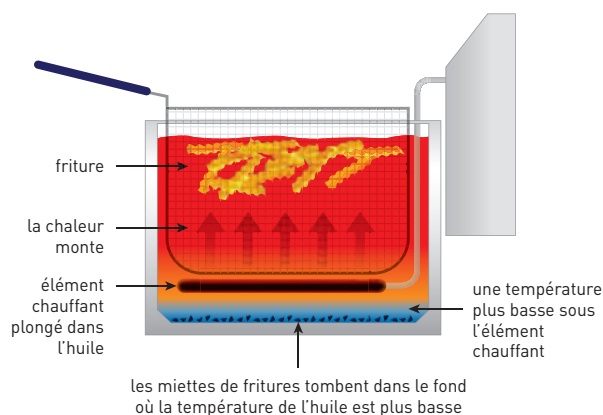
XL
10L





FRITEUSES PROFI LINE NUMÉRIQUES

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide et prolonge la longévité de l'huile.
- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour l'utilisation intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



18/0

stainless steel

Paniers à frites
à la page 165


207369

8 l
3500 W
230 V


207376

2x 8 l
2x 3500 W
230 V

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	298,50

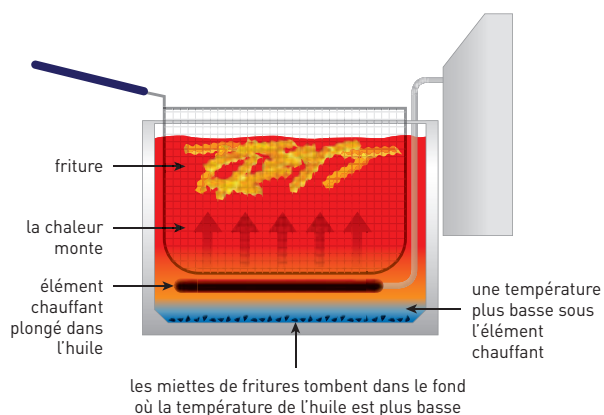
FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	589,50

FRITEUSES PROFI LINE

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



207208



207307

18/0
stainless steel

FRITEUSE PROFI LINE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	232,50

FRITEUSE PROFI LINE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	459,50



209202



209301

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	269,50

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)350	489,50



18/0

stainless steel



205808



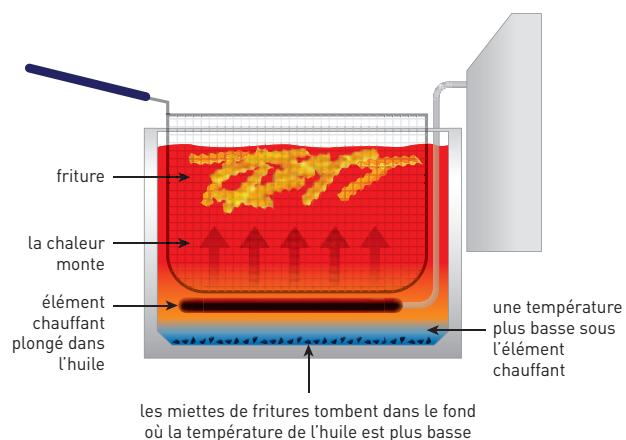
205839

FRITEUSE KITCHEN LINE

- Construction en inox.
- Cuve à huile en inox.
- Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé.
- Facile à nettoyer grâce à la cuve amovible.
- Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne.
- Température réglable jusqu'à 190°C.
- Un thermostat de sécurité protège la friteuse de la surchauffe.
- Le thermostat de sécurité est équipé d'un reset pour une protection supplémentaire.
- Un panier avec manche garantie basse température et extra-longue.
- Zone froide pour protéger la qualité de l'huile.
- Livré avec panier et couvercle.

Paniers à frites
à la page **165**

code	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



205808

4+4 l



205846

6 l



205815

6+6 l



205853

8 l



205822

8+8 l



205839

8 L
3500 W
230 V



215012

2x 8 L
2x 3500 W
230 V

S.S.
stainless steel



215029

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à fritures et couvercle.

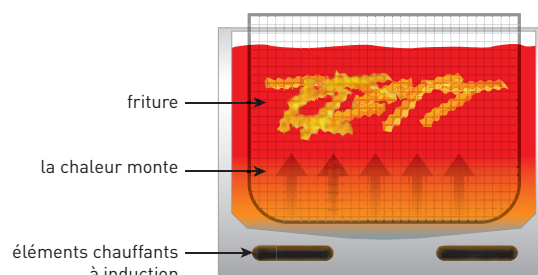
Paniers à frites
à la page 165

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	398,50

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

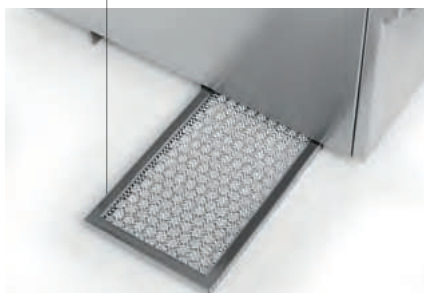
code	litres	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	798,50



Le robinet de vidange
facilite le vidage de la cuve



Avec filtre pour le
moteur à induction



Bord pratique pour
suspendre le panier



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

169





273869

273876

273845

Ampoule infrarouge
chauffante 919200 inclus

273883

273890

273852

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable.
- La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fournie peut être modifiée en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule incluse est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.



code	couleur	V	W	mm	€
273869	Argent	230	250	ø275x(H)250	76,50
273876	Cuivre	230	250	ø275x(H)250	76,50
273845	Noir	230	250	ø275x(H)250	76,50

LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable.
- La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fournie peut être modifiée en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.



code	couleur	V	W	mm	€
273883	Argent	230	250	ø175x(H)250	67,50
273890	Cuivre	230	250	ø175x(H)250	67,50
273852	Noir	230	250	ø175x(H)250	67,50

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation en arrière de la maison, elle émet une lumière rouge chaude.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	13,95



919217



919200

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation devant la maison, elle émet une lumière blanche brillante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	13,95



273906

Ampoule
infrarouge
chauffante 919200
inclus
273913**PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES**

- Conçu pour garder les aliments au chaud entre la préparation et le service.
- La hauteur est facilement ajustable de 590 et 790 mm.
- Ampoules incassables incluses.

code	couleur	V	W	mm	€
273906	Argent	230	500	453x360x(H)790	137,50
273913	Noir	230	500	453x360x(H)790	145,00



GRILLS PROFI LINE

- Construction en acier inoxydable.
- Plaque en chromé dur (9mm) facilite le nettoyage.
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure.
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C.
- Protection surchauffe.
- Convient pour une utilisation continue.
- Interrupteur avec voyant lumineux.
- Pieds antidérapants.

Racloirs & spatules
sur la page 83

18/0
stainless steel

GRILL

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203125	lisse	230	2000	300x420x(H)225	275,00

203125



203149

GRILL

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203149	lisse	230	2400	550x420x(H)240	369,50



203156

GRILL - MOITIÉ RAINURÉ

- Surface grill 518x328 mm, à gauche une largeur de 259 mm lisse et à droite une largeur de 259 mm rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x380x(H)240	389,50



203170

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203170	rainuré	230	2400	550x420x(H)240	439,50



203163

GRILL RAINURÉ 1/3

- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement.
- Surface grill 688x410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250	545,00





GRILLS DE CONTACT

- Parfait pour faire griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grills en fonte émaillés, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier fait en acier inoxydable 18/10 garantit la durabilité.
- Grâce à la haute puissance des éléments chauffants, les grills atteignent rapidement la température nécessaire.
- La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 0 °C à 300 °C.
- Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
- Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et d'un bac d'égouttement amovible, facilitant le nettoyage.
- Soulevez le grill supérieur avec la poignée résistante à la chaleur et verrouillez-le dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
- Équipé d'un interrupteur secteur avec voyant lumineux intégré, d'un témoin de préchauffage et d'un câble d'alimentation de 1,7 m avec prise mise à la terre.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.



Voir la vidéo



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	197,50



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

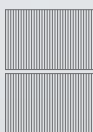
- Surface de grill 220x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	197,50

1800 W
230 V

263501

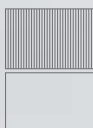




GRILL DE CONTACT „PANINI“

- Surface de grill 340x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	232,50



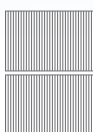
GRILL DE CONTACT PANINI

- Surface de grill 340x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	232,50



263655



XL
→ 545 mm ←

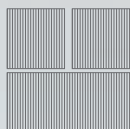
GRILL DE CONTACT PANINI XL

- Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.

code	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x415x(H)210	389,50



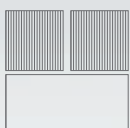
263624



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- Complètement rainuré.

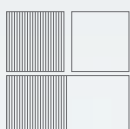
code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	332,50



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	332,50



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 lisse, 1/2 rainuré.

code	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	332,50



263709



GRILL À KEBAB & COUTEAU KEBAB

S.S.
stainless steel

TRAITEMENT THERMIQUE



Moteur réversible

Panneaux
de réflexion
larges

Egouttoir
amovible

Equipé
de 4 brûleurs



226001

GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane.
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	kW[HS]	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	1 175,00

18/0
stainless steel

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec un bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267240	230	80	202x152x(H)182	132,50



267240

Al S.S.
aluminium stainless steel

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne avec 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur sont fait en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1,3 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	199x152x(H)184	198,50



267257

COUTEAU DE REMPLACEMENT POUR LES COUTEAUX À KEBAB

- Remplacez votre couteau cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de votre couteau à kebab électrique.
- A utiliser avec le couteau à kebab électrique HENDI 267240 & 267257.

code	€
267219	42,50

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Idéal pour trancher tout type de viande rôtie comme: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.
- Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.
- Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm inclus.
- Le disque tourne à 8.000 tours/minute.
- Poignée en aluminium avec cordon d'alimentation de 2,7 m.
- Indice de protection: IPX4.
- Adaptateur avec voyant lumineux.
- Un affûteur de couteaux, un porte-couteau et un tournevis sont inclus.

code	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)115	298,50



267264

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

175





CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.

GN 1/1
600 W
230 V



225448

- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.



GN 2/3
400 W
230 V



225264

CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

- Équipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

code	litres	V	W	mm	€
225448	20	230	600	540x335x(H)310	412,50

CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

- Équipé avec des poignées.
- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

code	litres	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	298,50



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

code	emballé par	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 THERMOPLONGEUR 2.0

- Pour la sécurité le thermoplongeur s'arrête quand il est sorti de l'eau.
- Commande par Wi-Fi possible, app disponible pour des appareils iOS et Android.
- L'app permet à l'utilisateur de calculer le temps et la température parfaite et est préprogrammé avec plus de 600 recettes.
- La température peut être programmée entre 5°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 30 l d'eau.
- Peut circuler 12l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température programmée et le temps, facile à utiliser.
- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (immersion).

code	V	W	mm	€
222645	230	1200	63x97x(H)344	149,50



864210



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.
- Convient aussi aux bacs gastrornormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95





222997



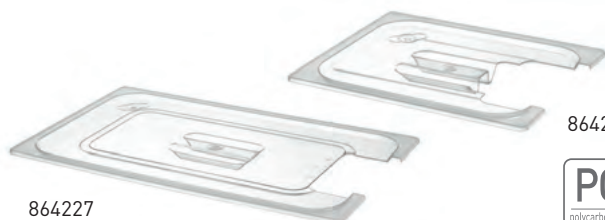
VIDE PLUS THERMOPLONGEUR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec une profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 80 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Plusieurs appareils peuvent être commandés par l'App.
- Offre une stabilité de la température exceptionnelle.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froids et chauds.
- Capteur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.
- Sac compris.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et à l'immersion dans l'eau par accident.

App:

- Régulation de la température de n'importe quel endroit.
- Plus de 600 recettes disponibles.
- Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les tests et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour l'information.
- Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures.
- Histoire de cuisson: pour une meilleure maîtrise de HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire.
- Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec le même app.
- Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits.
- Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintiendra les aliments à une température optimale.

code	V	W	mm	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	675,00



864227

864234



COUVERCLE GASTRONOME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222997.
- Convient également aux bacs gastronomiques Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	13,95
864227	GN 1/1	530x325	17,95

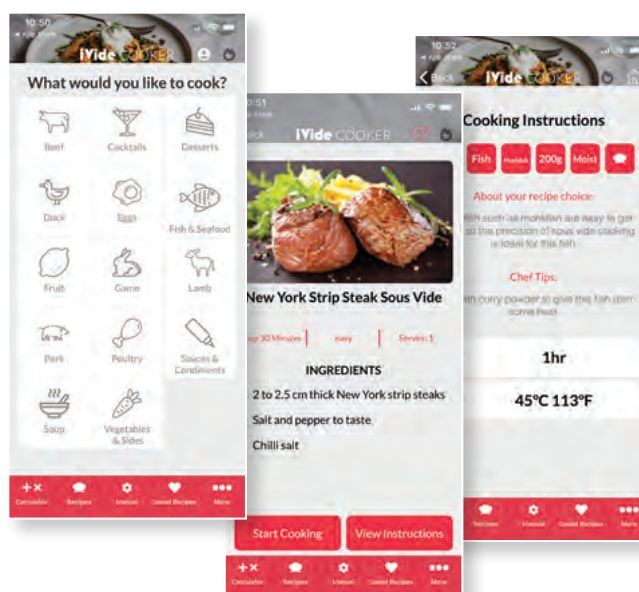
222638



IVIDE PLUS JUNIOR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec un profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 45 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Avec connexion Wifi, peut être commandé à partir du.
- App Sousvidetools.
- Plusieurs appareils peuvent être commandés par l'App.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froids et chauds.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.

code	V	W	mm	€
222638	230	1500	159x121x(H)285	398,50





PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES



- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être trempé avant d'être utilisé pour le fumage.
- Peut également être utilisé avec du thé ou des épices.
- Chambre de fumage amovible avec filtre à mailles intégré.
- Tuyau flexible en silicone (50 cm de long) pour injecter facilement la fumée dans des sacs et récipients refermables.
- Léger et doté d'une poignée ergonomique, il est facile à utiliser d'une seule main.
- Alimenté par une batterie rechargeable au lithium de 1000mAh.
- Très complet, livré avec 3 mailles de filtre de rechange, une pince à épiler et un câble de charge USB.
- Bois ou herbes à fumer non inclus.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	76,50



RECHARGEABLE
BATTERY



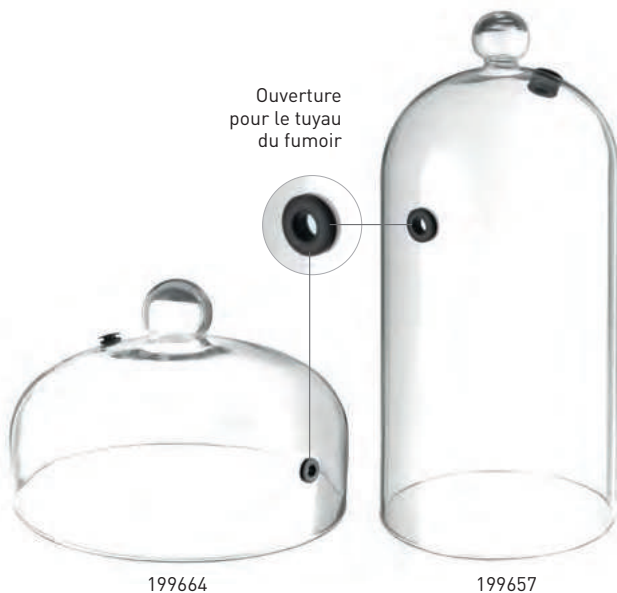


PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.

- L'appareil est compact et léger et peut être utilisé avec une main.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non comprises.
- Bois et herbes de fumage non compris.

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	24,95



CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	-	mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50



CLOCHE EN VERRE

- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	mm	€
199978	ø275x(H)140	18,95



ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

- Rechargeable (l'allume-gaz est livré vide).

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	7,95





COPEAUX DE BOIS AROMATIQUES

- La sciure et les copeaux de fumage ont été extraits du bois d'espèces nobles d'arbres à feuilles caduques, ainsi que d'arbres fruitiers, et de fûts utilisés pour le vieillissement du vin rouge, du whisky et du cognac.
- Les derniers ces derniers sont recommandés aux connaisseurs des boissons susmentionnées, car ils donnent une sensation de goût extraordinaire. Il s'agit d'un ajout absolument authentique et unique.
- Les copeaux sont fabriqués en sciant de vieux fûts

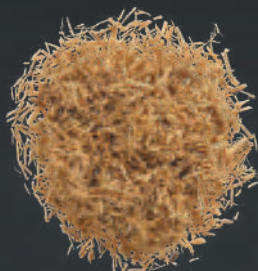
de chêne dans lesquels le vin et les spiritueux ont vieilli pendant des années !

- Notre assortiment comprend une délicate sciure de fumage et deux types de copeaux de fumage - de petite et moyenne taille.
- Utilisez-les pour le fumage et vous ajouterez non seulement un goût et un arôme uniques à n'importe quel plat, mais vous obtiendrez également une présentation attrayante, provoquant l'effet Waouh !



Sciure de fumage

à utiliser avec les pistolets à fumer et les pompes à fumée



Copeaux de fumage petit

à utiliser directement sur le charbon du bois ou en combinaison avec un plateau de fumage ou une pipe fumoir






Copeaux de fumage



		CHÊNE	HÊTRE	AGRUMES	PÊCHE	AMANDE	OLIVE
Sciure de fumage							
	code	199787	199183	199213	199237	199220	199190
	poids	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
	€	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Copeaux de fumage petit							
	code	199282	199275	199305	199329	199312	199299
	poids	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
	€	10,95	10,95	10,95	10,95	10,95	10,95
Copeaux de bois de fumage							
	code	199374	199367	199398	199411	199404	199381
	poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
	€	10,50	10,50	10,50	10,50	10,50	10,50



		VIN ROUGE	WHISKY	COGNAC
Sciure de fumage				
	code	199244	199251	199268
	poids	700 g	700 g	700 g
	€	6,50	6,50	6,50
Copeaux de fumage petit				
	code	199336	199343	199350
	poids	700 g	700 g	700 g
	€	10,95	10,95	10,95
Copeaux de bois de fumage				
	code	199428	199435	199442
	poids	3 kg	3 kg	3 kg
	€	10,50	10,50	10,50



199794

ASSORTIMENT DE SCIURE DE FUMAGE - COFFRET DE 9 SAVEURS

- A utiliser avec une pipe fumeur ou un pistolet à fumer.
- Assortiment de 9 sortes différentes de copeaux aromatiques très fins.
- Le coffret comprend 9 saveurs : amande, hêtre, agrumes, cognac, chêne, olive, pêche, vin rouge et whisky.

code	poids (kg)	€
199794	1.35	39,95

Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

183






MORCEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- Convient pour un usage à température moyenne à élevée
- Idéal pour les fours à pizza, les fours extérieurs et les barbecues
 - directement au charbon
- Arôme unique
- Renforcez le goût de vos plats préférés
- Bois naturel provenant du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement.
- Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de :
 - fûts de vin, de whisky ou de cognac.
 - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.



					
	PÊCHE	HÊTRE	AGRUMES	CHÊNE	CHARBON DE BOIS MARABU
code	199503	199459	199480	199466	199541
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	10 kg
€	22,50	22,50	22,50	22,50	25,95

					
	AMANDE	OLIVE	VIN ROUGE	COGNAC	WHISKY
code	199497	199473	199510	199534	199527
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Thermostat avec prise intégrée, amovible et réglable en continue.
- Poignées solides pour pouvoir la déplacer en toute sécurité.
- La plaque de cuisson Tepan-Yaki est facile à nettoyer.
- La plaque de cuisson est couverte d'une couche anti-adhésive.



PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Surface de la plaque: 440x230 mm.

code	V	W	mm	€
238608	230	1800	526x230x(H)120	39,95

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Surface de la plaque: 892x220 mm.

code	V	W	mm	€
238301	230	1800	1023x220x(H)112	87,50

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Aluminium avec couche anti-adhésive.
- Thermostat amovible.
- Convient pour frire, griller et conserver au chaud.
- Comprend couvercle avec hublot en verre et deux poignées isolées.



code	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)190	87,50
239506	230	1400	ø500x(H)190	44,95



239605

CÂBLE DE THERMOSTAT POUR FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Remplacez votre câble de thermostat cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de vos poêles.
- À utiliser avec les fait-tout électriques HEND 239506 et 239605.

code	€
239599	12,95

239506



Prix conseillé HT et non garanti



185





Indicateur niveau
d'eau externe



Voir la vidéo



209981

BOUILLLOIRE - 1,8 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Le socle 360° offre un grand confort d'utilisation.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	23,95



Panneau de commande
avec affichage numérique



209943

BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le calcaire.
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée - base pivotante à 360°.
- ATTENTION : pour faire bouillir de l'eau uniquement, faire bouillir d'autres liquides endommagera la bouilloire.

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	35,95



Voir la vidéo



Indicateur niveau
d'eau interne



209998

BOUILLLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle faits en polypropylène.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	42,50

BAIN-MARIE GASTRONORME



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorme 1/1.
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer.
- Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux.
- Livré sans bacs GN.
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.



code	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	119,50

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Gastronorme 1/1
- Cuve en inox avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Avec interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange



code	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	132,50

THERMO-SYSTÈME



201107



201206

THERMO-SYSTÈME 1

- Cuve à eau émaillée Ø 185 mm.
- Marmite pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle.
- Bouton de réglage de puissance et voyant lumineux.



code	litres	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	220,95

THERMO-SYSTÈME 2

- 2 cuves à eau émaillées Ø 185 mm.
- 2 marmites pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle.
- 2 boutons de réglage de puissance et voyants lumineux.



code	litres	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	376,95

Prix conseillé HT et non garanti



187





Voir la vidéo



240410



240403

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION VAPEUR

- Le boîtier est en acier inoxydable.
- Marmite intérieure amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif, facile à nettoyer.
- Le couvercle articulé en polypropylène est équipé d'une poignée pratique, d'un joint hermétique et d'une vanne d'aération.
- Le couvercle est fermé hermétiquement grâce au loquet intégré.
- Le bac de récupération de la condensation intégré évite que le poste de travail ne devienne humide.
- 2 modes de fonctionnement : cuisson et maintien au chaud ; après la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.
- Peut également être utilisé pour cuire les légumes à la vapeur avec le panier vapeur inclus.
- Capacité : 10 cuillères de riz sec (15 à 20 portions de riz cuit).
- Inclus : panier vapeur, gobelet doseur et cuillère à riz.

code	litres	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	52,50

CUISEUR À RIZ

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésive
- Les parois du cuiseur sont chauffés pour un maintien de la température optimale.

code	litres	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	207,50

NEW

TAPIS ANTIADHÉSIF POUR CUISEURS À RIZ

- Pour le cuiseur à riz HENDI 240403.

code	€
930830	5,75



930830



Prix conseillé HT et non garanti



La cuve intérieure
est amovible



240441

CUISEUR À RIZ 4,2 L

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 4,2 litres ou 23 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle. Cela permet de ranger en toute sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	107,95



240458

CUISEUR À RIZ 10 L

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 10 litres ou 50 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle.
- Cela permet de ranger en toute sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	179,50



2000 W
230 V



264119

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possible.
- Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

code	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	269,50

3600 W
230 V



264300

SALAMANDRE

- Idéal pour les gratins, les grillades et le réchauffage des plats.
- Plage de température : 50 - 300 °C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un thermostat, d'un minuteur de 30 minutes et d'un voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possibles.
- Livré avec une grille avec poignées et un bac à miettes.
- Dimensions intérieures : 646 x 408 x (H)337 mm.
- En acier inoxydable.

code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	475,00

NEW

2850 W
230 V



264126



SALAMANDRE GN 1/1 AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possible.
- Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

code	V	W	mm	€
264126	230	2850	780x490x(H)310	325,00



4500 W
400 V



264331

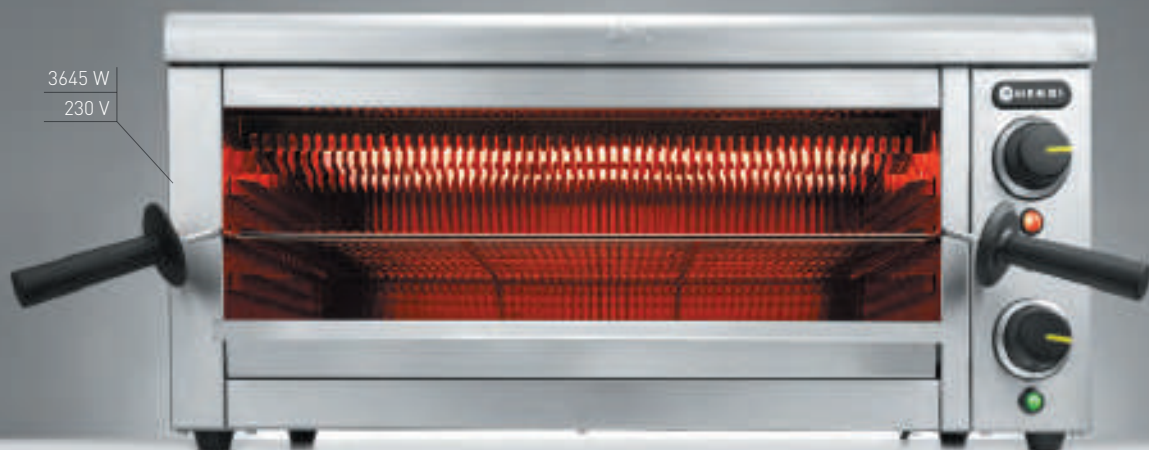


Avec 9 éléments chauffants à quartz pour un chauffage plus rapide

SALAMANDRE QUARTZ MAXI GN 1/1

- Salamandre avec 9 résistances à quartz pour chauffer, griller et gratiner les aliments plus rapidement.
- Protection en acier pour protéger les éléments quartz contre les dommages.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Deux grilles chromées de dimensions 530x340 mm et deux poignées amovibles.
- Deux niveaux pour la position verticale de chaque grille avec une distance de 70 et 45 mm.
- Bac collecteur de miettes en acier inoxydable
- Éléments chauffants à quartz - 3 éléments chauffants sur trois niveaux indépendants.
- Minuteur - s'allume pendant 15 minutes ou fonctionnement continu.
- Câble d'alimentation de 1,3 m sans prise.

code	V	W	mm	€
264331	400	4500	685x396x(H)452	795,00



SALAMANDRE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUARTZ INFRAROUGE

S.S.
stainless steel

- Il est possible de mettre des plateaux GN 1/1 dans la chambre.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Avec élément chauffant Quartz infrarouge en haut et en bas.
- Équipé avec un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 3 hauteurs de grille possible.
- Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Convient au norme IPX3.

code	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	398,50



S.S.
stainless steel



264607

SALAMANDRE LIFT 450

- Type 450 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 440x320 mm.

code	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	598,50



264706

SALAMANDRE LIFT 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendantes, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 590x350 mm.

code	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	695,00

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

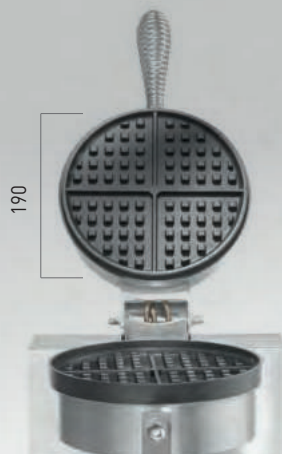
191





GAUFRIER ROND

- Faites facilement de délicieuses gaufres Belges, idéal pour la préparation en libre-service.
- Vous pouvez préparer jusqu'à 20 gaufres par heure.
- Gaufriers en fonte d'aluminium émaillée, nettoyables à la brosse.
- Les gaufres mesurent Ø 190 mm et ont une épaisseur maximale de 23 mm.
- La température peut être réglée en continu entre 50°C et 220°C.
- Le minuteur peut être réglée jusqu'à 15 minutes.



code	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x380x(H)590	167,50

212172



- Parfait pour tous les types d'établissements de restauration qui souhaitent ajouter ces gaufres tendances sur bâton ou à la saucisse à leur offre.
- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- Gaufriers en fonte d'aluminium émaillée, nettoyables à la brosse.
- Ouvrez le gaufrier facilement grâce à la grande poignée qui reste froide.
- Le boîtier est en acier inoxydable 18/0, garantissant une longue durée de vie et un nettoyage facile.

- Équipé d'un bac égouttoir pour la pâte et la graisse, ce qui permet de garder votre plan de travail propre.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.



212189

GAUFRIER CORN DOG

- Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.
- Poids net : 10 kg.

code	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x335x(H)230	232,50



212165

GAUFRIER SUCETTES

- Il est possible de cuire 4 gaufres sucettes en même temps, chacune mesurant 255 mm de long (sans le bâton) et ayant la forme d'un cône allongé.
- Poids net : 10,5 kg.

code	V	W	mm	€
212165	230	1750	310x395x(H)230	232,50

GAUFRIER

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.
- Les gaufres en fonte émaillée peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse.
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.



212103

212127

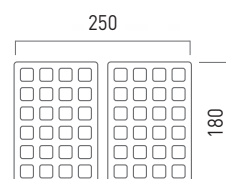
212134

GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,LIÈGE'

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.

code	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	279,50

Gaufres de Liège

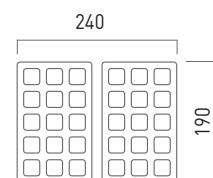


GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés.

code	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	279,50

Gaufres de Bruxelles



GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,CŒUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	279,50

Gaufres cœur





282755



282731



MACHINE À BARBE À PAPA

- Bol amovible en acier inoxydable, convient au lave-vaisselle.
- Le bol est fixé par 4 clips de sécurité. Boîtier du moteur fini avec un revêtement rose.
- Équipé d'un tiroir pour les bâtons, le sucre, les colorants, etc.
- Interrupteurs séparés pour la mise en marche et les éléments chauffants, avec voyants.
- Voltmètre indiquant la tension réelle.
- Un fusible de surcharge protège le moteur contre le surchauffement en cas de blocage.
- Poids : 11 kg.

code	V	W	mm	€
282731	230	1200	520x520x(H)480	325,00

COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA

- Cette protection transparente convient à la machine à barbe à papa HENDI 282731.



code	mm	€
282755	ø520x(H)350	82,50



212028



CRÊPIÈRE

- Conçu spécialement pour faire des crêpes.
- Plaque de cuisson de Ø 400 mm en fonte avec une couche en céramique.
- Distribution de chaleur très uniforme sur toute la surface.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable en continue de 50 à 300°C.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x520x(H)160	239,50

RACLETTE À CRÊPE EN BOIS

- Forme caractéristique - parfaite pour étaler la pâte sur la surface de cuisson.
- Recommandé pour l'utilisation de la crêpière avec le code : 212028

code	€
525197	7,95

NEW



CHAUFFE-NACHOS

- Boîtier en aluminium et verre trempé.
- Compartiment interne en acier inoxydable AISI 403.
- Équipé d'un bac collecteur de miettes amovible.
- Température de chauffe max. : 55 °C
- Charge max. : 30 L

code	V	W	mm	€
282779	230	300	320x390x(H)510	225,00



282779

NEW

DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.
- Avec capteur de protection contre la surchauffe, il active l'alarme sonore et coupe automatiquement l'élément chauffant.
- Température de chauffe réglable : jusqu'à 90°C.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	V	W	mm	€
558126	230	900	ø180x(H)500	495,00



558126



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 70 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm	€
642566	233x205	9,75



642566

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

195



Toujours à jour !

Notre catalogue est également disponible en ligne avec des fonctionnalités intéressantes telles que :

- + un outil de recherche puissant
- + une navigation facile
- + partage rapide.

Mais surtout, **des prix toujours à jour.**

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez
et explorez

TRAITEMENT THERMIQUE



HENDI

NEW

Powerful motor with two speeds:
15,000 and 19,000 rpm

MILKSHAKER - DESIGN BY BROWWASSER

- Designed by Dutch designer Robert Browwasser, the milkshaker is stylish and functional, the appliance is available in 4 attractive colors.
- Ideal for preparing fresh cappuccinos, frappés and milkshakes.
- Mixing made of durable ABS plastic.
- Powerful motor with two speeds: 15,000 and 19,000 rpm.
- Convenient operation with a two-speed switch located on top of the unit.
- Milk frother equipped with a microswitch ensures that the appliance works only when the cap is in the right position.
- Blended base provides additional stability.
- Rubber foot absorbs vibration and protect the working from scratches.
- Supplied with a comprehensive set of accessories: 2 cups, made of stainless steel (capacity: 0.75 l) and of polycarbonate (capacity: 0.5 l).
- 2 sets of replaceable polycarbonate stirrers (2 pieces each).
- The stirrers will help you pull up the product.
- Both cups and stirrers are dishwasher safe.

Model	Color	Price
221400	Black	499
221401	White	499
221402	Orange	499
221403	Red	499
221404	Blue	499
221405	White	499

NEW

STIRRERS FOR MILKSHAKERS

- DESIGN BY BROWWASSER
- Set of 2 stirrers, easy to replace.
- Made of durable polycarbonate, dishwasher safe.
- Includes two stirrers: double and single.
- Designed for milkshakers - Design by Browwasser 221400, 221401, 221402, 221403, 221404, 221405.

NEW

POLYCARBONATE MIXER FOR MILKSHAKERS

- DESIGN BY BROWWASSER
- Made of durable polycarbonate to be used with milkshakers.
- Dishwasher safe.

BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

- + NAVIGATION FACILE
- + CLIQUEZ SUR L'ONGLET POUR ACCÉDER À LA CATÉGORIE DE PRODUITS.
- + MOTEUR DE RECHERCHE FACILE ET PERFORMANT
- + PLUS D'INFO SUR LES PRODUITS/ PHOTOS/VIDÉOS
- + CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE
- + PARTAGEZ EN UN CLIC



282748



282762

S.S.
stainless steel

NEW



Avec un tiroir à miettes pratique pour les miettes et les grains de pop-corn non éclatés

MACHINE À POP-CORN

- Cadre en alliage d'aluminium.
- Boîtier robuste en verre trempé et acier revêtu de peinture en poudre, disponible en deux couleurs : rouge ou noir.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau résistant à la chaleur.
- Rabatteur de pop-corn
- Tiroir à miettes sous la chambre pour éliminer facilement les grains non éclatés et les miettes.

- Les grains non éclatés et les miettes sont collectés sous le tiroir à miettes.
- Intérieur éclairé. Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ± 2 min. - 150 g de grains de maïs par cycle.
- Poids net : ± 25 kg.

code	couleur	V	W	mm	€
282762	Noir	230	1500	560x420x(H)770	375,00
282748		230	1500	560x420x(H)770	375,00

FONTAINE À CHOCOLAT 6 NIVEAUX

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglée jusqu'à 150°C.
- Capacité minimale chocolat: 1 kg.
- Capacité maximale chocolat: 8 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.



Fontaine à chocolat 3 niveaux



Fontaine à chocolat 5 niveaux



Fontaine à chocolat 6 niveaux

S.S.
stainless steel

code	274101	274156	274163
contrôle de la température	45°C	110°C	150°C
capacité minimale chocolat	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacité maximale chocolat	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensions	ø210x(H)390 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
puissance/tension	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	59,95	425,00	625,00

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

197





GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Boîte en acier inoxydable.
- Chauffe et remise en température rapide.
- Rouleaux avec couche anti-adhésif.
- Tiroir à graisse amovible et facile à nettoyer.
- Les rouleaux ont une surface utilisable du 42cm de large.
- Température réglable jusqu'à 150°C.



11 rouleaux
1180 W
230 V



7 rouleaux
740 W
230 V

268506



268704



9 rouleaux
940 W
230 V

268605



14 rouleaux
1480 W
230 V

268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - UNE ZONE

code	-	V	W	mm	€
268605	9 rouleaux	230	940	520x400x(H)175	298,50
268506	7 rouleaux	230	740	520x325x(H)175	269,50

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - DEUX ZONES

code	-	V	W	mm	€
268704	11 rouleaux	230	1180	520x477x(H)175	379,00
268735	14 rouleaux	230	1480	520x591x(H)175	450,00



268551

COUVERCLE EN VERRE POUR GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Permet une réduction de la consommation de l'électricité de 20%.
- Grâce à l'accumulation de chaleur sous le couvercle en verre, le temps de cuisson des saucisses est réduit de 15%.
- Hauteur ouverture maximum 250 mm.
- Conçu avec trois éléments en verre, chacune d'une épaisseur de 4 mm.
- Une structure en inox soutient les éléments en verre avec des supports en plastique résistant à des hautes températures pour fixer le couvercle sur le grill.

code	pour grill roulant pour saucisses	mm	€
268551	7 (268506)	470x325x(H)240	59,95
268612	9 (268605)	470x401x(H)250	69,50
268711	11 (268704)	470x477x(H)250	82,50
268742	14 (268735)	470x591x(H)250	98,50

18/0
stainless steel



265000

CHAUFFE-SAUCISSES

- Pour chauffer facilement des saucisses Hotdog et les maintenir chaud.
- Boîte en inox, contenant de saucisse fait en aluminium anodisé et verre.
- Puissance réglable.

code	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	232,50

S.S.
stainless steel



240502

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

- Plage de température jusqu'à 85°C.
- Avec poignées pour le transport.
- Couverture avec une poignée thermorésistante.

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	137,50

S.S.
stainless steel



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

- Coupe-saucisse avec double lame et épaisseur de coupe réglable.
- Entonnoir très long pour toutes sortes de saucisses.
- Diamètre maximum 48 mm.

code	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	225,00



222805

S.S.
stainless steel



COUPE-SAUCISSES - MANUEL

- Pied stable grâce aux ventouses.
- Lames dentelées de haute qualité.
- Nettoyage facile.
- Coupe 11 tranches.

code	mm	€
222805	275x170x(H)235	127,50



630716

18/8
stainless steel

COUPE-FRICADELLE

code	mm	€
630716	(L)200	13,95

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

199





3000 W
230 V



S.S.
stainless steel

262214



262801

S.S.
stainless steel

PINCE POUR TOASTER

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	11,50

TOASTER 6 PINCES

- Toaster avec deux niveaux et 6 pinces - inox.
- Équipe de résistances en quartz pour une montée en température rapide, la température peut être atteinte en 30 secondes maximum.
- Les résistances refroidissement en quelques secondes.
- Interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe.
- Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme.
- Livré avec 6 pinces.

code	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	225,00



261163

1200 W
230 V

S.S.
stainless steel

TOASTER

- Extérieur en acier inoxydable.
- Des pinces avec poignées isolées fait en résine PF.
- Les fentes à gauche et à droite sont utilisable séparément.
- Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum.
- Tiroir pour miettes amovible.

code	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	169,50



921500

S.S.
stainless steel

PINCE POUR TOASTER

- A utiliser avec le toaster HENDI 261163.
- Muni de poignées isolées en résine PF.

code	mm	€
921500	180x60x(H)180	31,75



GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- La vitesse du convoyeur est réglable, le temps de cuisson est compris entre 0 :45 et 3 :15 minutes.

code	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x418x(H)387	437,50



261200



261309



261347



261354

GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

- Le convoyeur peut contenir deux rangés de tranches de pain côte à côte.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants.
- Convient pour griller en continu des tranches de pain.
- Plateau avant et arrière.
- Temps de chauffe réglable jusqu'à 3 minutes.

Prix conseillé HT et non garanti

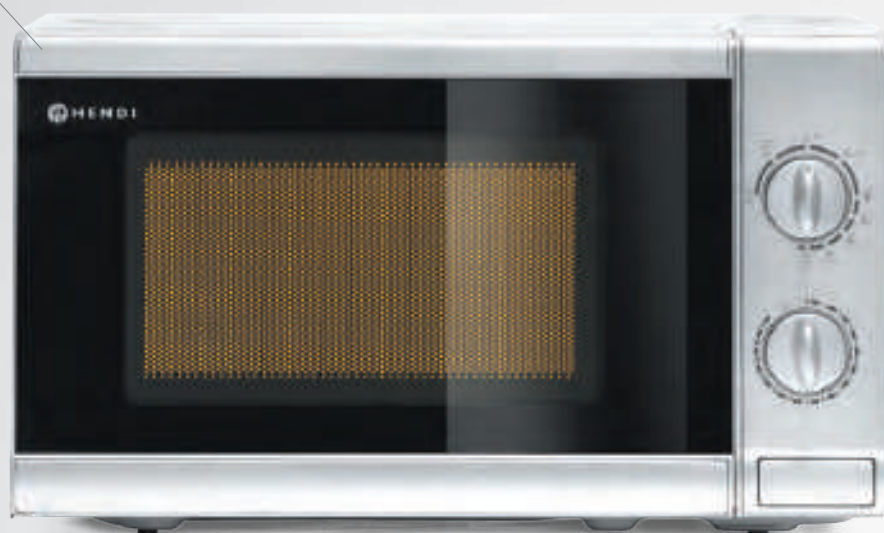


code	couleur	V	W	mm	€
261309		230	2240	418x368x(H)387	498,50
261347	Rouge	230	2240	418x368x(H)387	525,00
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)387	525,00





20 l
1050 W
230 V



281710

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance - 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 304x306x(H)206, capacité 20 l.
 - peint en blanc.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 4 niveaux de puissance du micro-ondes : Basse, moyenne, moyenne haute, haute.
 - Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : Combi (3 niveaux).
 - grill (puissance 1000 W).
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 700 W.
- Comprend un plateau tournant en verre de 255 mm et un support pour le grill.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø280 mm).
- Durée maximale d'utilisation unique : 35 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 11,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	147,50

25 l
1550 W
230 V



281352

FOUR À MICRO-ONDES 1000W HENDI 1550 W, 25 L

281352

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s à 6 min.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, sans disque rotatif.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte avec une grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
- Fermeture par loquet hermétique; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse d'assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 6 programmes de durée pour la préparation des plats/boissons sélectionnés.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 6 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	389,50





23 l
1550 W
230 V



281444

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle facile à lire.
- Contrôle électronique.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, pas de plateau tournant.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Possibilité de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
- fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse d'assiettes grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes dans un programme).
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,5 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	511x432x(H)311	432,50

34 l
3000 W
230 V



281369

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air intégré protégeant de la poussière et de la saleté.
- Panneau de commande facile à lire, sélection du programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture à loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 360x409x(H)225 mm, capacité 34 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes par programme).
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - Puissance du micro-ondes : 1800 W.
 - Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø355 mm) et rectangulaires.
 - Durée maximale de fonctionnement simple : 60 minutes.
 - Équipé d'une prise de terre.
 - Poids : 32,3 kg.



code	V	W	mm	€
281369	230	3000	574x528x(H)368	998,50





18 l
3000 W
230 V

HENDI
Tools for Chefs



281376

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800W HENDI 3000 W, 18 L

281376

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Panneau de commande tactile facile à lire avec boutons poussoirs et affichage numérique indiquant l'heure et la puissance.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air et à graisse intégré pour une protection contre les facteurs externes.
- Un dispositif vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 330x310x(H)175, capacité 18 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut. 10 niveaux de puissance.
 - téléchargement de programmes via le port USB,
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes, dont jusqu'à 20 programmes personnalisés à plusieurs étapes.
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles ou triples.
 - la fin du programme est signalée par une alarme. Possibilité de modifier le son ou de l'éteindre complètement.
- Puissance du micro-ondes : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø300 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Livré avec une carte USB, logiciel inclus.
- Poids : 31,8 kg.



code	V	W	mm	€
281376	230	3000	563x420x(H)340	1 075,00



code	281710	281352	281444	281369	281376
CUISSON ET PROGRAMMATION					
Commandes	électromécanique	électromécanique	électronique	électronique	électronique
Nombre de programmes / étapes	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Nombre de niveaux de puissance	9	1	4	4	10
Temps maximal	35 minutes	6 minutes	60 minutes	60 minutes	60 minutes
ÉQUIPEMENT STANDARD					
Source micro-ondes	antenne magnétron supérieure	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure
Nombre de magnétrons	1	1	1	2	2
Filtre à air	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Port USB	-	-	-	OUI	OUI
Accessoires supplémentaires	OUI - la grille	-	-	-	-
DIMENSIONS					
Dimensions extérieures	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensions de la chambre	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacité de la chambre	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Diamètre maximum des plats	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMÈTRES TECHNIQUES					
Puissance	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Poids	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

TEMPS DE CUISSON vs PUISSANCE DE L'APPAREIL

Puissance	700	1000	1100	1400	1800
 Temps de cuisson	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





FOURS



225479

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

- Conçu pour la cuisson à basse température où le processus peut être réglé et contrôlé très précisément.
- Avec une sonde de cuisson, réglable séparément.
- Poignées encastrées sur les côtés.
- Joint de porte facile à nettoyer.
- La chambre du four est chauffée par les 4 côtés, ce qui donne une diffusion de chaleur uniforme partout.
- Grâce à une isolation supplémentaire la consommation d'énergie est réduite.
- Chambre de four conçue d'une pièce sans soudures et avec des coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.

- Température réglable au degré près - chambre du four de 0 à 120°C, température à cœur et garde au chaud de 0 à 100°C.
- Charnières de porte à gauche ou à droite, livraison standard avec les charnières à droite, mais très facile à changer.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four ou au cœur du plat.
- Support en inox à utiliser pour des bacs GN 1/1, grilles et plaques ainsi que des plaques à pâtisserie 600 x 400, 3 niveaux maximum.

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 398,50



225929

FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour programmer les fonctions, le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou une combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 575,00

PIÈTEMENT POUR FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- Convient au 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	402,50



224823





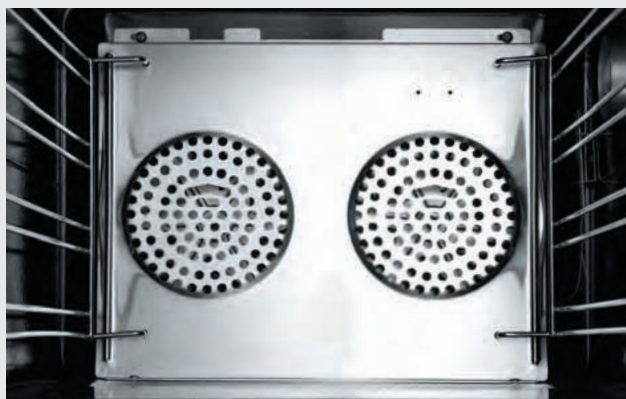
FOURS



227060



Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément.



FOUR À CONVECTION H90

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438 x 315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	495,00

Convient à quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur



210

 HENDI

Prix conseillé HT et non garanti



227077

Humidification directe



FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être connectée sur le réseau, à l'arrière.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques (436x315 mm).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	625,00

ACCESSOIRES



801970



943380



223468

GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
801970	433x338	16,95

PLAQUE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
943380	437x314x(H)8	13,95

PIÉTEMENT POUR FOURS H90 & H90S

- Convient pour fours H90 et H90S: 227060, 227077.

code	mm	€
223468	595x425x(H)700	398,50

Prix conseillé HT et non garanti



211

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR

- 2 ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, la vitre extérieure est refroidie par convection naturelle
- Distance entre les plaques 73 mm



PLAQUES

600x400



225523



4x

600x400x(H)20



4x

600x400x(H)20

NEW



224670

code	225523	225516	
type	triphasé-phase	four avec humidificateur manuel	
commandes	électromécanique	électromécanique	
distance entre les plaques	73 mm	73 mm	
dimensions extérieures	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	
nombre de ventilateurs	2 ventilateurs réversibles	2 ventilateurs non-réversibles	
thermostat	50°C jusqu'à 300°C électromécanique	50°C jusqu'à 300°C électromécanique	
humidification	humidification par injection directe, réglable en 5 étapes	humidification par injection indirecte, fonctionnement manuel avec un bouton poussoir	
puissance/tension	6,4 kW/400 V	3,2 kW/230 V	
poids	58 kg	50,4 kg	
€	2 155,00	1 625,00	
	PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK	PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK	
code	224670	224670	
dimensions	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	
€	269,50	269,50	

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur non-réversible.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, la vitre extérieure est refroidie par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.

S.S.
stainless steel

PLAQUES

429x345

225165



4x
429x345

code	225165
type	four à convection multifonction
commandes	électromécanique
capacité	4 trays 429x345x(H)9 mm
distance entre les plaques	74 mm
dimensions extérieures	590x695x(H)590 mm
ventilateurs non-réversibles	1
thermostat	50°C jusqu'à 260°C électromécanique
multifonctionnelle	8 options de cuisson
humidification	
puissance/tension	2,6 kW/230 V
poids	36,4 kg
€	995,00

NEW



935569

PLATEAU POUR FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION

- Pour four à convection HENDI multifonction 225165

code	mm	€
935569	429x345	39,95





FOURS MIXTES MANUELS NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur.
- Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La vapeur est générée en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traitée et adoucie peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Vous trouverez sur le panneau de commandes manuelles des voyants pour le thermostat et la vapeur et trois grands boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée.
- La vitre intérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipée avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.



NANO


5x

GN 2/3


7x

GN 1/1


12x

GN 1/1

code	223307	223116	223093
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
€	2 125,00	3 675,00	5 125,00
PIÈTEMENT POUR FOUR			
code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	525,00	557,50	539,50

FOURS MIXTES NUMÉRIQUES NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur.
- Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La vapeur est générée en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traitée et adoucie peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.
- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière.
- Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipée avec un sonde à cœur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégrée.
- Maintient la chambre au chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée.
- La vitre intérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.



NANO

- La chambre est équipée avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.
- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle 'préchauffage'.



229477

SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE POUR LES FOURS NANO DRIVE ET LEURS VERSIONS BAKERY

- Le système doit être acheté avec un four et installé par un prestataire de services agréé/technicien agréé, car le logiciel du four doit être adapté au système de nettoyage.

code	€
229477	975,00



5x
GN 2/3



7x
GN 1/1



12x
GN 1/1

	5x GN 2/3	7x GN 1/1	12x GN 1/1
code	223291	223109	223086
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
€	2 750,00	4 775,00	6 495,00
PIÈTEMENT POUR FOUR			
code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	525,00	557,50	539,50





FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM

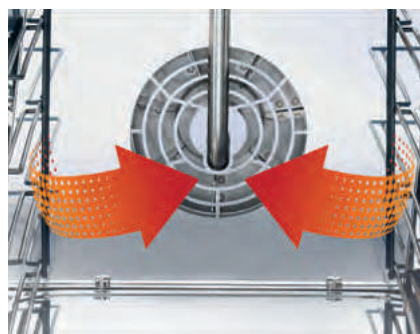
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée.
- La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- Capacité de la chambre: 4 plaques (450x340mm), espacements entre les plaques: 75mm.
- Livré avec 4 plaques de cuisson.



NANO



	Four à convection multifonction avec humidificateur et grill NANO	Four à convection manuel NANO	Four à convection manuel avec humidificateur NANO	Four à convection numérique avec humidificateur NANO
code	223369	223376	223352	223345
	Panneau de contrôle manuel, 3 boutons pour la température, le temps et la mode de fonctionnement. Bouton pour l'humidification par injection indirecte.	Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.	Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps. Bouton pour le humidification par injection indirecte.	Panneau de contrôle numérique, il est facile de régler le temps, la température et l'humidification. Le four est programmable, vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
dimensions extérieures	560x595x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
nombre de ventilateur	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur réversible	1 ventilateur réversible
puissance/tension	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
poids	40 kg	35 kg	38 kg	38 kg
€	1 150,00	875,00	1 275,00	1 495,00
PIÈTEMENT POUR FOUR				
code	223031	223031	223031	223031
dimensions	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm
€	359,50	359,50	359,50	359,50





PLAQUE DE FOUR 450X340MM

- Parfait pour les fours à convection HENDI Nano et les fours mixtes NANO 4x 450x340mm
- Convient aux fours 223269 223376 223345 223352.

code	-	mm	€
951569		450x340	37,50
951576	Perforé	450x340	42,50

NEW



951569



951576



GRILLE DE FOUR CHROMÉE

- Parfait pour les fours à convection et les fours mixtes Nano HENDI 4x 450x340mm
- Convient aux fours 223269 223376 223345 223352.

code	mm	€
951583	450x340	16,95

NEW



951583

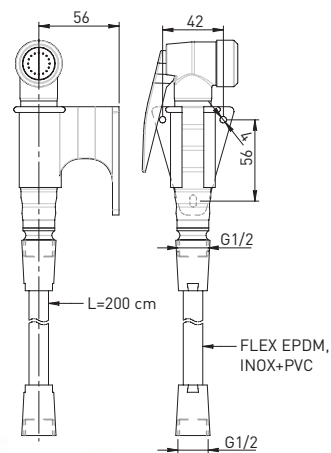
DOUCHETTE POUR APPAREILS

- Un outil idéal pour les chefs afin de garder leurs appareils propres.
- Convient pour nettoyer des éléments résistants à l'eau des appareils et des surfaces.
- Un tuyau de 2 m permet d'atteindre un maximum d'objets.
- Poignée ergonomique avec levier du robinet.
- Livré avec un support qui peut être placé sur le four (par un technicien qualifié) ou fixé sur le mur en utilisation les 3 vis.
- Le jet d'eau est partagé par un filtre en plusieurs jets plus petits, ce qui permet d'agrandir le rayon d'action.
- La température d'eau entre 5°C et 85°C est idéal.
- Capacité maximale est 11L/m avec une pression de 3 bar.
- Pression arrivée d'eau conseillée: 3 bar.
- Convient pour une pression d'eau entre 0,5 et 7 bar.
- Fait en PA Nylon, les éléments en métal sont faits en acier chromé.
- Connexion d'eau: 1/2" dimension intérieure.

code	mm	€
810323	56x42x(H)2000	57,50



810323



MOUFLES ANTI-CHALEUR

- Les gants de protection Hendi sont des équipements de protection individuelle certifiés et conformes aux exigences du RÈGLEMENT (UE) 2016/425 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 9 mars 2016 relatif aux équipements de protection individuelle et abrogeant la directive 89/686/CEE du Conseil. Le règlement définit les catégories de danger de I à III, et pour chaque catégorie, des méthodes et des exigences de certification sont spécifiées.
- Les gants de protection Hendi font partie de la catégorie II.
 - Ils sont marqués CE en tant qu'équipement de protection individuelle certifié.
 - Tous nos gants répondent aux exigences de la norme générale EN 420 Gants de protection - Exigences générales et méthodes d'essai.



1432X

Protection contre les risques mécaniques.

Les gants qui protègent contre les risques mécaniques sont marqués d'un pictogramme et de chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple :

- Le premier chiffre indique la résistance à l'abrasion, le deuxième la résistance à la coupe du disque, le troisième la résistance à la déchirure et le quatrième la résistance à la perforation.
- Une lettre supplémentaire à la fin (de A à F) indique le degré de protection contre les coupures en fonction de la force appliquée (de 2 N à 30 N).



11XXXX

Protection contre les risques thermiques

Les gants qui protègent contre les risques thermiques sont marqués d'un pictogramme et de chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple :

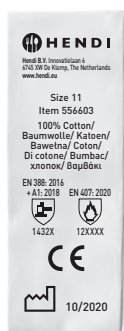
- Le premier chiffre indique le comportement de brûlure, le deuxième indique la résistance à la chaleur de contact, le troisième à la chaleur de convection, la quatrième à la chaleur de radiation, la cinquième aux petites projections de métal fondu, la sixième aux grandes projections de métal fondu.

FOURS



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556603	2	(L)350	10,95



556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556627	2	(L)360	21,95

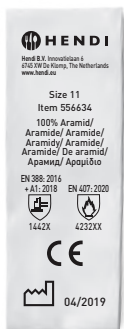


556627

GANTS À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

– Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	mm	€
556634	2	(L)300	20,50

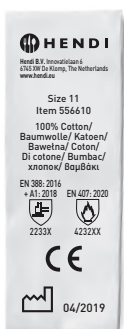


556634

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE - 2 PIÈCES

– Extra longue afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556610	2	(L)380	14,50



556610



BAC GN ÉMAILLÉ®



Bord extérieur de 20 mm sur les quatre côtés
permet de placer le plateau dans les présentoirs
du point de vente – promotion et vente de produits
« directement du plateau »

Revêtement anti-adhérent
– le revêtement effet marbré
empêche l'adhérence;
cuire avec 90 % de graisse/
huile en moins

**La structure solide
empêche la déformation.**
Le bac est solidement
positionné dans les guides
de la chambre du four
et résiste à la déformation

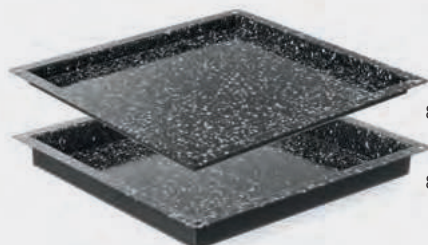
**Le fond et les bords ont une
épaisseur renforcée de 1 mm**
et garantissent une répartition
uniforme de la chaleur sur
toute la surface.

Fabriqué en acier émaillé inodore,
sans émission d'odeurs à des
températures élevées.
Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C

Revêtement sûr
– aucune toxine n'est libérée
lorsqu'elle est utilisée à des
températures élevées

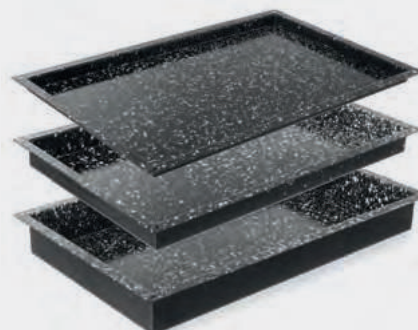


On peut mettre un maximum
de produit fini sur le plateau,
grâce à ses angles droits.
Cela permet une estimation plus
facile du coût des aliments.



890356

890349



890257

890240

890233

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

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

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	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



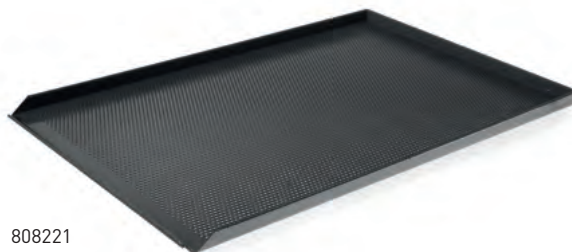


808429

**PLAQUE GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808429	325x530x(H)10	31,50



808221

**PLAQUE PERFORÉ**– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
– Avec 3 bords.

code	mm	€
808221	600x400	47,95

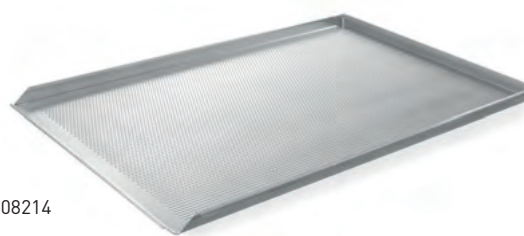


808207

**PLAQUE**

– Avec 3 bords.

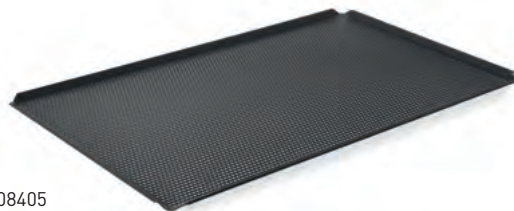
code	mm	€
808207	600x400x(H)20	23,95



808214

**PLAQUE PERFORÉ**

code	mm	€
808214	600x400x(H)20	28,50

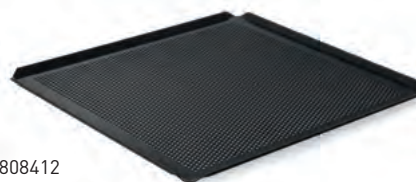


808405

**PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	36,50

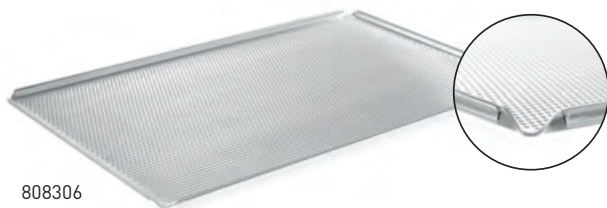


808412

**PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

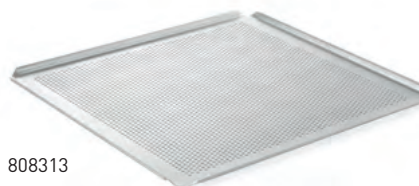
code	mm	€
808412	354x325x(H)10	38,25



808306

**PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	20,95



808313

**PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	21,50

Prix conseillé HT et non garanti



808238

**PLAQUE POUR BAGUETTES**

- Perforé
- Pour 5 baguettes.



code	mm	€
808238	600x400	52,50

808245

**PLAQUE POUR BAGUETTES**

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
- Perforé.
- Pour 5 baguettes.

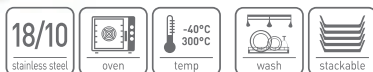


code	mm	€
808245	600x400	79,50

809259

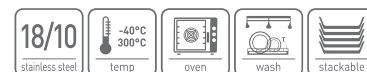


809242

PLAQUE GASTRONORM PROFI LINE

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

809273

**PLAQUE GASTRONORM GN 2/3**

code	mm	€
809280	354x325	17,50
809273	354x325	18,95

805558



805541

805534

BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

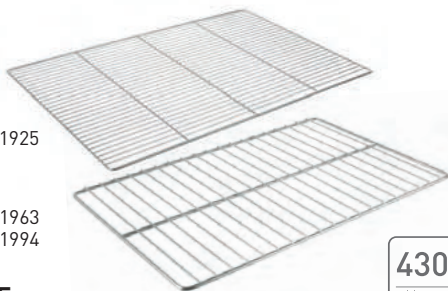
code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	43,50
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	49,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	54,50

801932

**GRILLE GASTRONORM**

code	mm	€
801932	354x325	21,95

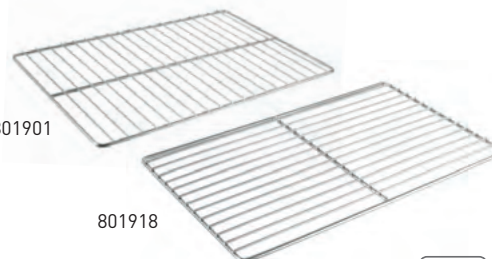
801925

801963
801994**GRILLE**

code	-	mm	€
801925	grille transversale	600x400	23,25
801963	Chromé	600x400	19,95
801994		600x400	38,95

801901

801918

**GRILLE GASTRONORM**

code	-	mm	€
801956	Chromé - grille transversale	530x325	18,95
801901	Inox AISI 304	530x325	20,95
801918	Inox 18/10	530x325	32,95



FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Équipe d'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279 mm) et 3 crochets à viande.

code	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)720	325,00



238486

COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- A utiliser de nombreuses façons dans la cuisine professionnelle.
- Les copeaux sont fabriqués à partir de bois naturel provenant de barriques des meilleurs établissements vinicoles européens et américains.
- Arôme unique.
- Les copeaux peuvent être placés directement sur du charbon de bois ou sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.

code	-	poids (kg)	€
199411	pêche	0.7	10,50
199398	agrumes	0.7	10,50
199404	amande	0.7	10,50
199428	vin rouge	0.7	10,50
199435	whisky	0.7	10,50
199367	hêtre	0.7	10,50
199442	Cognac	0.7	10,50
199374	chêne	0.7	10,50
199381	olive	0.7	10,50



199442



FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	480x420x(H)195	149,50



220306

Prix conseillé HT et non garanti



223



FOURS À PIZZA COMPACTS

- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc.
- Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
- L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
- Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
- La chambre du four mesure 415x400x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des pizzas croustillantes.



- Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
- La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
- La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
- Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre.



FOUR À PIZZA COMPACT

- La chambre est chauffée par deux éléments chauffants performants, un en haut et un en bas de la chambre.

code	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	345,00

FOUR À PIZZA COMPACT - 2 CHAMBRES

- Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants performants: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

code	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	437,50

Fond de la chambre recouverte d'une pierre réfractaire



Portes ouvertes vers l'avant



Le minuteur peut être réglé sur 120 min

