



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

OFERTA PROMOCYJNA

ważna od 13.02 do 16.03.2012
lub do wyczerpania zapasów

FRYTOWNICA KITCHEN LINE – 8l

- wykonana ze stali chromowej, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej
- regulacja temperatury: 140 – 195 °C
- system „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia, zwiększając wydajność tłuszczu
- termostat z lampką kontrolną, wodoodporny włącznik
- koszyk do smażenia oraz pokrywa z izolowanym uchwytem
- uchwyt do zawieszania koszyka po wyjęciu z tłuszczu



531,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
205 716	385 x 430 x 325 (h)	8	3250/230	589	531

PODGRZEWACZ NA PASTĘ – GN 1/1

- model „Catering”, GN 1/1, wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- składana podstawa – ekonomiczne magazynowanie!
- podnoszona pokrywa z uchwytem z bakelitu
- możliwość ustawienia pokrywy w pozycji półotwartej na specjalnych wspornikach oraz zawieszenia jej przy pomocy uchwyty pokrywy na rancie podgrzewacza
- w zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 – 65 mm ze stali nierdzewnej



117,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
470 053	580 x 352 x 302 (h)	9	129	117

OPIEKACZ 270

- wykonany ze stali nierdzewnej 18/10
- płynna regulacja temperatury od 50 °C do 250 °C
- idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- grzałka umieszczona na górze
- lampka kontrolna, termostat, timer do 15 minut
- regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- ruszt z rączkami oraz blacha w zestawie
- wymiary wew.: 440 x 280 x 150 (h) mm



900,-

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
264 102	570 x 340 x 260 (h)	2000/230	999	900

KOCIOŁEK DO ZUP HENDI SAVE ENERGY

- izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- regulacja temperatury od 65 do 95°C, co 1 °C
- dwie powyższe cechy pozwalają zredukować zużycie energii nawet o 30%
- cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy
- zdejmowalna pokrywa wykonana z twardego przezroczystego poliwęglanu
- pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę
- zabezpieczenie przed przegrzaniem z sygnalizacją niskiego stanu wody
- zbiornik na wodę wykonany z aluminium dla lepszej wymiany ciepła
- wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- uchwyt na etykietę na pokrywie
- antypoślizgowe gumowe nóżki



243,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
860 502	Ø 370 x 300 (h)	8	450/230	269	243

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- butla wykonana z aluminium, plastikowa głowica
- 2 plastikowe końcówki i szczoteczka w zestawie
- przeznaczony do małych i średnich punktów
- nie należy przygotowywać gorących sosów
- idealny do dozowania bitej śmietany w obecności klienta
- nie można myć w zmywarkach



od 90,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
588 369	Ø 80 x 270 (h)	0,5	99	90
588 376	Ø 95 x 320 (h)	1	129	123

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

Uwaga: używanie w syfonach Liss i Kayser nie powoduje utraty gwarancji



od 11,25,-

kod	ilość naboji w opakowaniu (szt.)	ilość opakowań w kartonie (szt.)	cena katalogowa	cena promocyjna/opak.
588 208	10	40	12,50	11,25
588 215	24	25	29,50	27
586 907	50	12	61	55

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G7 – 7 x GN 1/1

- sterowany manualnie
- wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 wentylatory o zmiennym kierunku obrotów
- drzwi z podwójną szybą z chłodzeniem grawitacyjnym
- halogenowe oświetlenie
- manualna regulacja mocy zaparowania
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- odległość między półkami 67 mm
- 3 tace GN 1/1 w zestawie
- timer 0 – 120 min., termostat 0 – 280 °C
- waga 116 kg



podstawa pod piec
GRATIS!

12799,-

kod zestawu	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena promocyjna
000 090	920 x 880 x 838 (h)	7x GN 1/1	8,4/400	12 799
	865 x 680 x 700 (h)	12x GN 1/1	podstawa pod piec	GRATIS

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G7D – 7 x GN 1/1

- sterowany cyfrowo
- możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki)
- sonda w zestawie



kod zestawu	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena promocyjna
000 091	920 x 880 x 838 (h)	7x GN 1/1	8,4/400	14 999
	865 x 680 x 700 (h)	12x GN 1/1	podstawa pod piec	GRATIS

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G5 – 5 x GN 2/3

- sterowany manualnie
- wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej
- 1 wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- drzwi z podwójną szybą z chłodzeniem grawitacyjnym
- halogenowe oświetlenie
- manualna regulacja mocy zaparowania
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- odległość między półkami: 70 mm
- w zestawie dwie tace GN 2/3
- timer 0 – 120 min.
- termostat 0 – 280 °C
- waga: 70 kg

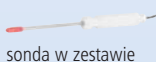


6210,-

kod	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
228 111	700 x 695 x 600 (h)	5x GN 2/3	4,2/230	6899	6210

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G5D – 5 x GN 2/3

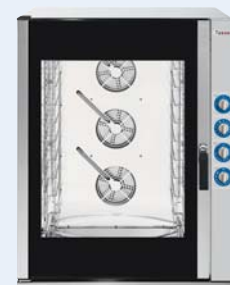
- sterowany cyfrowo
- możliwość programowania (99 programów po 4 kroki)
- termostat 0 – 260 °C
- sonda w zestawie



kod	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
228 128	700 x 695 x 600 (h)	5x GN 2/3	4,2/230	8599	7740

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G12 – 12 x GN 1/1

- sterowany manualnie
- wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej
- 3 wentylatory o zmiennym kierunku obrotów
- drzwi z podwójną szybą z chłodzeniem grawitacyjnym
- halogenowe oświetlenie
- manualna regulacja mocy zaparowania
- para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- odległość między półkami 67 mm
- 4 tace GN 1/1 w zestawie
- timer 0 – 120 min., termostat 0 – 280 °C
- waga 143 kg



podstawa pod piec
GRATIS!

17999,-

kod zestawu	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena promocyjna
000 094	920 x 880 x 1192 (h)	12x GN 1/1	12,4/400	17 999
	865 x 600 x 700 (h)	12x GN 1/1	podstawa pod piec	GRATIS

GASTRONOMICZNY PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROFI LINE HENDI G12D – 12 x GN 1/1

- sterowany cyfrowo
- możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki)
- sonda w zestawie



kod zestawu	wymiary zew. (mm)	pojemność	moc/napięcie (kW/V)	cena promocyjna
000 093	920 x 880 x 1192 (h)	12x GN 1/1	12,4/400	20 999
	865 x 600 x 700 (h)	12x GN 1/1	podstawa pod piec	GRATIS

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 palniki
- pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- posiada wentyl bezpieczeństwa
- szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- u góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- regulacja odległości różna od elementów grzejnych
- wyjmowana taca na wytopyony tłuszcz
- moc palników 12 kW
- długość różna 900 mm, wkład mięsa od 50 do 80 kg
- waga 30 kg



3420,-

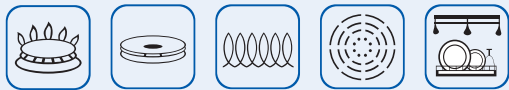
kod	wymiary (mm)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
226 001	470 x 550 x 1150 (h)	230	3799	3420

NÓŻ DO KEBABA PROFI LINE

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
267 202	160 x 135 x 198 (h)	80/230	1099	990

NACZYNNIA KUCHENNE KITCHEN LINE

- wykonane ze stali nierdzewnej
- konstrukcja dna typu „sandwich” pokryta kopułą „stal-aluminium-stal” przyspiesza gotowanie i oszczędza energię
- powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali
- możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, również indukcyjnych
- specjalne mocowanie dna umożliwia lepszy transfer ciepła



kuchenka gazowa kuchenka elektryczna kuchenka indukcyjna kuchenka ceramiczna można myć w zmywarkach

od 45,-



GARNEK NISKI – z pokrywą

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
836 002	Ø 160 x 75 (h)	1,5	69	63
836 019	Ø 200 x 95 (h)	3	99	90
836 026	Ø 240 x 115 (h)	5	129	117
836 033	Ø 280 x 120 (h)	7,4	159	144
836 040	Ø 320 x 150 (h)	12	239	216

GARNEK ŚREDNI – z pokrywą

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
836 101	Ø 160 x 95 (h)	1,7	69	63
836 200	Ø 200 x 115 (h)	3,5	89	81
836 309	Ø 240 x 135 (h)	5,5	119	108
836 408	Ø 280 x 155 (h)	9	159	144
836 507	Ø 320 x 190 (h)	15	259	234

GARNEK WYSOKI – z pokrywą

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
837 108	Ø 160 x 140 (h)	2,8	74	67
837 207	Ø 200 x 160 (h)	5	99	90
837 306	Ø 240 x 200 (h)	9	134	121
837 405	Ø 280 x 220 (h)	13,5	174	157
837 603	Ø 320 x 270 (h)	20	269	243

RONDEL – bez pokrywki

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
838 105	Ø 160 x 75 (h)	1,5	49	45
838 204	Ø 200 x 95 (h)	3	64	58
838 303	Ø 240 x 115 (h)	5	99	90

PATELNIĄ – bez pokrywki

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
838 501	Ø 240 x 45 (h)	69	63
838 600	Ø 280 x 50 (h)	89	81
838 617	Ø 320 x 55 (h)	119	108

PÓLMISEK DO MIĘS I WĘDLIN – owalny

- idealny do obsługi imprez cateringowych
- wysoka jakość
- wykonany ze stali nierdzewnej



od 9,-

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
404 102	250 x 180	10	9
404 201	300 x 220	13	12
404 300	350 x 220	16	15
404 409	400 x 260	22	20
404 508	450 x 290	28	26
404 607	500 x 350	35	32
404 706	560 x 380	40	36
404 805	600 x 420	52	47
404 904	650 x 455	62	56

DESKI DO KROJENIA HACCP

– 600 x 400 mm, 20 mm grubości

- wykonane z polietylenu HDPE 500
- antypoślizgowe nóżki
- zaokrąglone bezpieczne krawędzie
- zgodne z normami HACCP
- można myć w zmywarkach



85,-

kod	kolor	przeznaczenie	cena katalogowa	cena promocyjna
825 600	biały	nabiał	94	85
825 617	czerwony	surowe mięso	94	85
825 624	niebieski	ryby	94	85
825 631	zielony	warzywa	94	85
825 648	brązowy	mięso gotowane, wędliny	94	85
825 655	żółty	drób surowy	94	85

WAZA NA ZUPĘ – z pokrywą

- wykonana ze stali nierdzewnej
- pokrywka z wycięciem na chochlę
- chochla w zestawie – 118 ml

CHOCHLA GRATIS!



od 41,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
434 109	Ø 210 x 115 (h)	1,7	45	41
434 208	Ø 245 x 130 (h)	3	65	59



**ZMYWARKA DO NACZYŃ
REVOLUTION 50**



**PODSTAWA
DO REVOLUTION 50**



DOZOWNIK PŁYNU



**PREPARAT DO MYCIA
NACZYŃ 12 kg***



**PREPARAT DO PŁUKANIA
NACZYŃ 5 kg***

kod: 999 201

*Używanie innych preparatów do mycia niż Hendi może powodować utratę gwarancji.

zestaw 5199,-

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS HENDI – pionowa 7L

- przeznaczona dla producentów kielbas, dla restauracji
- idealna do przyrządzania własnych wyrobów
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w układ dwóch prędkości napełniania
- silownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napełnienia i czyszczenia
- w zestawie 4 lejki w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm
- wyposażona w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporna na ciśnienie
- wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności
- możliwość dokupienia silikonowej uszczelki



612,-

kod	wymiary (mm)	pojemność (l)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
999 146	300 x 340 x 830 (h)	7	13	679	612

TERMOS STALOWY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie wysokiej temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków
- wentyl odpowietrzający
- dwa uchwyty transportowe
- podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- możliwość ustawiania termosów jeden na drugim

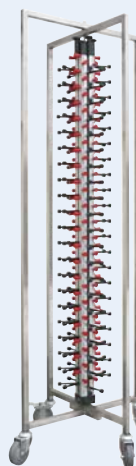


630,-

kod	wymiary zew. (mm)	pojemność (l)	cena katalogowa	cena promocyjna
710 203	Ø 320 x 310 (h)	20	699	630

WÓZEK DO TALERZY KITCHEN LINE

- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy podtrzymujące talerze wykonane są z czarnego, twardego tworzywa
- antypoślizgowe nasadki wykonane z gumy
- pojemność 84 talerze
- kształt naczyń może być okrągły, owalny, prostokątny lub kwadratowy
- specjalny łatwy w obsłudze system pozwala na dopasowanie uchwytów do talerzy umieszczonych na wózku



997,-

kod	wymiary (mm)	ilość talerzy (szt.)	cena katalogowa	cena promocyjna
999 082	650 x 590 x 1910 (h)	84	1108	997

STERYLIZATOR WIELOFUNKCYJNY

- idealny do dezynfekcji jaj i noży
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- kratka ze stali chromowej
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- dezynfekcję zapewniają 4 lampy emitujące promieniowanie UV
- jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj lub 8 sztuk noży (o max. długości 30 cm)



936,-

kod	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
281 208	512 x 358 x 255 (h)	78/230	1039	936

Twój dystrybutor:

do cen należy doliczyć VAT 23%

Oferta promocyjna ważna od 13 lutego do 16 marca 2012 lub wyczerpania zapasów. Podane ceny są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT 23%. Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy w druku.