



HENDI

Tools for Chefs



VHC

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

Aanbevolen verkoopprijzen excl. btw.



FRITEUSES PROFI LINE

- De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.
- Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.
- Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.
- Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.
- Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.
- Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.
- Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

- + Gemaakt van 18/0 roestvast staal
- + Bescherming tegen oververhitting
- + Eenvoudig te lezen, intuïtief bedieningspaneel
- + Hoge output
- + Lange koel blijvende handgreep



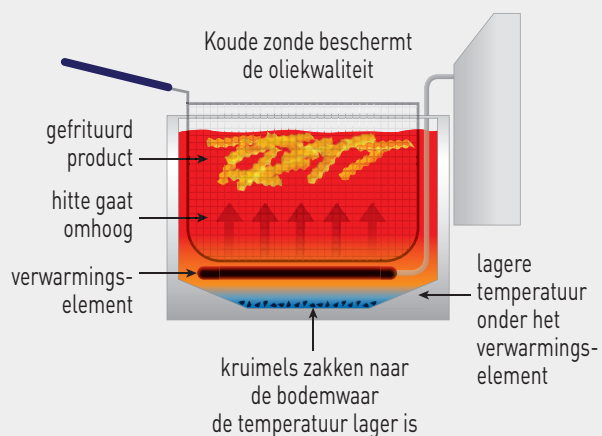
FRITEUSE PROFI LINE - 8 LITER

code	liter	V	W	mm	€
908590	8	230	3500	305x460x(H)369	232,50



FRITEUSE PROFI LINE - 2 X 8 L

code	liter	V	W	mm	€
912615	16	230	7000	605x460x(H)369	459,50



18/0

stainless steel



indoor

FRITEUSES PROFI LINE DIGITAAL

- De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.
- Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.
- Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.
- Overzichtelijk digitaal bedieningspaneel met temperatuur- en timerfunctie.
- Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.
- Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.
- Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

- + Gemaakt van 18/0 roestvast staal
- + Bescherming tegen oververhitting
- + Eenvoudig te lezen, intuïtief bedieningspaneel
- + Hoge output
- + Lange koel blijvende handgreep



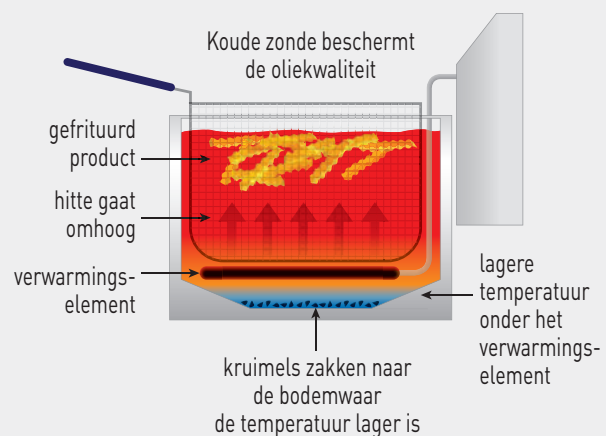
FRITEUSE PROFI LINE MET AFTAPKRAAN DIGITAAL - 8 L

code	liter	V	W	mm	€
912622	8	230	3500	305x515x(H)345	298,50



FRITEUSE PROFI LINE MET AFTAPKRAAN DIGITAAL - 2 X 8 L

code	liter	V	W	mm	€
912769	16	230	7000	605x515x(H)350	589,50



18/0
Stainless steel

FRITEUSES KITCHEN LINE

- Behuizing en olietank van roestvast staal.
- Voorzien van een uitneembaar element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.
- De vetpan is eveneens uitneembaar wat het reinigen vergemakkelijkt.
- Overzichtelijke bediening met controlelampje voor de temperatuur.
- Temperatuur instelbaar tot 190°C.
- Een maximaalthermostaat zorgt voor de beveiliging tegen oververhitting welke middels de reset knop aan de onderzijde van het elementdeel weer is in te schakelen.
- Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt dit model tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.
- Koude zone beschermt de oliekwiteit.
- Inclusief frituurmandje en deksel.

- + Instelbaar tot 190°C
- + Uitneembaar verwarmingselement
- + Uitneembare vetpan



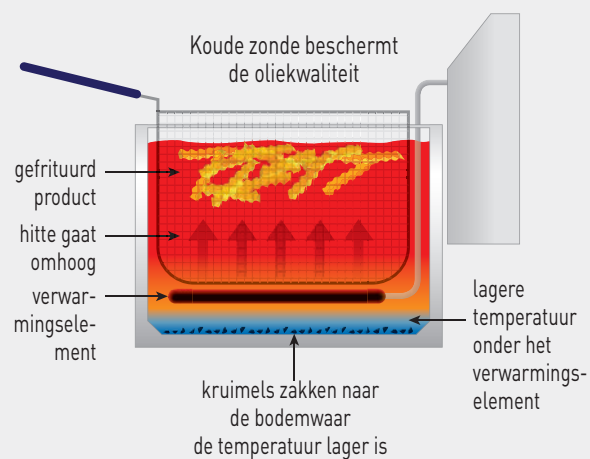
FRITEUSE KITCHEN LINE - 6 L

code	liter	V	W	mm	€
912629	6	230	3300	265x430x(H)290	137,50



FRITEUSE KITCHEN LINE - 8 L

code	liter	V	W	mm	€
702544	8	230	3500	265x430x(H)345	149,50



BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Verwarmingssysteem met een warmtemat. Dit zorgt voor 20% energiebesparing in vergelijking met traditionele oplossingen, evenals een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Behuizing en waterreservoir van roestvast staal.
- Bied plek aan 1 GN 1/1 container met max. 150 mm hoogte.
- Ook geschikt voor combinaties van kleinere GN containers, zoals 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3.
- Temperatuurbereik: van 30 °C tot 85 °C.
- Temperatuur geregeld met een knop - 6 verwarmingsniveaus.
- Uitgerust met een thermostaat en indicatielampje.
- Waterreservoir met min. en max. waterniveau indicatoren.
- Bescherming tegen oververhitting.
- Waterdichtheid: IPX3.

- + Geavanceerd verwarmingselement: bespaart 20% energie en verdeelt de temperatuur snel
- + Vermogen geregeld met een draaiknop
- + Thermostaat met indicatielampje voor extra gemak
- + Oververhittingsbeveiliging zorgt voor een veilige werking
- + Ruimte voor een GN 1/1-container of kleinere GN-combinaties



RANGER BAIN-MARIE

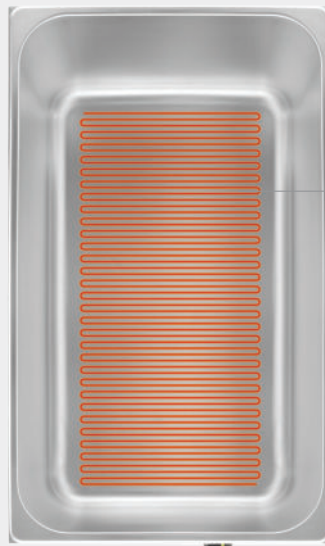
- GN-bakken zijn niet bij de set inbegrepen.

code	V	W	mm	€
331708	230	1000	574x334x(H)241	119,50

RANGER BAIN-MARIE MET AFVOERKRAAN

- GN-bakken zijn niet bij de set inbegrepen.

code	V	W	mm	€
717096	230	1000	576x334x(H)241	132,50



Verwarmingssysteem met een warmtemat. Dit zorgt voor 20% energiebesparing in vergelijking met traditionele oplossingen, evenals een gelijkmatige temperatuurverdeling.



MAGNETRON MET GRILL 1000 W / 25 L

- Behuizing en interieur gemaakt van roestvast staal, met keramische kamer vloer.
- Eenvoudig af te lezen bedieningspaneel.
- Eenvoudige bediening met één knop, insteltijd van 15 s tot 6 min.
- De roterende magnetronantenne onderin zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de energie.
- Ingebouwd luchtfilter ter bescherming tegen vet en stof.
- Deur met venster voor het observeren van de voortgang in het verlichte interieur van de magnetron.
- Strakke vergrendeling; gemakkelijk openen - geen vergrendelingsmechanisme.
- Kamer interieur:
 - afmetingen 327x346x(H)200, inhoud 25 L.
 - makkelijk schoon te maken.
 - het breken van borden wordt voorkomen dankzij de afgeronde randen.
 - keramische bodem.
- Multifunctioneel gebruik:
 - ontdooien.
 - 6 voorgestelde tijdprogramma's voor het bereiden van geselecteerde gerechten/dranken.
 - het einde van de kookcyclus wordt aangegeven door een alarm.
- Magnetronvermogen: 1000 W.
- Geschikt voor ronde (tot ø320 mm) en rechthoekige borden.
- Maximale insteltijd: 6 minuten.
- Voorzien van een kabel met een geaarde stekker.
- Gewicht: 15,1 kg.

code	liter	V	W	mm	€
912636	25	230	1550	582x472x(H)374	389,50

- + Voor het snel opwarmen van gerechten
- + Hoog vermogen - 1000 W en 25 L inhoud
- + Behuizing en interieur gemaakt van roestvast staal
- + Roterende magnetronantenne onderin - voor gelijkmatige verdeling van de warmte
- + Geschikt voor ronde en rechthoekige borden



HETELUCHTOVEN H90

- Roestvast stalen behuizing, deur met dubbele beglazing.
- Cool touch deur kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging.
- Binnenzijde is gedeeltelijk geëmailleerd en heeft verlichting.
- Verwarming door middel van twee verwarmingselementen en 2 ventilatoren.
- Temperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C.
- Timer instelbaar van 0 tot 120 minuten.
- Er passen 4 trays in de oven, afstand tussen de trays is 70 mm.
- Wordt geleverd inclusief 4 trays (438x315 mm).

code	V	W	mm	€
811242	230	2670	595x595x(H)570	495,00

- + Roestvast stalen behuizing met geëmailleerd binnenkant
- + 2 ingebouwde ventilatoren zorgen voor snel en gelijkmatig bakken
- + Inclusief 4 aluminium trays - oven kan onmiddellijk na het uitpakken worden gebruikt
- + Timer instelbaar van 0 tot 120 minuten
- + Cool touch deur kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging

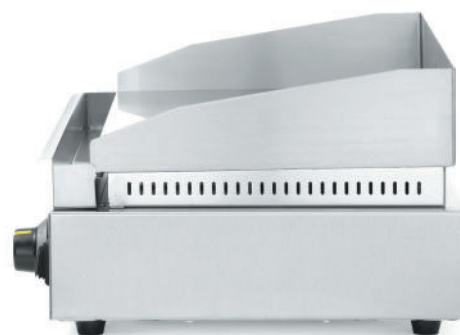


BAKPLAAT PROFI LINE

- Roestvaststalen behuizing.
- De hard verchroomde bakplaat (9mm) vergemakkelijkt het schoonmaken.
- Met afneembare vetopvangbak en hoge spatranden.
- Temperatuur traploos instelbaar tot 300°C.
- Grill oppervlak 518x328 mm, geheel glad.
- Maximaalbeveiliging.
- Geschikt voor continu gebruik.
- Aan-/uitschakelaar met indicatielampje.
- Antislip pootjes.

- + Grills up to 300°C
- + 518x328 mm glad grill oppervlak

9 MM
DIK HARD
VERCHROOMDE
BAKPLAAT
MAKKELIJK TE
REINIGEN



code	-	V	W	mm	€
912643	glad	230	2400	550x455x(H)244	369,50

CONTACTGRILL "PANINI"

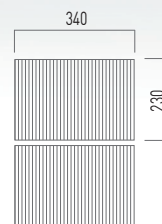
- Perfect voor het grillen en verwarmen van brood, stukken vlees, worstjes, groenten, enz.
- Geëmailleerde gietijzeren bakplaten, eenvoudig te reinigen en onderhouden.
- Behuizing gemaakt van 18/10 roestvast staal garandeert duurzaamheid.
- Krachtige verwarmingselementen verwarmen de grillplaten snel.
- De temperatuur kan continu worden ingesteld met behulp van de thermostaat, van 0°C tot 300 °C.
- Grilloppervlak 340x230 mm.
- Geheel geribd.
- Ventilatie openingen beschermen de grill tegen oververhitting.

- Onderste grill voorzien van achter- en zijranden en een uitneembare lekbak, voor eenvoudiger schoonmaken.
- Til het bovenste rooster op met de hittebestendige handgreep en vergrendel het in elke positie dankzij het veermechanisme.
- Uitgerust met netstroomschakelaar met geïntegreerd indicatorlicht, voorverwarmingslamp en 1,7 m stroomkabel met geaarde stekker.
- Rubberen voetjes verminderen onbedoelde bewegingen tijdens het gebruik.
- De set bevat een reinigingsborstel voor de grill.

S.S.
stainless steel

code	V	W	mm	€
529230	230	2200	432x396x(H)214	232,50

- + Grillt tot 300°C
- + Met afneembare vetopvangbak
- + Inclusief reinigingsborstel





design by
Robert Bronwasser



RECHARGEABLE
BATTERY



- + 6 snelheden
- + Staafmixer werkt alleen als de knop wordt ingedrukt
- + Voor containers en pannen met een inhoud van 1 tot 8 liter

HENDI BLEND STAAFMIXER

- Ontworpen voor koks door Robert Bronwasser.
- ABS plastic behuizing en een roestvast stalen schacht.
- Roestvast stalen kruisvormig mes met titanium coating.
- Krachtige 250W motor, 6 snelheden met LCD display.
- Maximum snelheid 13500 tpm.
- Geschikt voor het verwerken van 1 tot 8 liter.

code	V	W	mm	€
804635	230	250	ø71x(H)450	98,50

- + Slimme drukfunctie: soepele verandering van de snelheid met één vinger
- + Volledige controle over het blendproces
- + Handig in gebruik – draadloos en oplaadbaar, werkt tot 30 minuten op een volledig opgeladen batterij
- + Afneembare mixstaaf
- + Onderscheidend, ultramodern HENDI-ontwerp: zwart, staalzilver en groen

DRAADLOZE STAAFMIXER SMART PRESSURE

- Gemaakt van gesatineerd roestvast staal en ABS.
- Afneembare mixstaaf met een S-vormig blad.
- Slimme drukfunctie: hoe harder de knop wordt ingedrukt, hoe sneller het mes draait – traploze snelheidsaanpassing zorgt voor een betere controle over het mengproces.
- 5 versnellingen: van 11.000 tpm (versnelling 1) tot 16.000 tpm (versnelling 5).
- Draadloos en oplaadbaar – met ingebouwde batterij: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Geeft 4 acculaadniveaus aan (100-75-50-25%).
- Gebruiksdur: tot 30 minuten wanneer volledig opgeladen.
- Bescherming: na 3 seconden zonder activiteit wordt het mes vergrendeld.

code	mm	€
907904	ø65x(H)390	98,50



TOSTI APPARAAT

- Roestvast stalen behuizing.
- Tosttangen voorzien van geïsoleerde handgrepen van PF hars.
- Linker- en rechterzone individueel te gebruiken.
- Timer met alarm tot maximaal 8 minuten instelbaar.
- Uitneembare kruimellade.

- + Verwarmingselementen van hoge kwaliteit
- + Uitneembare kruimellade
- + Met instelbare timers



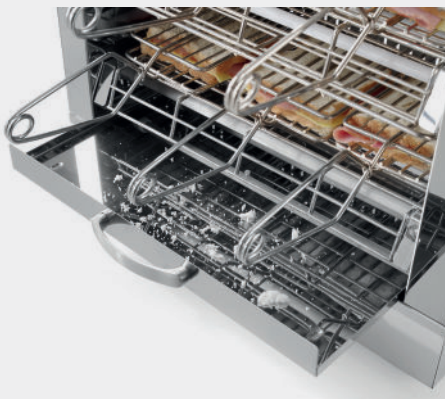
code	V	W	mm	€
912650	230	1200	215x300x(H)270	169,50



TOSTI-APPARAAT MET 6 TOSTIKLEMMEN

- Tosti-apparaat met 2 lagen en 6 tostiklemmen - roestvast staal.
- Infrarood kwartsbuisen voor snelle verwarming, de maximale temperatuur kan binnen 30 seconden bereikt worden.
- De buizen zijn binnen enkele seconden weer afgekoeld.
- Schakelaar voor het selecteren van de verschillende warmteprogramma's.
- Mechanische timer van 15 minuten met belletje.
- 6 tostiklemmen inbegrepen.

- + Inclusief 6 tostiklemmen
- + In 30 seconden kan je de maximale temperatuur bereiken



code	V	W	mm	€
912657	230	3000	450x390 x(H)400	225,00





RIJSTKOKER MET STOOMFUNCTIE PROFI LINE

- De behuizing is gemaakt van roestvast staal.
- Verwijderbare binnenpan gemaakt van aluminium met een anti-aanbaklaag, eenvoudig te reinigen.
- Het scharnierende polypropyleen deksel is voorzien van een handige handgreep, luchtdichte pakking en ontluchtingsklep.
- Het deksel sluit goed dankzij de geïntegreerde vergrendeling.
- De geïntegreerde condensatieopvangbak voorkomt dat de werkplek nat wordt.
- 2 modi - koken en warm houden; na het koken gaat het apparaat in de warmhoudmodus.
- Kan ook worden gebruikt om groenten te stomen met de meegeleverde stoommand.
- Capaciteit: 10 scheppen droge rijst (15-20 porties gekookte rijst).
- Inbegrepen: stoommand, rijstmaatbeker en lepel.

code	liter	V	W	mm	€
912664	1.8	230	700	ø280x(H)285	49,50



Bekijk de video



- + Verwijderbare binnenpan met non-stick coating
- + Bereid 15-20 porties rijst per keer
- + Houdt de rijst warm na het koken
- + Zeer compleet: stoommand, maatbeker en rijstlepel inbegrepen
- + Met condensatieopvangbak

- + Houdt de soep op de gewenste serveertemperatuur 30-85°C
- + Eenvoudig te reinigen dankzij de verwijderbare soepcontainer en deksel
- + Eenvoudige temperatuurregeling met een draaiknop
- + Grote capaciteit, perfect voor buffetten en catering
- + Veilige bediening met oververhittingsbeveiliging en cool-touch handgreep



SOEPKETEL

- Soepcontainer en deksel gemaakt van roestvast staal AISI 201.
- Waterreservoir gemaakt van roestvast staal AISI 201.
- Behuizing van metaal met zwarte poedercoating.
- Deksel met een cool-touch handvat en een inkeping.
- Temperatuurbereik: 30-85°C.
- Bescherming tegen oververhitting bij 105°C.
- Temperatuurregeling met een draaiknop - 5 niveaus.
- Capaciteit: 8 L.

code	liter	V	W	mm	€
320943	8	230	400	ø330x(H)363	79,50



UNIQ

Buffet reinvented



red dot winner 2024



design by
Robert Bronwasser



Bekijk de video



- Stijlvol en functioneel ontwerp van de Nederlandse ontwerper Robert Bronwasser.
- Behuizing gemaakt van hittebestendig polypropyleen.
- Verwarmingselement gemaakt van AISI 304 roestvast staal en geplaatst in het waterreservoir voor efficiënte warmteoverdracht.
- Deksel van gehard glas met geïsoleerde handgreep en aluminium scharnier.
- Het ontwerp van het tweedelige deksel vermindert het warmteverlies bij het openen, terwijl optimale hygiënische omstandigheden behouden blijven.
- Geïntegreerde kaarthouder op het deksel voor naamkaarten.
- Digitaal bedieningspaneel met display dat de werktijd, ingestelde temperatuur en werkelijke temperatuur weer te geven.
- De laatste temperatuurinstelling wordt opgeslagen in het geheugen en wordt telkens wanneer de stroom wordt ingeschakeld geselecteerd.
- De temperatuur kan worden ingesteld van 35 tot 85°C in stappen van 1°C.
- Niet bedoeld om te koken, alleen om warm te houden.

Soepketel HENDI UNIQ

- Verwijderbaar 8 liter soepreservoir is gemaakt van AISI 304 roestvast staal, eenvoudig te reinigen.
- Het waterreservoir is voorzien van een max. vullijn, die ≈1,5L aangeeft.
- Deksel uitgevoerd met een lepeluitspa



Chafing dish HENDI UNIQ

- Verwijderbare GN1/1 container (H)100 mm gemaakt van AISI 304 roestvast staal, eenvoudig te reinigen.
- Het waterreservoir is voorzien van een max. vullijn, die ≈4 l aangeeft.





design by
Robert Bronwasser



SOEPKETEL HENDI UNIQ

code	kleur	V	W	mm	€
813593	Zwart	230	500	ø365x(H)325	149,50
813653	Wit	230	500	ø365x(H)325	149,50
813654	Groen	230	500	ø365x(H)325	149,50
912671	Taupe	230	500	ø365x(H)325	149,50



CHAFING DISH HENDI UNIQ

code	kleur	V	W	mm	€
813655	Zwart	230	700	607x402x(H)245	195,00
813656	Wit	230	700	607x402x(H)245	195,00
813657	Groen	230	700	607x402x(H)245	195,00
907897	Taupe	230	700	607x402x(H)245	195,00





INDUCTIEKOOKPLAAT MODEL 3500 D

- Digitale instelling van vermogen, temperatuur en timer via aanraak-gevoelige toetsen.
- Volledig roestvast stalen behuizing en hoogwaardig glaskeramiek.
- Met eenvoudig te reinigen vetfilter en dubbele ventilator.
- Geschikt voor pannen met een bodemmaat van minimaal ø140 mm tot ø280 mm.
- In hoogte verstelbare voeten.
- Toegestane maximale belasting van de kookplaat: 20 kg.



code	V	W	mm	€
728705	230	3500	342x431x(H)116	259,50

- + Geschikt voor pannen tot ø280 mm
- + Volledig roestvast stalen behuizing
- + Aanraak-gevoelige toetsen



INDUCTIEKOOKPLAAT MODEL 3500 M

- Vermogen traploos regelbaar d.m.v. draaiknop.
- Roestvast stalen behuizing.
- Toegestane maximale belasting van de kookplaat: 20 kg.
- Geschikt voor pannen met een bodemmaat van minimaal ø120 mm tot ø260 mm.



code	V	W	mm	€
912678	230	3500	329x435x(H)106	225,00

- + Maximale belasting: 20 kg
- + Geschikt voor pannen tot ø260 mm
- + Met draaiknop





- + Krachtige motor met 10 snelheden
- + Kan worden gebruikt voor het maken van vergruisd ijs
- + Eenvoudige snelheidsregeling met een draaiknop
- + Complete set met een stamper inbegrepen
- + De kan is ook geschikt voor hete ingrediënten, tot 90°C



BAR BLENDER

- Handmatige, 10-staps snelheidsregeling met een knop.
- Motor met variabel toerental: 16.000 RPM – 24.800 RPM (zonder belasting).
- Inbegrepen in de set: pusher gemaakt van polypropyleen voor dikkere ingrediënten.

code	V	W	mm	€
749842	230	1680	320x250x(H)532	210,00





- **VHC Hoofdkantoor** | Hendrik Ido Ambacht
- **VHC Jongens BV** | Oostzaan | Texel | Almere
- **VHC ActiFood BV** | Oosterwolde
- **VHC WaddenFood** | West-Terschelling
- **VHC Kreko Groep BV** | Moerdijk | Ede | Pijnacker | Echt | Goes
- **VHC Van der Star** | Ter Aar

