



HENDI

Tools for Chefs

PIZZA BENODIGDHEDEN

Must-have tools voor elke pizzaiolo



Aanbevolen verkoopprijzen excl. btw.



design by
Robert Bronwasser

NEW



1



3



2



4



DEEGSCHRAPER HEAVY-DUTY

Mes van AISI 301 roestvast staal met een handgreep van silicone.

Het blad is flexibel.

Vaatwasmachinebestendig.

code	mm	€
855645	130x95x(H)13	4,95



PIZZA SAUSLEPEL HEAVY-DUTY

Sauslepel van AISI 304 roestvast staal met een handgreep van PP (polypropyleen).

Platte bodem voor eenvoudig verspreiden van saus.

Capaciteit: 90 ml.

Vaatwasmachinebestendig.

code	liters	mm	€
855621	0.09	330x72x(H)27	11,95



PIZZASPATEL HEAVY-DUTY

Voor het eenvoudig tillen van deeg uit de deegdoos, het verdelen van deeg en afschrappen.

Gemaakt van AISI 301 roestvast staal.

Handgreep gemaakt van PP (polypropyleen).

Vaatwasmachinebestendig.

code	mm	€
855638	263x132x(H)17	8,95



PIZZASNIJDER HEAVY-DUTY HENDI-PIZZER

Handgreep van PP (polypropyleen), blad en

andere elementen van AISI 304 roestvast staal.

Vaatwasmachinebestendig.

code	ø	length (mm)	€
618127	97	240	24,40



design by
Robert Bronwasser

NEW

PIZZASNIJDER HEAVY-DUTY HENDI-PIZZER

HENDI PIZZER is een professioneel heavy-duty gereedschap ontworpen door de beroemde Nederlandse ontwerper Robert Bronwasser – het is functioneel, ergonomisch en stijlvol.

De PIZZER is voorzien van een hoogwaardig, groot en dik mes dat soepel snijden van elk type pizza mogelijk maakt. Of het nu gaat om een klassieke dunne korst of een dikke panstijl, HENDI PIZZER zorgt voor snel en moeiteloos snijden.

Het product weegt maar liefst 325 gram, wat de sterkte en hoge kwaliteit aangeeft.

Het handvat is gemaakt van polypropyleen, terwijl het mes en andere

componenten zijn gemaakt van AISI 304 roestvast staal – samen vormen ze een solide constructie met een extreem effectief mes, geschikt voor intensief gebruik.

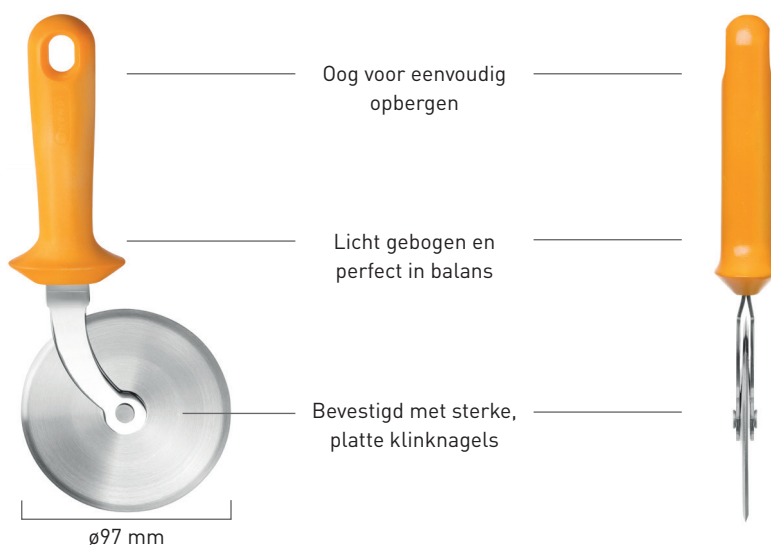
Het mes is vastgezet met sterke, platte klinknagels – bieden een hogere hygiënenorm omdat er geen voedselresten in kunnen ophopen.

Het handvat is licht gebogen en perfect uitgebalanceerd, wat resulteert in een meer ergonomische werking.

De handgreep heeft een ophanggat voor gemakkelijke opslag door het gereedschap aan de muur te hangen.

Vaatwasmachinebestendig - voor eenvoudige reiniging.

code	Ø	length (mm)	€
618127	97	240	24,40



WELKE EIGENSCHAPPEN MOET DE IDEALE PIZZADEEG DOOS HEBBEN?

Gemaakt van geschikt materiaal

Traditionele Italiaanse deegrijsdozen werden gemaakt van hout, maar moderne plastic dozen bieden verschillende voordelen. Ze zijn luchtdicht en verbeteren de vorm en structuur van de deegballen. De juiste rijsduur, creëert de juiste structuur die zich vertaalt in prettig verwerken - het deeg is gemakkelijker en sneller uit te rekken. Dit is niet mogelijk met metalen containers die het deegrijsproces verstoren. Het plastic oppervlak is daarnaast ook glad, waardoor de deegballen niet blijven plakken en ze na het rijzen gemakkelijk uit de doos kunnen worden gehaald.

Milieuvriendelijk

Het gebruik van luchtdichte, hersluitbare dozen vermindert het gebruik van folie, dat traditioneel wordt gebruikt om het deeg af te dekken tijdens het rijzen. Kunststof dozen zijn duurzaam en kunnen vele jaren meegaan.

Luchtdicht

Een van de belangrijkste kenmerken waar u op moet letten, is of uw pizzadeeg doos luchtdicht is. Dit voorkomt dat het deeg uitdroogt tijdens langdurig rijzen en maakt het deeg gemakkelijker te vormen.

Geen afgeronde randen

Speciale pizzadeeg dozen maken het gemakkelijk om het deeg te snijden en te trekken zonder het te vervormen. GN-bakken, die in keukens worden gebruikt, hebben afgeronde hoeken, waardoor het onmogelijk is om de deegballen te verwijderen zonder te vervormen.

Stapelbaar

Er kunnen meerdere deegbollen tegelijk rijzen. Stapelbare dozen nemen minder ruimte in beslag in de keuken. Gestapelde dozen zijn ook gemakkelijker te hanteren vanwege hun stabiliteit.



NEW

PIZZADEEGDOOS GN1/1

Gemaakt van polyethyleen (HDPE), BPA-vrij.
Voor het transport en opslag van pizzadeeg.
Afgeronde hoeken – eenvoudig te reinigen.
Stapelbaar (zonder deksel).
Temperatuur bestendig: -40°C tot 90°C.

code	-	mm	€
880975	doos	530x325x(H)90	16,95
880982	deksel	530x325x(H)20	12,95



PIZZADEEGDOOS 600X400

Gemaakt van voedselveilig polyethyleen.
Het behoudt de versheid van deeg en garandeert de continuïteit van het rijsproces.
Stapelbaar – met of zonder deksel.
Deksel apart verkrijgbaar (880968).
Vaatwasmachine bestendig.

code	liter	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	12,95
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	14,25
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	15,75
880968		deksel	600x400	10,95





617137

617113

PIZZA SCHEP VIERKANT

Licht en robuust, gemaakt van geanodiseerd aluminium.

code	-	mm	€
617113		305 x 1320	36,95
617120		405 x 1320	43,95
617137	geperforeerd	305 x 1320	46,95
617144	geperforeerd	405 x 1320	59,95

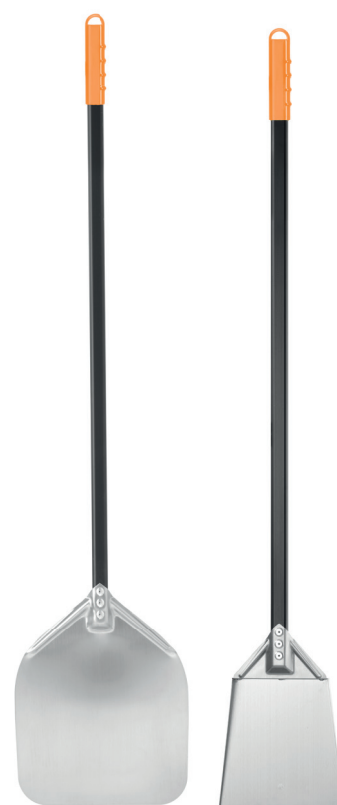


617120

617144

PIZZA SCHEP VIERKANT

code	mm	€
617175	305x1320	41,95



617175

618196

ASSCHEP

Schep gemaakt van AISI 430 roestvast staal. Handgreep van geanodiseerd aluminium. Ergonomische handgreep gemaakt van silicone. Met een ophanggat voor eenvoudige opslag. Vaatwasmachinebestendig.

code	mm	€
618196	1320x215x(H)	42,50 N



618103

PIZZASCHep ROND GEPERFOREERD

Gemaakt van hard geanodiseerd aluminium, waardoor het slijtvaster en corrosiebestendiger is. Met glijdende handgreep, die ook dienst doet als bescherming tegen hitte.

code	mm	€
618103	230x1200	71,95



617151



617168

PIZZA SCHEP ROND

Licht en robuust, gemaakt van geanodiseerd aluminium.

Staal met schuifgreep, moeiteloos pizza's uit de oven halen.

code	-	mm	€
617151		230x1200	32,95
617168	geperforeerd	230x1200	38,95



617182



617199

PIZZA SCHEP ROND

Staal met schuifgreep, haal pizza's met gemak uit de oven.

code	-	mm	€
617199	geperforeerd	230x1200	43,95
617182		230x1200	37,75



617816



618028



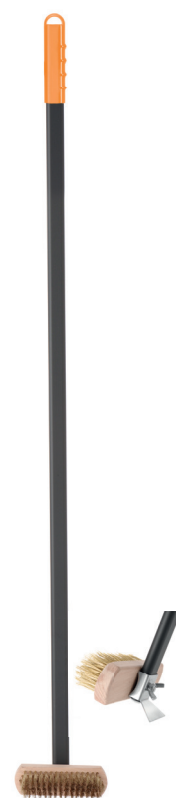
617861

PIZZA SCHEP VIERKANT

Voorzien van een lange houten handgreep.
Het blad is erg hittebestendig.



code	mm	€
617816	305x1320	23,95
618028	355x1320	27,95
617861	405x1320	31,95



525593



525630

PIZZA OVEN REINIGINGSBORSTEL

Borstel gemaakt van messingdraad.
Demontabele houten houder met
schroefdraad.

Met stalen schraper.

code	mm	€
525630	930x260	29,95

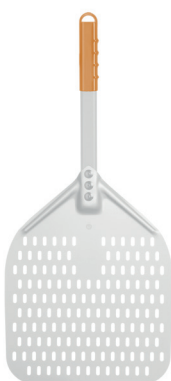
PIZZA OVEN REINIGINGSBORSTEL

Koperen borstel met aluminium steel.

code	mm	€
525593	(L)1320	27,95



618066



618073



618097



618080



618035



618042



618059

**PIZZASCHEP MET KORTE HANDGREEP, VIERKANT, GEPERFOREERD**

Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
Lichtgewicht en duurzaam.
Niet warm wordende siliconen handgreep.

code	mm	€
618073	300x660	37,95
618066	350x710	39,75

**PIZZASCHEP MET KORTE HANDGREEP, VIERKANT, GEPERFOREERD**

Gemaakt van hard geanodiseerd aluminium.
Voorzien van een korte handgreep.
Siliconen grip aan het uiteinde van het handvat
beschermt tegen hitte.

code	mm	€
618080	350x710	45,95
618097	300x660	42,95

**PIZZASCHEP VIERKANT MET KORTE STEEL**

Uitgerust met een korte houten steel, ideaal
voor kleine ruimtes.
Het blad is erg hittebestendig.

code	mm	€
618035	305x660	20,95
618042	355x710	23,95
618059	405x760	29,50

PIZZA PLANK MET HANDVAT

Gemaakt van geperste houtvezels, temperatuurbestendig tot 175°C.

De hoge druk die tijdens de productie wordt gebruikt, maakt de planken sterker dan normaal hout.

Onderhoudsvrij (geen olie of bleek nodig).

Handvat met gat om de plank op te hangen.

Verkleurd gedurende het gebruik waardoor het een natuurlijke uitstraling heeft.

code	mm	€
505533	ø305x(H)6	15,95
500040	ø356x(H)6	23,95
500057	ø406x(H)6	27,95



PIZZA PLANKEN

Gemaakt van natuurlijk beukenhout.

Met groeven om eenvoudig in 6 gelijke delen te snijden.



code	mm	€
505540	ø300	13,50
505557	ø350	15,95
505564	ø400	18,75
505571	ø450	21,95
505588	ø500	34,95



PIZZASNIJDER

Roestvast stalen mes, handvat van polypropyleen.

code	ø	lengte (mm)	€
617007	ø100	(L)230	4,75



PIZZASNIJDER

Roestvast stalen mes, handvat van polypropyleen.

Met HACCP-kleurcoderingssysteem, gekleurde pinnetjes zijn niet te verwijderen na plaatsen.

code	ø	lengte (mm)	€
617014	ø100	(L)230	6,75

met dekselsteun

zonder dekselsteun



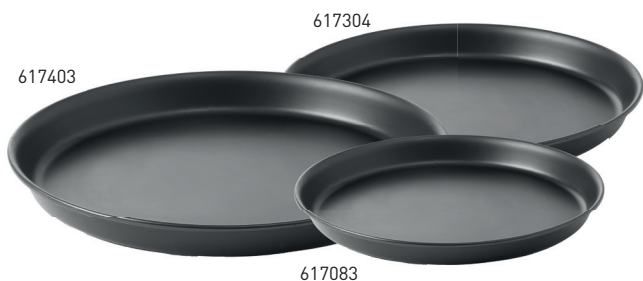
**NEW
MODEL**



DEKSELSTEUN VOOR PIZZA'S - 500 ST.

Hoogte van de dekselsteun: 35 mm.

code	verpakt per	€
709900	500	13,95



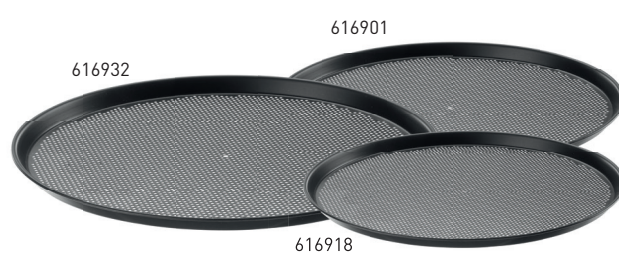
PIZZAPAN

Gemaakt van blauw koolstofstaal dat uitstekende corrosiebescherming garandeert.

Dikte pan: 0,75 mm.

LET OP: Niet vaatwasmachine- of magnetronbestendig.

code	bodem (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	5,25
617076	ø199	ø229x(H)24	5,95
617083	ø221	ø251x(H)24	6,50
617090	ø239	ø269x(H)22	6,95
617106	ø260	ø290x(H)24	7,50
617205	ø280	ø310x(H)23	7,95
617304	ø298	ø328x(H)23	8,95
617403	ø337	ø367x(H)21	9,95
617410	ø373	ø403x(H)26	11,95
617427	ø425	ø450x(H)27	15,75
617434	ø475	ø510x(H)30	18,95



GEPERFOREERDE PIZZAPAN

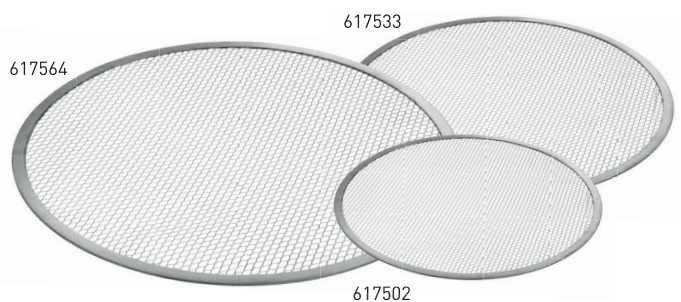
Gemaakt van blauw koolstofstaal dat uitstekende corrosiebescherming garandeert.

Dankzij de perforaties helpt het bij het gelijkmatig bakken

Diameter gaten: Ø 3 mm.

LET OP: Niet vaatwasmachine- of magnetronbestendig.

code	bodem (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	11,95
616901	ø240	ø270x(H)25	11,50
616925	ø281	ø311x(H)23	12,95
616932	ø324	ø352x(H)23	13,95
616949	ø381	ø411x(H)23	17,95



PIZZAPLAAT

Met gaasbodem.

Ideaal voor gelijkmatig bakken van pizza's.

code	mm	€
617502	ø230	2,95
617519	ø250	3,05
617526	ø280	3,65
617533	ø300	4,10
617540	ø330	4,55
617557	ø360	4,75
617458	ø380	4,95
617564	ø400	5,80
617465	ø430	6,05
617571	ø450	7,65
617588	ø508	9,10
617595	ø600	13,25



PIZZA REK VOOR 14 PLATEN

Geschikt voor maximaal 14 pizzaplatten of pannen.



code	mm	€
810361	300x305x(H)680	49,50

PANNENGRIJPER

Geschikt voor alle pizza pannen.

code	mm	€
617700	(L)190	6,50
617731	(L)200	6,75



617700



617731

PASTA EN PIZZA BORDEN

Gemaakt van duurzaam geglazuurd porselein.

Magnetronbestendig.

Vaatwasmachinebestendig.

Niet ovenbestendig.



778944

768778

PIZZABORD RECIPE COLLECTION

code	mm	€	
778944	ø330	8,95	N
768778	ø310	8,25	N



778937

768761

PIZZABORD RECIPE COLLECTION

code	mm	€	
778937	ø330	8,95	N
768761	ø310	8,25	N



777855

768792

769935

PASTA EN PIZZA BORDEN BAROCCO

code	mm	-	€	
777855	ø330	pizza	8,95	
768792	ø310	pizza	8,25	N
769935	ø275	pasta	13,75	N



774892

768808

PIZZABORD TRADITIONAL

code	mm	€	
774892	ø330	8,75	
768808	ø310	8,25	N



774885

768815

PIZZABORD GRANITE

code	mm	€	
774885	ø330	7,75	
768815	ø310	7,45	N



777906

768913

769920

PASTA EN PIZZA BORDEN DROPS COLLECTION

code	mm	-	€	
777906	ø310	pizza	8,25	N
778913	ø330	pizza	8,95	N
778920	ø275	pasta	13,75	N



768785

769911

PIZZABORD CRETE

code	mm	€	
768785	ø310	8,75	N
769911	ø330	8,95	N



774847

774830

774854

774861

774878

PIZZABORD SPECIALE

code	colour	mm	€
774830	wit	ø280	5,25
774847	wit	ø330	6,25
774854	Donkergrijs	ø330	7,75
774861	Geel	ø330	7,75
774878	Oranje	ø330	7,75



778944

778920

778937

PIZZA OVENS COMPACT

Ideaal voor het bakken van pizza's, brood, lasagnas, etc.

Het gebruik van hoogwaardige materialen garandeert een lange levensduur.

Behuizing gemaakt van hoogwaardig roestvast staal AISI 430, gemakkelijk schoon te maken en te onderhouden.

De ovenkamer heeft een afmeting van 415x400x(H)120 mm voor pizza's of andere gerechten.

Bodem bekleed met vuursteen; deze nemen de hitte op wat resulteert in knapperige pizzabodems.

Elk verwarmingselement is 1000W en kan onafhankelijk worden

ingesteld van 50°C tot 350°C.

De deur is voorzien van een raampje en de kamer heeft licht, hierdoor kan de bereidingsvoortgang worden gevolgd.

De deur kan worden geopend zonder het verwarmingsproces te stoppen.

Kan werken in continue modus of met een timer.

Timer kan worden ingesteld tot 120 minuten en wanneer de timer is afgelopen stopt de oven met verwarmen.

Voorzien van ± 1,7 m lange voedingskabel met geaarde stekker.



220290

220283



PIZZA OVEN COMPACT

Kamer wordt verwarmd door 2 efficiënte verwarmingselementen; één boven en één onder de kamer.

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

PIZZA OVEN 2 KAMERS COMPACT

Kamers worden verwarmd door 3 efficiënte verwarmingselementen; één boven, één onder en één tussen de twee kamers.

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

PIZZA OVEN BASIC

Voorzijde van roestvast staal, behuizing van staal, met steenwol geïsoleerd.

Analoge bediening met afzonderlijke instelling per hitte-element, twee elementen per ovenkamer.

Elke ovenkamer is voorzien van refractiestenen, een thermometer en interne verlichting.

Modellen met 2 ovenkamers hebben voor elke kamer een afzonderlijk volledig bedieningspaneel.

Temperatuurbereik: 50°C tot en met 500°C.



model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226995
aantal kamers	1	2	2
dimensies	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
afmetingen inw.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
bereik	van 45°C tot 455°C	van 45°C tot 455°C	van 45°C tot 455°C
vermogen/ spanning	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
gewicht	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 095,00	1 850,00	2995,00

ONDERSTEL

code	226797	227107	227206
dimensies	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	382,50	395,00	395,00

PIZZAOVEN

Laderooster geschikt voor pizza's tot ø30 cm.

Timer instelbaar tot 15 minuten.

Met boven- en onderverwarmingselement en kruimellade.

Geschikt voor diepvriespizza's.

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



PIZZA TRANSPORT TAS

Geschikt voor 4 pizzadozen.

Stevige sluiting, makkelijk verstelbaar.

Gemaakt van stevig en makkelijk te reinigen materiaal.

Met vak aan de bovenzijde voor rekeningen.

code	capaciteit	mm	€
709825	4 35x35 cm	360x360x(H)200	25,95
709818	4 45x45 cm	460x460x(H)210	33,75



PIZZA TRANSPORT TAS 45 CM KITCHEN LINE

Geschikt voor 4 pizzadozen van 45x45 cm.

Gemaakt van duurzaam en gemakkelijk schoon te maken polyester.

Buitenkant gemaakt van 600D polyester en de

binnenkant is gemaakt van 210D polyester.

De wanden zijn gevuld met 5 mm dik schuim.

Sluiting met klittenband, makkelijk te verstellen.

Het grote handvat maakt het dragen comfortabel.

Voorzien van transparant vak aan de bovenkant voor bonnen.

code	mm	€
709870	460x340x(H)210	23,95



PIZZA & VOEDSEL BEZORGRUGTAS GEÏSOLEERD

WATERDICHTE COATING

De tas is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat de inhoud beschermt tegen water en wind.

EENVOUDIGE LEVERING, ZELFS ALS HET REGENT OF SNEEUWT

VERSTELBARE GEÏSOLEERDE PLANK

Een plank die het compartiment in twee delen verdeelt.

Maak een plek voor salades, koolsla, etc.

Plaats hete gerechten in een apart vak.

KOEL AAN DE ONDERKANT, WARM AAN DE BOVENKANT

MULTIFUNCTIONELE DRAAGCONSTRUCTIE

Uitgerust met:

- Borst + riemspanners
 - Haken aan de banden voor betaalterminals
 - Comfortsysteem – zachte, geventileerde vulling met licht schuim op de achterkant en in het harnas
 - Waterdicht vak voor bonnetjes
- "HANDSFREE" FUNCTIONEEL COMFORT



UNIEK RUIM INTERIEUR

De zak heeft een inhoud van 72 liter, wat betekent dat u tot: 10 pizzadozen* of 8 salade- + 6 hoofdgerecht- +

6 soepverpakkingen* kan vervoeren

HOGЕ CAPACITEIT = HOGЕ PRESTATIES =

LAGERE LEVERINGSKOSTEN = HOGERE WINST

* voor de meting is standaard afleververpakkingen gebruikt.



Lichtgewicht rugtas met grote, verstelbare, gewatteerde schouderbanden en gewatteerd ruggedeelte voor comfort. Voorzien van verstelbare tailleband voor extra stabiliteit. Waterdicht dankzij het gebruik van duurzaam 600D polyester. Groot compartiment bevat met klittenband verstelbare plank. Bied ruimte tot aan 10 pizzadozen.

Compartiment heeft twee isolatielagen, PE-schuim en aluminiumfolie. Een zijde van de rugtas kan worden geopend met een ritssluiting voor gemakkelijke toegang.

Met grote gewatteerde handgrepen aan de bovenkant en een transparante kaarthouder aan de achterkant.

Reflecterende strip aan de buitenkant voor extra veiligheid.

code

709801

mm

410x410x(H)490

€

76,50

DEEGKNEEDMACHINES

Stevige en robuuste behuizing van wit gelakt staal.

De kom, het beschermingsrooster en de spiraal zijn gemaakt van AISI 304 roestvast staal.

Veiligheidsbescherming met een rooster maakt het gemakkelijk om ingrediënten toe te voegen tijdens het gebruik.

Met de microschakelaar stopt de werking wanneer het rooster wordt opgetild.

Kettingaandrijving zorgt voor een efficiënte werking.

Stil werk gegarandeerd dankzij de plaatsing van tandwiel in het oliebad.

Het ontwerp van de spiraal zorgt voor een perfecte homogeniteit en beluchting van het deeg.

De mixer verwarmt het deeg niet tijdens het gebruik.



226209

Voorzien van
zwenkwieken

Met
ingebouwde
timer

226346

Kom gemaakt van
18/10 roestvast staal

DEEGKNEEDMACHINE MET GEFIXEERDE KOM

code	mm	kominhoud (l)	deeg belasting (kg)	capaciteit (kg/h)	afmetingen kom (mm)	kg	V	W	kM	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1 650,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	1 850,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 125,00

DEEGKNEEDMACHINE MET VERWIJDERBARE KOM

code	mm	kominhoud (l)	deeg belasting (kg)	capaciteit (kg/h)	afmetingen kom (mm)	kg	V	W	kM	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 175,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 375,00
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1 695,00

ELEKTRISCHE DEEGROLLERS

Perfect voor het rollen van pizzadeeg, pastadeeg en pastei/ravioli deeg.

De dikte van het deeg: 1 tot 4 mm.

Afzonderlijke roller afscherming voor eenvoudig en veilig gebruik.



code	226612	226629	226636
aantal paar rollen	1	2	2
gewicht van de deegportie	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diameter van de pizza	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensies	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
stroom	250 W	250 W	250 W
spanning	230 V	230 V	230 V
gewicht	27 kg	28 kg	37 kg
€	995,00	1 098,50	1 250,00



KAAS RASP MACHINE

Functioneel en praktisch, stabiele voet.

Ondanks kleine afmetingen, grote prestaties.

Ideaal voor het raspen van Parmezaanse kaas en andere harde kaassoorten.

Voorzien van overbelasting beveiliging.

Inclusief 1,3 L container voor geraspte kaas.

Snelheid: 1400 T/min.

Gewicht 8 kg.

Afmetingen roller ø110x60 mm.

code	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	449,50



PIZZAWERKBANKEN

Binnen- en buitenbehuizing zijn gemaakt van hoogwaardig roestvast staal, met granieten werkblad.
De deuren zijn voorzien van comfortabele handgrepen.
Geforceerde luchtkoeling met automatische ontdooiing, compressor onder de koelruimte.
Met verstelbare schappen, geschikt voor GN bakken tot 1/1.

Digitaal display en elektronische thermostaat.
Met 4 verstelbare kunststof antislipvoetjes.
Klimaatklasse: SN-T.
Koelmiddel: R600a.
Alle modellen worden geleverd zonder GN-bakken.

A



Combineer met
opzetkoelvitrine 232996

PIZZAWERKBANK MET 3 DEUREN EN KOELVITRINE 380+40L

Met aparte koelvitrine voor 6 x GN 1/4 bakken (max. hoogte 150 mm).
De koelvitrine wordt gekoeld door middel van statische koeling.
Koelvitrine afmetingen: 1405x335x(H)255 mm.
Koelruimte afmetingen: 1295x595x(H)500 mm.
Polyurethaanschuim isolatie, 35 mm dik.
Inclusief 3 schappen (335x570 mm).
Maximum capaciteit 15 kg per stuk (bij gelijkmatige verdeling van het gewicht).
Energie label (enkel werkbank): A (A+++ - G).
Gewicht: 190+41 kg.

code	range	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1012	2 350,00



PIZZAWERKBANK MET 2 DEUREN EN 7 LADES 280L

Uitgerust met 7 lades (niet-gekoeld) van 400x620x(H)65 mm.
Koelruimte afmetingen: 1480x670x(H)570 mm.
Polyurethaanschuim isolatie, 60 mm dik.
Energie label: A (A+++ - G).
Gewicht: 367 kg.

code	range	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)875	2 695,00



OPZETKOELVITRINE GN 1/3

Met gehard glazen display.
Koelvitrine voor GN 1/3 bakken met een maximale hoogte van 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	569,50
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	625,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	689,50
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	795,00

NEW

POS MATERIAAL

Verhoog de verkoop met de stijlvolle "Pizza Tools display" speciaal ontworpen voor HENDI tools!

RUIMTE-EFFICIËNTIE

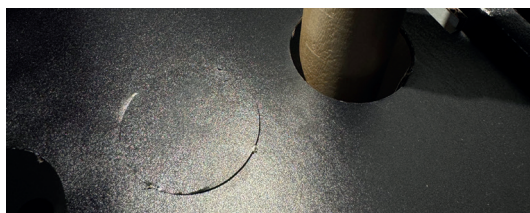
Optimaliseer je werkruimte met een compact ontwerp dat pizzascheppen netjes opbergt en binnen handbereik houdt.

EYE CATCHING

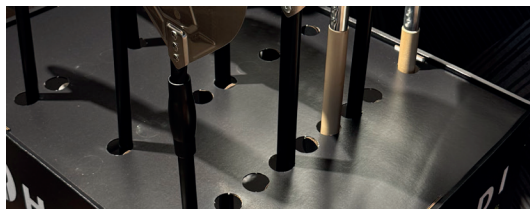
Een strakke, overzichtelijke presentatie die de aandacht trekt en je verkoop verbetert.

VOOR 29 PIZZASCHEPPEN

29 gaten om je pizza tools op een aantrekkelijke manier te laten zien.



Makkelijk ongebruikte gaten dicht houden.



Eenvoudig systeem om moeiteloos pizzascheppen, schoonmaakborstels en asscheppen op te bergen.

PIZZA TOOLS DISPLAY

code	mm
001493	775x575x700



GEÏNTERESSEERD?

Neem contact op met je vertegenwoordiger om om meer te weten te komen over de Pizza Tools Display en aanbiedingen.



HENDI B.V.

Innovatielaan 6, 6745 XW

De Klomp, Nederland

+31 (0)317 681 040

hendi@hendi.eu

www.hendi.eu