



HENDI

Tools for Chefs

SOUS VIDE KOKEN

De gids voor Sous Vide en slow cooking



Aanbevolen verkoopprijzen excl. btw.

Behoud vocht en smaak en bereik de perfecte textuur.



Klaar om je kookkunsten naar een hoger niveau te tillen en gerechten te serveren die net zo gedenkwaardig zijn als een perfect georkestreerde symfonie?

Dit is het moment om sous vide koken uit te proberen, de sleutel tot het creëren van een WOW-effect waar je gasten versteld van zullen staan.

Door te kiezen voor slow cooking kun je de workflow in je keuken harmoniseren, zodat je maaltijden uren of zelfs dagen van tevoren kunt bereiden, terwijl je het volledige potentieel van je ingrediënten benut.

Ga jij de uitdaging aan en ben je klaar om je gasten in vervoering te brengen?

De kunst van Sous Vide koken

Met de HENDI sous vide apparatuur wordt elke culinaire ervaring verrijkt door het beheersen van de kunst van precieze temperatuurcontrole. Ons assortiment omvat een verscheidenheid aan sous vide systemen, ontworpen om aan de behoeften van chefs te voldoen. Kies tussen onze sous vide apparaten of stick modellen, elk ontworpen om top-notch resultaten te leveren. Sous vide stelt je in staat om perfecte gaarheid te bereiken door voedsel onder te dompelen in water dat verwarmd wordt tot een precieze temperatuur. Deze langzame kooktechniek behoudt de natuurlijke smaken en voedingsstoffen van ingrediënten en zorgt voor een malse, gelijkmatig gegaarde bereiding. In tegenstelling tot traditionele kookmethodes, elimineert sous vide het risico op te gaar worden, waardoor je elke

Volg deze stappen om het meeste uit deze slow cooking-techniek te halen

- 1 Bereid het voedsel en breng het op smaak.
Doe het in een vacuümzak.
- 2 Stel de vacuümmachine in en vacumeer het voedsel.
- 3 Vul de container met voldoende water. Plaats de gevulde en verzegelde vacuümzak in het sous vide systeem en zorg ervoor dat het voedsel volledig is ondergedompeld zonder het aangegeven maximum te overschrijden.
- 4 Stel de min. tijd en temperatuur in op de sous vide systeem en laat het koken.
- 5 Wanneer het gaar is, laat dan de stoom ontsnappen voordat je het deksel opent. Maak het voedsel af zoals je het lekker vindt, of koel of vries het snel in voor later gebruik. Voor een bruin, knapperig korstje, bak zeer kort op een hoge temperatuur met behulp van een koekenpan, grill, of een Teppanyaki bakplaat.

keer kunt genieten van perfect gekookte maaltijden. Bij HENDI zijn we trots op het aanbieden van efficiënte en betrouwbare sous vide systemen die geschikt zijn voor alle niveaus van expertise. Onze bakmodellen zijn ideaal voor grootschalig koken en bieden een afgesloten omgeving die smaken en sappen vasthoudt, terwijl onze stickmodellen draagbaarheid en gebruiksgemak bieden, waardoor ze perfect zijn voor elke keukenopstelling. Beide systemen hebben een geavanceerde temperatuurregeling, wat zorgt voor consistente resultaten, of je nu steak, vis of groenten kookt. Het doel van onze HENDI sous vide systemen is eenvoudig: elke chef-kok in staat stellen te koken als een pro met minimale inspanning.



Kies de juiste: Verschillende Sous Vide systemen

Stick

Een sous vide stick is ideaal voor koks die op zoek zijn naar gemak en flexibiliteit. Dankzij het compacte, draagbare design kun je het met elke pan of container gebruiken, waardoor het makkelijk op te bergen en te vervoeren is. De stick is over het algemeen betaalbaarder en biedt een laagdrempelige instap in sous vide koken zonder dat dit ten koste gaat van de prestaties. De gebruiksvriendelijke bediening is ideaal voor beginners en dagelijks gebruik. Ondanks zijn eenvoud levert de sous vide stick betrouwbare en nauwkeurige kookprestaties.



- ✓ Verplaatsbaar
- ✓ Veelzijdigheid
- ✓ Gebruiksgemak

Apparaat

Een sous vide apparaat biedt ongeëvenaarde precisie en veelzijdigheid, waardoor het een topkeuze is voor professionele keukens. Het is ook zeer efficiënt voor batchbereiding, zodat je grote hoeveelheden in één keer kunt bereiden, die je vervolgens kunt grillen of snel kunt koelen/vriezen voor later gebruik. Dankzij de robuuste constructie en nauwkeurige controle over de vacuümdruk zorgt het elke keer weer voor consistente resultaten van hoge kwaliteit.



- ✓ Efficiënt batch cooking
- ✓ Duurzaamheid
- ✓ Nauwkeurig controle van de vacuümdruk



Ontdek meer
vanaf pagina 10

Vacuümverpakking

Het belangrijkste kenmerk van vacuümverpakking is de mogelijkheid om lucht te verwijderen, waardoor oxidatie wordt vertraagd en de groei van aerobe bacteriën en schimmels wordt beperkt, om zo contaminatie te voorkomen. Sous vide houdt in dat voedsel wordt gekookt in een vacuüm afgesloten zak die wordt ondergedompeld in een nauwkeurig gecontroleerd waterbad. Dit resulteert in voedsel dat op de gewenste gaarheid wordt gekookt met een consistente textuur en smaak, en de vacuüm afgesloten omgeving zorgt voor een verbeterde aromatisering en malsheid.

Tijdens het sous vide proces absorbeert voedsel kruiden en marinades effectiever, wat resulteert in een rijkere smaak en een verbeterde textuur. De luchtdichte afsluiting helpt ook om vocht vast te houden, voorkomt dat voedsel uitdroogt en is essentieel om precieze, consistente resultaten te bereiken met behoud van de natuurlijke smaken en texturen van het voedsel.

Bekijk onze gehele assortiment HENDI vacuümmachines op pagina 6 en 9



Gaarheidstemperaturen

Rundvlees van rauw tot doorbakken	49°C tot 65°C
Varkensvlees van medium rare tot doorbakken	56,5°C tot 80°C
Lamsvlees van doorbakken tot medium gebakken	56,5°C tot 65°C
Gevogelte van doorbakken tot medium gebakken	63,5°C tot 80°C

Let op: Wees extra voorzichtig met de volgende producten, want ze kunnen gemakkelijk overkoken!

Vis van rauw tot medium rauw	49°C tot 60°C
Groenten Fruit	84°C tot 87°C
Eieren rauw tot doorbakken	63,5°C tot 75°C

Opmerking: Rauw of ongepasteuriseerd voedsel mag nooit worden geserveerd aan zeer gevoelige immuungecompromitteerde personen.

Voedsel	Dikte	Temperatuur	Uren min	Uren max
Rundvlees, mals				
Rauw	25 mm	49°C Voorzichtig	1	2
Medium Rare	25 mm	52°C	2	10
Medium	50 mm	55°C min	4	12
Rund-, varkens- of lamsvlees				
Ribbetjes	50 mm	70°C tot 80°C	24	72
Ossenhaas	25 mm	56,5°C min	2	24
Gevogelte				
Kip zonder bot	25 mm	63,5°C of hoger	2	8
Kip met bot	50 mm	63,5°C of hoger	3	8
Gevogelte	70 mm	71°C of hoger	6	8
Vis en Zeevruchten				
Vis, wit	25 mm max	55°C	20'	40'
Vis, vet	35 mm max	50°C	30'	50'
Kreeft	50 mm max	60°C	40'	50'
Jakobsschelpen	30 mm max	52°C	30'	45'
Garnalen	groot	55°C	20'	35'
Groenten				
Stevig fruit	60 mm max	83°C	0,5	2,5
Zacht fruit	40 mm max	82°C	0,5	1
Kippeneieren in de schaal				
Zacht		63,5°C	45'	1,5
Hard		71°C	45'	1,5
Roerei		75°C	20'	20'





VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE PROFI LINE

Roestvast stalen behuizing.
 Professionele pomp en vacuümmeter.
 Handmatige of automatische bediening.
 Digitaal display.
 Instelbare sealtijd.
 Sealstrip voorzien van teflon laag.
 Pomp capaciteit: 20 L/min.
 Alleen voor gebruik met zakken met reliëf.

code	V	W	mm	€
970362	230	250	383x293x(H)175	525,00



970638



VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE KITCHEN LINE

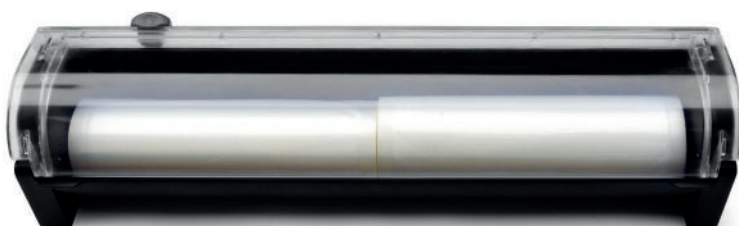
Voor het verpakken van voedsel en non-food items, niet voor vloeistoffen.
 Geschikt voor zakken op rol in combinatie met rolhouder 970638.
 Roestvast stalen behuizing.
 De dekselafdichting garandeert een goede afsluiting tijdens het gebruik.
 Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
 Countdown timer aanpasbaar: 0-6 s
 Met marineerfunctie.
 Met pulsvacuümmodus.
 Snelstartknoppen voor vacumeren en sealen op het handvat.
 Automatische uitschakeling na 10 minuten inactiviteit.
 Trillingspomp.
 Pompcapaciteit: 16 l/min.
 Netto gewicht: 5 kg.
 De vacuümverpakkingmachine is niet bedoeld voor continu gebruik.
 Te gebruiken met vacuümszakken met reliëf.

code	V	W	mm	€
975374	230	550	570x263x(H)150	319,50

HOUDER VOOR VACUÛMZAKKEN OP ROL VOOR 975374 VACUÛM VERPAKKINGSMACHINE KITCHEN LINE

Kan worden bevestigd aan 975374 vacuüm verpakkingmachine Kitchen Line of als losse toevoeging gebruikt worden bij andere vacuüm verpakkingapparaten.
 Voorzien van een verwijderbaar mes om precies de juiste lengte zak af te snijden.
 Interne afmetingen: 412x101x(H)101 mm.
 Voor zakken op rollen tot ø100x400 mm.
 Behuizing van ABS.
 Transparant polycarbonaat deksel.

code	mm	€
970638	487x122x(H)107	22,95





VACUÛMKOOKZAKKEN

Speciaal voor gebruik in combinatie met het sous vide systeem. 2-laags zakken.

Binnenlaag van Polyethyleen is geschikt voor contact met voedsel en is 60 µm.

Buitenlaag van Polyamide (Nylon) is 15 µm.

Totale dikte 75 µm.

De gebruikte materialen fungeren als een UV-filter.

De zakken kunnen worden gebruikt bij temperaturen van -20° tot 110°C.

Geschikt voor vacuümkamerverpakkingsmachines.

code	verpakt per	mm	€
970683	100	300x200	12,65
970676	100	200x150	7,15
970652	100	250x150	8,75
970669	100	350x250	19,25
970690	100	400x300	24,50



VACUÛMVERPAKKINGSZAKKEN MET RELIËF

2-laags, binnenlaag 60 µm contact met levensmiddelen goedgekeurd Polyethyleen, buitenlaag 15 µm Polyamide (nylon).

Totale dikte is 75 µm.

De gebruikte materialen fungeren als een UV-filter.

Het reliëf verbetert de luchtstroom uit de zak tijdens het vacuümverpakkingsproces.

Zakken kunnen worden gebruikt bij temperaturen van -20° tot 100°C.

Geschikt voor kamer- en externe vacuümverpakkingsmachines.

code	verpakt per	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



VACUÛMVERPAKKINGSZAKKEN MET RELIËF OP ROL

2-laags, binnenlaag 60 µm, gemaakt van contact met levensmiddelen goedgekeurd Polyethyleen, buitenlaag 15 µm gemaakt van Polyamide (nylon).

Totale dikte is 75 µm.

De gebruikte materialen fungeren als een UV-filter.

Reliëf verbetert de luchtstroom uit de zak tijdens het vacuümverpakkingsproces.

De zakken kunnen worden gebruikt bij temperaturen van -20° tot 100°C.

Geschikt voor kamer- en externe vacuümverpakkingsmachines.

code	verpakt per	mm	€
971062	2	6000x200	8,95
971079	2	6000x280	12,25



VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE KITCHEN LINE

Duurzaam ontwerp – behuizing en kamer van hoogwaardig roestvast staal. Transparant deksel van ABS-kunststof maakt het mogelijk om het proces te controleren.

Bolle deksel maakt het mogelijk om grote porties te verpakken.

Sealtijd instelbaar: 0-6 s.

6 vacuümniveaus instelbaar.

Functie om enkel te sealen.

Marineerfunctie: 11 cycli van afzuigen en lucht in de zak laten (één cyclus duurt 9 min); dankzij onderdruk dringt marinade sneller in het product, wat het hele proces aanzienlijk versnelt.

Het vacuüm verpakken start automatisch wanneer het deksel wordt gesloten

Professionele en zeer efficiënte rotatiepomp

Bedoeld voor continu gebruik

Pompcapaciteit: 77 l/min

Afmetingen kamer: 350x300x(H)110 mm

Sealstrip meet 290 mm en is 3,5 mm breed.

Gewicht: 24,4 kg



975398

VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE PROFI LINE

Duurzaam ontwerp – behuizing en kamer van hoogwaardig roestvast staal. Transparant deksel van ABS-kunststof maakt het mogelijk om het proces te controleren.

Bolle deksel maakt het mogelijk om grote porties te verpakken.

V-vormige pakking met een laag lekpercentage.

Duidelijke meters maken het mogelijk om het moment te bepalen waarop het vereiste vacuümniveau in de kamer van de verpakkingsmachine is bereikt.

Pomp bedrijfstijd instelbaar: 0-99 s.

Sealtijd instelbaar: 0-3,5 s.

Pomp koelniveau instelbaar: 0-9,9 s.

Het vacuüm verpakken start automatisch wanneer het deksel wordt gesloten.

Oliepomp zorgt voor een korte en zeer efficiënte cyclus.

Pompcapaciteit: 133 l/min [975268], of 333 l/min [975275].

Netto gewicht: 38 kg [975268], of 62 kg [975275].

Te gebruiken met gladde en reliëfzakken.



975268

code	975398	975268	975275
afmetingen	360x490x(H)365	380x503x(H)444	450x555x(H)480
kamer afmetingen	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
lengte sealstrip	290 mm	300 mm	350 mm
pomp capaciteit	77 l/min	133 l/min	333 l/min
vermogen/spanning	630 W/ 230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
gewicht	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	975,00	1 375,00	1 550,00



VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE PROFI LINE 300

300 mm lange sealstrip, 5 mm breed.

Instelbare cyclus en sealtijden, automatische en handmatige bediening.

Geschikt voor het vacuüm verpakken van vloeistof en nat voedsel.

Met marineer functie.

Voorzien van digitaal display en analoge vacuüm meter.

Hoogwaardige oliepomp biedt hoge druk (1009mbar) en trekt snel vacuüm.

Behuizing en vacuüm kamer van roestvast staal.

Een grote uitsparing in de kamer en de koepel op het transparante deksel maken het mogelijk om grote porties te verpakken.

Pomp capaciteit: 103 L/min.

Kamer afmetingen: 350x300x(H)140 mm

VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE PROFI LINE 410

410 mm lange sealstrip, 3 mm breed.

Instelbare vacuüm, seal, inlaat en koeltijden, automatische en handmatige bediening.

Geschikt voor het vacuüm verpakken van vloeistof en nat voedsel.

Voorzien van digitaal display en analoge vacuüm meter.

Hoogwaardige oliepomp biedt hoge druk (1009mbar) en trekt snel vacuüm.

Behuizing en vacuüm kamer van roestvast staal.

Een grote uitsparing in de kamer en de koepel op het transparante deksel maken het mogelijk om grote porties te verpakken.

Met klemmen aan de binnenzijde om zakken op de plaats te houden tijdens werking.

Pomp capaciteit: 333,3 L/min.

Kamer afmetingen: 425x457x(H)100 mm



201435



TEFLONTAPE VOOR BOVENSTE AFDICHTINGSBALK

65 mm breed, 1 meter lang.

Voor HENDI-vacuümmachines

code	201435	201442
afmetingen	367x425x(H)364	510x625x(H)455
kamer afmetingen	350x300x(H)110 mm	425x457x(H)100 mm
lengte sealstrip	300 mm	410 mm
pomp capaciteit	103 l/min	333,3 l/min
vermogen/spanning	950 W/ 230 V	1100 W/2300 V
gewicht	27 kg	58,8 kg
€	1 095,00	1 895,00

code	€
936801	9,95

SOUS-VIDE STICK MASTERVIDE

Duurzame behuizing gemaakt van roestvast staal en glasvezel versterkt polyamide.

Ontworpen om op elke ronde of vierkante pan/container met een minimale diepte van 15 cm te passen.

Geschikt voor containers tot 56 liter.

Stel de temperatuur en tijd in op het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel.

Extreem nauwkeurig temperatuurregelsysteem – kan worden ingesteld van 5°C tot 95°C in stappen van 0,1°C.

De timer kan worden ingesteld van 1 minuut tot 99 uur in stappen van 1 minuut.

Snel voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur dankzij het 2000W verwarmingselement.

De schroef draait continue om een stabiele water temperatuur door het hele bad te garanderen.

Bescherming tegen laag waterniveau, schakelt uit als er te weinig water is. Temperatuursensor voorkomt overbelasting en oververhitting.

code	liters	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 295,00



56 L
2000 W
MASTERVIDE

NEW





CONTAINER GN 1/1 POLYCARBONAAT

code	liters	hoogte (mm)	€
861202	24	200	28,25
861219	21	150	20,95
861226	14	100	18,75
861233	9	65	14,25



CONTAINER GN 1/2 POLYCARBONAAT

code	liters	hoogte (mm)	€
861400	12.5	200	14,50
861417	9.5	150	11,95
861424	6.5	100	8,95
861431	4	65	7,95



CONTAINER GN 1/1 POLYPROPYLEEN

code	liters	hoogte (mm)	€
880005	28	200	17,50
880012	21	150	13,75
880029	14	100	12,25



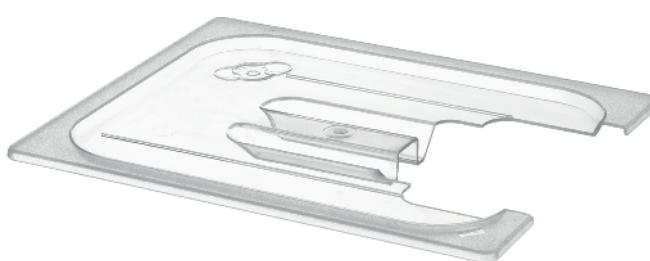
CONTAINER GN 1/2 POLYPROPYLEEN

code	liters	hoogte (mm)	€
880104	12.5	200	8,95
880111	9.5	150	7,50
880128	6.5	100	5,85



DEKSEL VOOR GN CONTAINERS MET UITSPARING VOOR SOUS VIDE STICK

code	GN	mm	geschikt voor item	€
864210	GN 1/2	265x325	221129	14,95
864203	GN 1/1	530x325	221129	18,95



DEKSEL VOOR GN CONTAINERS MET UITSPARING VOOR SOUS VIDE STICK

code	GN	mm	geschikt voor item	€
864234	GN 1/2	265x325	221136	13,95
864227	GN 1/1	530x325	221136 & 221143	17,95

SOUS-VIDE STICK 80

Behuizing gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.

Verwarmingselement gemaakt van nikkellegering voor extra duurzaamheid, eenvoudig te demonteren voor sneller drogen.

Geschikt voor 80 L containers met min. 200 mm hoogte.

Timer: 5 min-99 u 59 min (intervallen van 1 min).

Temperatuurstelling: 5-95°C (0,1°C intervallen).

Mogelijkheid om de temperatuureenheid te schakelen tussen °C en °F.

Bescherming tegen oververhitting en bescherming tegen droogkoken.

Min. en max. markeringen op het waterpeil.

code	liters	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319mm	475,00



56 L
2300 W
80 L

**NEW
MODEL**



SOUS VIDE SYSTEEM

Culinair systeem waarbij voedsel verpakt in plastic vacuüm zakken middels een precies gecontroleerde temperatuur gegaard wordt.

Ideaal voor à la carte restaurants.

Uitermate geschikt voor voorbereiding buiten de piekuren.

Consistent hoogwaardig resultaat.

Hoge precisie thermostaat exact (0,1°C) regelbaar van 35-90°C.

Behuizing volledig gemaakt van roestvast staal.

Kan lucht- en waterdicht worden afgesloten dankzij deksel voorzien van siliconen afsluitrand.



SOUS VIDE SYSTEEM GN 2/3

Voorzien van handvatten.

Inclusief 4 vaks roestvast stalen inzet.

code	liters	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	298,50

SOUS VIDE SYSTEEM GN 1/1

Voorzien van handvatten en aftapkraan.

Inclusief 6 vaks roestvast stalen inzet.

code	liters	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	412,50



SOUS-VIDE STICK 50

Behuizing gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.

Verwarmingselement gemaakt van nikkellegering voor extra duurzaamheid.

Geschikt voor 50 L container met min. 200 mm hoogte.

Timer: 5 min-99 u 59 min (intervallen van 1 min).

Temperatuurstelling: 5-95°C (0,1°C intervallen).

Mogelijkheid om de temperatuureenheid te schakelen tussen °C en °F.

Bescherming tegen oververhitting en bescherming tegen droogkoken.

Min. en max. markeringen op het waterpeil.

code	liters	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	295,00

**NEW
MODEL**



Indicatielamp



Minimum en maximum
waterpeilmarkeringen



Schroefstelsel om de sous
vide op zijn plaats te houden



NEW



SOUS-VIDE ISOLATIEBALLEN – 500 STUKS

Gemaakt van polypropyleen.
Vermindert verdamping en het spatten van water tijdens het bereiden, hierdoor wordt warmteverlies verminderd. Helpt om sous-vide zakken onder water te houden. Kan worden gebruikt bij temperaturen tot 110°C. Diameter bal: ø20 mm. Verpakt per 500 stuks in een handige tas voor eenvoudig transport.

code	mm	€
551998	ø20	26,50

221129



SOUS-VIDE STICK 30

Behuizing gemaakt van PPO.
Verwarmingselement gemaakt van roestvast staal. Geschikt voor 30 L container met min. 200 mm hoogte. Timer: 5 min-99 u 59 min (intervallen van 1 min). Temperatuurinstelling: 5-90°C (stappen van 0,1°C). Mogelijkheid om de temperatureenheid te schakelen tussen °C en °F. Bescherming tegen oververhitting en droogkoken. Min. en max. markeringen voor het waterpeil.

code	liters	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	125,00

**NEW
MODEL**

HENDI JET KOKSBRANDER – SET MET GASBUS

Ontworpen met chef-koks in gedachten door Robert Bronwasser.

Deze koksbrander is een genot om te gebruiken dankzij het stijlvolle matzwarte ontwerp met groene accenten en de ergonomische grip.

De koksbrander kan eenvoudig en stevig aan het gasbusje worden bevestigd (het is mogelijk om deze te vervangen nadat het gas op is) en bedekt de hele bovenkant van de bus.

De piëzo-ontsteking maakt ontsteken gemakkelijk, de grote gasknop maakt het eenvoudig om de vlamgrootte en -intensiteit aan te passen.

De koksbrander kan onder elke hoek werken, zelfs ondersteboven, dankzij het verbeterde ontwerp van de brander dat flakkeren voorkomt. Nauwkeurige vlamcontrole, tot een vlamlengte van 150 mm.

Inbegrepen in de set: koksbrander en gasbus.

Gasbussen kunnen afzonderlijk worden gekocht, code: 199039.

code	-	mm	€
198254	set met gasbus	175x68x(H)260	23,95
199039	gasbussen	-	9,75



BEKIJK ONLINE

JUST ARRIVED

201626





LAGE TEMPERATUUR OVEN

Voorzien van kerntemperatuurmeter, afzonderlijk instelbaar. Verzonken handgrepen in de zijkanalen.

Eenvoudig te reinigen deurrubbers.

Ovenkamer wordt egaal van 4 zijden verwarmd, zorgt voor een gelijkmatige warmte in de hele oven.

Energiezuinig door extra isolatie.

Ovenkamer uit 1 stuk met afgeronde hoeken, eenvoudig te reinigen.

Temperatuur op 1 graad nauwkeurig in te stellen - ovenkamer tot 120°C, kerntemperatuur en warmhouden tot 100°C.

Deur links of rechts sluitend, eenvoudig om te bouwen.

Digitale instelling en aflezing van tijd, ingestelde en daadwerkelijke kamer/kern temperatuur.

Roestvast stalen rek geschikt voor zowel GN 1/1 bakken, roosters en schalen als wel voor bakkerijmaat 600x400 mm maximaal 3 niveaus.

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 398,00

ROOKPISTOOL OPLAADBAAR - MET 3 BLAAS SNELHEDEN

Enkele bedieningsknop, het rookpistool heeft 3 snelheden. Ook te gebruiken met thee of kruiden.

Verwijderbare rookkamer met geïntegreerd gaasfilter.

Flexibele siliconenslang (50 cm lang) voor gemakkelijke injectie van rook in hersluitbare zakken en containers.

Lichtgewicht met een comfortabele handgreep waardoor het gemakkelijk met één hand te gebruiken is.

Aangedreven door een oplaadbare lithiumbatterij van 1000 mAh.

Zeer compleet, wordt geleverd met 3 reserve filtergaasjes, een pincet en USB oplaadkabel.

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	76,50

ROOKAPPARAAT

Het hout vereist geen voorbehandeling voor het roken. Ook geschikt voor thee en kruiden.

Verwijderbare rookkamer met ingebouwd filter.

Flexibele rubberen slang (30 cm lang) voor eenvoudige injectie van rook in afsluitbare zakken en containers.

Compact en licht genoeg om met 1 hand te gebruiken.

Zacht genoeg voor gebruik op kwetsbare fruit en groenten zonder hun textuur of temperatuur te beïnvloeden.

Werkt op 2 AA batterijen, niet inbegrepen.

Hout of kruiden voor roken niet inbegrepen.

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	24,95

GLAZEN STOLP MET VENTILATIEOPENING

Gemaakt van borosilicaatglas, voorzien van een rubberen ventilatieopening om de buis van een rookpistool door te steken.

Ideaal om te gebruiken in combinatie met een rookpistool.

code	-	mm	€
199664	Plate dome	ø260x(H)174	79,50

GLAZEN STOLP

Perfect om te gebruiken in combinatie met het rookapparaat, creëer een spectaculaire manier om gerechten aan klanten te presenteren.

code	mm	€
199978	ø275x(H)140	18,95







Ga naar www.hendi.eu voor meer informatie.
V2025.01

HENDI B.V.

Innovatielaan 6, 6745 XW

De Klomp, Nederland

+31 (0)317 681 040

hendi@hendi.eu

www.hendi.eu