



**Zdravé
školní
jídelničky
začínají
s HENDI.**



**Vařte ekologicky.
Servírujte lépe. Zvolte HENDI.**

HENDI.

Kuchyně, která učí zdravému stravování.



Jak by mělo vypadat zázemí moderní, funkční školní jídelny nebo kantýny?

Ve společnosti HENDI známe odpověď: více než 5 000 produktů pro profesionální gastronomii.

Tento leták je praktickým průvodcem pro vybavení, které podporuje principy stále populárnější stravy v duchu planetárního zdravotní v gastronomických provozech.

Zároveň odráží rostoucí význam udržitelné gastronomie a uvědomělého stravování v souladu s cíli Evropské zelené dohody (European Green Deal).

Děti mají vysoké nároky na jídlo. Zařízení HENDI výrazně usnadňuje přípravu chutných, zdravých jídel bohatých na zeleninu, která splňují moderní výživové požadavky.

Bohatá nabídka

V HENDI najdete spoustu inspirace! Víme, jak vaření učinit efektivnějším a jednodušším! Zveme vás do HENDI!

Vítejte ve světě HENDI!

Prohlédněte si celý katalog HENDI!





KUCHYŇSKÉ STROJE

ODSTŘEDIVKA NA SALÁT

Profesionální sušička salátu.
Rychlé odvodnění zeleniny a ovoce.
Vyjímatelný koš, snadná údržba

kód	kapacita (l)	rozměry (mm)	cena (EUR)
222560	25	ø430x(H)530	119,00



VYSOKOZÁTĚŽOVÝ KRÁJEC ZELENY

Profesionální kráječ pro rychlé krájení velkého množství zeleniny – ideální pro restaurace, catering a jídelny. Velký plnicí otvor umožňuje pohodlné krájení větších kusů zeleniny, zatímco druhý užší otvor je vhodný pro podlouhlou zeleninu. Součástí balení je 5 kotoučů pro krájení na plátky a nudličky, díky čemuž je zařízení vhodné pro přípravu salátů, zeleninových směsí a příloh k hlavním jídlům.

Robustní konstrukce a výkonný motor zajišťují efektivní a pohodlný provoz i při vysokém zatížení. Intuitivní ovládání, ergonomický přítlak a rychlá výměna kotoučů usnadňují každodenní používání. Bezpečnostní systém automaticky zastaví zařízení po zvednutí krytu nebo přítlaku. Protiskluzové nožky zvyšují stabilitu. Orientační výkon 100–350 kg/h

kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
231852	230	750	574x250x(H)472	791,00

PŘÍSLUŠENSTVÍ K KRÁJECI 231852

kód	název	tloušťka (mm)	cena (EUR)
280126	Plátkovací kotouč	4	86,00
280096		1	86,00
280102		2	86,00
280201		6	86,00
280218		8	86,00
280225	Krouhací kotouč	10	86,00
280317		7	80,50
280294		2	80,50
280300	Kostičkovací kotouč	3	80,50
280416		4,5	80,50
234747	Krájecí kotouč na hranolky	10	135,00
234730		8	135,00
234761	Nudličkovací kotouč - julienne	10	107,00
234754		8	116,00
280423	Kotouč v-kráječ	3	116,00
280621			83,50





ELEKTRICKÝ KRÁJEČ NA ZELENINU, S ELEKTRONICKÝM GRAFICKÝM PANELEM ŘADY CA-31

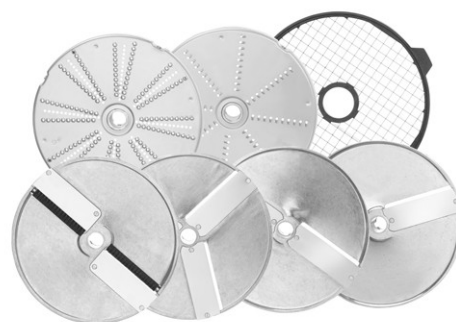
Profesionální kráječ pro rychlou přípravu zeleniny v gastronomii. Umožňuje krájet na plátky, hranolky, proužky, kostky a hranolky – ideální pro přípravu salátů, zeleninových směsí a zeleninových jídel. Požadovaného výsledku krájení lze dosáhnout pomocí volitelných kotoučů, které nejsou součástí balení. Robustní a kompaktní konstrukce je vhodná pro intenzivní provoz. Intuitivní ovládání a ergonomický přítlak zajišťují pohodlné používání. Boční výhoz zpracovaných surovin usnadňuje práci i na menším pracovním prostoru. Z bezpečnostních důvodů se zařízení automaticky vypne po otevření krytu nebo zvednutí přítlaku. Určeno pro intenzivní použití. Výkon až 450 kg/h

kód	model	otvor hlavy (cm ²)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
1050700	CA-31 230V	136	230	550	389x405x(H)544	1500,00

SADA KOTOUČŮ PRO DRTIČE SAMMIC CA-31 I CA-41

kód	nazwa	použití	cena (EUR)
	Kotouč na krájení FC-2 + 2 mm	Okurky, mrkev, bramborové lupínky	
	Kotouč na krájení FC-6D 6 mm	Okurky, mrkev, cibule,	
	Kotouč na krájení FC-10D 10 mm	bramborové lupínky, zelí a jiné	
	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do tarcia na miazgę ziemniaków na placki, twardego sera, czekolady	
280638	Mřížka na kostky FMC-10D 10x10 mm	V kombinaci s kotoučem FC-10D umožňuje získat kostky 10x10x10 mm	803,00
	Kotouč na hoblinky SH-2 2 mm	Kotouč na hoblinky ze zeleniny, sýru na pizzu, ořechů, mandlí	
	Kotouč na hranolky FCE-4 + 4x4 mm	Vytváří efekt krájení „Julienne“. Celer, petržel, mrkev apod.	

kód	nazwa	použití	cena (EUR)
1010320	Kotouč na hoblinky SH-2 2 mm		84,50
1010315	Kotouč na hoblinky SH-3 3 mm	Kotouč na hoblinky ze	84,50
1010322	Kotouč na hoblinky SH-4 4 mm	zeleniny, sýru na pizzu,	84,50
1010324	Kotouč na hoblinky SH-6 6 mm	ořechů, mandlí	84,50
1010326	Kotouč na hoblinky SH-7 7 mm		84,50
1010361	Souprava na mytí mřížky na kostky 8 mm		119,00
1010366	Souprava na mytí mřížky na kostky 10 mm		119,00
1010359	Univerzální základna na mytí sady mřížek		72,00



PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KRÁJEČ SAMMIC CA-31 I CA-41

kód	nazwa	použití	ilošć noży	cena [EUR]
1010215	Kotouč na krájení FC-1 + 1 mm	Okurky, mrkev, bramborové lupínky	3	121,00
1010220	Kotouč na krájení FC-2 + 2 mm	Okurky, mrkev, cibule,	2	121,00
1010224	Kotouč na krájení FC-3D 3 mm	bramborové lupínky	2	121,00
1010227	Kotouč na krájení FC-6D 6 mm		2	121,00
1010409	Kotouč na krájení FC-8D 8 mm		1	121,00
1010410	Kotouč na krájení FC-10D 10 mm	Okurky, mrkev, cibule,	1	121,00
1010411	Kotouč na krájení FC-14D 14 mm	bramborové lupínky, zelí a jiné	1	136,00
1010252	Kotouč na krájení FC-20 + 20 mm		1	136,00
1010247	Kotouč na krájení FC-25 + 25 mm		1	136,00
1010406	Kotouč na krájení FCC-2 + 2 mm	Zahnutá čepel umožňuje přesné krájení jem-	2	121,00
1010403	Kotouč na krájení FCC-3 + 3 mm	ných potravin: rajčata, pomeranče, banány,	1	121,00
1010404	Kotouč na krájení FCC-5 + 5 mm	citróny apod	1	121,00
1010295	Kotouč na vroubkované plátky FCO-2 + 2 mm	Rýhovaná čepel umožňuje získat	2	135,00
1010300	Kotouč na vroubkované plátky FCO-3 + 3 mm	vroubkované plátky okurek,	2	135,00
1010408	Kotouč na vroubkované plátky FCO-6 + 6 mm	mrkve, brambor apo	2	135,00



kód	nazwa	použití	cena [EUR]
1010355	Mřížka na hranolky FFC-10 + 10 mm	V kombinaci s kotoučem FC-10 umožňuje získat hranolky	135,00
1010350	Mřížka na hranolky FFC-8 + 8 mm	V kombinaci s kotoučem FC-8 umožňuje získat hranolky	135,00
1010364	Mřížka na kostky FMC-14D 14x14 mm	V kombinaci s kotoučem FC-14D umožňuje získat kostky 14x14x14 mm	135,00
1010375	Mřížka na kostky FMC-20 + 20x20 mm	V kombinaci s kotoučem FC-20 umožňuje získat kostky 20x20x20 mm	135,00
1010380	Mřížka na kostky FMC-25 + 25x25 mm	V kombinaci s kotoučem FC-25 umožňuje získat kostky 25x25x25 mm	135,00
1010362	Mřížka na kostky FMC-8D 8x8 mm	V kombinaci s kotoučem FC-8D umožňuje získat kostky 8x8x8 mm	135,00
1010363	Mřížka na kostky FMC-10D 10x10 mm	V kombinaci s kotoučem FC-10D umožňuje získat kostky 10x10x10 mm	135,00



kód	nazwa	použití	ilošć noży	cena [EUR]
1010205	Kotouč na hranolky FCE-2 + 2x2 mm	Vytváří efekt krájení „Julienne”.	2	161,00
1010210	Kotouč na hranolky FCE-4 + 4x4 mm	Celer, petržel, mrkev apod.		161,00
1010405	Kotouč na hranolky FCE-8 + 8x8 mm		1	187,00

kód	nazwa	použití	cena [EUR]
1010390	Mashed Potato Set	Sada na bramborové pyré FP	192,00



kód	nazwa	použití	cena [EUR]
1010318	Kotouč na strouhání SH-1 1 mm	Kotouč na strouhání pečiva,	84,50
1010328	Kotouč na strouhání SH-8 8 mm	tvrdého sýra, čokolády apod.	84,50



MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ CK-45V

Multifunkční zařízení Sammic spojující kráječ zeleniny a kutr-emulgátor v jednom profesionálním řešení. Jeden motorový blok umožňuje použití různých pracovních hlav, což šetří místo v kuchyni. Zařízení umožňuje krájení zeleniny pomocí volitelných kotoučů a také přípravu pyré, omáček, pomazánek, náplní a polévek. Regulace rychlosti umožňuje přizpůsobit provoz typu zpracování surovin a dosáhnout požadovaného

výsledku. Pulzní režim je vhodný pro jemné zpracování surovin. Robustní nerezová konstrukce, výkonný motor a intuitivní ovládací panel zajišťují spolehlivý provoz i při intenzivním používání v restauracích a jídelnách.



kód	model	powierzchnia otworu (cm²)	objem emulgátoru(l)	hmotnost (kg)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry kráječe (mm)	rozměry kutru (mm)	hmotnost – kráječ (kg)	hmotnost – kutr (kg)	cena (EUR)
1050769	CK-45V	286	5,5	24	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	4100,00

POJÍZDNÁ ZÁKLADNA PRO KRÁJEČE: CA-31,CA-41,CA-62

Podstavec pro kráječe Sammic zajišťuje ergonomickou pracovní výšku. Umožňuje umístění GN nádoby přímo pod výstup zařízení, což usnadňuje odběr nakrájených produktů a organizaci práce.
o Vybaven kolečky pro snadné přemísťování.



STOJAN NA KOTOUČE A MŘÍŽKY

Ideální pro uložení disků a roštů Sammic. Pojme 10 disků.

kód	cena (EUR)
1010204	57,50



STOJAN NA 18 KOTOUČŮ DO KROUHAČE

Pro uložení disků HENDI. Kapacita pro 18 disků. Cena nezahrnuje disky.

kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
280690	400x250x(H)90	18,50



kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
1050063	666x686x(H)400	406,00

ŠKRABKA NA BRAMBORY PI-20

Profesionální škrabka na brambory a kořenovou zeleninu, jako je řepa nebo mrkev. Díky výkonnému motoru zvládá intenzivní provoz v restauracích a jídelnách – výkon až 480 kg/h. Robustní nerezová konstrukce a odolné abrazivní prvky zajišťují účinné a přesné loupání. Speciálně tvarované prvky zlepšují rotaci zeleniny a urychlují proces. Průhledné víko umožňuje kontrolu provozu, časovač umožňuje nastavení doby loupání. Zařízení je odolné vůči vlhkosti, snadné na údržbu a energeticky úsporné. Vyžaduje však připojení k vodě. Volitelný podstavec se separátorem slupek.

kód	1000660
model	PI-20
rozměry	433x635x(H)735 mm
výdajnost	400-480 kg/h
wsad	20 kg
výkon/napětí	550 W/400 V
waga (kg)	35,8 kg
cena (EUR)	2840,00



PŘÍSLUŠENSTVÍ

kód	nazwa	cena (EUR)
2009250	Podstavec se separátorem odpadu pod škrabky PI-10 i PI-20	768,00



MLÝNEK NA MASO 12 KITCHEN LINE

Profesionální mlýnek na maso pro rychlé mletí syrového masa, paštik nebo sýra na tvarohový koláč. Výkon až 100 kg/h – vhodný pro přípravu náplní, burgerů, karbanátků a klobás. Robustní konstrukce a nerezové prvky zajišťují odolnost a snadné čištění. V balení jsou 2 síta s různou velikostí otvorů a nástavec na plnění klobás. Snadná demontáž a obsluha, ochrana proti přetížení a přehřátí zvyšuje bezpečnost. Protiskluzové nožky zajišťují stabilitu. Motor v olejové lázni – není určen pro nepřetržitý provoz. Sada: Tyčový mixér 350 s regulací rychlosti + šlehací metla + nástěnný stojan

kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
210802	230	550	240x393x(H)560	489,00

PŘÍSLUŠENSTVÍ K MLÝNEK NA MASO

kód	název	průměr otvoru	cena (EUR)
282229	Kotouč k mlýnku na maso ø70 mm	ø8	22,50
282236	Kotouč k mlýnku na maso ø70 mm	ø6	22,50
282243	Kotouč k mlýnku na maso ø70 mm	ø4.5	22,50
282250	Kotouč k mlýnku na maso ø70 mm	ø3	22,50
282267	Kotouč k mlýnku na maso ø70 mm	ø2	25,50
282359	Nůž k mlýnku na maso		11,50
931257	Šnekový válec		83,50





SADA: TYČOVÝ MIXÉR 350 S REGULACÍ RYCHLOSTI + ŠLEHACÍ METLA + NÁSTĚNNÝ STOJAN

Pro použití ve zmrzlinárnách, restauracích, hotelových kuchyních, k přípravě mimo jiné zmrzlinových směsí, zeleninových polévek, pyré, omáček, náplní, majonézy, rajčatového protlaku, pesta apod. Kryt z odolného polyamidu v černém matném provedení. Šlehací nástavec o délce 250 mm, tvořený 2 metlami z nerezové oceli. Mixovací nástavec o délce 400 mm s nožem z nerezové oceli. Vhodný pro nádoby o objemu až 60 l při mixování a až 50 l při šlehání. Rychlost: 4 000–16 000 ot./min. Hmotnost (pouze pohonná jednotka): 2,35 kg. Součástí balení: pohonná jednotka mixéru s plynulou regulací otáček, mixovací nástavec, šlehací nástavec, nástěnný držák.

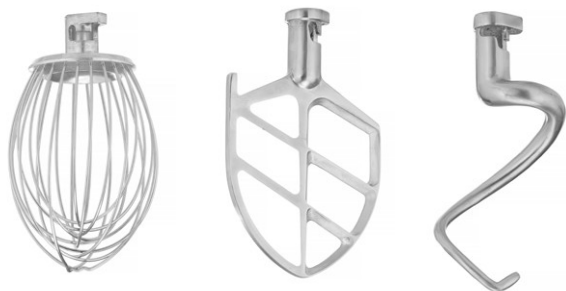
kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
222393	400	350	110x324x(H)816	279,00

PLANETÁRNÍ MIXÉRY KITCHEN LINE

Profesionální planetární mixér pro intenzivní použití v pekárnách, cukrárnách a gastronomii. Ideální pro šlehání, míchání a hnětení těsta. Robustní konstrukce a kovový převod zajišťují stabilní provoz i při velké zátěži. Součástí jsou 3 nástavce: metla, míchadlo a hák. Nerezová nádoba a ochranný kryt zajišťují odolnost a bezpečnost. Systém ochrany proti nesprávnému spuštění a přehřátí. Ergonomická páka usnadňuje manipulaci. Ocelová mísa a ochranný kryt zajišťují dlouhou životnost a pohodlné používání, zatímco bezpečnostní systém chrání zařízení před nesprávným spuštěním a přehřátím. Ergonomická páka usnadňuje zvedání a spouštění mísy při každodenním provozu.



kód	222836	222843
litry	10 l	20 l
náplň mouky/těsta	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
rozměry	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
ovládací panel	mechaniczne	mechaniczne
rychlosti	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
výkon/napětí	10,4 kW/400 V	1100 W/ 230 V
cena (EUR)	812,00	1100,00



BLACKBOLT PLANETOVÝ MIXÉR HENDI

Určeno pro hnětení těsta a šlehání bílků. Kryt vyrobený z hliníku. Vysoká a lehká mísa z nerezové oceli umožňuje zpracování i menšího množství těsta. Rovnoměrné míchání. Vysoká stabilita zařízení během provozu. Tichý motor s dlouhou životností. Chladicí systém umožňující nepřetržitý provoz zařízení po dobu 60 minut. 11 nastavitelných rychlostí. Objem mísy: 7 l (0,2–1,5 kg mouky, 2–20 vaječných bílků, 150–1500 ml smetany, 0,1–2 l čerstvé smetany). Rukojeť potažená syntetickým materiálem v souladu s normami CE. 4 programy: Těsto, Piškotové těsto, Šlehání smetany, Šlehání vajec. Příslušenství vhodné pro mytí v myčce nádobí.

kód	kapacita (l)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
221570	7	220-240	1500	460x310x(H)379	472,00

STOLNÍ MIXÉR

Profesionální barový mixér pro koktejly, smoothie, omáčky a nápoje. Plynulá regulace rychlosti.

Ve školních kuchyních vhodný pro zdravé ovocno-zeleninové nápoje, pyré a dezerty.

Intuitivní ovládání a bezpečnostní systém proti spuštění bez nádoby. Ve školní kuchyni jej lze využít k přípravě zdravých ovocno-zeleninových koktejlů, pyré, omáček, ovocných pěn a dezertů na bázi ovoce a jogurtů. Intuitivní ovládací panel a praktický otočný regulátor rychlosti usnadňují každodenní práci, zatímco bezpečnostní blokovací systém zabraňuje náhodnému spuštění zařízení bez nasazené nádoby.

kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
230718	400	1680	320x250x(H)532	218,00



LIS NA ŠTÁVU TITAN

Profesionální odšťavňovač ideální pro přípravu čerstvých ovocných a zeleninových šťáv ve školách, jídelnách a zařízeních společného stravování. Velký plnicí otvor a objemná nádoba na dužinu umožňují rychlou přípravu šťávy z větších kusů ovoce a zeleniny, což zefektivňuje každodenní provoz při přípravě většího počtu porcí. Robustní konstrukce z nerezové oceli zaručuje dlouhou životnost a snadnou údržbu zařízení. Bezpečnostní systém umožňuje spuštění přístroje pouze při správně uzavřeném víku, čímž zvyšuje bezpečnost používání.

kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
221105	400	700	246x439x(H)525	749,00

ODŠTAVŇOVAČ HENDI

Výkonný odšťavňovač pro školní jídelny.

Motor se stabilizací otáček až do 6300 ot./min, velká nádoba na dužinu.

Nerezové provedení zajišťuje snadné čištění, zařízení je vybaveno bezpečnostní blokadou a voděodolným ovládacím panelem. Velký plnicí otvor a výkonný motor se stabilizací otáček až do 6300 ot./min umožňují rychlou přípravu většího množství čerstvé šťávy.

Velká nádoba na dužinu usnadňuje práci při intenzivním používání. Robustní kryt z nerezové oceli a snadná demontáž jednotlivých částí zjednodušují každodenní čištění a zajištění hygieny. Bezpečnostní pojistka a voděodolný ovládací panel zvyšují komfort a bezpečnost obsluhy.

kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
219881	230	240	310x205x(H)360	419,00



TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ



PECE TECNOEKA BLACK MASK 7x GN 1/1 I 11x GN 1/1

Moderní konvektomaty řady Tecnoeka Black Mask jsou ideálním řešením pro přípravu zdravých pokrmů. Výborně se hodí k pečení zeleniny, rostlinných jídel, ryb a masa s využitím páry i k regeneraci hotových pokrmů bez nutnosti smažení ve fritovacím oleji. Pokročilé řízení páry a teploty umožňuje zachovat nutriční hodnoty, chuť i správnou strukturu pokrmů, což je zvláště důležité při stravování dětí a mládeže. Funkce udržování teploty a řízeného zvlhčování pomáhají zachovat vysokou kvalitu jídel až do okamžiku jejich výdeje. Intuitivní dotykový ovládací panel usnadňuje každodenní práci personálu a možnost ukládání

receptur zajišťuje stálou kvalitu a opakovatelnost připravovaných pokrmů. Automatické mycí programy snižují spotřebu vody až o 30 %, čímž podporují úsporný a ekologický provoz kuchyně. Pec nabízí široké možnosti využití – může sloužit také jako kynárna těsta nebo jako ohřevná skříň pro udržování servírovací teploty pokrmů. Díky své vysoké flexibilitě je vhodná pro školní jídelny, centrální kuchyně i další zařízení společného stravování.

kód	MKF711BM	MKF1111BM
vzdálenost mezi	68 mm	68 mm
vodícími lištami		
vnější rozměry	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
počet ventilátorů	2	2
se zpětným chodem		
výkon/napětí	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
hmotnost	96 kg	113,8 kg
cena [EUR]	3710,00	5220,00
PODSTAVEC		
kód	229521	220795
rozměry (mm)	610×560×(H)770	610×560×(H)620
popis	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1	5 párů vodících lišt na nádoby GN 1/1
cena [EUR]	344,00	349,00



HORKOVZDUŠNÁ TROUBA H90 I H90S

Konvekční trouba pro školní jídelny a zdravou přípravu jídel. Dva ventilátory, rovnoměrné pečení, 4 plechy v balení. Nerezové provedení, osvětlená komora, snadné čištění. Skvěle se hodí do školních jídelen a kuchyní pro pečení zeleniny, hlavních jídel, zapékaných pokrmů a dalších jídel vyžadujících rovnoměrnou tepelnou úpravu bez smažení. Topný systém se dvěma ventilátory zajišťuje rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu, vždy opakovatelné výsledky a efektivní provoz i při přípravě většího množství porcí. Široký rozsah nastavení teploty a časovač umožňují snadnou obsluhu. Robustní konstrukce z nerezové oceli, osvětlená pečicí komora a snadno demontovatelná dvířka s dvojitým sklem usnadňují čištění. Trouba pojme 4 plechy, které jsou součástí balení. Model H900S (kód: 227077) je vybaven funkcí zvlhčování.



kód	napětí [V]	výkon [W]	rozměry [mm]	cena [EUR]
227060	230	2670	595x624x(H)572	434,00
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	524,00
223468	stojan pro troubu		595x425x(H)700	272,00

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA H100 I H100S

Profesionální konvekční trouba HENDI H100 je určena k pečení, ohřevu a regeneraci pokrmů v restauracích, jídelnách a gastronomických provozech. Je ideální pro přípravu pečiva, hlavních jídel, zeleniny a dalších pokrmů vyžadujících rovnoměrnou tepelnou úpravu. Topný systém se dvěma ventilátory zajišťuje rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu, což umožňuje dosahovat konzistentních a opakovatelných výsledků pečení. Široký rozsah nastavení teploty a časovač umožňují pohodlné přizpůsobení provozních parametrů různým druhům pokrmů. Konstrukce z nerezové oceli a částečně smaltovaná pečicí komora usnadňují čištění a údržbu zařízení. Odnímatelná dvířka s dvojitým sklem zvyšují komfort při používání i čištění. Trouba pojme 4 gastronádoby nebo plechy GN 1/1 a je dodávána s roštem GN 1/1 a gastronádobou GN 1/1 o hloubce 65 mm. Model H100S (kód: 229873) je vybaven funkcí zvlhčování.



kód	napětí [V]	výkon [W]	rozměry [mm]	cena [EUR]
229880	220-240	2670	595x595x(H)570	556,00
229873	220-240	2670	595x595x(H)570	592,00
237151	Stojan pro trouby		690x480x(H)700	303,00

VODNÍ FILTR M

Nezbytný k ochraně zařízení připojených k vodě před usazováním vodního kamene.



kód	237878
nazwa	Vodní filtry M
technologie	odstraňování iontů vápníku a hořčíku, decarbonizace
maximální pracovní tlak	2-6 barów
teplota vstupní vody	5-35°C
nominální průtok	3 l/min
ozměry	ø135x(H)384 mm
váha (suchá/mokrā)	2,8/4,2 kg
připojky (vstup/výstup)	M 3/8"
pracovní poloha / použití	pionový
cena [EUR]	93,00

INDUKČNÍ SPORÁK – 4 A 6 PLOTEN

Profesionální indukční vařič ideální pro přípravu zdravých pokrmů v souladu s novými požadavky školního prodejního řádu. Skvěle se hodí do školních jídelen a kuchyní pro přípravu polévek, zeleniny, rostlinných jídel a pokrmů vyžadujících rychlou a přesnou tepelnou úpravu. Čtyři nebo šest nezávislých varných zón s regulací výkonu umožňují pohodlnou současnou přípravu více jídel, což zefektivňuje práci při výdeji většího počtu porcí. Indukční technologie urychluje vaření a pomáhá snižovat spotřebu elektrické energie, čímž zvyšuje celkovou efektivitu kuchyně.

Robustní konstrukce z nerezové oceli a snadno čistitelný povrch z tvrzeného skla činí zařízení ideálním pro každodenní intenzivní používání. Přídavná police usnadňuje organizaci pracovního místa.



kód	napětí [V]	výkon [W]	rozměry [mm]	cena [EUR]
237687	400	17000	800x720x(H)854	2330,00
237397	400	2550	1200x700x(H)890	3080,00

INSTALAČNÍ SADA PRO FILTRY HENDI

kód	rozměry [mm]	cena [EUR]
237915	110x53x(H)70	58,00



INSTALAČNÍ SADA PRO FILTRY HENDI

kód	rozměry [mm]	cena [EUR]
237908	ø18	39,50





PŘÍSTROJ DO SOUS VIDE GN 1/1

Zařízení sous vide HENDI představuje moderní řešení pro přípravu zdravých a konzistentních pokrmů ve školních kuchyních, restauracích a zařízeních společného stravování. Technologie vakuového vaření umožňuje zachovat přirozenou chuť, nutriční hodnoty i optimální šťavnatost pokrmů bez nutnosti použití většího množství tuku a zároveň omezuje hmotnostní ztráty surovin během tepelné úpravy. Přesná regulace teploty (s přesností až na 0,01 °C) zajišťuje plnou kontrolu nad procesem vaření, zatímco robustní konstrukce z nerezové oceli garantuje dlouhou životnost a snadnou údržbu zařízení. Víko se silikonovým těsněním omezuje tepelné ztráty a zvyšuje energetickou účinnost provozu. Zařízení je dále vybaveno praktickými madly, vypouštěcím ventilem a oddělovacími přepážkami, které usnadňují organizaci produktů během vaření.



code	litry (l)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
225448	20	230	600	350x680x(H)275	430,00



SOUS VIDE SPORÁK 30

Cirkulátor sous vide umožňuje přesné vaření při kontrolované teplotě, díky čemuž si pokrmy zachovávají přirozenou chuť, optimální strukturu a nutriční hodnoty. Zařízení vytváří cirkulaci vody v nádobě, čímž zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a konzistentní výsledky při přípravě pokrmů. Je ideálním řešením pro moderní školní kuchyně, restaurace a zařízení společného stravování při přípravě zeleniny, rostlinných pokrmů, ryb i masa v souladu se zásadami zdravé výživy. Technologie sous vide pomáhá omezit používání tuků a zároveň usnadňuje organizaci práce v kuchyni. Robustní konstrukce z odolných materiálů a ochrana proti přehřátí i příliš nízké hladině vody zvyšují bezpečnost používání. Intuitivní nastavení teploty a doby vaření umožňuje přesně přizpůsobit parametry konkrétnímu druhu připravovaného pokrmu.



kód	litry (l)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
221129	30	230	1200	70x120x(H)330	111,00



RÝŽOVAR S FUNKCÍ VAŘENÍ V PÁŘE

Zařízení na vaření rýže a obilovin s funkcí vaření v páře představuje praktické řešení pro školní jídelny a provozy společného stravování. Skvěle se hodí k přípravě zdravých příloh k hlavním jídlům. Automatický proces vaření a funkce udržování teploty usnadňují organizaci práce v kuchyni a pomáhají zachovat pokrmy při optimální teplotě až do jejich výdeje. Vaření v páře umožňuje uchovat více živin a přirozenou chuť surovin bez nutnosti použití většího množství tuku. Vyjímatelná nádoba s nepřilnavým povrchem usnadňuje čištění, zatímco těsně uzavíratelné víko s odvětrávacím ventilem zajišťuje pohodlné a bezpečné používání. Součástí balení je napařovací vložka, odměrka a lžice na rýži.

kód	litry (l)	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	45,50



RANGER BAIN-MARIE S VYPOUŠTĚCÍM KOHOUTKEM

Ohřevný bain-marie GN 1/1 představuje praktické řešení pro školní jídelny a výdejní místa pokrmů. Umožňuje udržovat jídla při optimální teplotě bez jejich vysušování a ztráty kvality. Moderní topné těleso zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a nižší spotřebu energie ve srovnání s tradičními zařízeními, což pomáhá snižovat provozní náklady kuchyně. Regulace teploty umožňuje přizpůsobit nastavení různým druhům pokrmů. Zařízení podporuje různé konfigurace gastronádob GN, což usnadňuje organizaci výdeje jídel a současné servírování několika pokrmů. Robustní konstrukce z nerezové oceli a ochrana proti přehřátí zaručují dlouhou životnost a bezpečný provoz i v intenzivně využívaných profesionálních kuchyních.



kód	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
238912	230	1000	576x334x(H)241	124,00

CHLADNIČKA, 3- DVEŘOVÁ 420L, PROFI LINE

"Vnitřní i vnější plášť z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 201 (zadní vnější stěna z pozinkované oceli).
 Nucené chlazení s prachovým filtrem.
 Tloušťka izolace: 60 mm (materiál: C5H10).
 Digitální displej a elektronický termostat.
 Chladicí agregát EMBRACO.
 Automatické odpařování kondenzátu.

Klimatická třída: 5.
 Samozavírací dveře.
 Ergonomicky tvarovaná rukojeť pro pohodlné otevírání dveří.
 4 pevné nerezové nožky s možností výškového nastavení.
 Zadní lem o výšce 40 mm.

kód	232057
objem	420 l
rozměry	1795x700x(H)879 mm
rozměry komory	1257x570(H)580 mm
rozsah	-2 /8°C
chladio	R290 (130 g)
energetický štítek	A
police	2+2+2 x GN 1/1
průměrná denní spotřeba eL energie	1,73 kWh
výkon/napětí	400 W/ 230 V
váha	120 kg
cena (EUR)	1470,00



DVOUDVEŘOVÝ CHLADICÍ STŮL S POSTRANNÍMI JEDNOTKAMI, KITCHEN LINE

"Vnitřní i vnější konstrukce z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 201 (zadní vnější stěna z pozinkované oceli).
 Nucený systém chlazení s prachovým filtrem.
 Tloušťka izolace: 60 mm (materiál: C5H10).
 Digitální displej a elektronický termostat.
 Chladicí jednotka EMBRACO.

Automatické odpařování kondenzátu.
 Klimatická třída: 5.
 Samozavírací dveře.
 Ergonomicky tvarované madlo pro snadné otevírání dveří.
 4 pevné nerezové nožky s možností nastavení výšky.
 Zadní lem o výšce 40 mm.

kód	233344
objem	166 l
rozměry	1200x600x(H)886 mm
rozměry komory	800x480x(H)580 mm
rozsah	-2 /8°C
chladio	R600a (100 g)
energetický štítek	B
klimatická třída	5
police	1+1 x 390x428 mm
průměrná denní spotřeba eL energie	2,06 kWh
výkon/napětí	300 W/ 230 V
váha	74 kg
cena (EUR)	1130,00



CHLADNIČKA 1300 L, KITCHEN LINE

Vnitřní i vnější konstrukce z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 430 (zadní vnější stěna z pozinkované oceli).

Statické chlazení podporované vnitřním ventilátorem, s chladicí jednotkou umístěnou ve spodní části.

Prachový filtr.

Klimatická třída: 4.

Vnitřní prostor v provedení GN 2/1.

Tloušťka izolace: 60 mm (materiál C5H10).

Samozavírací, nepřestavitelné dveře vybavené zámkem.

Ergonomicky tvarované madlo pro pohodlné otevírání dveří.

4 kolečka, z toho 2 s brzdou.

Digitální displej a elektronický termostat.

kód	232736
objem	1300 l
rozměry	1382x800x(H)2100 mm
rozměry komory	1262x640x(H)1525 mm
rozsah	-5/5°C
chladiivo	R290 (110 g)
energetický štítek	D
police	4+4 x GN 2/1
průměrná denní spotřeba el. energie	3,77 kWh
výkon/napětí	320 W/ 230 V
váha	180 kg
cena [EUR]	1520,00



JEDNODVEŘOVÁ CHLADICÍ SKŘÍŇ PROFI LINE 670 L

Vnitřní i vnější konstrukce z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 430 (zadní vnější stěna z pozinkované oceli).

Nucené chlazení s chladicí jednotkou umístěnou v horní části.

Prachový filtr.

Chladicí agregát EMBRACO.

Klimatická třída: 5.

Vnitřní prostor v provedení GN 2/1 s osvětlením komory.

Samozavírací, nepřestavitelné dveře vybavené zámkem.

Ergonomicky tvarované madlo pro pohodlné otevírání dveří.

4 kolečka, z toho 2 s brzdou.

Digitální displej a elektronický termostat.

Tloušťka izolace: 60 mm.

kód	232118
objem	670 l
rozměry	730x800x(H)2096 mm
rozměry komory	610x635x(H)1540 mm
rozsah	0 /8°C
chladiivo	R600a (110 g)
energetický štítek	B
police	4 x GN 2/1 (650x530 mm)
průměrná denní spotřeba el. energie	1,26 kWh
výkon/napětí	220 W/ 230 V
váha	120 kg
cena [EUR]	1250,00



BALENÍ VAKUOVÉ A ZATAVOVACÍ



KOMOROVÁ VAKUOVÍ BALIČKA KITCHEN LINE

Profesionální vakuová balička je ideálním řešením pro moderní školní kuchyně, jídelny a provozy společného stravování. Umožňuje bezpečné skladování surovin i hotových pokrmů a pomáhá snižovat plýtvání potravinami – vakuové balení prodlužuje trvanlivost produktů a umožňuje déle zachovat jejich čerstvost a kvalitu. Zařízení je ideální pro přípravu pokrmů metodou sous vide, balení jednotlivých porcí jídel, zeleniny i omáček. Funkce marinování navíc zkracuje dobu přípravy pokrmů a zlepšuje jejich chuťové vlastnosti. Průhledné víko umožňuje pohodlnou kontrolu průběhu vakuového balení.

kód	975398
rozměry zevnětrně	360x490x(H)365
rozměry komory	350x300x(H)110 mm
délka odizolování	290 mm
výkon čerpadla	77 l/min
výkon/napětí	630 W/ 230 V
váha	24,4 kg
cena (EUR)	890,00



ZMĚKČOVAČ VODY, AUTOMATICKÝ

Změkčovač vody je nezbytným vybavením při připojení gastronomické myčky nádobí. Účinně omezuje usazování vodního kamene, čímž chrání zařízení před poruchami a pomáhá udržet jeho vysokou výkonnost po dlouhou dobu. Úprava vody zlepšuje výsledky mytí a oplachování nádobí a zároveň pomáhá snižovat spotřebu mycích prostředků i náklady na servis zařízení. Automatický proces regenerace filtrační náplně zajišťuje pohodlný a téměř bezobslužný provoz. Intuitivní ovládací panel umožňuje snadné nastavení provozních parametrů a bezpečnostní zámek zvyšuje bezpečnost používání.

kód	napětí	výkon	rozměry	cena
	(V)	(W)	(mm)	(EUR)
230459	230	18	214x417x(H)505	303,00

MYČKY A HYGIENA



MYČKA NÁDOBÍ K50

Profesionální myčka nádobí HENDI je nezbytným vybavením každé školní kuchyně, jídelny a zařízení společného stravování. Zajišťuje rychlé a účinné mytí talířů, příborů, hrnků, skla i podnosů, čímž pomáhá udržovat vysokou úroveň hygieny při velkém počtu vydávaných jídel. Zařízení je mimořádně jednoduché na obsluhu, čištění i každodenní používání. Dotykový ovládací panel a automatické dávkovače mycího prostředku a oplachového prostředku zefektivňují práci personálu a pomáhají dosahovat opakovatelných výsledků mytí. Vyplachování probíhá při teplotě 85 °C. Systém Soft Start postupně zvyšuje tlak vody, čímž chrání jemné nádobí před poškozením a prodlužuje jeho životnost. Robustní konstrukce z nerezové oceli a energeticky úsporné provozní systémy zajišťují, že zařízení je ideální pro intenzivně využívané školní a gastronomické kuchyně.

kód	230251	233054
ovládání	elektromechanické	elektromechanické
rozměr koše (mm)	50x50	50x50
dávkovač leštidla	Ano	Ano
dávkovač mycího prostředku	Ano	Ano
odpadní čerpadlo	Ano	Ano
napětí (V)	230	230
cena (EUR)	1450,00	1380,00



PODSTAVEC

kód	231050
rozměry	560x560x(H)500
Objem	Dva páry vodítek pro košíky 400x400x(H)150 mm
cena (EUR)	151,00

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1× univerzální koš na sklo 500×500×(V)105 mm
- 1× koš s kolíky na hluboké a ploché talíře v uspořádání 5×8 ks, 500×500×(V)105 mm
- 1× košík na příbory 110×110×(V)130 mm
- přívodní hadice vody o délce 1,5 m s připojením 3/4" vnitřní závit
- odpadní hadice o délce 2 m, průměr ø25 mm

STERILIZÁTOR VAJEC, 30 VAJEC

Zařízení nezbytné v každé kuchyni: školní, hotelové, restauraci, jídelně, cukrárně a všude tam, kde se používají a rozbíjejí syrová vejce. Současně dezinfikuje 10 vajec [281253] nebo 30 vajec [281208].

Doba ozáření: cca 150 s.

Po procesu dezinfekce jsou vejce suchá a lze je ihned použít.

Sterilizace vajec probíhá procesem ozařování vlnami o délce 253,7 nm.

Ochrana proti škodlivému UV záření díky automatickému vypnutí lamp při otevření zásuvky.

Konstrukce z nerezové oceli.

Rošt na vejce uložený na ložiskách, vyrobený z oceli s polyesterovým práškovým lakem.

Doporučuje se výměna lamp po 7500 hodinách provozu.

kód	-	napětí (V)	výkon (W)	rozměry (mm)	cena (EUR)
281208	na 30 vajec	230	70	365x550x(H)254	280,00



TERMOBOXY, SKLADOVACÍ A SERVÍROVACÍ VOZÍKY



TERMO NÁDOBY PRO PŘEPRAVU JÍDLA KITCHEN LINE

Převážní termobox na potraviny HENDI je praktickým řešením pro školní jídelny, catering a zařízení společného stravování. Umožňuje bezpečnou přepravu teplých pokrmů a nápojů při zachování správné teploty po mnoho hodin.

Díky účinné izolaci se skvěle hodí pro přepravu polévek, omáček, nápojů i hlavních jídel mezi kuchyní a výdejními místy. Pomáhá udržet kvalitu a teplotu pokrmů v souladu s požadavky hromadného stravování.

Robustní konstrukce z nerezové oceli zajišťuje dlouhou životnost a pohodlné používání, zatímco ergonomická madla usnadňují bezpečné přenášení. Těsné víko s těsněním pomáhá snižovat tepelné ztráty a chrání obsah během přepravy.

kód	litry (l)	rozměry (mm)	váhy (kg)	cena (EUR)
708071	11	ø300x(H)345	3,2	47,00
708088	19	ø350x(H)400	4,5	58,50
708095	31	ø400x(H)445	4,85	74,00
710241	23	ø350x(H)440	6	63,00
710258	36	ø400x(H)500	6,2	79,00

PŘEPRAVNÍ VOZÍKY 2 A 3 POLICE

Dvou- a třípolcové přepravní vozíky jsou praktickým vybavením každé školní kuchyně, jídelny a gastronomického zázemí. Usnadňují bezpečný a pohodlný transport nádobí, surovin i hotových pokrmů mezi pracovními stanovišti a výdejní linkou. Robustní konstrukce z nerezové oceli je vhodná pro intenzivní každodenní používání, zatímco police s vrstvou tlumící hluk pomáhají snižovat hlučnost při přepravě

nádobí a gastronádob GN. Tichá otočná kolečka s brzdami zajišťují snadnou manipulaci a stabilitu během provozu a zaoblené hrany zvyšují bezpečnost používání v kuchyni i školní jídelně.

kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
810002	905x585x(H)945	93,00



kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
810101	905x585x(H)945	110,00





POJÍZDNÝ VOZÍK NA TÁCY - 15 X GN 1/1

Na 15 gastronádob GN 1/1.
Vzdálenost mezi úrovněmi: 80 mm.
Oboustranné zabezpečení proti vypadnutí nádob.
4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou.
Maximální nosnost vozíku při rovnoměrném rozložení zátěže: 150 kg.

kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
810613	440x610x(H)1710	186,00



ÚLOŽNÝ STOJAN S 5 POLICEMI

Pětipolicový skladovací regál je praktickým řešením pro ukládání potravin, nádob a příslušenství ve školních kuchyních, skladech a gastronomickém zázemí. Pomáhá udržovat pořádek a zlepšuje organizaci práce ve skladovací zóně. Robustní konstrukce z chromované oceli zajišťuje dlouhou životnost a stabilitu i při vyšším zatížení. Nastavitelná výška polic umožňuje snadné přizpůsobení prostoru skladovaným produktům a nádobám. Regál je jednoduchý na montáž a je vybaven nastavitelnými nožkami, které usnadňují vyrovnání i na nerovném povrchu.

kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
812204	440x610x(H)1710	79,00

SKLADOVÝ REGÁL HLINÍKOVÝ PRO GN

Možnost umístění gastronádob GN 1/1 přímo na příčkách regálu místo polic.

Rám z eloxovaného hliníku.

11 možných úrovní nastavení polic – po 150 mm.

4 kompletní perforované police, každá složená ze 2 dílů o rozměru 530x355 mm.

Police z polypropylenu – vhodné do myčky nádobí.

Možnost rozšíření a vytváření rohových regálů.

Maximální rovnoměrné zatížení police: 150 kg.

kód	rozměry (mm)	cena (EUR)
812266	1120x355x(H)1685	250,00

Toto je jen malá část naší rozsáhlé nabídky produktů. Potřebujete více? Kontaktujte nás!

Magdalena Matuszak

Export Manager

phone: +48 607 321 415

e-mail: magdalena.matuszak@hendi.eu



Slovakia

Michal Halgos

Area Export Manager

phone: +421 907 770 884

e-mail: michal.halgos@hendi.eu



Czech Republic

Katerina Knotteova

Area Account Manager

phone: +420 799 015 551

e-mail: katerina.knotteova@hendi.eu

Robert Szotkowski

Area Account Manager

phone: +420 608 449 523

e-mail: robert.szotkowski@hendi.eu



Lithuania, Latvia, Estonia

Ricardas Ivickas

Area Export Manager

phone: +370 66 769 777

e-mail: ricardas.ivickas@hendi.eu

