

Extras Catalog Producator Hendi



HENDI

Tools for Chefs | 2025/26



Visualizeaza

tel.: 0738 726 775 • www.hendi.ro

TAVI GASTRO-NORM 6N	
CUTITE SI ACCESORII	
COFETARIE, PATISERIE SI CAFENEA	
ECHIPAMENTE PROCESARE	
ECHIPAMENTE/ACCESORII DE YIGAT	
ECHIPAMENTE BUCATARIE CALDA	
CUPTOARE PROFESIONALE COMBI-STEAMER	
PIZZA, PASTE, KEBAB	
ECHIPAMENTE FRIGORIFICE	
THERMO BOX, RAFTURI, CARUCIOARE	
PORTELAN, TA CA MURI, ARTICOLE MASA	
COMBUSTIBIL, BUFET	
BAR	
EXPRESOARE SI ACCESORII	
MASINI DE SPALAT VASE	
MOBILIER INOX	



CATALOG
2025 | 2026

Octombrie 2025





Orificiu mare pentru introducerea bucăților mari de legume

Intrare mică pentru introducerea bucăților mici de legume



Vezi filmul



5 discuri incluse,
2 pentru feliere
3 pentru grătar

TĂIETOR DE LEGUME PROFI LINE

- Carcasa rezistentă din aluminiu, cu finisaj neted
- Disc de tăiere prevăzut cu un manson de suport metalic care se uzează mult mai lent decât manșoanele de suport din plastic.
- 2 orificii de intrare:
 - admisie mare cu un împingător pe un brat mobil,
 - admisie mai mică cu un împingător detașat.
- Inclus în set:
 - 5 discuri de tăiere pentru rezultate diferite: felii de 2 și 4 mm și aschii de 3, 4, 5 și 7 mm,
 - disc de evacuare,
 - perie specială de curățare.
- Motorul este bine protejat împotriva supraîncălzirii datorită unui ventilator de răcire mare și eficient și
- Viteză: 295 RPM.
- Iesire: 100-300 kg/h.
- Diametru disc: 205 mm.

cod	V	W	mm	lei
231807	230	550	615x239x(H)580	3225,90



231807



280096



DISC FELIERE

- A se folosi la tăietor legume 231807 & 231852

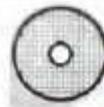


280317



DISC RĂZUIRE

- A se folosi la tăietor legume 231807 & 231852



234730



DISC TĂIERE CUBURI

- A se folosi la tăietor legume - heavy duty 231807 & 231852





Vezi filmul



210000

210017

FELIATOR PROFI LINE 250

- Diametru lamă 250 mm
- Grosimea de tăiere reglabilă, până la 12 mm
- Diametru maxim feliere: 180 mm

cod	V	W	mm	lei
210000	230	320	514x484x(H)373	2038,90

FELIATOR 300 PROFI LINE

- Diametru lamă 300 mm
- Grosimea de tăiere reglabilă, până la 14 mm
- Diametru maxim feliere: 200 mm

cod	V	W	mm	lei
210017	230	420	602x573x(H)456	3364,90

CUȚIT CU STRAT ANTI-ADERENT

- Pentru feliere brânză

cod	-	mm	lei
975800	210031 970294	ø195	420,90
975732	210048 210086	ø220	486,90
975749	210000 210086	ø250	551,90
975756	210017	ø300	735,90



Vezi filmul



MASINĂ DE TOCAT CARNE KITCHEN LINE



PRODUCTIVITATE
până la
220 kg/h



MASINĂ DE TOCAT CARNE KITCHEN LINE

- Tăie alimente din oțel inoxidabil, carne și din aliaj special de aluminiu
- Cuțit amovibil din oțel inoxidabil, găsește din țesut
- Dezamblare ușoară pentru curățare facilă
- Motor cu reacționare protejează la supraîncălzire
- Picioare non-aluminate
- Noile recomandate pentru uz comercial



Vezi filmul

MASINĂ DE TOCAT CARNE KITCHEN LINE 12

- Tăie amestecuri și două dimensiuni de tocare cu diametru 70 mm, cu orificii de 4 și 8 mm, incluse
- Capacitate 100 kg/h

cod	V	W	mm	lei
210022	230	300	346x354x(H)400	2184,90

MASINĂ DE TOCAT CARNE KITCHEN LINE

- Tăie amestecuri și două dimensiuni de tocare cu diametru 82 mm, cu orificii de 4 și 8 mm, incluse
- Capacitate 200-220 kg/h

cod	V	W	mm	lei
210019	230	350	354x364x(H)411	2488,90



SITĂ
- ø 71 mm

cod	lei
282228	ø4 88,90
282226	ø8 88,90
282243	ø4,5 88,90
282250	ø8 88,90
282247	ø2 115,90



282228



CUTIT



NEW
PLACĂ PERFORATĂ
- ø 82 mm

cod	lei
282647	ø4 88,90
282654	ø8 88,90
282661	ø4,5 88,90
282678	ø8 123,90
282685	ø2 123,90



282647



CUTIT

MIXERE SPIRALATE CU 2 VITEZE PRISMAFOOD

- Carcasa realizată din oțel lăcuit alb.
- Bolul, grila de protecție și spirala sunt realizate din oțel inoxidabil 18/8.
- Cap și bol fixe - construcție simplă, încercată și testată.
- Protecția de siguranță cu grilă facilitează adăugarea ingredientelor în timpul funcționării.
- Cu un microcomutator, funcționarea se oprește atunci când protecția este ridicată.
- Acționarea cu lanț asigură funcționarea eficientă.
- Buton cu 2 angrenaje pentru schimbarea vitezei de amestecare - a doua treaptă permite o hidratare mai mare a aluatului și un aluat mai bine frământat.

prismafood
solutions

18/10

- Motor de angrenaje cu baie de ulei.
- Design spiralat.
- Mixerul nu încălzește aluatul în timpul funcționării.
- Include un cronometru integrat de 30 de minute.
- Dotat cu 4 roți dintre care 2 cu frâne, asigurând un transport confortabil și o utilizare ușoară în bucătărie.
- Dimensiunile bolului (mm): 400x(H)260.



MIXER SPIRALAT CU BOL FIX DE, PRISMAFOOD

cod	mm	litri	greutate (kg)	productivitate (kg/h)	cupa (mm)	kg	V	W	hp	litri
222847	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100*	400	86/169*	5852,90
222874	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700*	400	90/179*	6752,90
222898	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200*	400	92/182*	9325,90

MIXER CU BOL DETASABIL SI 2 VITEZE, PRISMAFOOD

cod	mm	litri	greutate (kg)	productivitate (kg/h)	cupa (mm)	kg	V	W	hp	litri
222911	390x670x(H)735	22	16	56	ø360x(H)210	81	750/1100*	400	86/169*	7717,90