

Extras Catalog Poducator Hendi

HENDI
Tools for Chefs | 2025/26

TAVI GASTRO-NORM GN

CUTITE SI ACCESORII

COFETARIE, PATISERIE SI CAFENEA

ECHIPAMENTE PROCESARE

ECHIPAMENTE/ACCESORII DE VIDAT

ECHIPAMENTE BUCATARIE CALDA

CUPTOARE PROFESIONALE COMBI-STEAMER

PIZZA, PASTE, KEBAB

ECHIPAMENTE FRIGORIFICE

THERMO BOX, RAFTURI, CARUCIOARE

PORTELAM, TACAMURI, ARTICOLE MASA

COMBUSTIBIL, BUFET

BAR

EXPRESOARE SI ACCESORII

HASINI DE SPALAT VASE

MOBILIER INOX

tel.: 0738 726 775 • www.hendi.ro

Visualizeaza



CATALOG
2025 | 2026

Octombrie 2025



Tools for Chefs. Calitate de încredere. Alegerea profesioniștilor.

Cu aproape 90 de ani de experiență, ne-am construit reputația livrând echipamente profesionale pentru industria HoReCa și echipamente alimentare, respectând cele mai înalte standarde.

Întotdeauna ne-am concentrat pe calitate, inovație și fiabilitate – pentru că acestea sunt esențiale în susținerea progresului în bucătărie.

În acest catalog vei găsi peste 4.300 de produse, de la cele mai bine vândute modele până la inovații recente.

Fiecare produs este dezvoltat cu un scop precis, inspirat din cunoștințele din industrie și din pasiunea pentru design practic.

Suntem mândri că echipamentele noastre sunt de încredere în bucătării profesionale din întreaga lume și că bucătarii se bazează zilnic pe produsele noastre pentru a-și construi succesul.



Vezi filmul

HENDI Romania

Sr. Sârzienei FN, DE 305
507075, Ghimbav, Brașov

T: +40 268 320330
F: +40 268 320335

contact.ro@hendi.eu
www.hendi.ro

HENDI Olanda

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands
T: +31 (0)317 48 10 40
F: +31 (0)317 48 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Austria

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 4274 200 10 0
F: +43 (0) 4274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Polonia

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo
Poland
T: +48 61 658 70 41
export@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Grecia

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens,
Greece
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Italia

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Hong Kong

1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Spania

Poligono Campollano Calle B, 120
02007 Albarce, Spania
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu
www.hendi.com





Bain marie electric 4 GN 1/1 cu dulap MDX 138 – ideala de utilizat in fast food-uri, unitati de autoservire si bufet suedez pentru mentinerea calda a preparatelor culinare cum ar fi: ciorbe, legume, orez , tocanite, snitele, cartofi prajiti sau natur, etc.

Partea interioara si exterioara sunt fabricate din otel inoxidabil.

Produsele sunt incalzite prin tehnologia bain-marie, containerul cu apa fiind amplasat sub tavile GN.

Temperatura de functionare: 30 grade Celsius pana la 90 grade Celsius.

Dotata cu buton de oprit / pornit, si termostat.

Prevazut cu robinet de evacuare a apei.

Dimensiuni de gabarit (Lxlxh): 1380x700x850 mm.

Capacitate: 4 x GN 1/1.

Cuvele GN nu sunt incluse in pret.

Greutate: 98 kg.

Putere: 2 kW.

Alimentare: 220 V.

Bain marie electric 4 GN 1/1 cu dulap MDX 138 este un aparat de incalzire si pastrare a alimentelor proiectat pentru a pastra alimentele calde si gata de servire, astfel incat utilizatorii sa poata servi o varietate de preparate.

Fabricat din otel inoxidabil de inalta calitate, bain marie-ul electric este robust si rezistent la uzura si coroziune; ceea ce il face ideal pentru utilizare indelungata si pentru curatare usoara. Datorita dimensiunii sale compacte si a design-ului sau ergonomic, acest aparat este usor de manevrat si se poate integra cu usurinta in orice bucatarie.

Activati Windows
Accesati Setari pentru a activa