HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Piece konwekcyjno-parowe
MAGISTRA 700
MAGISTRA 900

MBM®

Spis treści

I. Piece konwekcyjno-parowe – Seria 8 Plus 9

II. Magistra 700 13
– kuchnie gazowe 14
– kuchnie elektryczne 20
– płyty grzewcze 24
– frytownice 26
– płyty grillowe 30
– grille z lawą wulkaniczną 36
– urządzenia do gotowania makaronu i pierogów 38
– bemary 40
– patelnie przechylne 42
– kotły warzelne 44
– blaty neutralne 46

III. Magistra 900 49
– kuchnie gazowe 50
– kuchnie elektryczne 54
– płyty grzewcze 58
– frytownice 60
– płyty grillowe 62
– grille z lawą wulkaniczną 66
– urządzenia do gotowania makaronu i pierogów 68
– bemary 70
– patelnie przechylne 72
– kotły warzelne 74
– blaty neutralne 78

Specjaliści od gotowania od 1972 roku

Od 40 lat firma MBM wytwarza profesjonalne urządzenia gastronomiczne, opracowuje rozwiązania ułatwiające i usprawniające pracę w kuchni. Doświadczeni projektanci, nowoczesna technologia produkcyjna i ciągły rozwój gwarantują jakość produktów MBM we Włoszech i za granicą. Firma MBM jest częścią grupy Illinois Toolworks – ITW, światowego lidera w segmencie urządzeń gastronomicznych.

Solidna technologia

Produkty firmy MBM to wypadkowa przemyślanego projektowania i zastosowania nowoczesnej i solidnej technologii, wydajności i trwałości. Przed wysyłką, każdy produkt firmy MBM poddawany jest szczegółowej kontroli.

W firmie MBM czas to pieniądz

Optymalizacja technologii produkcyjnej, nowoczesna organizacja magazynu i wysoki poziom obsługi klienta umożliwiają firmie MBM zapewnienie wysokiego poziomu elastyczności i doskonałego czasu dostawy, a jej partnerom pozwalają na szybkie reagowanie na potrzeby rynku.

Wprowadzamy Twoje projekty w życie

Konsultanci przedsprzedażowi w firmie MBM, którzy od początku towarzyszą klientom, specjalizują się w opracowywaniu rozwiązań dostosowanych do potrzeb klientów. Dzięki naszym produktom możliwe jest stworzenie spersonalizowanego i funkcjonalnego miejsca pracy nawet dla najbardziej wymagających szefów kuchni.

Jedna odpowiedź na wszystkie potrzeby

Firma MBM oferuje kompleksowy asortyment urządzeń gastronomicznych, a także produkty uzupełniające do przygotowania, przechowywania i zmywania, co pozwala na idealne spełnienie potrzeb przemysłu gastronomicznego.

Nasze doświadczenie do Twojej dyspozycji

Klienci firmy MBM mogą uczestniczyć w pokazach gotowania, prezentacjach produktów i warsztatach kulinarnych z udziałem wyszkolonych kucharzy i profesjonalistów, by rozwinąć swoją wiedzę na temat produktów i procesów, które mogą ułatwić pracę w kuchni i podnieść zyskowność.

Wsparcie nawet po sprzedaży

Dzięki solidnej i skupionej na kliencie organizacji, zespół posprzedażowy w firmie MBM może zagwarantować szybką pomoc wyspecjalizowanych serwisantów, a także ciągłe szkolenia w zakresie poprawnej instalacji i konserwacji urządzeń.

Z MBM kupujesz więcej niż tylko kuchnię!

Najbardziej niezawodne i efektywne rozwiązania dla Twojej kuchni

Urządzenia firmy **MBM** zaprojektowano i wytworzono z myślą o niezawodności i wydajności w kuchni.

Cechy charakterystyczne urządzeń tej linii to **solidność, osiągi i wygoda**. Gwarantują one szefom kuchni maksymalną łatwość czyszczenia i obsługi, a technikom umożliwiają szybką instalację i sprawną konserwację.

Jakość zastosowanych materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenia firmy **MBM** to zakup na lata:

- tłoczony, wodoszczelny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm,
- budowa gwarantująca higienę, zaokrąglone narożniki ułatwiające mycie,
- zdejmowane, żeliwne palniki o dużej mocy,
- osłonięty płomień podtrzymujący o niskim zużyciu paliwa,
- tłoczone zbiorniki ze spoinami ciągłymi,
- doskonałe dopasowanie do sąsiednich urządzeń,
- dostęp od góry i z przodu zapewniający prostą i szybką konserwację.

Dzięki budowie modułowej urządzenia z linii **Magistra** to wszechstronna linia urządzeń gastronomicznych na rynku.

Piece konwekcyjno-parowe

Seria 8 Plus

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Seria 8 Plus

Elektryczne piece konwekcyjno-parowe ze sterowaniem analogowym

Seria 8 Plus obejmuje niezawodne i łatwe w obsłudze piece konwekcyjno--parowe z bezpośrednim natryskiem pary, na 6 i 10 pojemników GN 1/1 w wersji elektrycznej z sondą lub bez oraz systemem mycia automatycznego na wyposażeniu standardowym. Dzięki ręcznej regulacji zapewniają szefom kuchni absolutną kontrolę nad procesem pieczenia i maksymalną kreatywność.

Niezawodność:
- komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej, solidne części i niezawodne podzespoły
- podwójnie szklone hartowaną szybą drzwi

Wydajność:
- wentylator z podwójną prędkością oraz z automatyczną zmianą kierunku obrotów – autorewers (model FEMD108L8 i FEMD108L8SC)
- 2-stopniowe nawilżanie
- sonda jednopunktowa (brak możliwości dokupienia w modelach bez sondy)

Łatwość użytkowania:
- drzwi typu Easydoor, podwójnie szklone
- intuicyjne sterowanie analogowe
- automatyczny start
- funkcja Smartwash (system mycia automatycznego w wyposażeniu standardowym)
- 40 programów po 7 kroków każdy
- szybkie schładzanie
- oświetlenie halogenowe

Wysoka moc, higiena i niezawodność

wybór funkcji:
– książka kucharska (40 programów po 7 kroków)
– pieczenie konwekcyjne: 20 °C – 270 °C
– pieczenie konwekcyjno-parowe: 100 °C – 270 °C
– gotowanie na parze: 20 °C – 100 °C
– system mycia Smartwash (10 programów)
– szybkie schładzanie

nowy system mycia automatycznego Smartwash

wydajny wentylator

regulacja temperatury komory z cyfrowym wyświetlaczem

nastawianie czasu gotowania z cyfrowym wyświetlaczem

2-stopniowe nawilżanie, oświetlenie komory, 2 prędkości wentylatora

regulacja temperatury sondy z cyfrowym wyświetlaczem

nowe, podwójnie szklone drzwi

nowy uchwyt gwarantujący łatwość i bezpieczeństwo otwierania

model	FEMD68L8	FEMD68L8SC	FEMD108L8	FEMD108L8SC
wymiary	870x750x(H)805 mm	870x750x(H)805 mm	940x900x(H)1050 mm	940x900x(H)1050 mm
pojemność	6x GN 1/1	6x GN 1/1	10x GN 1/1	10x GN 1/1
odległość pomiędzy półkami	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
pieczenie konwekcyjne	20 – 270 °C	20 – 270 °C	20 – 270 °C	20 – 270 °C
pieczenie konw.-parowe	100 – 270 °C	100 – 270 °C	100 – 270 °C	100 – 270 °C
gotowanie na parze	20 – 100 °C	20 – 100 °C	20 – 100 °C	20 – 100 °C
sonda	nie	tak	nie	tak
natrysk pary	bezpośredni	bezpośredni	bezpośredni	bezpośredni
system mycia Smartwash	tak	tak	tak	tak
moc	9,5 kW	9,5 kW	15,5 kW	15,5 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N
cena	16 999 PLN	17 999 PLN	20 999 PLN	21 999 PLN

8 Plus

Piece konwekcyjno-parowe elektryczne

Nowy uchwyt gwarantujący łatwość i bezpieczeństwo otwierania

Nowy system mycia automatycznego Smartwash

Nowe, podwójnie szklone drzwi

Możliwość programowania przepisów (40 programów, po 7 kroków każdy)

Analogowe sterowanie sprawia, że obsługa urządzenia serii 8 Plus jest wyjątkowo intuicyjna, do opanowania przez każdego użytkownika. Drzwi Easydoor, z uchwytem gwarantującym łatwe otwieranie i zamykanie ułatwiają załadowanie i rozładowanie pieca, podnosząc tym samym bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Halogenowe oświetlenie zapewnia doskonałą widoczność wewnątrz komory pieczenia. Komora pieczenia została wykonana ze stali AISI 304, z zaokrąglonymi narożnikami gwarantującymi absolutną higienę. Dzięki wytrzymałej konstrukcji i wybranym elementom ze stali nierdzewnej urządzenie serii 8 Plus jest bezpieczne i niezawodne. Podwójnie szklone drzwi zapewniają niższą temperaturę od zewnątrz, co zmniejsza ryzyko wypadków. System mycia automatycznego Smartwash umożliwia idealne czyszczenie komory po każdym użyciu, co oszczędza czas i upraszcza pracę. Przepisy z możliwością edytowania zapewniają powtarzalność wyników. Drzwi wyposażone są w funkcjonalną i pojemną tackę ociekową, w której zbierają się skropliny, co eliminuje nieprzyjemne i niebezpieczne wycieki.

MAGISTRA 700

Modułowe ciągi grzewcze

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na otwartej szafce, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej lub konwekcyjnej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym typu angielskiego.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

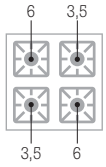
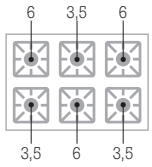
Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- wszystkie palniki z płomieniem kontrolnym – zapewniają bezpieczne gotowanie
- palniki o mocy 6 kW dodatkowo z podwójnym pierścieniem płomienia

Łatwość czyszczenia:
- tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i pozwala na łatwiejsze mycie

Łatwość użytkowania:
- konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o Ø już od 11 cm
- maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (Ø 40 cm)

Wysoka moc, higiena i niezawodność

stołowe

model	MG7G2S77	MG7G4S77	MG7G6S77
moce palników (kW)			
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	1100x700x(H)250 mm
moc palników	1x 3,5 kW + 1x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
moc całkowita	9,5 kW	19 kW	28,5 kW
waga	30 kg	50 kg	92 kg
cena	2 999 PLN	4 999 PLN	7 499 PLN

M700

Kuchnie gazowe – Linia 700
na podstawie z trzech stron zamkniętej

zdejmowane palniki ze samostabilizującym się płomieniem

wszystkie palniki z pilotem, chroniony przed zalaniem płomień pilota

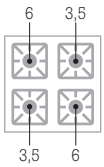
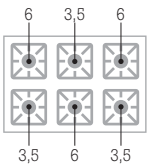
zaokrąglone krawędzie

tłoczony blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

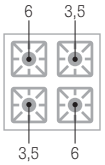
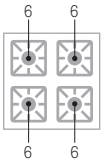
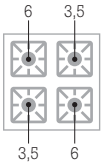
idealne dopasowanie do pozostałych modułów serii

możliwość zakupu drzwi do podstawy

stalowe, regulowane nóżki

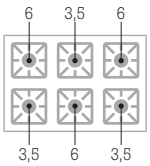
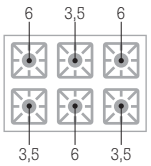
model	MG7G2SA77	MG7G4SA77	MG7G6SA77
moce palników (kW)			
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
moc palników	1x 3,5 kW + 1x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
moc całkowita	9,5 kW	19 kW	28,5 kW
waga	45 kg	72 kg	100 kg
cena	4 599 PLN	6 699 PLN	8 999 PLN

z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym – GN 2/1

model	MG7G4SF77	MG7G4SF77P	MG7G4SFEV77
moce palników (kW)			
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	4x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny	elektryczny – konwekcyjny
moc piekarnika	6 kW	6 kW	2,6 kW
moc całkowita	gaz. 25 kW	gaz. 30 kW	gaz. 19 kW / elektr. 2,6 kW
waga	102 kg	109 kg	100 kg
cena	9 599 PLN	9 999 PLN	10 999 PLN

M700

Kuchnie gazowe – Linia 700
z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym – GN 2/1

model	MG7G6SFA77	MG7G6SF77M
moce palników (kW)		
wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	770x660x(H)310 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny
moc piekarnika	6 kW	8 kW
moc całkowita	gaz. 34,5 kW	gaz. 36,5 kW
waga	136 kg	140 kg
cena	12 999 PLN	13 999 PLN

Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami okrągłymi lub kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na szafce z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

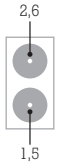
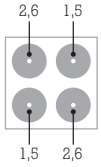
Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (Ø 150/220 mm, 300x300 mm)
- elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Łatwość czyszczenia:
- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Łatwość użytkowania:
- lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

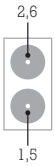
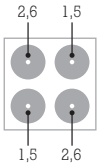
Wysoka moc, higiena i niezawodność

stołowe

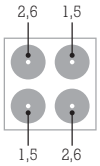
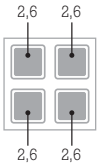
model	MG7E277	MG7E477
moce palników (kW)		
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	20 kg	32 kg
cena	2 749 PLN	4 299 PLN

M700

Kuchnie elektryczne – Linia 700
na podstawie z trzech stron zamkniętej

model	MG7E2A77	MG7E4A77
moce palników (kW)		
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	38 kg	54 kg
cena	3 979 PLN	5 899 PLN

z piekarnikiem elektrycznym – GN 2/1

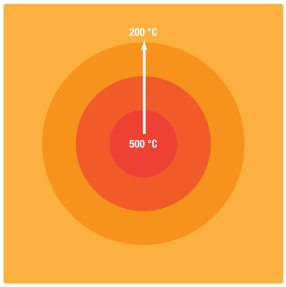
model	MG7E4F77	MG7E4F77Q
moce palników (kW)		
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	13,5 kW	15,7 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	90 kg	90 kg
cena	9 949 PLN	12 799 PLN

Płyty grzewcze

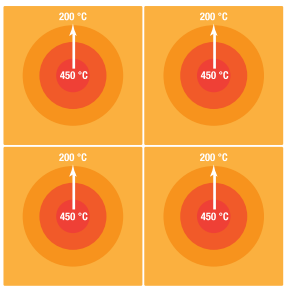
Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji wolnostojącej (monobloki). 2 modele na otwartej szafce (jedna elektryczna jedna gazowa) oraz 1 model z gazową płytą i piekarnikiem.

Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

Wersja gazowa:
- płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm^2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- tempertura 500ºC w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200ºC
- wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- piekarnik gazowy GN 2/1



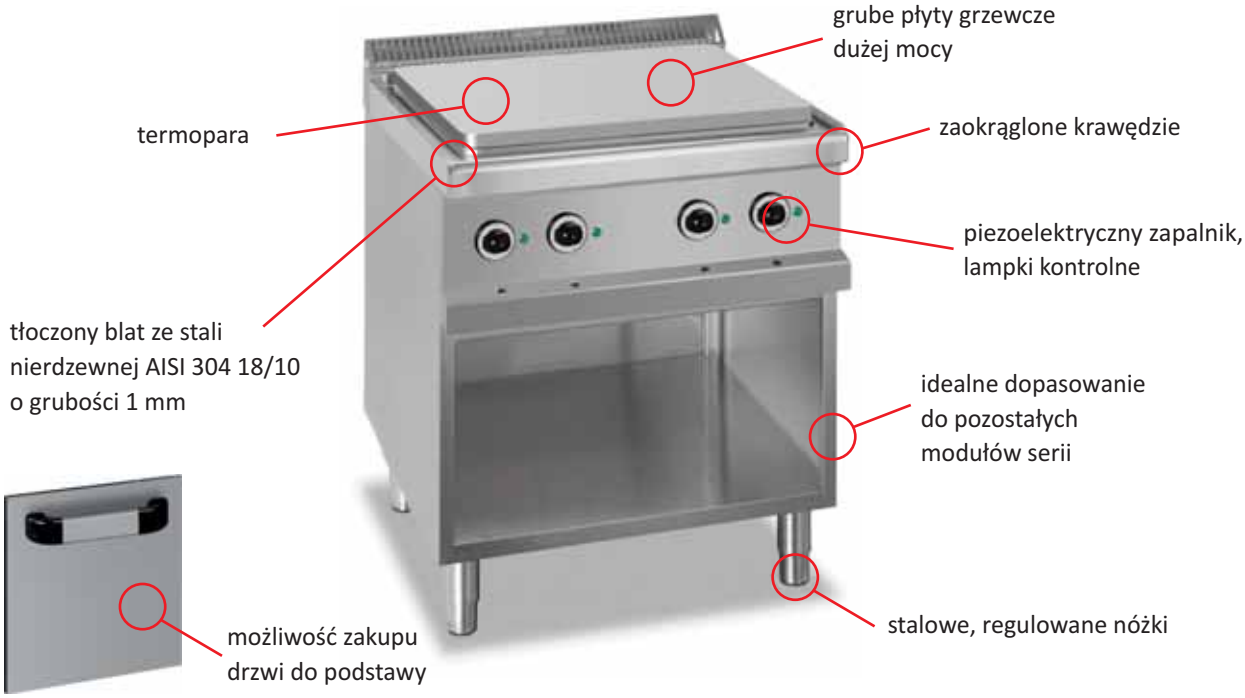
Wersja elektryczna:
- płyta grzewcza ze stali węglowej o grubość 15 mm
- 4 strefy grzewcze nie 4 strefa grzewcza, każda o mocy 2,25 kW
- niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- tempertura 450ºC w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 80ºC



Łatwość czyszczenia:
- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na podstawie i z piekarnikiem



model	MG7GTA77	MG7GTF77	MG7ETA77
typ płyty	gazowa	gazowa	elektryczna
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	560x660x(H)310 mm	–
moc płyty	1x 9 kW	1x 9 kW	4x 2,25 kW
moc piekarnika	–	gaz. 1x 6 kW	–
moc całkowita	9 kW	15 kW	9 kW
waga	90 kg	120 kg	90 kg
cena	7 499 PLN	10 499 PLN	8 999 PLN

Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:

- palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90º do 190ºC, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

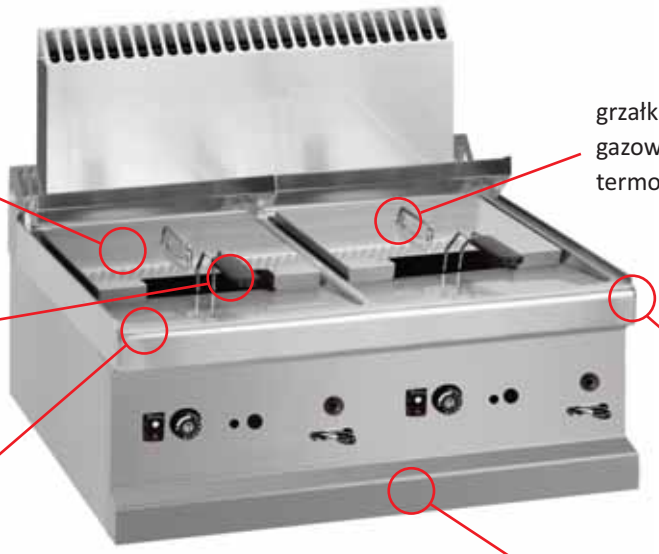
- nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90º, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:

- kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę

Wysoka moc, higiena i niezawodność

stołowe, gazowe lub elektryczne



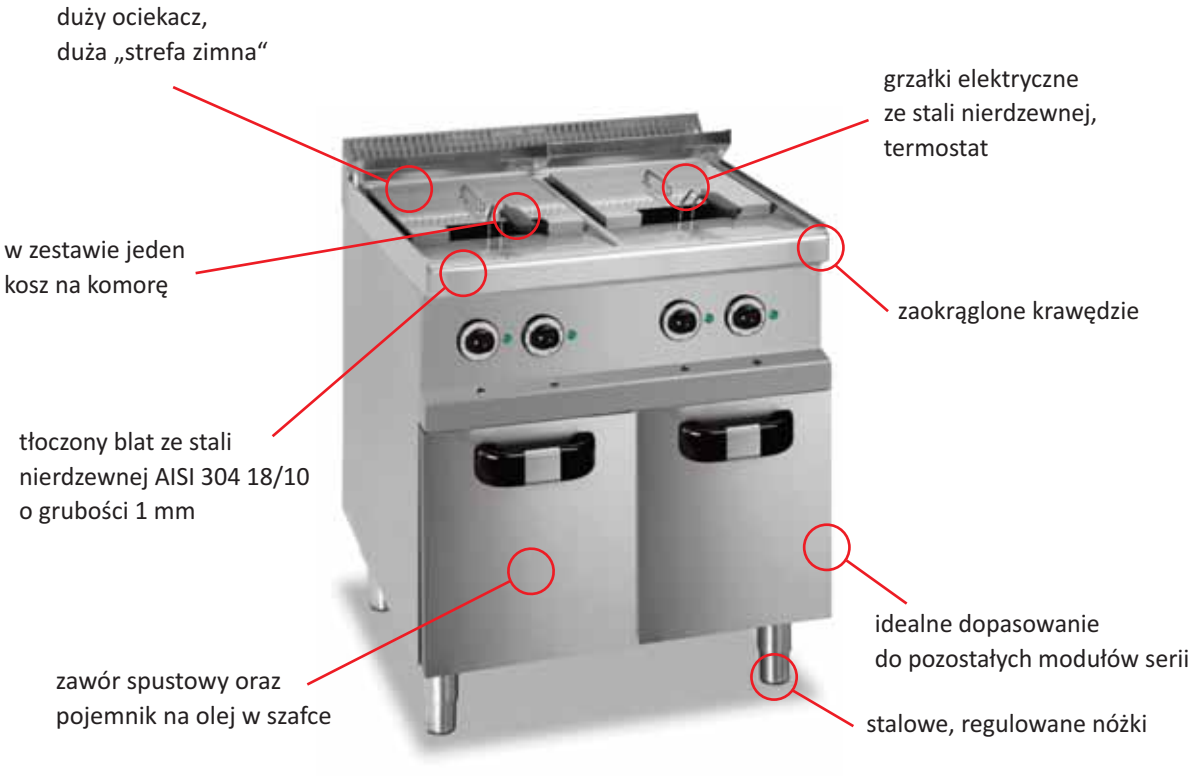
model	MG7GF477TS	MG7GF777TS	MG7EF477T	MG7EF777T
typ	gazowa	gazowa	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)210 mm	2x 280x340x(H)210 mm	280x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
pojemność zbiornika	9 l	9 + 9 l	12 l	12 + 12 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW	9 kW	18 kW
napięcie	–	–	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	35 kg	55 kg	30 kg	53 kg
cena	6 299 PLN	9 499 PLN	5 699 PLN	9 499 PLN

M700

Frytownice – Linia 700
z szafką, gazowe

model	MG7GF477	MG7GF777
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)300 mm	2x 280x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	14 l	14 + 14 l
moc całkowita	10,5 kW	21 kW
waga	63 kg	85 kg
cena	7 599 PLN	12 199 PLN

z szafką, elektryczne



model	MG7EF477	MG7EF777
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
pojemność zbiornika	13 l	13 + 13 l
moc całkowita	9 kW	18 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	50 kg	80 kg
cena	6 849 PLN	12 499 PLN

Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Niezawodność:

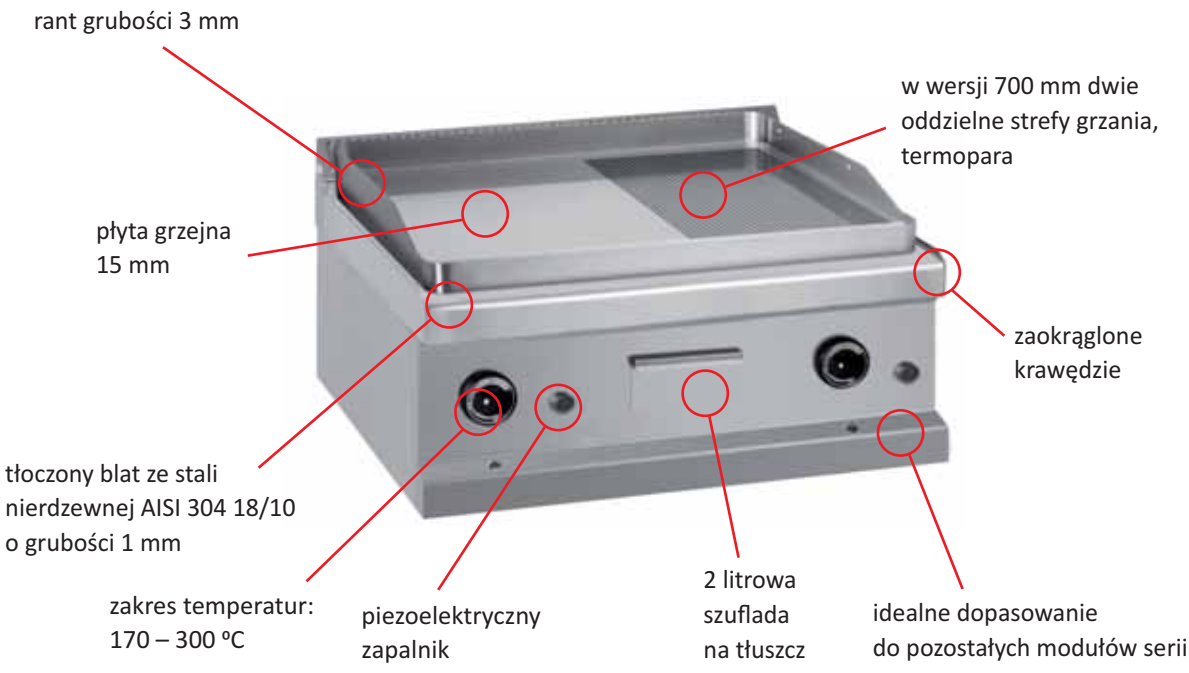
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- szuflada ze stali nierdzewnej
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- zakres temperatur: 170 – 300ºC
- różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

Wysoka moc, higiena i niezawodność

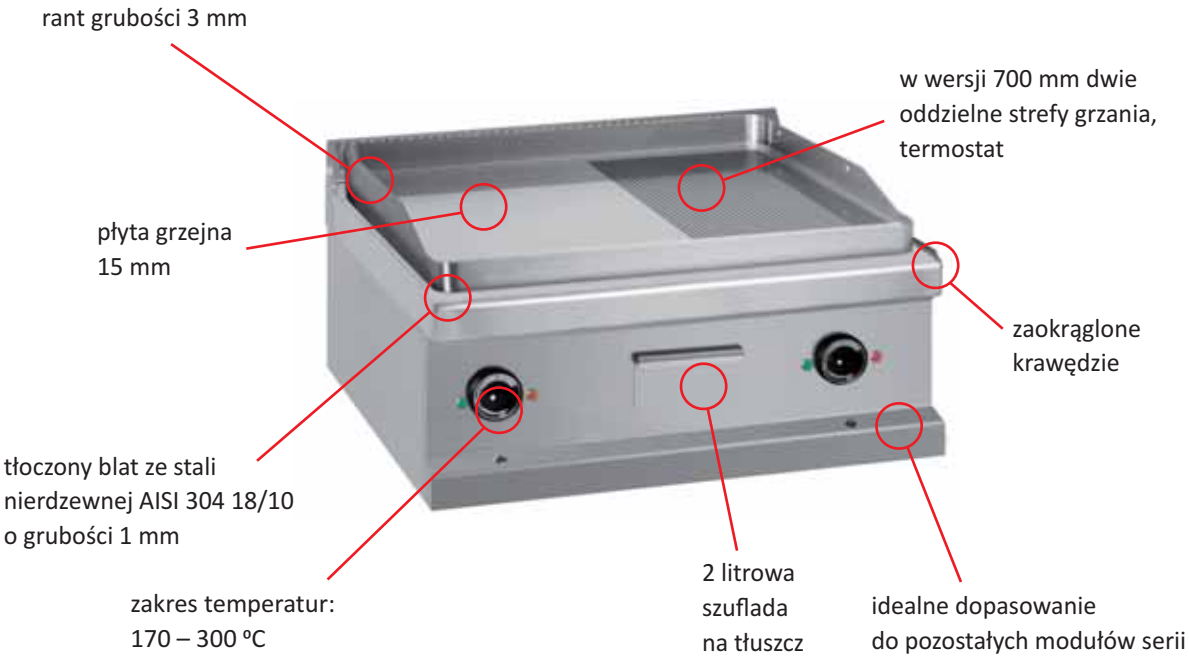
stołowe, gazowe



model	MG7GFT477L	MG7GFT477R	MG7GFT777LR
typ	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	36 kg	36 kg	70 kg
cena	4 399 PLN	4 799 PLN	7 699 PLN

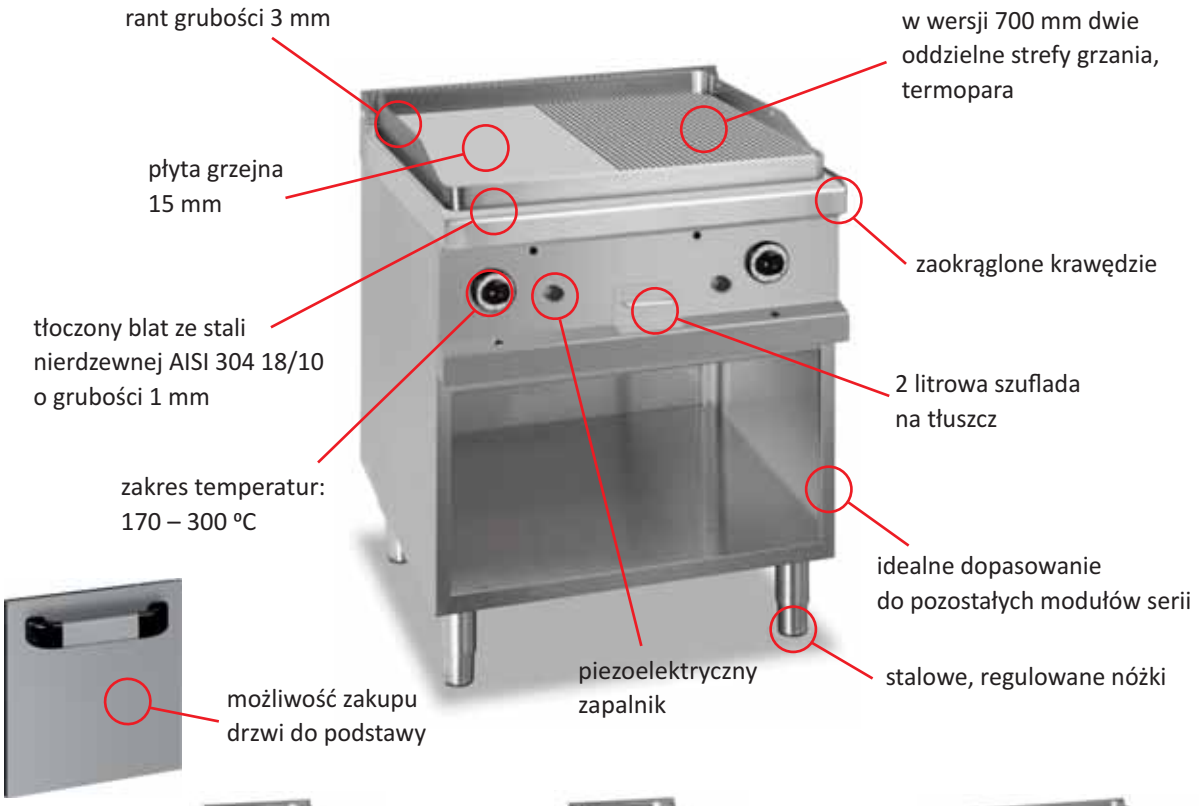
M700

Płyty grillowe – Linia 700
stołowe, elektryczne



model	MG7EFT477L	MG7EFT477R	MG7EFT777LR
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	36 kg	36 kg	70 kg
cena	4 599 PLN	4 999 PLN	7 499 PLN

na podstawie z trzech stron zamkniętej, gazowe



model	MG7GFTA477L	MG7GFTA477R	MG7GFTA777LR
typ	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	60 kg	60 kg	92 kg
cena	6 199 PLN	6 649 PLN	9 199 PLN

M700

Płyty grillowe – Linia 700
na podstawie z trzech stron zamkniętej, elektryczne

model	MG7EFTA477L	MG7EFTA477R	MG7EFTA777LR
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka/ryflowana
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x500 mm	350x500 mm	650x500 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	60 kg	60 kg	92 kg
cena	5 749 PLN	6 299 PLN	8 849 PLN

Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Niezawodność:

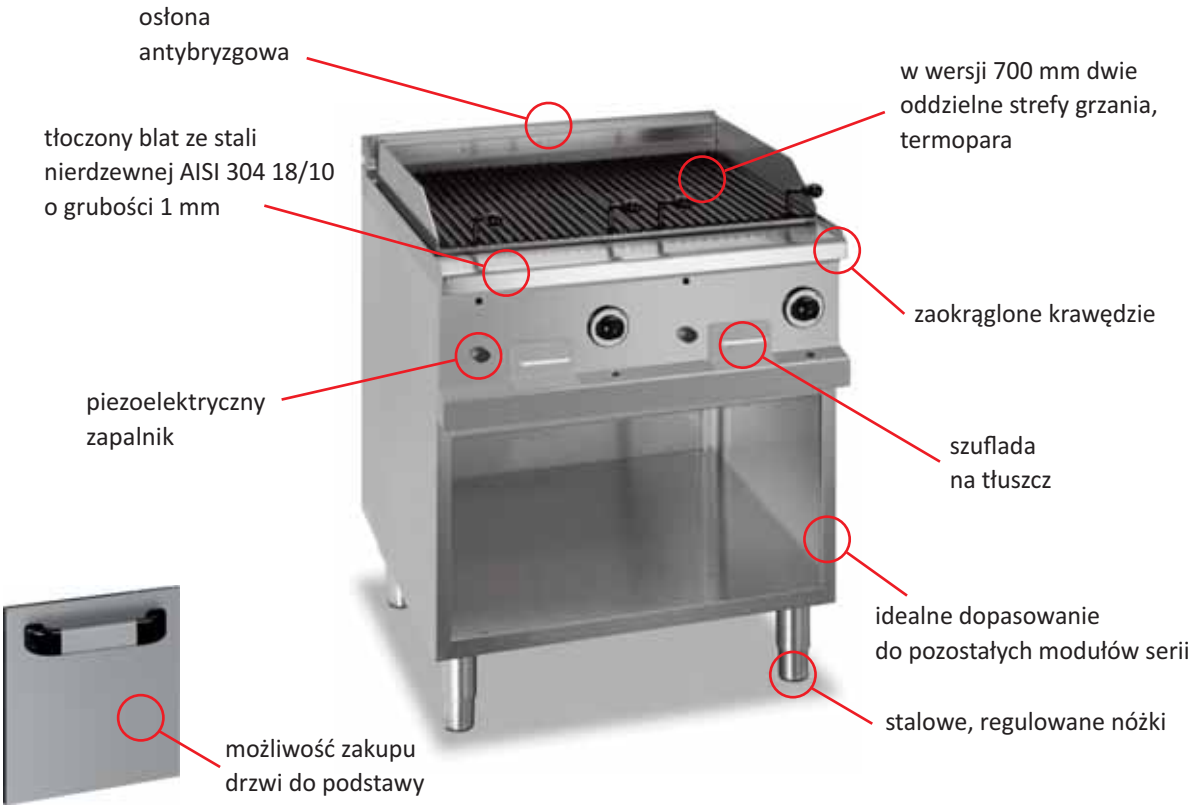
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- ruszt w kształcie „V“ idealny do opiekania mięs (ruszt w kształcie „O“ idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- regulowana wysokość rusztu w kilku poziomach
- wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Wysoka moc, higiena i niezawodność

stołowe i z trzech stron zamknięte, gazowe



model	MG7GPL477	MG7GPL777	MG7GPLA477	MG7GPLA777
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	330x510 mm	2x 330x510 mm	330x510 mm	2x 330x510 mm
moc palników	7,3 kW	14,6 kW	7,3 kW	14,6 kW
waga	30 kg	60 kg	50 kg	82 kg
cena	5 499 PLN	7 699 PLN	6 699 PLN	10 399 PLN

Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- koszyki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

Łatwość użytkowania i mycia:
- kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- zapalacz piezoelektryczny

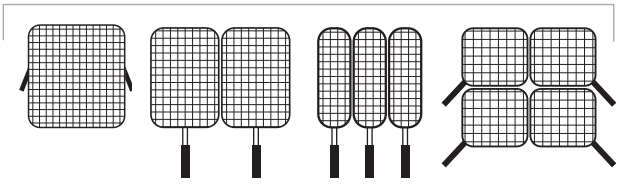
Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

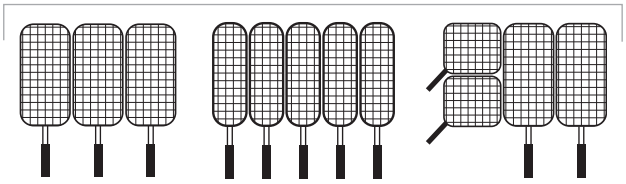
Wysoka moc, higiena i niezawodność

wanna 26 litrów



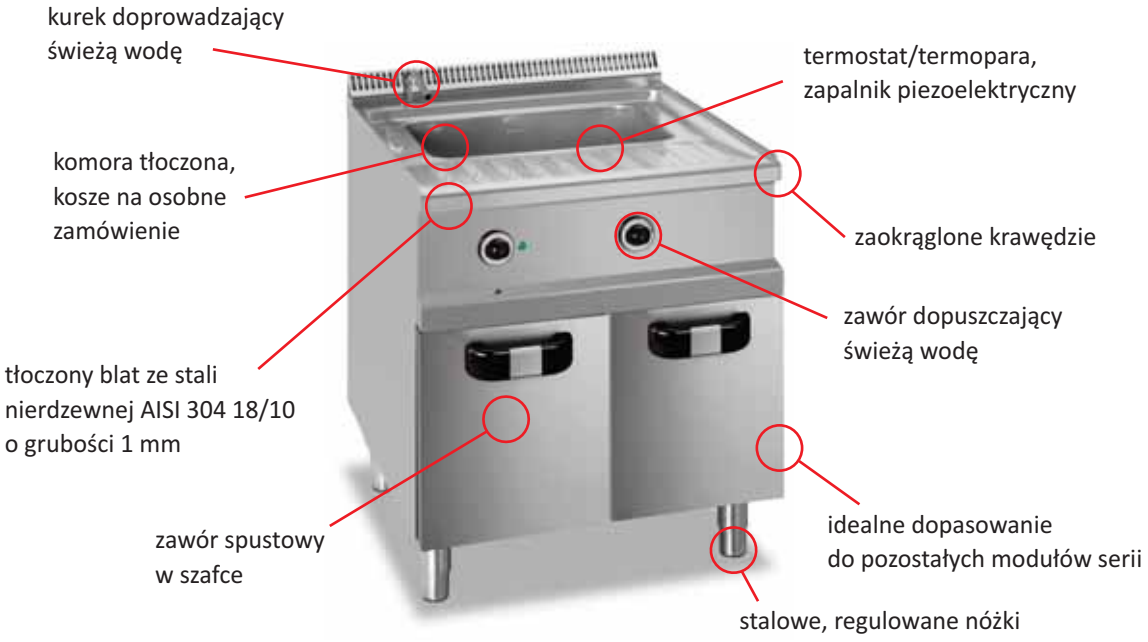
B800007 | 2x A770049 | 3x B800005 | 2x B800004 2x B800003

wanna 40 litrów



3x B800006 | 5x B800005 | 2x B800004 2x B800006

z szafką, gazowe i elektryczne



model	MG7GC477/SC	MG7GC777/SC	MG7EC477/SC	MG7EC777/SC
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	26 l	40 l	26 l	40 l
moc całkowita	8,5 kW	13,6 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	–	–	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	50 kg	70 kg	40 kg	60 kg
cena	8 499 PLN	9 999 PLN	8 499 PLN	9 999 PLN

model	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007
akcesoria	kosz	kosz	kosz	kosz	kosz	kosz
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	259 PLN	229 PLN	229 PLN	229 PLN	279 PLN	439 PLN

Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

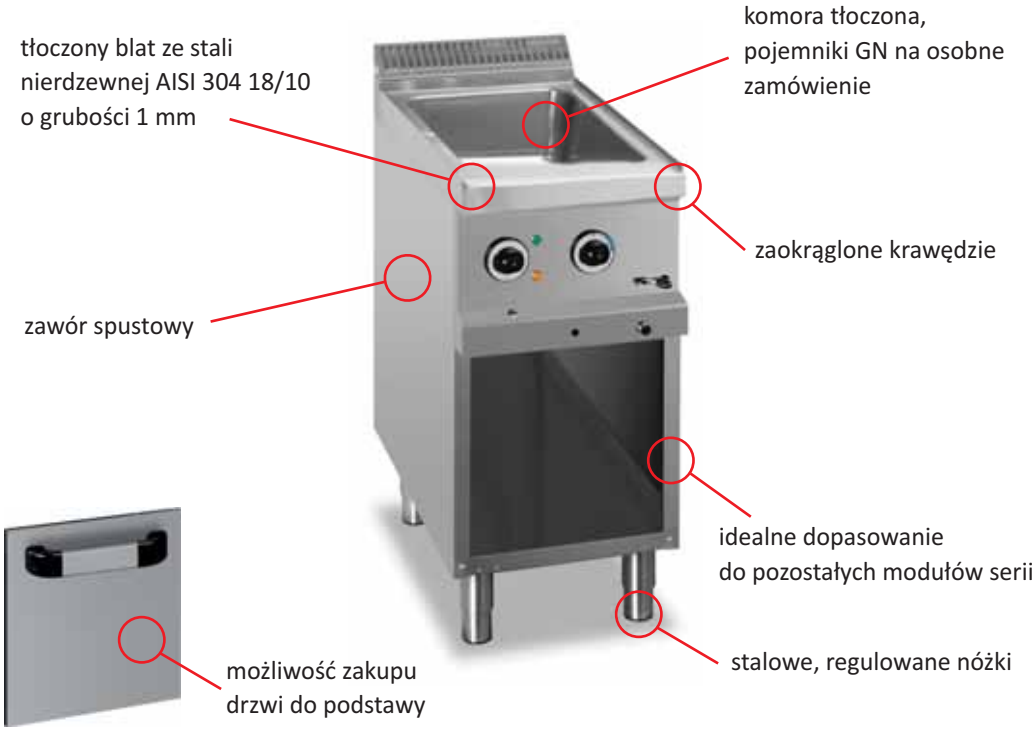
Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- połowa modułu 1xGN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

Wysoka moc, higiena i niezawodność

stołowe i z trzech stron zamknięte, elektryczne



model	MG7EBM477	MG7EBMA477
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 – (H)150 mm	GN 1/1 – (H)150 mm
moc elektryczna	1,5 kW	1,5 kW
napięcie	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
waga	22 kg	40 kg
cena	3 689 PLN	4 699 PLN

Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:
- stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- wykończenie Scotch Brite
- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- ręczne przechylanie za pomocą korbki
- wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- w celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 ^{0}C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 ^{0}C)

Wysoka moc, higiena i niezawodność

gazowe i elektryczne

model	MG7GBR77	MG7EBR77
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	800x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	707x480x(H)164 mm	707x480x(H)164 mm
pow. gotowania	34 dm^3	34 dm^3
pojemność wanny	60 l	60 l
moc palników	13,5 kW	–
moc elektryczna	0,2 kW	9 kW
moc całkowita	13,7 kW	9 kW
napięcie	230 V, 1N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	115 kg	115 kg
cena	13 999 PLN	13 999 PLN

Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l, z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:

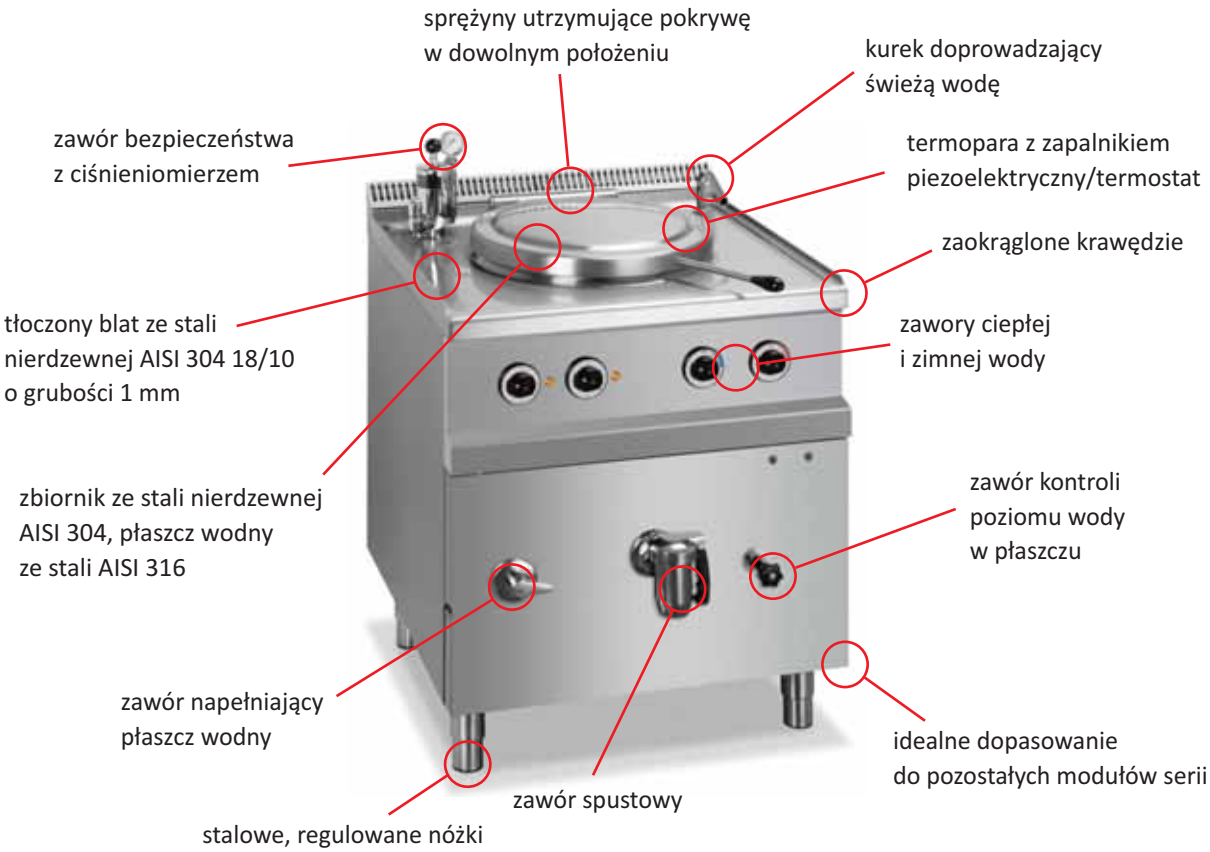
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego.
Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Wysoka moc, higiena i niezawodność

gazowe i elektryczne

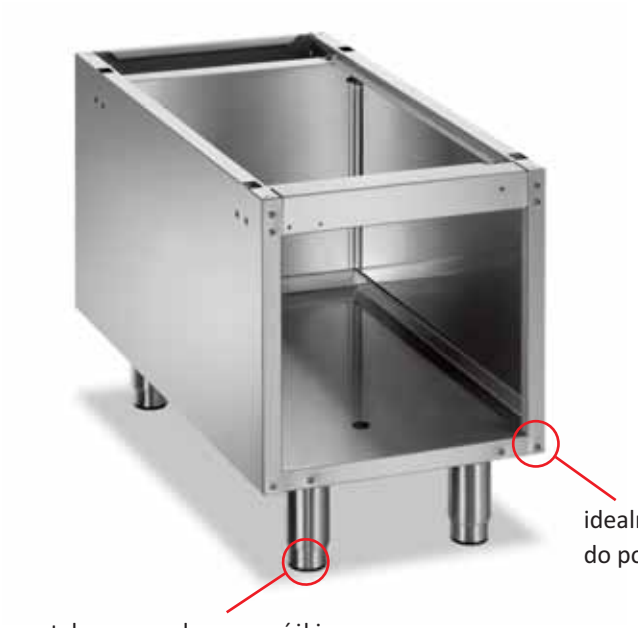


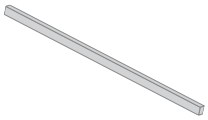
model	MG7G50I77	MG7E50I77
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary kotła	Ø 400x(H)420 mm	Ø 400x(H)420 mm
pojemność kotła	50 l	50 l
moc palników	12,5 kW	–
moc elektryczna	–	9 kW
moc całkowita	12,5 kW	9 kW
napięcie	–	400 V, 3N, 50/60
waga	82 kg	82 kg
cena	17 999 PLN	18 999 PLN

Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.

model	MG7N277	MG7N477	MG7N777
wymiary	200x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
waga	10 kg	18 kg	25 kg
cena	999 PLN	1 299 PLN	1 599 PLN





model	NSA477	NSA777	A770077
wymiary	400x655x(H)600 mm	700x655x(H)600 mm	listwa łącząca moduły
waga	18 kg	22 kg	
cena	1089 PLN	1329 PLN	64 PLN

model	MG7A777003	MG7A777005	MG7A777007
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm	1100 mm
waga	4 kg	8 kg	12 kg
cena	409 PLN	819 PLN	1129 PLN

MAGISTRA 900

Modułowe ciągi grzewcze

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na otwartej szafce, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym typu angielskiego z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

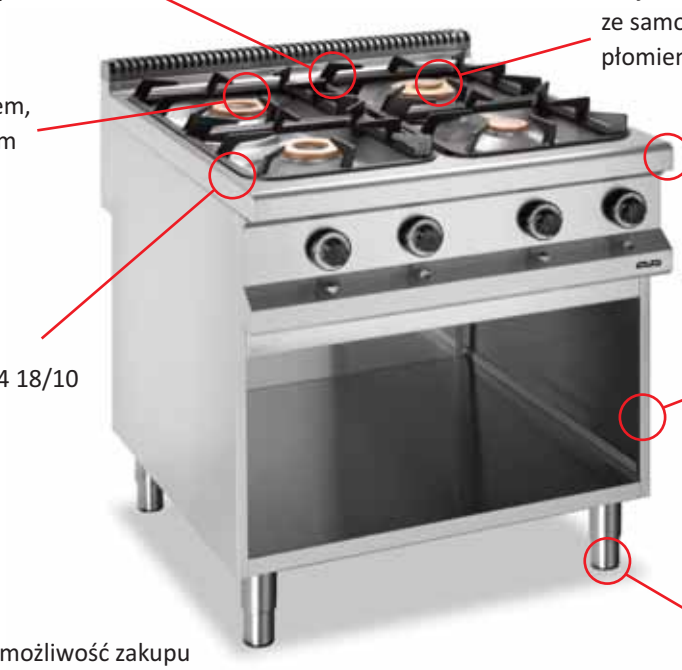
Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- wszystkie palniki z płomieniem kontrolnym – zapewniają bezpieczne gotowanie
- palniki o mocy 5,5 kW i 7,2 dodatkowo z podwójnym pierścieniem płomienia

Łatwość czyszczenia:
- tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i pozwala na łatwiejsze mycie

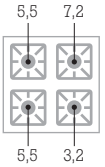
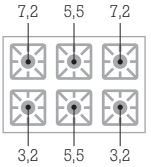
Łatwość użytkowania:
- konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o Ø już od 11 cm
- maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (Ø 40 cm)

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na podstawie z trzech stron zamkniętej

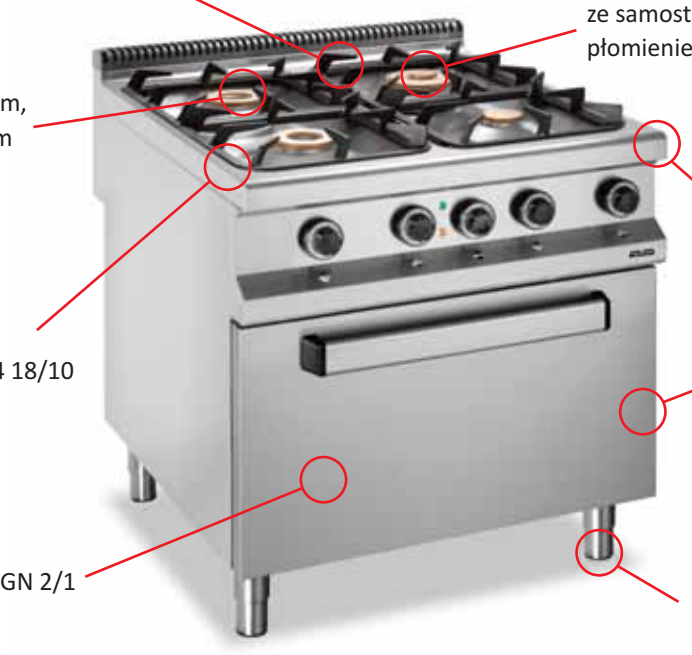


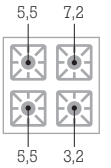
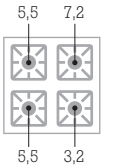
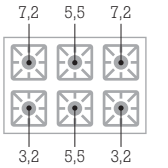
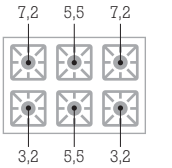
możliwość zakupu
drzwi do podstawy

model	G2S8	G4S8	G6S8
moce palników (kW)			
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	1x 3,2 kW + 1x 5,5 kW	3,2 kW + 2x 5,5 kW + 7,2 kW	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW
moc całkowita	8,7 kW	21,4 kW	31,8 kW
waga	60 kg	100 kg	140 kg
cena	5 849 PLN	9 199 PLN	12 999 PLN

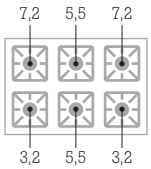
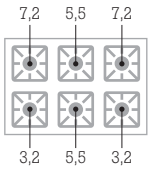
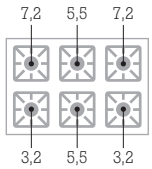
M900

Kuchnie gazowe – Linia 900
z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym



model	G4SF8	G4SFE8	G6SFA8	G6SFEA8
moce palników (kW)				
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm
moc palników	1x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 1x 7,2 kW	1x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 1x 7,2 kW	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	7 kW	6,75 kW	7 kW	6,75 kW
moc całkowita	28,4 kW	21,4 kW	38,8 kW	31,1 kW
napięcie	–	400 V, 3N, 50/60	–	400 V, 3N, 50/60
waga	150 kg	150 kg	220 kg	220 kg
cena	11 999 PLN	12 899 PLN	16 999 PLN	17 419 PLN

z piekarnikiem gazowym

model	G6SF2	G6SFM	G6SFMG
moce palników (kW)			
wymiary	1350x900x(H)850 mm	1350x900x(H)850 mm	1350x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	1000x700x(H)310 mm	1000x700x(H)310 mm
moc	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW	2x 3,2 kW + 2x 5,5 kW + 2x 7,2 kW
typ piekarnika	gazowy	gazowy	gazowy z grillem elektrycznym
moc piekarnika	2x 7 kW	9,5 kW	9,5 kW + grill 5 kW/400 V
moc całkowita	45,8 kW	41,3 kW	41,3 kW
waga	230 kg	225 kg	225 kg
cena	21 999 PLN	17 999 PLN	18 599 PLN

Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na szafce z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

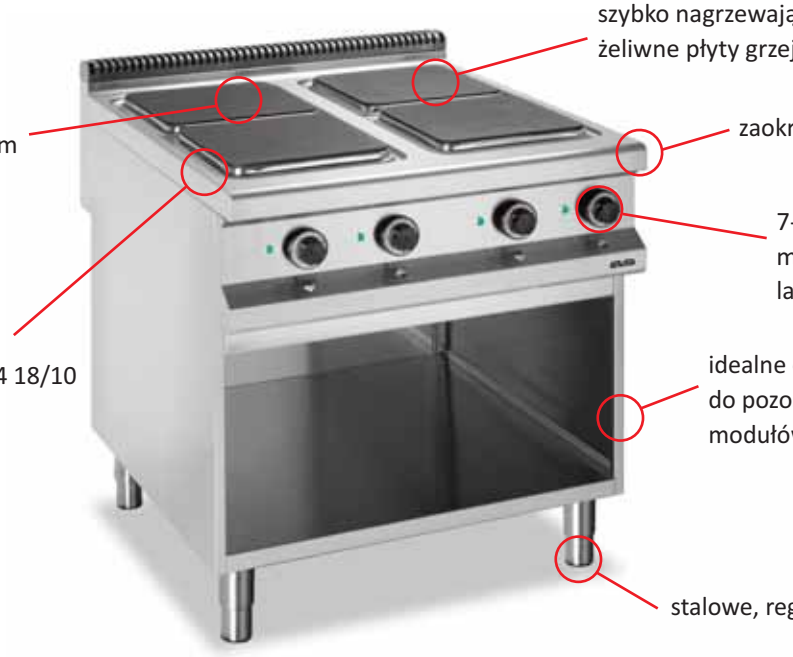
Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Łatwość czyszczenia:
- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

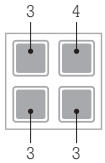
Łatwość użytkowania:
- lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na podstawie z trzech stron zamkniętej

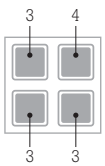
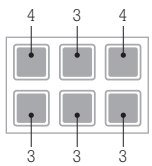
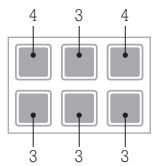


możliwość zakupu
drzwi do podstawy

model	E2A8	E4A8
moce palników (kW)		
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	63 kg	92 kg
cena	7 099 PLN	12 799 PLN

M900

Kuchnie elektryczne – Linia 900
z piekarnikiem elektrycznym

model	E4F8	E6FA8	E6FM
moce palników (kW)			
wymiary	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1350x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	1000x700x(H)310 mm
moc	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc piekarnika	6,75 kW	6,75 kW	10 kW
moc całkowita	19,75 kW	26,75 kW	30 kW
waga	140 kg	200 kg	225 kg
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
cena	17 399 PLN	22 999 PLN	23 999 PLN

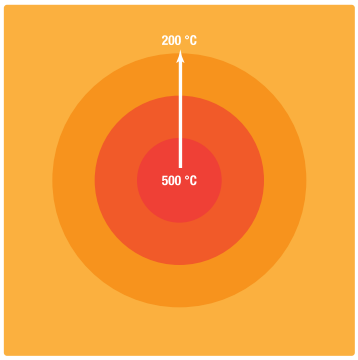
1
2
3
4
5

Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 2 modele, w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1.

Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

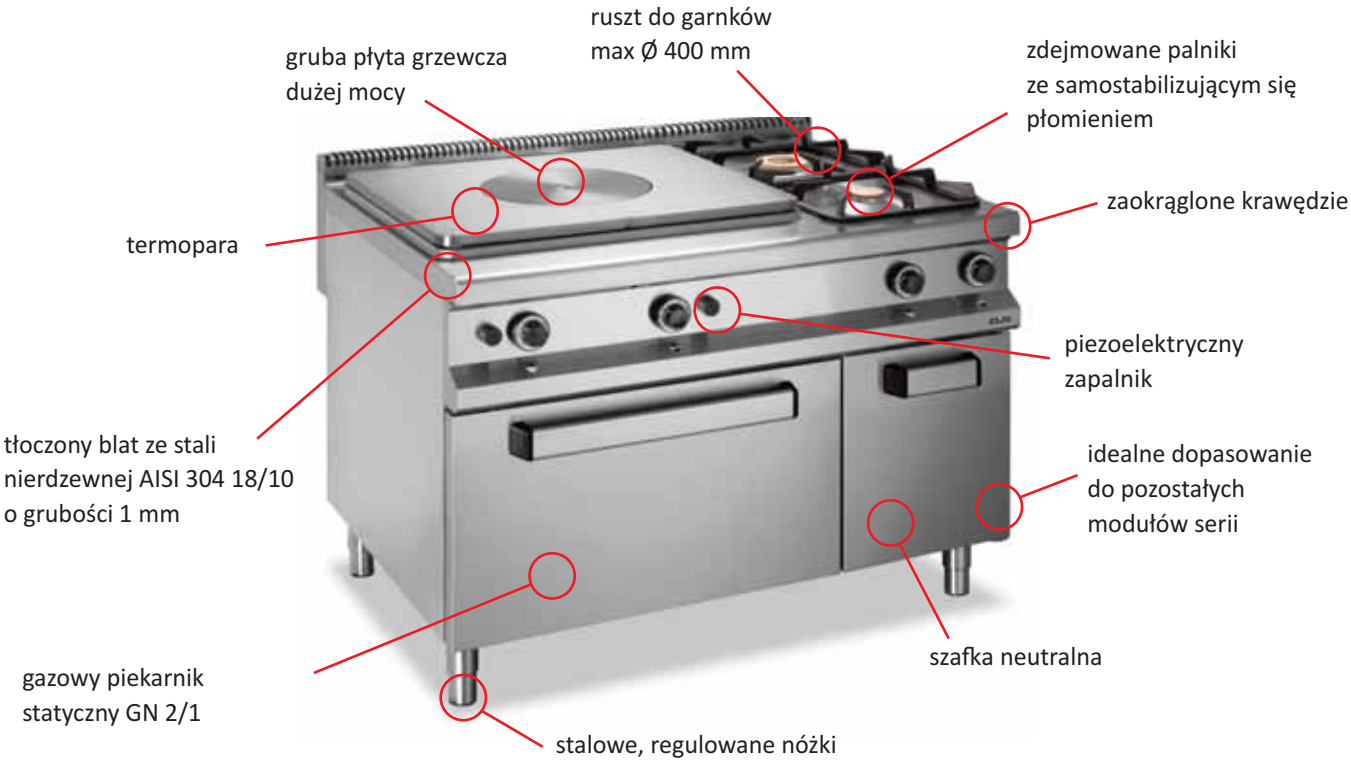
Wersja gazowa:
- płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm^2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- tempertura 500ºC w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200ºC
- wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- gazowy piekarnik statyczny GN 2/1



Łatwość czyszczenia:
- zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na podstawie i z piekarnikiem, gazowe



model	GTF8	GT2SDF8
wymiary	800x900x(H)950 mm	1200x900x(H)950 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm
moc palników	–	1x 3,2 kW+ 1x 5,5 kW
moc cooking plate	1x 12 kW	1x 12 kW
moc piekarnika	1x 7 kW	1x 7 kW
moc całkowita	19 kW	27,7 kW
waga	200 kg	272 kg
cena	13 999 PLN	18 999 PLN

Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:

- palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90º do 190ºC, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

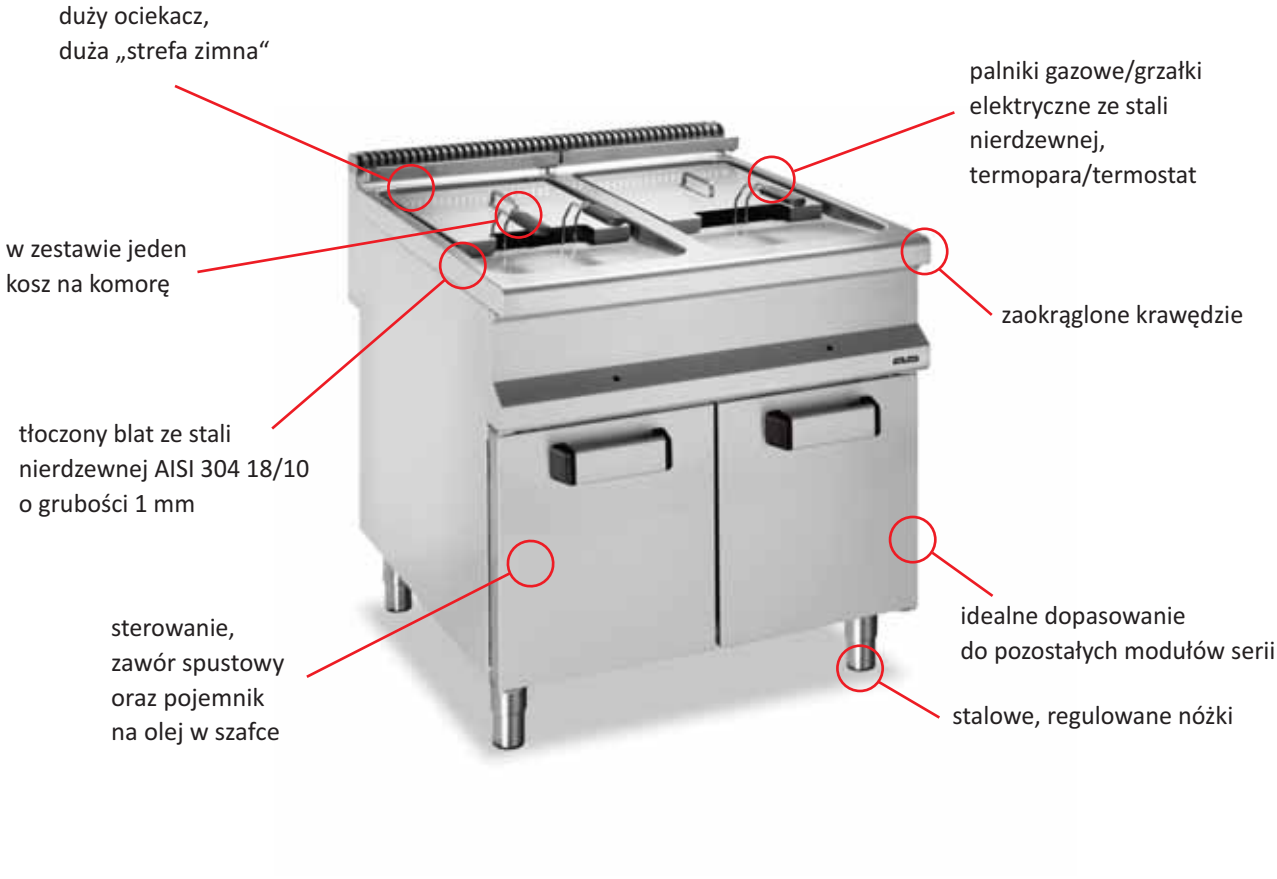
- nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90º, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:

- kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na szafce, gazowe



model	GF408	GF908	EF408	EF908
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x340x(H)315 mm	300x340x(H)315 mm	300x400x(H)250 mm	300x400x(H)250 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 + 18 l	18 l	18 + 18 l
moc palników/grzałek	15,2 kW	15,2 + 15,2 kW	16 kW	16 + 16 kW
moc całkowita	15,2 kW	30,4 kW	16 kW	32 kW
napięcie	–	–	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	73 kg	132 kg	73 kg	132 kg
cena	8 799 PLN	14 999 PLN	8 709 PLN	15 999 PLN

Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Niezawodność:

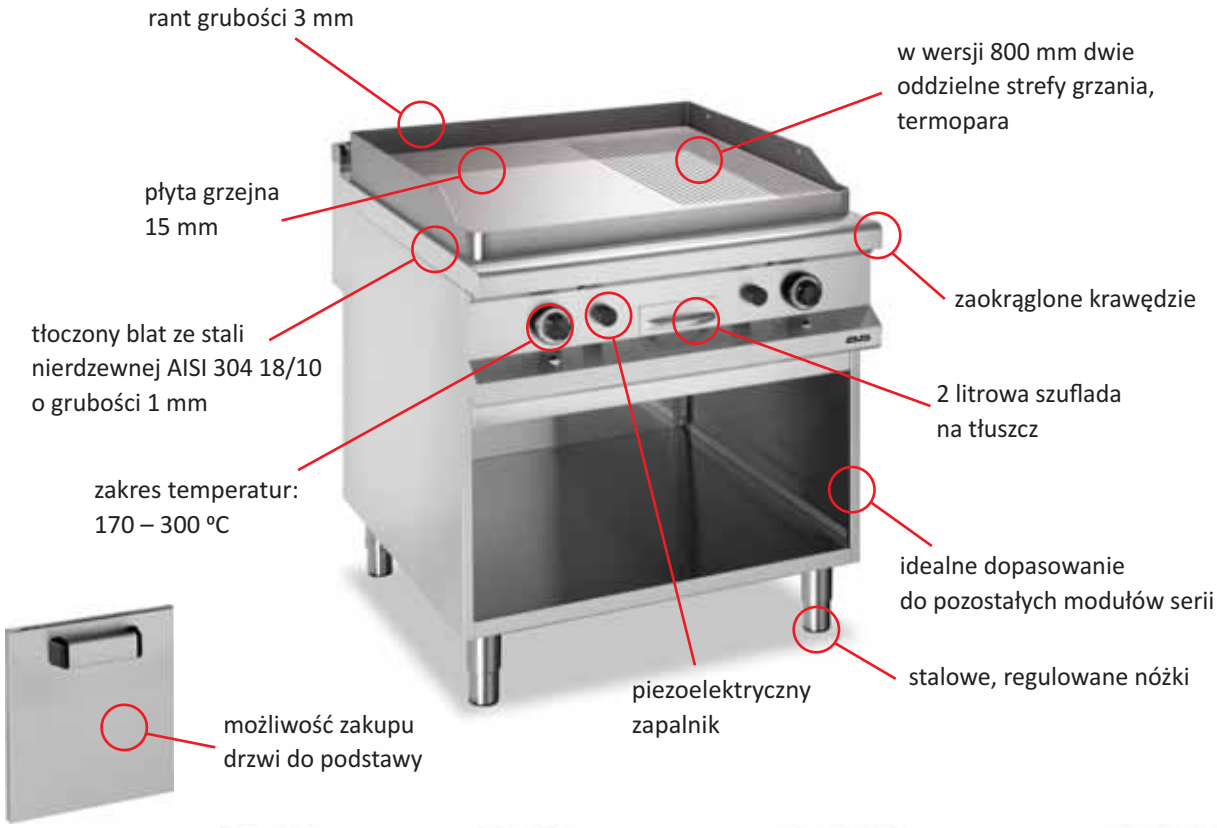
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- szuflada ze stali nierdzewnej
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- zakres temperatur: 170 – 300ºC
- różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

Wysoka moc, higiena i niezawodność

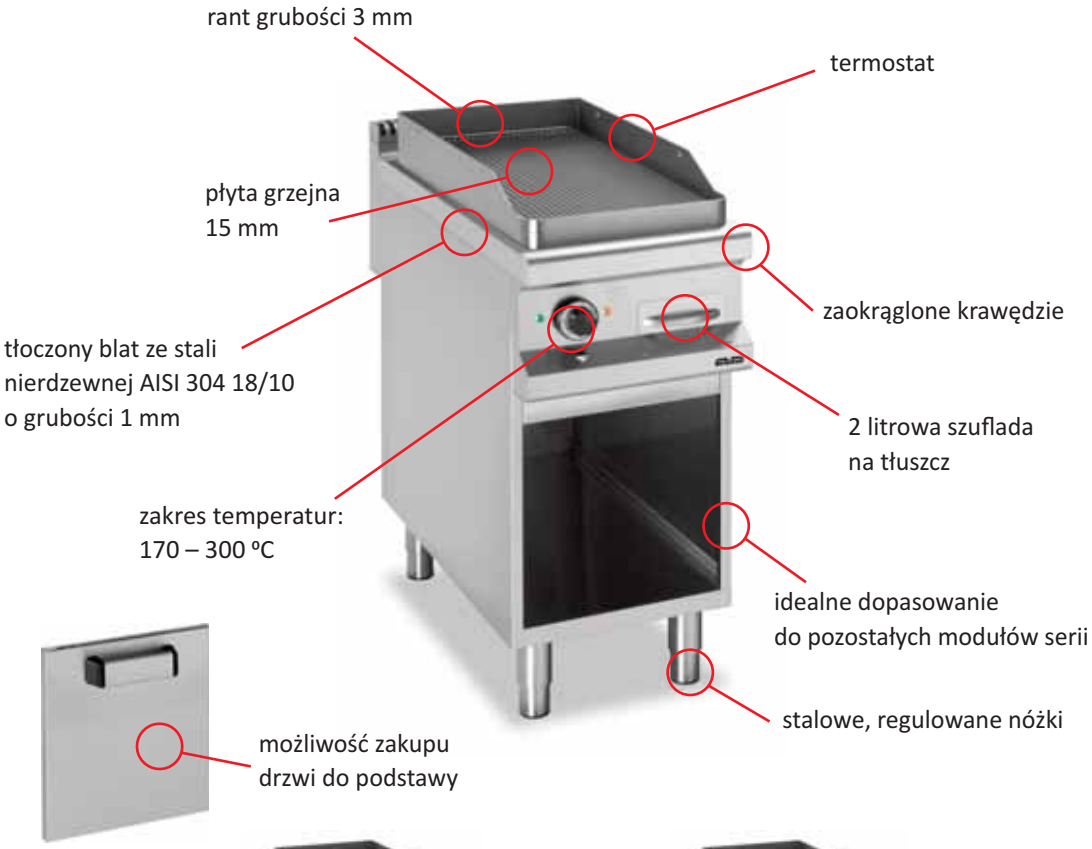
na podstawie z trzech stron zamkniętej, gazowe



model	GFT408 L/LC	GFT408 R	GFT908 L/LC	GFT908 LR/LRC
płyta gładka	○		○	○
płyta ryflowana		○		○
płyta chromowana	○		○	○
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	375x710 mm	375x710 mm	725x710 mm	725x710 mm
ilość stref grzewczych	1x 8 kW	1x 8 kW	2x 8 kW	2x 8 kW
moc całkowita	8 kW	8 kW	16 kW	16 kW
waga	90 kg	90 kg	148 kg	148 kg
cena	8 699 PLN	7 599 PLN	13 879 PLN	14 599 PLN

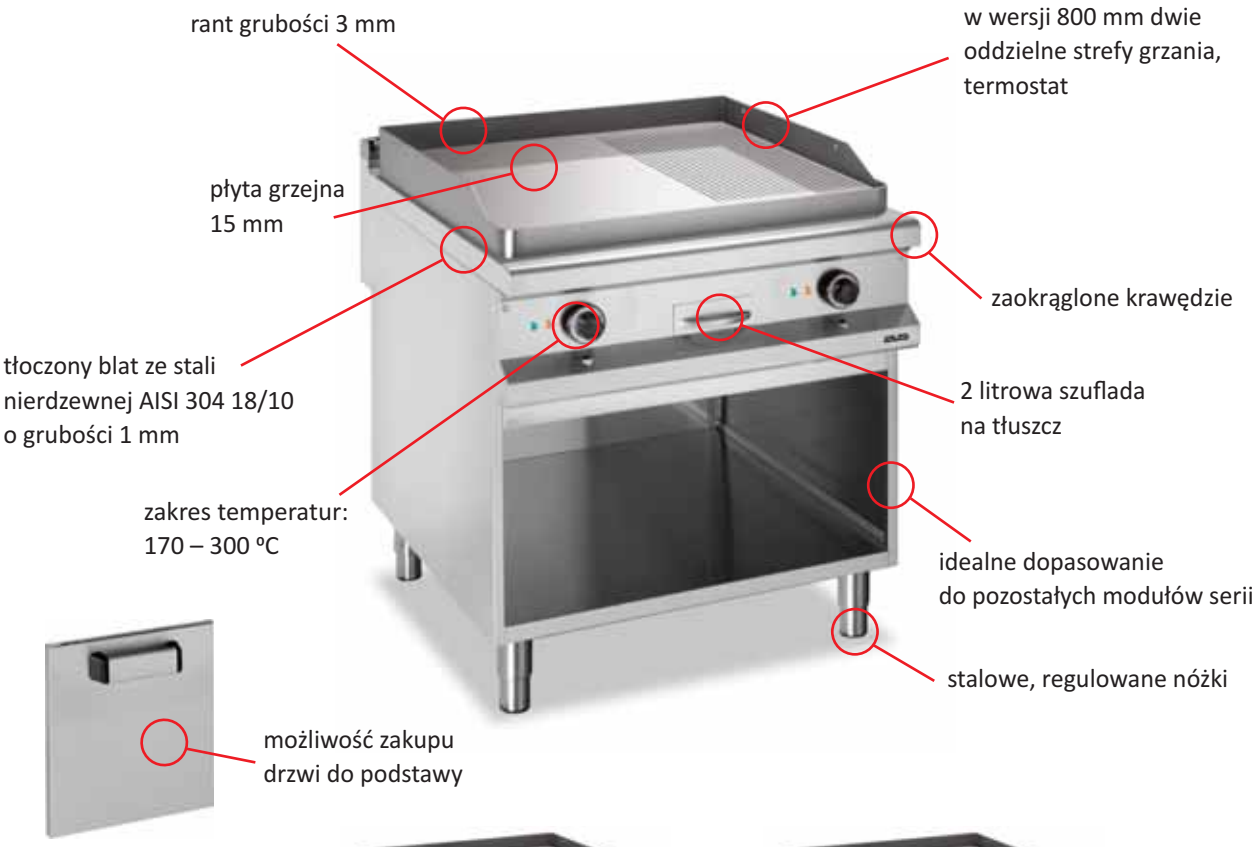
M900

Płyty grillowe – Linia 900
na podstawie z trzech stron zamkniętej, elektryczne



model	EFT408 L/LC	EFT408 R
płyta gładka	○	
płyta ryflowana		○
płyta chromowana	○	
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm
wymiary płyty	375x710 mm	375x710 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	1x 6 kW
moc całkowita	6 kW	6 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	90 kg	90 kg
cena	8 999 PLN	8 199 PLN

na podstawie z trzech stron zamkniętej, elektryczne



model	EFT908 L/LC	EFT908 LR/LRC
płyta gładka	○	○
płyta ryflowana		○
płyta chromowana	○	○
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	725x710 mm	725x710 mm
ilość stref grzewczych	2x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	148 kg	148 kg
cena	12 799 PLN	13 999 PLN

Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce z trzech stron zamkniętej.

Niezawodność:

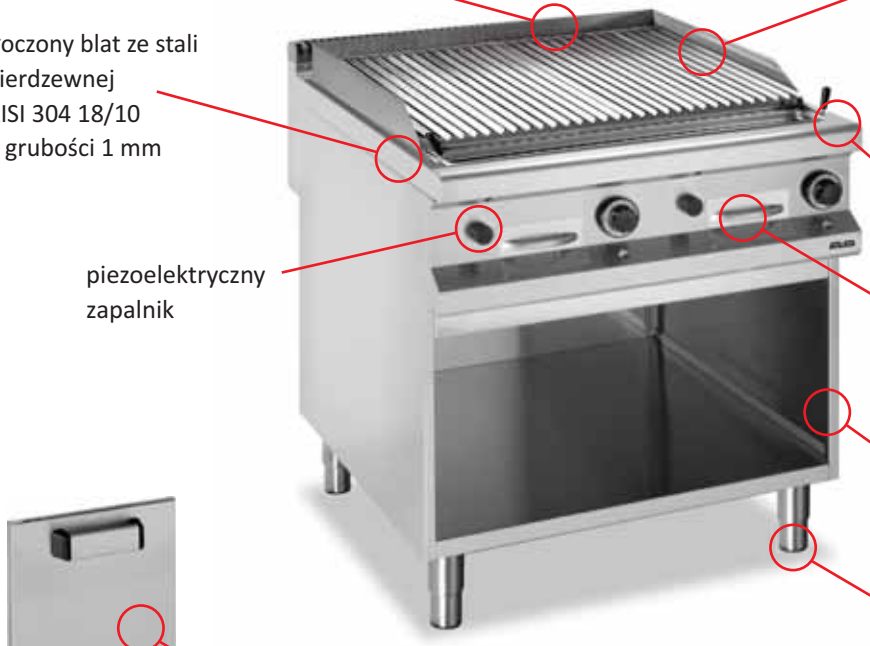
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Łatwość użytkowania i mycia:

- ruszt w kształcie „V“ idealny do opiekania mięs (ruszt w kształcie „O“ idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- regulowana wysokość rusztu w kilku poziomach
- wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na podstawie z trzech stron zamkniętej



możliwość zakupu drzwi do podstawy

model	GPL408	GPL908
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	410x600 mm	2x 410x600 mm
ilość stref	1	2
moc palników	1x 11 kW	2x 11 kW
moc całkowita	11 kW	22 kW
waga	65 kg	110 kg
cena	9 199 PLN	12 799 PLN

Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Niezawodność:
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- koszyki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

Łatwość użytkowania i mycia:
- kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- zapalacz piezoelektryczny

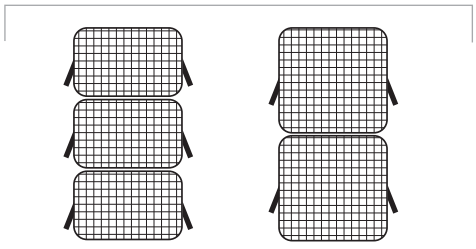
Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

Wysoka moc, higiena i niezawodność

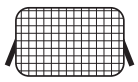
wanna 40 litrów



3x A800104 2x A800105

na szafce, gazowe i elektryczne

model	GC408/SC	GC9082V/SC	EC408/SC	EC9082V/SC
typ	gazowe	gazowe	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x305x(H)275 mm	510x305x(H)275 mm	510x305x(H)275 mm	510x305x(H)275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 + 40 l	40 l	40 + 40 l
moc	14 kW	14 + 14 kW	9 kW	9 + 9 kW
napięcie	–	–	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	70 kg	120 kg	70 kg	120 kg
cena	9 999 PLN	15 999 PLN	9 999 PLN	15 999 PLN

		
model	**A800104**	**A800105**
akcesoria	kosz	kosz
wymiary	160x290x212 mm	240x290x215 mm
wysokość	230 mm	230 mm
cena	259 PLN	229 PLN

Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

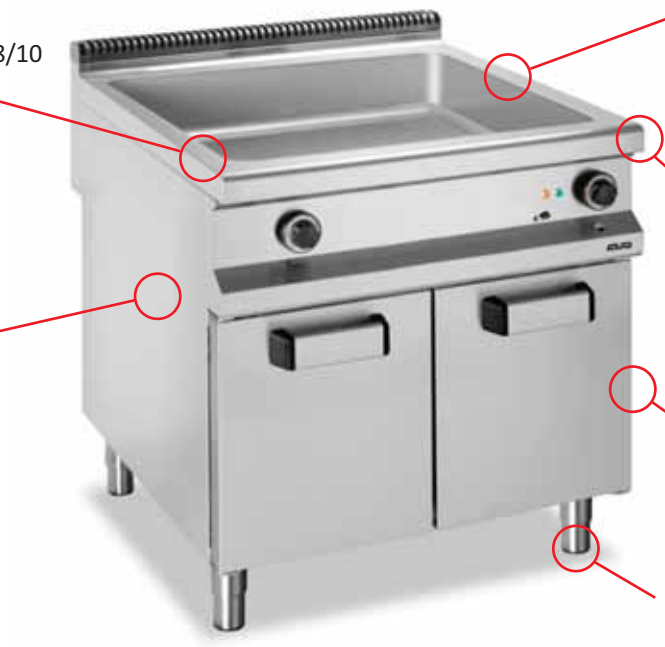
Niezawodność:

- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- połowa modułu 1xGN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

Wysoka moc, higiena i niezawodność

na szafce, elektryczne



model	EBM408	EBM908
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x690x(H)160 mm	630x690x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 8/3	GN 8/3
moc elektryczna	2,5 kW	6 kW
napięcie	230 V, 1N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	60 kg	90 kg
cena	6 999 PLN	8 999 PLN

Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:
- stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- wykończenie Scotch Brite
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm, lub ze stali miękkiej
- ręczne przechylanie za pomocą korbki
- wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- w celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 ^{0}C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 ^{0}C)

Wysoka moc, higiena i niezawodność

gazowe i elektryczne

model	GBR	GBRVI	EBR	EBRVI
wymiary	900x900x(H)850 mm	900x900x(H)850 mm	900x900x(H)850 mm	900x900x(H)850 mm
wymiary wanny	820x610x(H)200 mm	820x610x(H)200 mm	820x610x(H)200 mm	820x610x(H)200 mm
pow. gotowania	80 dm^3	80 dm^3	80 dm^3	80 dm^3
wanna	stal miękka	AIS 304 18/10	stal miękka	AIS 304 18/10
pojemność wanny	80 l	80 l	80 l	80 l
moc palników	20 kW	20 kW	–	–
moc elektryczna	0,05 kW	0,05 kW	12 kW	12 kW
napięcie	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	176 kg	176 kg	176 kg	176 kg
cena	19 599 PLN	20 999 PLN	19 599 PLN	20 999 PLN

Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Niezawodność:

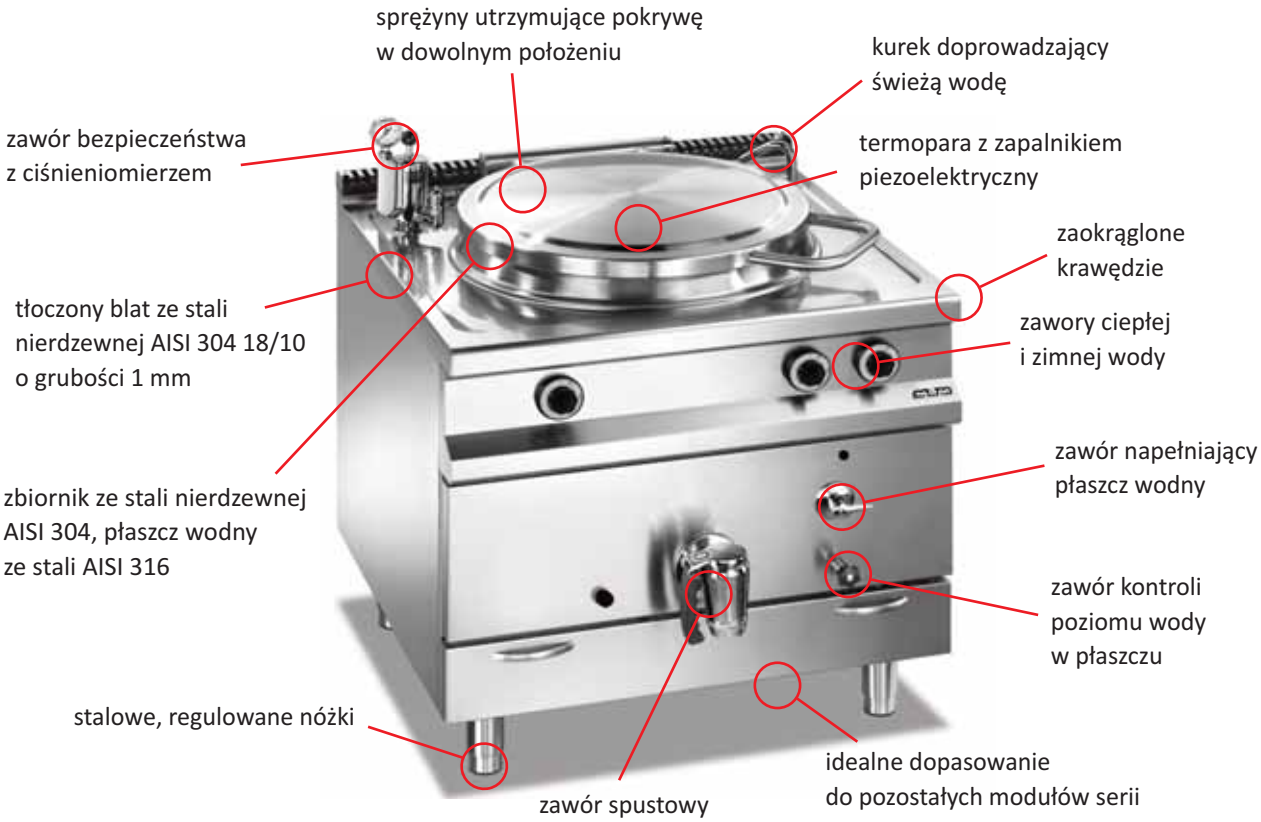
- blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego.
Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Wysoka moc, higiena i niezawodność

gazowe



model	G100l	G150l
wymiary	900x900x(H)850 mm	900x900x(H)850 mm
wymiary kotła	Ø 600x(H)420 mm	Ø 600x(H)520 mm
pojemność kotła	100 l	150 l
ogrzewanie pośrednie	○	○
moc palników	24 kW	24 kW
waga	170 kg	175 kg
cena	18 999 PLN	22 999 PLN

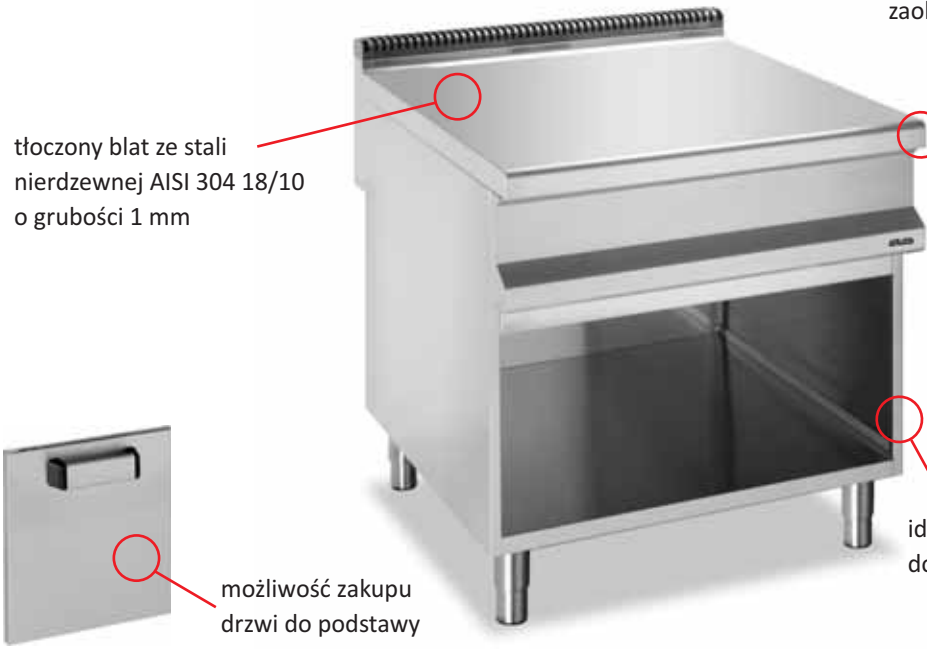
M900

Kotły warzelne – Linia 900
elektryczne

model	E100I	E150I
wymiary	900x900x(H)850 mm	900x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø 600x(H)420 mm	Ø 600x(H)520 mm
pojemność kotła	100 l	150 l
ogrzewanie pośrednie	○	○
moc	14,4 kW	14,4 kW
napięcie	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
waga	165 kg	175 kg
cena	19 999 PLN	19 999 PLN

Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



możliwość montażu z prawej lub lewej strony

model	N408	N408C z szufladą	N908	A980002
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	390x50x(H)470 mm
waga	65 kg	70 kg	108 kg	
cena	3 599 PLN	4 199 PLN	4 499 PLN	599 PLN

Regionalny dystrybutor

Wyłączny importer

w Polsce

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Dział Handlowy: tel.: +48 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16
www.hendi.pl

Dane w niniejszym dokumencie nie są wiążące. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia. Firma Hendi Polska nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.