



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Blue Line Serie

Hochwertige Grillplatten und Fritteusen, einfache Handhabe und leicht zu reinigen.





Ausgelegt für Langlebigkeit

Grillplatten und Fritteusen Blue Line

Die neuen Hendi Blue Line Grillplatten und Fritteusen wurden speziell für Ihre Anforderungen entwickelt. Sie sind zuverlässig, robust und leicht zu reinigen. Durch Verwendung von hochwertigen Materialien und Komponenten liefern Ihnen diese Grillplatten und Fritteusen konstante Ergebnisse auf die sie sich jahrelang verlassen können. Sie bieten eine einfache und effektive Bedienoberfläche. Durch die abnehmbaren Komponenten ist eine gründliche und einfache Reinigung möglich. Die Serie Hendi Blue Line garantiert Ihnen eine jahrelange hohe Qualität.



Blue Line Fritteusen

Die HENDI Blue Line Fritteusen sind sehr leistungsstark, dies führt zu kürzeren Aufheiz- und Frittierzeiten. Das Gehäuse ist aus Chromstahl gefertigt. Alle Fritteusen werden mit einem entnehmbaren rostfreien Edelstahl-Frittierkorb, einem demontierbaren Heizelement, Ölwanne aus Edelstahl und Deckel aus Chromstahl geliefert. Der Frittierkorb besitzt einen langen und isolierten Griff.

Das Heizelement ist abnehmbar und schaltet automatisch ab, sobald es entfernt wird. Die Anzeigelampe zeigt an, wenn das Heizelement im Betrieb ist. Die Temperatur kann bis auf 190°C eingestellt werden und das Sicherheitsthermostat schützt die Fritteuse gegen Überhitzung. Der Überhitzungsschutz ist mit einer Reset-Funktion ausgestattet.



FRITTEUSEN BLUE LINE

- 4 liter
230V / 3000 W
217x400x(H)290 mm
Art.nr.: 205808

- 6 liter
230V / 3300 W
265x430x(H)290 mm
Art.nr.: 205815

- 8 liter
230V / 3500 W
265x430x(H)345 mm
Art.nr.: 205822



Durch abnehmbare Komponenten wird die Reinigung um ein vielfaches vereinfacht.



- 2 x 4 liter
230V / 2 x 3000 W
470x420x(H)330 mm
Art.nr.: 205846

- 2 x 8 liter
230V / 2 x 3500 W
550x430x(H)345 mm
Art.nr.: 205839



Blue Line Grillplatten

Die HENDI Blue Line Grillplatten eignen sich ideal für die Zubereitung gesunder Grillspeisen, wie zum Beispiel Fisch-, Fleisch-, Gemüsegerichte, Rührei etc. Im Unterschied zu den traditionellen Holzkohlegrills geben die Grillplatten keinen toxischen Rauch ab.

Die Grillplatten verfügen über ein hochwertiges Edelstahlgehäuse, einer 9mm leicht zu reinigenden hartverchromten Grillplatte und extra hohem Spritzrand. Die entnehmbare Fettlade erleichtert die Reinigung. Zur Wahl stehen verschiedene Varianten der Grillfläche. Die Füße sind aus Anti-Rutschmaterial gefertigt.

Das stufenlose Thermostat ist bis auf 300°C regelbar und verfügt über einen Überhitzungsschutz, für den Dauerbetrieb geeignet. Ein-/Ausschalter ist mit einer integrierten Anzeigelampe ausgestattet.



GRILLPLATTE BLUE LINE

- Grillplatte 2/3 glatt, 1/3 gerillt - 2 unabhängige Heizzonen, 2 Kontrolleuchten
230V / 3500 W
720x460x(H)230 mm
Art.nr: 203163



- Grillplatte glatt
230V / 2000 W
450x300x(H)225 mm
Art.nr.: 203125



- Grillplatte glatt
230V / 2400 W
550x380x(H)240 mm
Art.nr.: 203149



- Grillplatte gerillt
230V / 2400 W
550x380x(H)240 mm
Art.nr.: 203170



- Grillplatte 1/2 glatt, 1/2 gerillt
230V / 2400 W
550x380x(H)240 mm
Art.nr.: 203156





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, Niederlande
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Polen
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Österreich
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Rumänien
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: + 852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi auf internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment