



Slow cooking

Köstliche, einfache & effiziente Küche mit den Hendi Slow Cooking Produkten.



Holen Sie das meiste aus Slow Cooking heraus

Die Sous Vide Garmethode

Mit dem Hendi Sous-Vide System ist es möglich, köstliches Essen in einer Qualität zuzubereiten, welche mit einer anderen Garmethode nicht erreicht werden kann. Essen kann Stunden oder sogar Tage vor dem Verzehr vorbereitet werden. Sous Vide ist eine der effizientesten Methoden die Vorzüge von schonendem Garen auszureizen. Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und integrieren Sie ein Sous-Vide System in Ihren Küchenalltag.



Sous Vide Garen hat mehrere Vorteile. Sie können alles damit zubereiten: Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Früchte, Sie müssen lediglich die richtige Temperatur einstellen und das Sous-Vide Gerät macht die Arbeit für Sie. Die konstante, niedrige Temperatur sorgt dafür, dass das Essen gleichmäßig gegart wird und nichts schief gehen kann, solange die Temperatur im Produkt gehalten wird. Durch

die Vakuumverpackung bleiben die natürlichen Aromen und Säfte im Gargut enthalten, das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Geschmack und Konsistenz. Das Essen kann bis zum Servieren im Sous-Vide System gegart werden, dies für Stunden oder sogar Tage: all das ohne an Qualität zu verlieren. Selbst beste Fleischstücke können so noch weiter veredelt werden.



Vakuumverpackung

Unter normalen Umständen verliert Essen durch den Einfluss von Sauerstoff früher oder später rasch an Qualität. Mit Vakuumverpackung gehört dies der Vergangenheit an: Essen trocknet nicht aus, behält länger seinen Geschmack und seine natürliche Farbe. Vakuumverpacktes Fleisch wird in 10 Minuten mariniert (anstatt mindestens 5 Stunden), da Kräuter und Marinaden durch Druck des Vakuums leichter vom Fleisch aufgenommen werden.

Eine Vakuum-Verpackungsgerät ist notwendig für Slow Cooking in jedem Sous Vide System. Eine Vakuumverpackung kann mit wiedererschließbaren Vakuumbeuteln, einer externen Vakuumverpackungsmaschine (nicht für Flüssigkeiten geeignet) oder ein Vakuumkammer-Verpackungsgerät erzielt werden.

Vorteile von Slow Cooking mit dem Hendi Sous Vide System

- Geschmack, Aromen und Farbe werden erhalten.
- Fleisch kann schnell unter Vakuum mariniert werden.
- Lebensmittel können einfach und gleichmäßig zubereitet werden.
- Der Gar-/Auftau-/Aufwärmvorgang benötigt nur minimale Beobachtung.
- Die Lagerzeit von Nahrungsmitteln kann deutlich verlängert werden.
- Die Lebensmittel verlieren nur minimal an Volumen.
- Fertig gegarte Lebensmittel können jederzeit serviert werden.
- Das System ist optimal zur Vorbereitung von Speisen außerhalb von Spitzenzeiten.
- Sous-Vide ist geeignet für Einzelportionen wie auch für größere Mengen.

HENDI SOUS VIDE SYSTEM



- Gleichbleibend hohe Qualität der Garergebnisse
- Präzisionsthermostat einstellbar von 45 bis 95 °C (in 0,1°C Schritten)
- Gehäuse komplett aus Chromstahl
- Inkl. 6 Edelstahleinsätzen und einem Deckel mit Entlüftungsventil

- | | |
|---|---|
| • GN 1/1 20 litre
600x330x(H)300 mm
230V / 600W
225448 | • GN 2/3 13 litre
363x335x(H)290 mm
230V / 400W
225264 |
|---|---|





Die Bequemlichkeit des Sous Vide Kochverfahren

In ein paar einfachen Schritten kann jeder ein köstliches Gericht zubereiten.

- 1 Das Fleisch zubereiten/vorbereiten.
- 2 Geben Sie die Portion in einen Vakuumbbeutel und Kräuter und/oder Marinade hinzu.
- 3 Bauen Sie die Vakuum-Verpackungsgerät auf und vakuumieren Sie damit das Fleisch.
- 4 Befüllen Sie das Hendi Sous Vide System mit ausreichend Wasser.
- 5 Geben Sie den gefüllten Vakuumbbeutel in das Sous Vide System und dafür vorgesehene, individuell verstellbare Fächer. Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch vollständig unter Wasser liegt.
- 6 Stellen Sie die Mindestzeit und Temperatur ein.
- 7 Schließen Sie den Deckel.
- 8 Wenn das Fleisch fertig gekocht ist, lassen Sie zuerst den Dampf mit Hilfe des Entlüftungsventils entweichen bevor Sie den Deckel öffnen.
- 9 Nun können Sie das Fleisch noch so bearbeiten, wie Sie es wünschen oder für den späteren Gebrauch abkühlen/einfrieren.
- 10 Um eine braune, knusprige Kruste zu bekommen, braten Sie das Fleisch kurz bei hoher Temperatur an. Dafür können Sie eine Nano Keramikpfanne, einen Grill, Teppanyaki oder Aquagrill verwenden.



Sous Vide Rezepte

Rindfiletsteak

Vakuumieren Sie 180 Gramm Steak gemeinsam mit etwas Salz, Pfeffer und frischen Kräutern wie Thymian oder Rosmarin. Garen Sie das Fleisch bei 55° für eine Stunde im Sous Vide. Wenn das Filet fertig ist, nehmen Sie es heraus und braten es an beiden Seiten in einer heißen Pfanne oder einem Grill an, um dem Filet eine schöne knusprige

Kruste zu verleihen. Schmecken

Sie es mit Kräutern und Öl

ab, wie zum Beispiel:

Olivenöl, getrocknete

Chilliflocken, getrocknete

Kräuter oder Salz.



Entenbrust

Schneiden Sie die Haut einer 180 Gramm Entenbrust mehrmals ein und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Vakuumieren Sie die Entenbrust gemeinsam mit einem Zweig Rosmarin und einem Teelöffel Olivenöl. Garen Sie das Fleisch bei 63,5° für 2,5 Stunden im

Sous Vide. Wenn die Entenbrust fertig ist,

nehmen Sie sie heraus und braten sie

an beiden Seiten in einer

heißen Pfanne an (mit

der Hautseite zuerst).



Dorsch

Vakuumieren Sie 180 Gramm Dorsch gemeinsam mit etwas Zitronenschale, Salz und weißem Pfeffer. Garen Sie den Fisch bei 50,5° für 15 Minuten im Sous Vide. Wenn der Fisch fertig ist, nehmen Sie ihn

heraus. Nehmen Sie einen Flambierbrenner und

braten Sie die Haut des Fisches

damit scharf an, bis sie

sich leicht verfärbt.



ZIELTEMPERATUREN

Rindfleisch – leicht angebraten bis gegart 49°C bis 65°C

Schweinefleisch – halbgar bis gegart 56,5°C bis 80°C

Lamm – halbgar bis gegart 56,5°C bis 60°C

Geflügel – halbgar bis gegart 63,5°C bis 80°C

Vermerk: Bei den folgenden Lebensmittel ist es wichtig die Höchsttemperatur einzuhalten, da sie leicht verkochen!

Fisch – leicht angebraten bis halbgar 49°C bis 60°C

Gemüse/Früchte 84°C bis 87°C

Eier – roh bis gegart 63,5°C bis 75°C

Hinweis: Rohe oder nicht pasteurisierte Lebensmittel dürfen Menschen mit einem empfindlichen Magen nicht angeboten werden.

Im Internet finden Sie Anleitungen, um Sous Vide auf unterschiedliche Weise für die Lebensmittel keimfrei zu machen und Bakterien abzutöten. Halten Sie sich immer an die HACCP-Vorschriften!

Gargut	Dicke	Temperatur	Stunden min	Stunden max
Rindfleisch				
leicht angebraten	25 mm	49°C	1	2
halbgar	25 mm	52°C	2	10
gar	50 mm	min. 55°C	4	12
Rindfleisch, Schweinefleisch oder Lamm				
Rippertl	50 mm	70°C bis 80°C	24	72
Filet	25 mm	min. 56,5°C	2	24
Geflügel				
Huhn ausgelöst	25 mm	63,5°C oder höher	2	8
Huhn mit Knochen	50 mm	63,5°C oder höher	3	8
Geflügel	70 mm	71°C oder höher	6	8
Fisch und Meeresfrüchte				
weißer Fisch	25 mm max.	55°C	20 Minuten	40 Minuten
fetthaltiger Fisch	35 mm max.	50°C	30 Minuten	50 Minuten
Hummer	55 mm max.	60°C	40 Minuten	50 Minuten
Muscheln	30 mm max.	52°C	30 Minuten	45 Minuten
Schrimps	große	55°C	20 Minuten	35 Minuten
Gemüse				
festes Gemüse	60 mm max.	83°C	0,5	2,5
weiches Gemüse	40 mm max.	82°C	0,5	1
Eier vom Huhn mit und ohne Schale				
weichgekocht		63,5°C	45 Minuten	1,5
hartgekocht		71°C	45 Minuten	1,5
gerührt		75°C	20 Minuten	20 Minuten



Vielfache Lösungen in einem System

Niedertemperaturofen

Mit dem Hendi Niedertemperaturofen erhalten Sie mehrere Systeme in einem. Das Gerät ist für langsames Garen entwickelt worden, ist jedoch auch perfekt für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, bis zum Servieren oder Wiedererwärmen von frischen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln geeignet. Der Prozess dafür kann sehr genau adjustiert und kontrolliert werden, um immer wieder die erwünschten Resultate zu erzielen.



Mit dem Hendi Niedertemperaturofen kann man Lebensmittel zubereiten, sie bis zum Servieren aufbewahren oder wiedererwärmen. Mit der präzisen Temperaturkontrolle, dem integrierten Kerntemperaturfühler und den regulierbaren Entlüftungsventilen kann man den Garprozess sehr präzise kontrollieren und steuern. Der Niedertemperaturofen ist ein essentielles Gerät für die Zubereitung von

Fleisch, Geflügel und Fisch. Wenn man die Lebensmittel sehr langsam und bei niedriger Temperatur gart, bleiben der natürliche Saft und die Nährstoffe erhalten, die Lebensmittel erhalten eine weichere Struktur und behalten den vollen Geschmack. Das Gargut verliert nur rund 10% seines Gewichtes bei einem langsamen Garprozess, was zu einer effizienteren Lebensmittelverwendung führt.



Der Niedertemperaturofen kann für einen langsamen Garprozess, sowie für die Aufbewahrung der Lebensmittel bis zum Servieren verwendet werden. Sie können damit Ihre Lebensmittel zu Ihren gewünschten Ergebnissen zubereiten. Geben Sie dazu das Gargut in den Ofen, geben Sie den Kerntemperaturfühler hinzu und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und das Gargut wird über viele Stunden zum Servieren bereit gehalten. Der Ofen verfügt über 2 Entlüftungsventile, welche dazu dienen das Gargut im richtigen und gewünschten Zustand aufzubewahren. Wenn Sie beide Entlüftungsventile geschlossen halten, bleibt das Gargut feucht. Wenn eines der Entlüftungsventile geöffnet wird, entlässt der Ofen Dampf. Wenn beide Entlüftungsventile geöffnet werden, bleibt das Gargut knusprig (auch gebratene Lebensmittel).

Der Niedertemperaturofen kann auch für das Wiedererwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Geben Sie dafür die gekühlten oder tiefgefrorenen Lebensmitteln in den Ofen, stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Lebensmittel, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie werden einen Geschmack erhalten, als wären die Lebensmittel gerade gekocht worden.

Vorteile des langsamen Garprozesses mit dem Hendi Niedertemperaturofen:

- Der natürliche Saft und Geschmack bleiben erhalten und das Fleisch wird sehr weich.
- Die Lebensmittel können im Voraus zubereitet und bis zum Servieren im gewünschten Zustand bereit gehalten werden.
- Nur minimale Beobachtung während des Gar- und Wiedererwärmungsprozess notwendig.
- Minimaler Verlust des Volumens des Gargutes.
- Das Essen kann direkt vom Ofen heraus angerichtet und serviert werden.
- Dank der Tragegriffe kann der Ofen leicht transportiert werden, wodurch er sich sehr gut für Catering und Buffets eignet.
- Das Gargut kann über einen längeren Zeitraum zur gleichen hochwertigen Qualität serviert werden (kein Qualitätsverlust über einen längeren Zeitraum).

HENDI NIEDERTEMPERATUR-OFEN



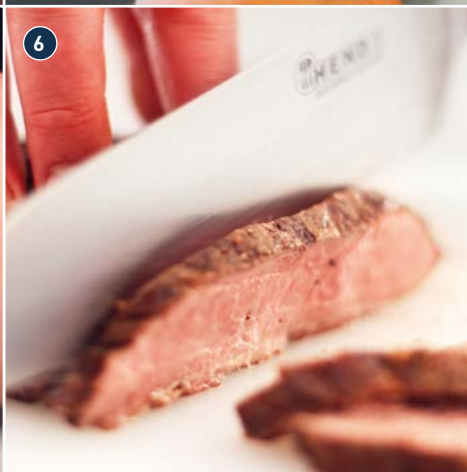
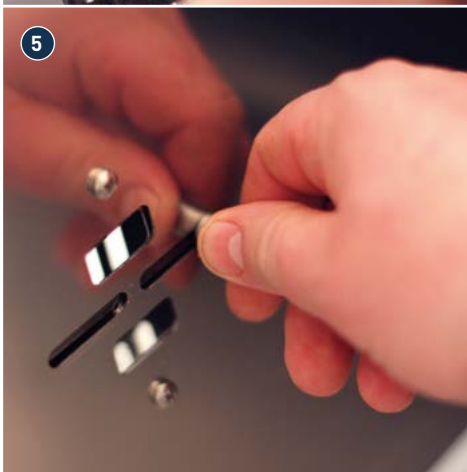
- Mit separat einstellbarem Kerntemperaturfühler
- Mit seitlichen Griffmulden und leicht zu reinigenden Türdichtungen
- Der Garraum wird von allen 4 Seiten beheizt um die bestmögliche Wärmeverteilung zu gewährleisten
- Zusätzliche Isolierung für höchste Energieeffizienz
- Temperatur einstellbar in 1° C Grad Schritten – Garraum 0° - 120°C, Kerntemperaturfühler 0° - 100°C
- Die Türe wird rechtsseitig eingehängt ausgeliefert, kann aber sehr schnell linksseitig ummontiert werden.
- Mit Edelstahlbehälter und Halterungen, welche sowohl für Gastronorm 1/1 als auch für Bäckereinorm 600x400 cm geeignet sind, mit 3 Einschubmöglichkeiten

495x690x(H)415 mm

230V / 1200W

Art.nr.: 225479





Die Vorteile eines Niedertemperaturofens

Der Niedertemperaturofen kann auf vielfältige Weise eingesetzt werden, jedoch wurde er ursprünglich für den langsamen Garprozess entwickelt. In einigen einfachen Schritten kann jeder köstliche Gerichte damit zubereiten.

- 1 Geben Sie Kräuter und Gewürze hinzu.
- 2 Braten Sie das Gargut auf allen Seiten solange scharf an, bis die gewünschte Röste erreicht und die Feuchtigkeit eingeschlossen ist.
- 3 Stecken Sie das Kerntemperaturmessgerät in das Gargut und geben Sie es in den Ofen. Versichern Sie sich, dass das Kerntemperaturmessgerät keinen Knochen oder den Behälter berührt.
- 4 Stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein und lassen Sie das Gargut langsam bis zur Perfektion garen. Eine Faustregel beim Verwenden des Niedertemperaturofens ist, die Temperatur 10°C höher als die gewünschte Kerntemperatur einzustellen. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, ändern Sie die Temperatur im Garraum auf die Kerntemperatur um ein Übergaren zu verhindern.
- 5 Öffnen oder schließen Sie die Entlüftungsventile. Wenn Sie beide Entlüftungsventile geschlossen halten, bleibt das Gargut feucht, wenn eines der Entlüftungsventile geöffnet wird, entlässt der Ofen Dampf, wenn beide Entlüftungsventile geöffnet werden, bleibt das Gargut knusprig.
- 6 Bei der richtigen Temperatur kann das Gargut solange im Ofen bleiben, bis man bereit ist es zu servieren.



FÜR DAS CATERING ENTWICKELT

Der Hendi Niedertemperaturofen kann auf vielfältige Weise eingesetzt werden, wie zum Beispiel: für den langsamen Garprozess, zur Aufbewahrung, bis man das Gargut serviert oder zum Wiedererwärmen von Lebensmitteln. Daher ist der Niedertemperaturofen perfekt für Caterer geeignet. Unser Designteam hat das berücksichtigt und daher verfügt der Niedertemperaturofen über ein paar Eigenschaften, die den Transport, das Aufstellen und das Arbeiten mit dem Niedertemperaturofen zu einem Vergnügen machen.



ZIELTEMPERATUREN

Eine Faustregel beim Verwenden des Niedertemperaturofens ist, die Temperatur 10°C höher als die gewünschte Kerntemperatur einzustellen. Höhere Temperaturen können zum Beschleunigen des Garprozesses verwendet werden – dies kann jedoch zu ungleichmäßig gegarten oder verkochten Lebensmitteln führen.

Halten Sie sich immer an die HACCP-Vorschriften!

Gargut	Ofentemperatur	Kerntemperatur
Rindfleisch		
Rostbraten leicht angebraten	58°C	48°C
halbgar	65°C	55°C
Entrecote leicht gegart	65°C	55°C
Kalbsschnitzel	60°C	50°C
Wild		
Wildschwein	72°C	62°C
Schwein		
Filet	72°C	62°C
Frikandeau	65°C	55°C
Roulade	65°C	55°C
Geflügel		
	75°C	65°C
Fisch		
Verschiedene Fischarten	70°C	70°C
Dorschfilet	60°C	60°C



VAKUUM KAMMER VERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

Entwickelt zur Verpackung von Lebensmitteln und technischen Produkten. Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl 304 gefertigt. Die große Aussparung im Boden (exklusiv bei Model 975251) und die Wölbung im Deckel ermöglichen das Vakuumieren von großen Lebensmitteln. Klarsichtdeckel aus verschleißarmen Material für eine lange Lebensdauer, erlaubt den Verpackungsprozess visuell zu kontrollieren. V-förmige Dichtung für bestmögliche Vakuumiererergebnisse. Digitales Bedienfeld. Benutzerfreundliche Bedienweise. Automatische Funktionsweise. Einstellbare Schweißzeit. Druckanzeige. Pumpenleistung: 167 l/min, 975275: 333 l/min.

975251	Schweißleiste 260 mm	330x480x(H)360 mm	230V	370 W
975268	Schweißleiste 300 mm	370x480x(H)435 mm	230V	370 W
975275	Schweißleiste 350 mm	425x560x(H)460 mm	230V	750 W



VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE KITCHEN LINE



Gehäuse und Kammer aus hochwertigem Edelstahl. Durchsichtiger Deckel aus ABS zur Kontrolle des Vakuumierprozesses. Für den Professionellen Gebrauch. Vakuumzeit und Vakuumiergrad einstellbar. Digitales Display. Leistung der Pumpe: 77l/min. Kammerabmessungen: 350x300x(H)110mm. Stärke der Schweißnaht: 3.5mm. Gewicht: 24.4kg.

975398 Schweißleiste 295 mm 429x359x(H)345 mm 230V 630 W



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE PROFI LINE

Edelstahlgehäuse. Professionelle Pumpe und Unterdruckmesser. 2 Programme: Automatischer Betrieb oder manuell einstellbarer Vakuumiergrad. Digitales Display. Einstellbare Vakuumierzeit. Schweißleiste Teflonbeschichtet. Pumpenleistung: 20 L/min., 970447: 40 L/min. Nur geeignet für strukturierte Vakuumbbeutel.

Schweißleiste 350 mm
370x280x(H)170 mm
230V / 250 W
970362

Schweißleiste 400 mm
420x280x(H)170 mm
230V / 270 W
970430

Schweißleiste 500 mm
520x280x(H)170 mm
230V / 350 W
970447



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE BUDGET LINE

Gehäuse aus ABS. 2 wählbare Schweißzeiten. Geeignet zur Verwendung von Vakuumbbeutelrollen. Nur für den Gebrauch mit Strukturbeuteln bis 310 mm. Mit Schnellschweiß Modus, um das Auslaufen von Flüssigkeiten zu verhindern. Die am Deckel angebrachte Schweißleiste erleichtert die Reinigung des Geräts. Hoher Bedienkomfort dank der geringen Geräusentwicklung. Stärke der Schweißnaht: 2.0 mm Leistung der Pumpe: 11l/Min. Gewicht: 1.74 kg

975350 390x160x(H)92 mm 230V 110 W



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE KITCHEN LINE FÜR VAKUUMBEUTELROLLEN



Verwendbar mit Beutelrollenhalter 970638 (nicht im Lieferumfang enthalten.) Digitalanzeige für Vakuumier- und Schweißgrad. Das Vakuum kann mit einem kontinuierlichem sowie pulsierenden Modus erzeugt werden. Energiesparende Automatische Abschaltung nach 10 Minuten. Danke der 5mm breiten Schweißleiste wird ein sehr hoher Dichtheitsgrad erreicht. Dank der hohen Leistung der Schweißleiste wird die Schweißzeit auf 2-3 Sekunden reduziert. Regelbare Schweißzeit. Hochleistungs - Doppelpumpe: 16L/Min. Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Robuster und ergonomischer Trage-/Deckelgriff. Nur zur Verwendung von strukturierten Beuteln bis maximal 400 mm breit. Gewicht: 6,9 kg.

975374 490x260x(H)145 mm 230V 650 W



HALTERUNG FÜR VAKUUMROLLEN FÜR 975374 VAKUUMMASCHINE



Gehäuse aus ABS. Kann an der Vakuummaschine Kitchen Line 975374 angebracht werden, aber auch als Stand-Alone verwendet werden. Ausgestattet mit einem austauschbarem Messer, zum exakten Abschneiden der Beutel. Innenabmessungen: 412x101x(H)101mm. Geeignet für Rollen bis maximal: \varnothing 100x400mm. Mit transparenten Polycarbonate Deckel.

970638 487x122x(H)107 mm



VAKUUMBEUTEL



2-Schicht Beutel. Die Polyetyleninnenschicht garantiert Lebensmitteltauglichkeit. Die Polyethylen Außenschicht macht den Beutel resistent gegen Löcher oder Risse. Dicke: 65 µm.

970607	100 Stück	140x200 mm
970386	100 Stück	160x230 mm
970614	100 Stück	200x300 mm
970393	100 Stück	250x350 mm
970621	100 Stück	300x400 mm



VAKUUM KOCHBEUTEL



Ideal geeignet Gebrauch in Kombination mit Hendi Sous-vide Geräten. 2-Schicht Beutel. Die Polyetyleninnenschicht garantiert Lebensmitteltauglichkeit. Die Polyethylen Außenschicht macht den Beutel resistent gegen Löcher oder Risse. Dicke: 52 µm.

970676	100 Stück	140x200 mm
970652	100 Stück	160x230 mm
970683	100 Stück	200x300 mm
970669	100 Stück	250x350 mm
970690	100 Stück	300x400 mm



VAKUUM KOCHBEUTEL, GEPRÄGT



Aus 3-Schicht Material. Innen- und Aussenseite aus lebensmittelechtem Polyethylen. Die Nylonmittelschicht garantiert Luftdichtheit. Die Polyethylen Außenschicht macht den Beutel resistent gegen Löcher oder Risse. Spezielle prägung für optimalen Luftablass, für bestmögliches Vakuum. Mit Anti-UV Filter. Dicke: 105 µm.

971017	100 Stück	150x250 mm
971048	100 Stück	150x400 mm
971024	100 Stück	200x300 mm
971055	100 Stück	250x350 mm
971031	100 Stück	300x400 mm



VAKUUM KOCHBEUTEL ROLLE, GEPRÄGT



Aus 3-Schicht Material. Innen- und Aussenseite aus lebensmittelechtem Polyethylen. Die Nylonmittelschicht garantiert Luftdichtheit. Die Polyethylen Außenschicht macht den Beutel resistent gegen Löcher oder Risse. Spezielle prägung für optimalen Luftablass, für bestmögliches Vakuum. Mit Anti-UV Filter. Sie können die Beutel individuell auf Ihre benötigte Größe zuschneiden. Dicke: 105 µm. Haltbar bei +70° für bis zu 2 Stunden. Empfohlene Lagerdauer bei -40°C bis +40°C: 10 Tage.

971062	Verpackt pro 2 Stück	200x6000 mm
971079	Verpackt pro 2 Stück	300x6000 mm





H E N D I
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. Ecaterina Teodoroiu nr. 38, Parc Industrial Ramoss
Halele 23-24, Brasov 500450, 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