



HENDI

Tools for Chefs

NEW



VHC

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

UNIQ

Collection designed by Robert Bronwasser

De UNIQ-collectie is een selectie van producten voor de moderne buffet-, catering-, restaurant- en hotelbranche. Bekroonde collectie ontworpen door de Nederlandse ontwerper Robert Bronwasser. Het combineert hedendaags design met vakmanschap van de hoogste kwaliteit. Tijdloos kleurenpalet dat de presentatie van gerechten en dranken op buffetten compleet maakt. De unieke constructie en aandacht voor detail maken het tot een opvallende toevoeging aan ieder buffet.



HENDI UNIQ

Behuizing gemaakt van hittebestendig polypropyleen.

Verwarmingselement gemaakt van 18/8 roestvast staal en geplaatst in het waterreservoir voor efficiënte warmteoverdracht.

Deksel van gehard glas met geïsoleerde handgreep, lepeluitsparing en aluminium scharnier.

Geïntegreerde kaarthouder op het deksel voor naamkaarten.

Digitaal bedieningspaneel met display dat de werktijd, ingestelde temperatuur en werkelijke temperatuur weergeeft.

Het ontwerp van het tweedelige deksel vermindert het warmteverlies bij het openen, terwijl optimale hygiënische omstandigheden behouden blijven.

De laatste temperatuurinstelling wordt opgeslagen in het geheugen en telkens bij het inschakelen van het apparaat automatisch geselecteerd.

De temperatuur kan worden ingesteld van 35 tot 85°C in stappen van 1°C. Niet bedoeld om te koken, alleen om warm te houden.



SOEPKETEL UNIQ

Verwijderbaar soeppot van 8 liter gemaakt van 18/8 roestvast staal, eenvoudig te reinigen.

Het waterreservoir is voorzien van een max. vullijn, die ≈1,5L aangeeft.

code	kleur	V	W	mm
860526	Zwart	220-240	500	ø365x(H)325
860533	Wit	220-240	500	ø365x(H)325
860540	Groen	220-240	500	ø365x(H)325
860557	Beige	220-240	500	ø365x(H)325
860571	Rood	220-240	500	ø365x(H)325

CHAFING DISH UNIQ

Uitneembare GN1/1 container (H)100 mm gemaakt van 18/8 roestvast staal, eenvoudig te reinigen.

Het waterreservoir is voorzien van een max. vullijn, die ≈4L aangeeft.

code	kleur	V	W	mm
470411	Zwart	220-240	700	607x402x(H)245
470428	Wit	220-240	700	607x402x(H)245
470435	Groen	220-240	700	607x402x(H)245
470442	Beige	220-240	700	607x402x(H)245
470459	Rood	220-240	700	607x402x(H)245

JUICERS UNIQ

Behuizing gemaakt van polypropyleen.

Drankencontainer gemaakt van ABS.

Verwijderbare roestvast stalen koelbuis.

Magnetische lekbak gemaakt van polypropyleen, met een geperforeerde roestvrijstalen inzet.

Unieke non-drip kraan.

Maximale cuphoogte: 120 mm.

Etikethouder voor drankidentificatie.

Door de transparante behuizing kan het vloeistofniveau eenvoudig worden gecontroleerd.

Verkrijgbaar in 2 capaciteiten: 4 en 8 liter.

Snelle montage en demontage voor eenvoudig hygiëneonderhoud.



code	kleur	liters	mm
425008	Zwart	4	315x211x(H)431
425022	Geel	4	315x211x(H)431
425046	Wit	4	315x211x(H)431
425015	Zwart	8	318x216x(H)532
425039	Geel	8	318x216x(H)532
425053	Wit	8	318x216x(H)532

KOELDISPLAY UNIQ

Behuizing gemaakt van duurzaam polypropyleen.

De transparante ABS-deksel maakt het mogelijk gerechten te kiezen zonder het deksel op te tillen.

Flip-top deksel kan tot 90 graden geopend worden.

Handige handgreep voor het openen van het deksel.

Inclusief een GN 1/1 roestvaststalen tray en een met gel gevuld koelelement.

Uitsparing in de behuizing maakt het eenvoudig om de tray vast te pakken en te verwijderen.

Geschikt voor gerechten die gekoeld bewaard moeten worden.

Snelle en eenvoudige montage en demontage voor eenvoudig hygiëneonderhoud.

- + Effectieve koeling – Wordt geleverd met een GN 1/1 tray en een koelelement om voedsel langer vers te houden.
- + Modern design – Een strakke, functionele look die de presentatie op elk buffet of uitgiftepunt versterkt.
- + Verkrijgbaar in 4 kleuren: zwart, groen, beige en wit.



code	kleur	mm
871904	Zwart	593x389x(H)147
871928	Groen	593x389x(H)147
871911	Wit	593x389x(H)147
871935	Beige	593x389x(H)147

KOELDISPLAY MET ROLLTOP “DUO” UNIQ

Behuizing gemaakt van ABS.

Transparante rolltop-deksel van PET maakt het mogelijk om voedsel te kiezen zonder het deksel op te tillen.

Het deksel kan tot 90 graden worden geopend.

Handige handgreep voor het openen van het deksel.

Inclusief roestvaststalen trays (400x300 mm) en met gel gevulde koelelementen.

Uitsparing in de behuizing maakt het eenvoudig om de tray vast te pakken en te verwijderen.

Geschikt voor gerechten die een lagere temperatuur vereisen.

Snelle montage en demontage zorgen voor eenvoudig hygiëneonderhoud.

- + Enkele “Duo” bevat: 1 tray, 2 met gel gevulde koelelementen en 1 display met rolltop.
- + Dubbele “Duo” bevat: 2 trays, 4 met gel gevulde koelelementen en 2 displays met rolltop.
- + Verkrijgbaar in 4 kleuren: zwart, groen, beige.



code	model	kleur	mm
871805	Enkele	Zwart	460x355x(H)220
871942	Enkele	Beige	460x355x(H)220
871966	Enkele	Groen	460x355x(H)220
871812	Dubbele	Zwart	480x355x(H)480
871959	Dubbele	Beige	480x355x(H)480
871973	Dubbele	Groen	480x355x(H)480

TIMELESS MODERN UNIQ



Meet CombiTurbo

Meet in °C en °F

Intuïtief 7,8"
touchscreen

Beschikbaar in 6 talen: Engels, Frans,
Duits, Italiaans, Spaans, Vereenvoudigd
Chinees en Traditioneel Chinees

ECO-modusinstellingen

USB-poort voor snelle
import en update van
recepten - maximaal 1024
recepten, met elk 6 fasen

Behuizing van
gepoedercoat
koolstofstaal

Geen ventilatieaansluiting
vereist

Kamerafmetingen:
313x340x(H)173mm

Temperatuurbereik: 93-275°C
Magnetron: 0-100%
Convectie: 20-100%
Hete-luchtimpingement: in 10
niveaus



3 TECHNOLOGIEËN. 1 DOEL: BLIKSEMSNELLE RESULTATEN



Magnetron

Directe verhitting, kortere baktijd



Convectie

Zorgt voor een betere bruining



Air impingement

Beter roosteren en een mooiere bruining

→ 40 cm ←



HIGH-SPEED OVEN COMBITURBO

Behuizing gemaakt van robuust gepoedercoat koolstofstaal.

3 verwarmingstechnologieën: magnetron, convectie, air impingement
Temperatuurbereik: 93 – 275 °C.

Nauwkeurige vermogensaanpassing:

- Magnetron: 0–100% (in stappen van 10%)
- Convectie: 20–100% (in stappen van 10%)

Geen ventilatieaansluiting vereist

Intuïtief 7,8" touchscreen.

Programmeren voor maximaal 1024 recepten, elk met maximaal 6 fasen.

Timer tot 10 minuten per fase.

USB-poort – snelle import en updates van recepten.

Temperatuur in °C en °F.

De ECO-modusfunctie helpt energie te besparen wanneer de oven is ingeschakeld maar niet aan het bakken is.

6 talen beschikbaar: Engels, Frans, Duits, Italiaans, Spaans, Vereenvoudigd Chinees en Traditioneel Chinees.

Kamerafmelingen: 313x(H)173 mm.

Inbegrepen accessoires:

- Pizzasteen: geschikt voor het bakken van pizza, focaccia, ovenschotels of brood. Het absorbeert en verdeelt de warmte gelijkmatig, voor een knapperige basis en perfect gebakken resultaten.

code	V	W	mm
281277	230	3000	402x735x(H)608

ACCESSORIES INCLUDED:



Pizzasteen: geschikt voor het bakken van pizza, focaccia, ovenschotels of brood. Het absorbeert en verdeelt de warmte gelijkmatig, voor een knapperige basis en perfect gebakken resultaten.



Bakplaten met anti-aanbaklaag: voorkomt dat voedsel blijft plakken, maakt schoonmaken gemakkelijker en is ideaal voor het bereiden van gefrituurde gerechten zonder dat er olie nodig is.



Bakplaat met anti-aanbaklaag: voor universeel bakken en opwarmen van verschillende soorten gerechten. angt sappen en vet op, terwijl de antiaanbaklaag zorgt voor makkelijk schoonmaken.



Geperforeerde bakplaat met anti-aanbaklaag: ontworpen voor producten met een hoger vocht- of vetgehalte. De perforaties zorgen voor vrije circulatie van hete lucht, wat gelijkmatige bereiding en een krokante afwerking garandeert.



Rack: essentieel voor gebruik, geschikt voor alle soorten bereidingen.



Roestvaststalen spatel: bestand tegen hoge temperaturen en intensief gebruik. Maakt het veilig plaatsen en verwijderen van voedsel mogelijk, een onmisbaar hulpmiddel in de keuken.



Vork voor het optillen van de bodem: om te helpen bij het verwijderen van de ovenbodem.

H100S

MET VOCHTINJECTIE



HETELUCHTOVEN

Behuizing van roestvast staal.

Verwijderbare cool-touch deur met dubbel glas.

Gedeeltelijk geëmailleerde kamer met binnenverlichting.

Verwarming door middel van 2 verwarmingselementen en 2 ventilatoren.



HETELUCHTOVEN MET VOCHTINJECTIE H100S

Directe bevochtiging, handmatig bedienbaar met een knop.

Watertoevoer aan de achterzijde, aan te sluiten op de waterleiding.

code	V	W	mm
229873	230	3500	699x608x(H)550
237151		Onderstel	



Geschikt voor 4x GN 1/1-bakplaten

Temperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C.

Timer: 0-120 min.

Geschikt voor 4x GN 1/1 trays.

Afstand tussen de geleiders is 75 mm.

Geleverd met GN 1/1 tray van 65 mm diep en GN 1/1 rooster.



HETELUCHTOVEN H100

code	V	W	mm
229880	230	3500	699x608x(H)550
237151		Onderstel	



Model H100S met directe stoominjectie voor betere vochtretentie en gelijkmatig garen



Verwijderbare deur voor eenvoudige reiniging



Koel blijvende buitenkant dankzij dubbel glas voor extra veiligheid

Blackbolt PRO



PLANETARY MIXER BLACKBOLT PRO

Behuizing gemaakt van gegoten aluminium.

Kom van roestvast staal.

Handvat met siliconencoating voor een stevige grip.

Robuuste constructie voor stabiele werking.

Stille motor in combinatie met duurzaamheid voor langdurig gebruik.

Door het koelsysteem kan het apparaat tot 60 minuten lang

ononderbroken werken.

11 snelheidsinstellingen.

Timerfunctie.

Vier vooraf ingestelde programma's: deeg, sponscake, slagroom

kloppen, eieren kloppen.

Bescherming tegen oververhitting.

Capaciteit: 7 liter.

- Bloem: 0,2-1,5 kg.

- Eiwit: 2-20.

- Slagroom: 150-1.500 ml.

- Verse room: 0,1-2 l.

Inclusief accessoires:

- Roestvaststalen (18/8) garde, spatel en kneedhaak

- Spatel met PA (polyamide/nylon) siliconen rand

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Ontworpen conform de eisen van de Machinerichtlijn (MD).

De microschakelaar zorgt ervoor dat hij alleen werkt als de kom correct op zijn plaats zit.

Vaste transparante komafdekking met een veilig ingrediëntinzetstuk dat is ontworpen om beknelling van vingers te voorkomen.

Langzame start: de planetaire mixer verhoogt geleidelijk de snelheid wanneer deze wordt ingeschakeld, waardoor een soepele overgang naar optimale mengprestaties wordt gegarandeerd.

code	liters	V	W	mm
221150	7	220-240	800	470x263x(H)413

V-SNAAR

Efficiënte krachttransmissie.

Geschikt voor intensief dagelijks gebruik.



AANDRIJVING

Uiterst stevig, gemaakt van roestvast staal. Garandeert een gelijkmatige planeetbeweging en een soepele overgang naar de gewenste snelheid.



BEHUIZING

Stevig en stijlvol, gemaakt van hoogwaardig aluminium.

11 STANDEN

De standen zijn moeiteloos verstelbaar via een draaiknop. Snelheid kan geleidelijk verhoogd worden.

KOM, 7 LITER

Gemaakt van 18/8 roestvast staal en uitgerust met een antislip, gecoat handvat. Capaciteit voor maximaal 1,5 kg bloem, 2-20 eiwitten, 150-1500 ml slagroom of 0,1-2,0 liter verse room.

BEDIENINGSPANEEL

- Goed leesbaar
- Timer

4 PROGRAMMA'S:

- Langzaam (stand 1-6)
- Standaard (stand 1-8)
- Zacht (stand 1-9)
- Snel (stand 1-11)

DEKSEL MET VULOOPENING

Maakt het eenvoudig om ingrediënten toe te voegen tijdens het gebruik. Het deksel is stevig bevestigd aan de mengarm voor een veiliger gebruik.



FRITEUSES PROFI LINE

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.

Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.

Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.

Bovenop de apparaten bevindt zich de overzichtelijke bediening met controlelampjes voor de temperatuur.

Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.

Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.

Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

- + Gemaakt van 18/0 roestvast staal
- + Bescherming tegen oververhitting
- + Eenvoudig te lezen, intuïtief bedieningspaneel
- + Hoge output
- + Lange koel blijvende handgreep

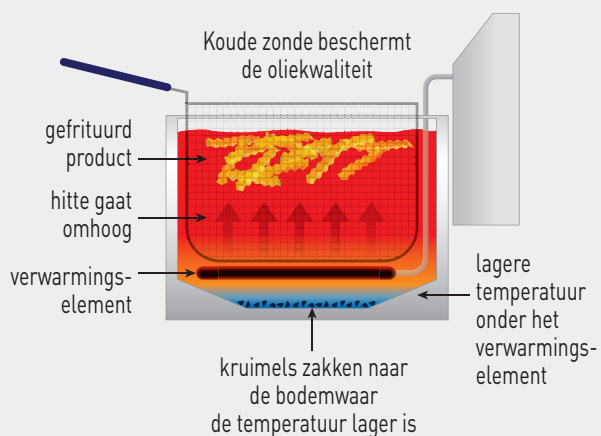


FRITEUSE - 8 LITER

code	liters	V	W	mm
207208	8	230	3500	305x460x(H)369

FRITEUSE - 2 X 8 L

code	liters	V	W	mm
207307	2x8L	230	7000	605x460x(H)369



FRITEUSES PROFI LINE DIGITAAL

De Profi Line serie tafelfriteuses wordt vervaardigd van 18/0 roestvast staal.

Element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.

Oliecontainer met V-vormige bodem voor een optimale koude zone, verhoogt de levensduur van de olie.

Overzichtelijk digitaal bedieningspaneel met temperatuur- en timerfunctie.

Maximaalthermostaat met reset-functie voorkomt oververhitting.

Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt deze modellen tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.

Alle friteuses zijn inclusief frituurmandje(s) en deksel(s).

- + Gemaakt van 18/0 roestvast staal
- + Bescherming tegen oververhitting
- + Eenvoudig te lezen, intuïtief bedieningspaneel
- + Hoge output
- + Lange koel blijvende handgreep

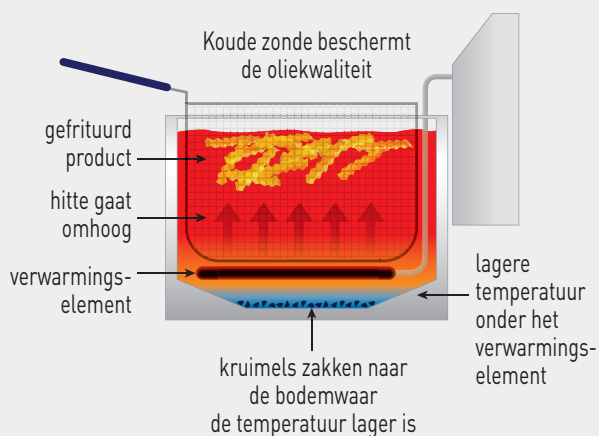


FRITEUSE MET AFTAPKRAAN DIGITAAL - 8 L

code	liters	V	W	mm
207369	8	230	3500	305x515x(H)345

FRITEUSE MET AFTAPKRAAN DIGITAAL - 2 X 8 L

code	liters	V	W	mm
207376	2x8L	230	7000	605x515x(H)350



FRITEUSES KITCHEN LINE

Behuizing en olietank van roestvast staal.

Voorzien van een uitneembaar element met uitschakelfunctie bij het verwijderen.

De vetpan is eveneens uitneembaar wat het reinigen vergemakkelijkt.

Overzichtelijke bediening met controlelampje voor de temperatuur.

Temperatuur instelbaar tot 190°C.

Een maximaalthermostaat zorgt voor de beveiliging tegen oververhitting welke middels de reset knop aan de onderzijde van het elementdeel weer is in te schakelen.

Een frituurmand met een extra lange handgreep maakt dit model tot een prettig apparaat voor intensief gebruik.

Koude zone beschermt de oliekwiteit.

Inclusief frituurmandje en deksel.

- + Instelbaar tot 190°C
- + Uitneembaar verwarmingselement
- + Uitneembare vetpan

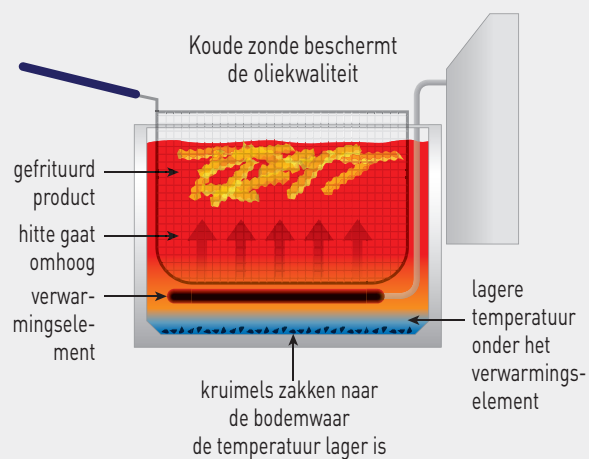


FRITEUSE - 6 L

code	liters	V	W	mm
205815	600	230	3300	265x430x(H)290

FRITEUSE - 8 L

code	liters	V	W	mm
205822	8	230	3500	265x430x(H)345



BAIN-MARIE HENDI RANGER

Verwarmingssysteem met een warmtemat.

Dit zorgt voor 20% energiebesparing in vergelijking met traditionele oplossingen, evenals een gelijkmatige temperatuurverdeling.

Behuizing en waterreservoir van roestvast staal.

Bied plek aan 1 GN 1/1 container met max. 150 mm hoogte.

Ook geschikt voor combinaties van kleinere GN containers, zoals 2x GN 1/2 of 3x GN 1/3.

Temperatuurbereik: van 30 °C tot 85 °C.

Temperatuur geregeld met een knop – 6 verwarmingsniveaus.

Uitgerust met een thermostaat en indicatielampje.

Waterreservoir met min. en max. waterniveau indicatoren.

Bescherming tegen oververhitting.

Waterdichtheid: IPX3.

- + Geavanceerd verwarmingselement: bespaart 20% energie en verdeelt de temperatuur snel
- + Vermogen geregeld met een draaiknop
- + Thermostaat met indicatielampje voor extra gemak
- + Oververhittingsbeveiliging zorgt voor een veilige werking
- + Ruimte voor een GN 1/1-container of kleinere GN-combinaties



RANGER BAIN-MARIE

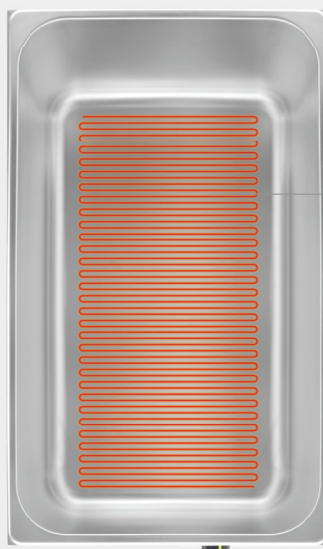
GN-bakken zijn niet bij de set inbegrepen.

code	V	W	mm
238905	230	1000	574x334x(H)241

RANGER BAIN-MARIE MET AFVOERKRAAN

GN-bakken zijn niet bij de set inbegrepen.

code	V	W	mm
238912	230	1000	576x334x(H)241



Verwarmingssysteem met een warmtemat. Dit zorgt voor 20% energiebesparing in vergelijking met traditionele oplossingen, evenals een gelijkmatige temperatuurverdeling.



MAGNETRON MET GRILL 1000 W / 25 L

Behuizing en interieur gemaakt van roestvast staal, met keramische kamer vloer.

Eenvoudig af te lezen bedieningspaneel.

Eenvoudige bediening met één knop, insteltijd van 15 s tot 6 min.

De roterende magnetronantenne onderin zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de energie.

Ingebouwd luchtfilter ter bescherming tegen vet en stof.

Deur met venster voor het observeren van de voortgang in het verlichte interieur van de magnetron.

Strakke vergrendeling; gemakkelijk openen - geen vergrendelingsmechanisme.

Kamer interieur:

- afmetingen 327x346x(H)200, inhoud 25 l.
- makkelijk schoon te maken.
- het breken van borden wordt voorkomen dankzij de afgeronde randen.
- keramische bodem.

Multifunctioneel gebruik:

- ontdooien.
- 6 voorgestelde tijdprogramma's voor het bereiden van geselecteerde gerechten/dranken.
- het einde van de kookcyclus wordt aangegeven door een alarm.

Magnetronvermogen: 1000 W.

Geschikt voor ronde (tot ø320 mm) en rechthoekige borden.

Maximale insteltijd: 6 minuten.

Voorzien van een kabel met een geaarde stekker.

Gewicht: 15,1 kg.

- + Voor het snel opwarmen van gerechten
- + Hoog vermogen - 1000 W en 25 L inhoud
- + Behuizing en interieur gemaakt van roestvast staal
- + Roterende magnetronantenne onderin - voor gelijkmatige verdeling van de warmte
- + Geschikt voor ronde en rechthoekige borden



HETELUCHTOVEN H90

Roestvast stalen behuizing, deur met dubbele beglazing.

Cool touch deur kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging.

Binnenzijde is gedeeltelijk geëmailleerd en heeft verlichting.

Verwarming door middel van twee verwarmingselementen en 2 ventilatoren.

Temperatuur instelbaar van 50 °C tot 300 °C.

Timer instelbaar van 0 tot 120 minuten.

Er passen 4 trays in de oven, afstand tussen de trays is 70 mm.

Wordt geleverd inclusief 4 trays (438x315 mm).

- + Roestvast stalen behuizing met geëmailleerd binnenkant
- + 2 ingebouwde ventilatoren zorgen voor snel en gelijkmatig bakken
- + Inclusief 4 aluminium trays - oven kan onmiddellijk na het uitpakken worden gebruikt
- + Timer instelbaar van 0 tot 120 minuten
- + Cool touch deur kan verwijderd worden voor eenvoudige reiniging

code	V	W	mm
227060	230	2670	595x595x(H)570



BAKPLAAT PROFI LINE

Roestvaststalen behuizing.

De hard verchroomde bakplaat (9mm) vergemakkelijkt het schoonmaken.

Met afneembare vetopvangbak en hoge spatranden.

Temperatuur traploos instelbaar tot 300°C.

Grill oppervlak 518x328 mm, geheel glad.

Maximaalbeveiliging.

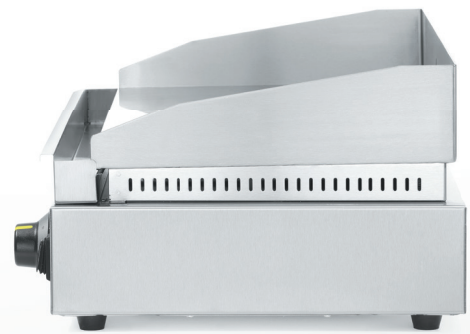
Geschikt voor continu gebruik.

Aan-/uitschakelaar met indicatielampje.

Antislip pootjes.

- + Grillt tot 300°C
- + 518x328 mm glad grill oppervlak

9 MM
DIK HARD
VERCHROOMDE
BAKPLAAT
MAKKELIJK TE
REINIGEN



code	V	W	mm
203149	230	2400	550x455x(H)244

CONTACTGRILL "PANINI"

Perfect voor het grillen en verwarmen van brood, stukken vlees, worstjes, groenten, enz.

Geëmailleerde gietijzeren bakplaten, eenvoudig te reinigen en onderhouden.

Behuizing gemaakt van 18/10 roestvast staal garandeert duurzaamheid.

Krachtige verwarmingselementen verwarmen de grillplaten snel.

De temperatuur kan continu worden ingesteld met behulp van de thermostaat, van 0°C tot 300 °C.

Grilloppervlak 340x230 mm.

Geheel geribd.

Ventilatie openingen beschermen de grill tegen oververhitting.

Onderste grill voorzien van achter- en zijranden en een uitneembare lekbak, voor eenvoudiger schoonmaken.

Til het bovenste rooster op met de hittebestendige handgreep

en vergrendel het in elke positie dankzij het veermechanisme.

Uitgerust met netstroomschakelaar met geïntegreerd indicatorlicht,

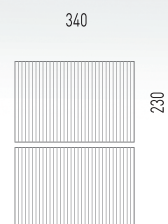
voorverwarmingslamp en 1,7 m stroomkabel met geaarde stekker.

Rubberen voetjes verminderen onbedoelde bewegingen tijdens het gebruik.

De set bevat een reinigingsborstel voor de grill.

code	V	W	mm
263655	230	2200	432x396x(H)214

- + Grillt tot 300°C
- + Met afneembare vetopvangbak
- + Inclusief reinigingsborstel





design by
Robert Bronwasser



RECHARGEABLE
BATTERY



S.S.
stainless steel



- + 6 snelheden
- + Staafmixer werkt alleen als de knop wordt ingedrukt
- + Voor containers en pannen met een inhoud van 1 tot 8 liter

- + Slimme drukfunctie: soepele verandering van de snelheid met één vinger
- + Volledige controle over het blendproces
- + Handig in gebruik – draadloos en oplaadbaar, werkt tot 30 minuten op een volledig opgeladen batterij
- + Afneembare mixstaaf

HENDI BLEND STAAFMIXER

Ontworpen voor koks door Robert Bronwasser.
ABS plastic behuizing en een roestvast stalen schacht.
Roestvast stalen kruisvormig mes met titanium coating.
Krachtige 250W motor, 6 snelheden met LCD display.
Maximum snelheid 13500 tpm.
Geschikt voor het verwerken van 1 tot 8 liter.

code	V	W	mm
222157	230	250	ø71x(H)450

DRAADLOZE STAAFMIXER SMART PRESSURE

Gemaakt van gesatineerd roestvast staal en ABS.
Afneembare mixstaaf met een S-vormig blad.
Slimme drukfunctie: hoe harder de knop wordt ingedrukt, hoe sneller het mes draait – traploze snelheidsaanpassing zorgt voor een betere controle over het mengproces.
5 versnellingen: van 11.000 tpm (versnelling 1) tot 16.000 tpm (versnelling 5).
Draadloos en oplaadbaar – met ingebouwde batterij: 2000 mAh, 150 W, 7,4 V.
Geeft 4 acculaadniveaus aan (100-75-50-25%).
Gebruiksduur: tot 30 minuten wanneer volledig opgeladen.
Bescherming: na 3 seconden zonder activiteit wordt het mes vergrendeld.

code	mm
221419	ø65x(H)390

TOSTI APPARAAT

Roestvast stalen behuizing.

Tostitangen voorzien van geïsoleerde handgrepen van PF hars.

Linker- en rechterzone individueel te gebruiken.

Timer met alarm tot maximaal 8 minuten instelbaar.

Uitneembare kruimellade.

- + Verwarmingselementen van hoge kwaliteit
- + Uitneembare kruimellade
- + Met instelbare timers



code	V	W	mm
261163	230	1200	215x300x(H)27

TOSTI-APPARAAT MET 6 TOSTIKLEMMEN

Tosti-apparaat met 2 lagen en 6 tostiklemmen - roestvast staal.

Infrarood kwartsbuizen voor snelle verwarming, de maximale temperatuur kan binnen 30 seconden bereikt worden.

De buizen zijn binnen enkele seconden weer afgekoeld.

Schakelaar voor het selecteren van de verschillende warmteprogramma's.

Mechanische timer van 15 minuten met belletje.

6 tostiklemmen inbegrepen.

- + Inclusief 6 tostiklemmen
- + In 30 seconden kan je de maximale temperatuur bereiken



code	V	W	mm
262214	230	3000	450x390x(H)400

RIJSTKOKER MET STOOMFUNCTIE

De behuizing is gemaakt van roestvast staal.

Verwijderbare binnenpan gemaakt van aluminium met een anti-aanbaklaag, eenvoudig te reinigen.

Het scharnierende polypropyleen deksel is voorzien van een handige handgreep, luchtdichte pakking en ontluchtingsklep.

Het deksel sluit goed dankzij de geïntegreerde vergrendeling.

De geïntegreerde condensatieopvangbak voorkomt dat de werkplek nat wordt.

2 modi - koken en warm houden; na het koken gaat het apparaat in de warmhoudmodus.

Kan ook worden gebruikt om groenten te stomen met de meegeleverde stoommand.

Capaciteit: 10 scheppen droge rijst (15-20 porties gekookte rijst).

Inbegrepen: stoommand, rijstmaatbeker en lepel.

code	V	W	mm
240410	230	700	ø280x(H)285



Bekijk de video

- + Verwijderbare binnenpan met non-stick coating
- + Bereid 15-20 porties rijst per keer
- + Houdt de rijst warm na het koken
- + Zeer compleet: stoommand, maatbeker en rijstlepel inbegrepen
- + Met condensatieopvangbak



- + Houdt de soep op de gewenste serveertemperatuur 30-85°C
- + Eenvoudig te reinigen dankzij de verwijderbare soepcontainer en deksel
- + Eenvoudige temperatuurregeling met een draaiknop
- + Grote capaciteit, perfect voor buffetten en catering
- + Veilige bediening met oververhittingsbeveiliging en cool-touch handgreep

SOEPKETEL

Soepcontainer en deksel gemaakt van roestvast staal AISI 201.

Waterreservoir gemaakt van roestvast staal AISI 201.

Behuizing van metaal met zwarte poedercoating.

Deksel met een cool-touch handvat en een inkeping.

Temperatuurbereik: 30-85°C.

Bescherming tegen oververhitting bij 105°C.

Temperatuurregeling met een draaiknop – 5 niveaus.

Capaciteit: 8 L.

code	V	W	mm
262214	230	400	ø330x(H)363



INDUCTIEKOOKPLAAT MODEL 3500 D

Digitale instelling van vermogen, temperatuur en timer via aanraak-gevoelige toetsen.

Volledig roestvast stalen behuizing en hoogwaardig glaskeramiek.

Met eenvoudig te reinigen vetfilter en dubbele ventilator.

Geschikt voor pannen met een bodemmaat van minimaal ø140 mm tot ø280 mm.

In hoogte verstelbare voeten.

Toegestane maximale belasting van de kookplaat: 20 kg.

- + Geschikt voor pannen tot ø280 mm
- + Volledig roestvast stalen behuizing
- + Aanraak-gevoelige toetsen



code	V	W	mm
239711	230	3500	342x431x(H)116

INDUCTIEKOOKPLAAT MODEL 3500 M

Vermogen traploos regelbaar d.m.v. draaiknop.

Roestvast stalen behuizing.

Toegestane maximale belasting van de kookplaat: 20 kg.

Geschikt voor pannen met een bodemmaat van minimaal ø120 mm tot ø260 mm.

- + Maximale belasting: 20 kg
- + Geschikt voor pannen tot ø260 mm
- + Met draaiknop



code	V	W	mm
239780	230	3500	329x435x(H)106



- + Krachtige motor met 10 snelheden
- + Kan worden gebruikt voor het maken van vergruisd ijs
- + Eenvoudige snelheidsregeling met een draaiknop
- + Complete set met een stamper inbegrepen
- + De kan is ook geschikt voor hete ingrediënten, tot 90°C

BAR BLENDER

Handmatige, 10-staps snelheidsregeling met een knop. Motor met variabel toerental: 16.000 RPM – 24.800 RPM (zonder belasting).

Inbegrepen in de set: pusher gemaakt van polypropyleen voor dikkere ingrediënten.

code	V	W	mm
230718	230	1680	320x250x(H)532





- **VHC Hoofdkantoor** | Hendrik Ido Ambacht
- **VHC Jongens BV** | Oostzaan | Texel | Almere
- **VHC ActiFood BV** | Oosterwolde
- **VHC WaddenFood** | West-Terschelling
- **VHC Kreko Groep BV** | Moerdijk | Ede | Pijnacker | Echt | Goes
- **VHC Van der Star** | Ter Aar

