



**H E N D I**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

## LA TUA INDUZIONE È DIVENTATA GRANDE

Unico, veloce, flessibile e semplice per una cucina efficiente

*Made in  
Italy*

Patent Pending

made in Italy

nessun contatto tra  
contenitore ed induzione

induzione digitale da 3500 watt



*Marcellino*



**VERSATILE, PER ARROSTIRE ,  
FRIGGERE, CUOCERE PASTA,  
BRASARE ED ALTRO IN ECONOMIA  
DI CONSUMI E DI SPAZIO**

# NUOVO



*Made in  
Italy*

## POTENZA DI COTTURA CON HENDI

Hendi è orgogliosa di potervi presentare il nostro nuovo sistema di cottura mobile. Con il nostro fornello a induzione ed il sistema patentato Marcellino, dotato di un contenitore multifunzione da 23lt, sarete ancora più rapidi e flessibili in cucina nel catering ed in tantissime altre situazioni dove versatilità, efficienza, affidabilità, riduzione di ingombri ed economicità sono richiesti. **La vostra induzione da banco è ora diventata protagonista in cucina!** Non più interruzioni dovute al surriscaldamento, utilizzare una semplice induzione da banco



per cucinare grandi quantità e senza preoccuparsi di poter rimanere "in panne" è ora possibile! Con una rete elettrica da 230 volt, una presa di tipo Schuko ed il rivoluzionario sistema "Marcellino" sarete attrezzati per servire ai vostri ospiti qualsiasi pietanza con consumi ridottissimi di energia. Preparare spezzatini, arrostiti, risotti, zuppe, friggere o cuocere grandi quantità di pasta ovunque e con poche risorse energetiche oggi si può!

Marcellino è facilissimo da montare, smontare e riporre in poco spazio quando non si utilizza. È facile da trasportare. Marcellino ottimizza il vostro lavoro quotidiano ed è facile integrarlo nella vostra cucina.

### **Marcellino - Mobile**

È una struttura smontabile e pieghevole. Assicura una notevole stabilità del contenitore multifunzione di cottura, i suoi piedini regolabili in altezza e di materiale antiscivolo certificato per l'uso in ambiente alimentare, permettono di adattare "marcellino mobile" a qualsiasi piano di appoggio rendendo l'induzione sottostante sempre libera di essere spostata ed utilizzata per altre cotture. Smontato e ripiegato occupa pochissimo spazio rendendolo indispensabile per il catering e comunque sempre utile in ogni cucina dove gli spazi sono ridotti. Misure 425x425x180mm(H)

**CUCINA DIFFERENZIATA, BRASARE,  
ARROSTIRE, FRIGGERE, CUOCERE,  
GRIGLIARE E MOLTO ALTRO**

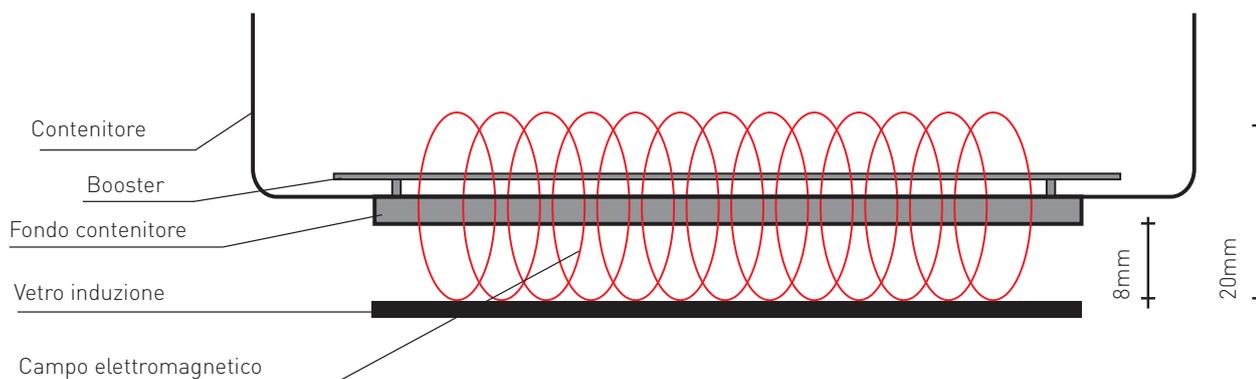
## Come funziona il nuovo Marcellino System brevettato?

In questa immagine è rappresentato l'innovativo sistema di cottura "Marcellino" che si può dire tanto semplice quanto efficace. Come si può notare il fondo del contenitore multifunzione di cui parleremo meglio in seguito, non si trova a diretto contatto della superficie bensì ne è distanziato di circa 1 centimetro. Basta questo a creare una "guarnizione termica" che impedisce al contenitore multifunzione di trasferire le alte temperature all'induzione sottostante, garantendo così una continuità di utilizzo illimitata. L'aria è infatti tra i migliori isolanti termici e "Marcellino" ne sfrutta per primo tale caratteristica nel campo della ristorazione. In molti si chiederanno a questo punto come possa funzionare l'induzione visto che il contenitore multifunzione non si trova a contatto della stessa! È presto spiegato: il campo elettromagnetico che si sviluppa al di sopra della induzione è di circa 2 cm di altezza, quindi tutto ciò che è costituito di acciaio magnetico e si trova al di sopra di questa zona viene investito dallo stesso e quindi surriscaldato, e le temperature elevate non vengono trasferite alla macchina. Risultato, l'induzione non soffre e non vi "pianta in asso"!



## TANTI VANTAGGI DI CUI APPROFITTARE

### LA TECNICA DI FUNZIONAMENTO DEL NUOVO MARCELLINO SYSTEM



## FRIGGERE

---



## PASTICCERIA

---



## BRASARE, ARROSTIRE, FRIGGERE, CUOCERE, GRIGLIARE E MOLTO ALTRO

---



## CUOCIPASTA

---



## I 10 VANTAGGI PIÚ GRANDI DEL MARCELLINO SYSTEM

- L'APPARECCHIO FUNZIONA A 230 Volt
- OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE ENERGETICHE
- RISPARMIO DI SPAZIO E POSSIBILITÀ DI UTILIZZARLO OVUNQUE
- OFFRE LA POSSIBILITÀ DI ALLESTIRE CON POCA SPESA CUCINE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI
- FACILE DA MONTARE, SMONTARE, TRASPORTARE E PULIRE PERCHÉ ENTRA IN LAVASTOVIGLIE
- INDISPENSABILE PER IL CATERING, UTILE IN CUCINA, COMODO IN PASTICCERIA
- CON IL CONTENITORE MULTIFUNZIONE DA 23lt SI POSSONO PREPARARE GRANDI QUANTITÀ
- PUÓ ESSERE UTILIZZATO SIA ALL'INTERNO CHE ALL'ESTERNO
- ECOLOGICO E AFFIDABILE



# FACILE DA MONTARE!

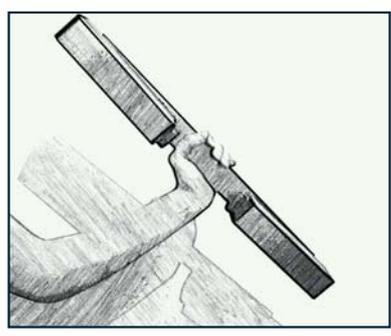


Abb. 1

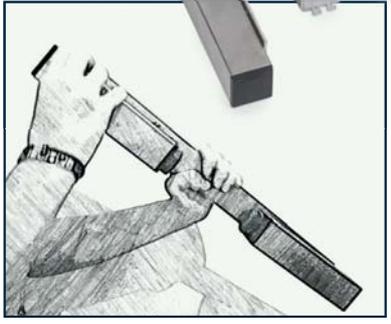


Abb. 2

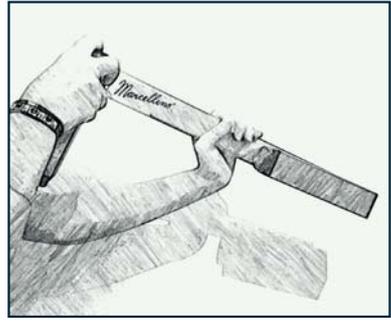


Abb. 3

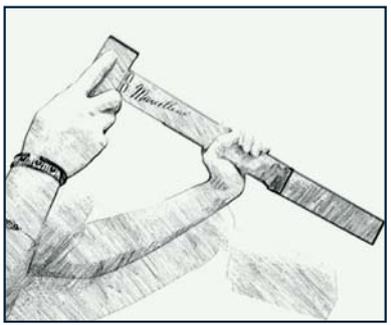


Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

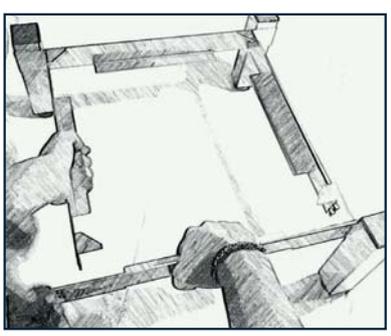


Abb. 8



## Marcellino – Basic

È una struttura non smontabile che funziona con lo stesso principio ("guarnizione d'aria"), questo modello è adattabile a più induzioni di pari caratteristiche. Dotato anch'esso di piedini antiscivolo (non regolabili) viene appoggiato direttamente sulla induzione e rendendosi solidale alla stessa, una volta inserito il contenitore multifunzione di cottura, sarà cura dell'utilizzatore far sí che la struttura completa sia perfettamente in piano. È costruito in acciaio inox AISI 304 dello spessore di 30/10.

Misure: 335x335x50mm(H)



## Marcellino – Booster

Il booster è un accessorio opzionale realizzato in acciaio inox AISI 430. Questa griglia inserita all'interno del contenitore multifunzione di cottura viene "investita" dal campo elettromagnetico generato dall'induzione ottenendo due vantaggi. Il primo consiste nel ridurre i tempi di raggiungimento delle temperature e come secondo effetto essa funge da "volano termico", assicura cioè una riserva di massa metallica calda che va a bilanciare la temperatura al momento dell'inserimento nel contenitore multifunzione di cibi freddi o surgelati. L'impegno energetico viene quindi sfruttato doppiamente.

Diametro: 280mm

Spessore: 3mm



## Marcellino – Everywhere

È l'opportunità economica di inserire una cucina polivalente in svariate situazioni (sala da pranzo, giardino, feste in villa ecc.) facilitata anche dal fatto che il mobile è montato su ruote girevoli delle quali due sono bloccanti. È un modulo carellato mono misura che può contenere due contenitori multifunzione di cottura al di sotto dei quali viene posta la piastra ad induzione (che funziona sempre con lo stesso principio "guarnizione d'aria"). La versatilità di tale sistema permette di realizzare in pochi metri lineari linee di cottura pronte a servire decine di ospiti. Le versioni sono tre, dando la possibilità di adattare "marcellino everywhere" alle diverse esigenze ambientali. Gli accessori opzionali come i paraspumi verticali o ad angolo, assicurano una maggiore igienicità laddove richiesta.

### FATEVI STUPIRE DALLA FLESSIBILITÀ DI MARCELLINO - EVERYWHERE!



Misure: 1200x700x850mm(h)



### MARCELLINO - MOBILE

- supporto pieghevole

Art.: 5521811

*Made in  
Italy*  
Patent



### MARCELLINO - BASIC

- supporto fisso
- Edeltahl AISI 304, Stärke 30/10.
- Misure: 335x335x50mm(h)

Art.: 5522016

*Made in  
Italy*  
Patent



### MARCELLINO - BOOSTER

- per Marcellino System
- Acciaio AISI 430
- Diametro: 280mm Spessore: 3mm

Art.: 5522017

*Made in  
Italy*  
Patent



### CESTELLO CUOCIPASTA DA 1/2 IN ACCIAIO INOX 304

- Misure: 308 x 150 x H/200 mm
- AISI: 304
- Alta qualità
- IMPORTANTE: SCIACQUARE BENE IN ACQUA NON SALATA DOPO L'USO

Art.: 5521835

*Made in  
Italy*



### CESTELLO CUOCIPASTA IN ACCIAIO INOX 304

- Misure: 140 x 140 x H/200 mm
- AISI: 304
- Alta qualità
- IMPORTANTE: SCIACQUARE BENE IN ACQUA NON SALATA DOPO L'USO

Art.: 5522085

*Made in  
Italy*



### CESTELLO CUOCIPASTA DA 1/6 IN ACCIAIO INOX 304

- Misure: 140 x 100 x H/200 mm
- AISI: 304
- Alta qualità
- IMPORTANTE: SCIACQUARE BENE IN ACQUA NON SALATA DOPO L'USO

Art.: 5521842

*Made in  
Italy*



### CESTELLO PER FRIGGERE 1/2 IN ACCIAIO CROMATO

- Misure: 290 x 145 x H/150 mm
- AISI: 304
- Alta qualità

Art.: 5521859

*Made in Italy*



### CESTELLO PER FRIGGERE 1/1 IN ACCIAIO CROMATO

- Misure: 295 x 300 x H/150 mm
- AISI: 304
- Alta qualità

Art.: 5521866

*Made in Italy*



### CONTENITORE MULTIFUNZIONE DI COTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304

- Con due maniglie a scomparsa e coperchio
- Capacità 23lt
- Fondo diametro 275mm adatto anche a induzione
- AISI: 304

Art.: 5521828

*Made in Italy*



### COVER

- favorisce il mantenimento della temperatura e protegge da eventuali scottature derivanti dal contatto con il contenitore multifunzione caldo
- Misure: 1440x170x15mm

Art.: 5522078

*Made in Italy*



### INDUZIONE MANUALE 3500 M

- Potenza regolabile con manopola
- Utilizzabile solo con padellame per induzione
- 230V / 3500W
- Misure: 327x425x(H)100

Art.: 239780



### INDUZIONE DIGITALE 3500 D

- Controllo digitale con 3 funzioni: potenza, timer e temperatura
- Utilizzabile solo con padellame per induzione
- 230V / 3500W

Art.: 239711



MARCELLINO TANTO SEMPLICE QUANTO RIVOLUZIONARIO CON LA SUA LEGGEREZZA TRASPORTABILITÀ E ROBUSTEZZA È IL NUOVO STRUMENTO POLIVALENTE PER CUCINARE LESSARE BOLLIRE BRASARE ARROSTIRE E FRIGGERE IN TOTALE SICUREZZA E SFRUTTANDO FINALMENTE APPENSO LA TUA PIASTRA A INDUZIONE, MAI PIÙ STAND BY DOVUTI ALLE ALTE TEMPERATURE RAGGIUNTE CON PADELLE O PENTOLE TRADIZIONALI MAI PIÙ UNA ATTREZZATURA " A METÀ". FINALMENTE IL MEGLIO DELLE APPARECCHIATURE PROFESSIONALI AD UN PREZZO "DOMESTICO" E CON DELLE DIMENSIONI VERAMENTE A PORTATA DI MANO, TRASPORTABILE, INTUITIVO, SICURO RISVEGLIA SIA LA VOGLIA DI CUCINARE LE RICETTE DELLA TRADIZIONE CHE IL DESIDERIO DI SPERIMENTARE, INNOVARE, MIGLIORARE LE PERFORMANCE DI CHIUNQUE LAVORI PER PREPARARE LE PIETANZE, TRATTORIA O RISTORANTE STELLATO CHE SIA

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
A-5112 Lamprechtshausen

T: +43 (6274) 200 10 0  
E: [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)  
[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)