



CATALOGUE 2019

RM GASTRO World-class kitchen solutions. For real professionals.

www.rmgastro.com

2019



We can guarantee top quality, superior treatment, high utility and aesthetic value our kitchens. Our products are designed and manufactured in our plant, which has been developing since 1998 in Veselí nad Lužnicí (CZ).



Charles Bridge • Prague

Our brands

We believe that good gastronomy deserves professional equipment, and satisfied customers in more than 50 countries from around the world agree with us. However, we don't rest on our laurels. Our R&D and Innovation Centre is constantly working to provide you with innovative products with a high utility value. Not just now, but in the future as well. We rely on qualified people from across all departments and positions. All these aspects combine in the products we offer under the RM and REDFOX brands. Let us to introduce them to you.

Small Country Filled with Great Stories

Even smaller nations have their own great success stories and leave a clear footprint in the world. As a member of the European Union, the Czech Republic is home to **more than ten million inhabitants**. Its geographical location in the Heart of Europe was both a blessing and a curse over the course of its twelve hundred year history. Its fertile plains, surrounded by a border of mountain ranges filled with rich deposits of gold, silver, tin and other valuable minerals, brought the country its wealth that is still reflected in castles, stately palaces, monumental churches and magnificent cities. **UNESCO considers twelve of the country's cities**, including the capital city of Prague, Český Krumlov and Lednice, as cultural gems on its list of protected monuments.

Because of its location, the country unfortunately avoided only a few of Europe's greatest upheavals. It was, however, a home where opinions clashed and mingled yet was still fortunate enough to nourish artistic styles and cultural streams. The results of this intermingling can be heard in concert halls all around the world in the works of Antonín Dvořák, Bedřich Smetana, Bohuslav Martinů, Josef Suk and many others. If you prefer literature, then you merely need to scroll through the texts of Jaroslav Seifert, Franz Kafka and Bohumil Hrabal, Milan Kundera, Ivan Klíma, Karel Čapek, or even Jaroslav Hašek to discover the country's wonderful treasures.

Czech republic – the land of contact lenses, space and genetics

Science and technology blossomed in the Czech Republic. It was here that Jan Kepler formulated his theory of planetary motion (1604), Gregor Mendel laid the foundations of genetics (1866), Jan Jánský defined the classification of blood types (1907), Viktor Kaplan created the **water turbine** (1912), Jaroslav Heyrovský discovered polarography (1924), and Augustin Žáček described those principles that are now used in every microwave oven (1924). Perhaps you are wearing contact lenses as you read through this catalogue? These were also derived in the Czech Republic (Otto Wichterle, 1961). In early 70's, Czechoslovakia became the third nation in the world to send one of its citizens into space (Vladimír Remek, 1978).

Even though it is a relatively small country, it still has its own great stories. Czech companies and family businesses have helped to write the country's history, in addition to artists, inventors and scientists. Škoda, Jawa, Baťa, Tatra, Aero, Pilsner Urquell, Budweiser and Jan Becher are just a few examples that are known around the world.



RM

Our modern and high-quality products for hotels, restaurants and other large but also serious and top-of-the-range professional kitchens we offer under the RM brand. The main advantages of RM products and technologies are their excellent performance, advanced functionality, innovation and modern design. By conjunction all these aspects into the one product, you contribute to increasing your kitchen efficiency, as well as business and working with human and material resources. RM products are the guarantee of innovative and modern technology that positively affect your time savings to achieve optimal output.

REDFOX

Our reliable and functional REDFOX products can be used in a variety of professional kitchens. The range of their use is really wide. Both small bistros or fast food venues, for which, for example, the snack range of products is ideal, as well as restaurants, company and school canteens, or kitchens of accommodation facilities will find the REDFOX range desirable. REDFOX products are indeed a universal solution for many kitchens.

The history of the company

The tale of two families that have been doing business since the beginning of the last century is behind the birth of RM Gastro as we know it today. Rudolf Heinz-Richter founded his puppet business in 1892. Three decades later, Ladislav Mrkvička began to sew shoes in Kralupy nad Vltavou. Both companies were successful, and their development ended with nationalization after the Second World War. However, the tradition was restored. In 1994, the descendants of both entrepreneurial families, **Jan Richter and Ladislav Mrkvička**, met and founded RM Gastro. The puppeteers' passion for detail and the honest craft of shoemakers came together and created exceptional products that help modernize not only Czech but also global gastronomy.

Even then, customers appreciated the work and products of the businessmen, and thanks to their support, RM Gastro could open its new production plant in Veselí nad Lužnicí South Bohemia in 1998. A year later, it opened a business branch in Slovakia and in 2005 another one in Poland. 2017 was an important year for RM Gastro. The production plant in Veselí nad Lužnicí expanded and its production area reached almost twice its size, an area of 7 700 m². Its premises also underwent extensive reconstruction and modernization, focusing not only on professional manufacturing technologies, but also on a pleasant atmosphere of the space and facilities.

RM Gastro today

Today, RM Gastro is a leading European manufacturer and supplier of professional gastronomy equipment. Thanks to this, we **offer our customers reliable, state-of-the-art technology, turn-key solutions and first-class care** required by professional kitchens. We are respectful and responsible towards our business partners, colleagues and the environment.

We rely on **extensive experience gained on the market since 1994**, the skills of our employees, our own development and manufacturing facilities, and especially our partnerships with suppliers, business partners and customers. That's why we can offer first-class technology, precision machining and quality materials.

Chefs in **all types of kitchens rely on our gastronomic technologies**. From fast food, through pizzerias, bars, cafes, pastry shops, restaurants, hotels, racing and school canteens to food shops. Each kitchen is unique, but our passion for detail and emphasis on quality embraces all of them.





Old Town Square • Prague

Nos marques

Nous croyons que la bonne gastronomie mérite un environnement professionnel et les clients satisfaits dans plus de cinquante pays du monde entier nous donnent raison. Mais nous n'endormons pas sur nos lauriers. Notre centre de développement et d'innovation s'efforce en permanence que vous ne recevez que des produits modernes à haute valeur utilitaire. Non seulement aujourd'hui, mais également demain. Nous nous fions à des personnes qualifiées à travers de tous les départements et postes. Tous ces aspects se réunissent dans nos produits offerts sur le marché sous les marques RM et REDFOX ; nous aimerais de vous les présenter.

Petit Pays plein de grandes histoires

Même les petites nations ont leurs propres grands succès et laissent une empreinte claire dans le monde. En tant que membre de l'Union européenne, la République tchèque est le foyer de **plus de dix millions d'habitants**. Sa situation géographique **au cœur de l'Europe** était à la fois une bénédiction et une malédiction au cours de son histoire **de mille deux cents ans**.

Ses plaines fertiles, entourées d'une bordure de chaînes de montagnes remplis de riches gisements d'or, d'argent, d'étain et d'autres minéraux précieux, plongea le pays dans sa richesse qui reflète encore dans des châteaux, des palais majestueux, de monumentales églises et des villes magnifiques. **L'UNESCO considère douze villes du pays**, y compris la capitale de Prague, Český Krumlov et Lednice, comme trésors culturels sur la liste des monuments protégés.

En raison de son emplacement, le pays n'a malheureusement évité que quelques-uns des plus grands bouleversements de l'Europe. Les résultats peuvent **être entendus** dans les salles de concert partout dans le monde dans les œuvres d'Antonín Dvořák, Bedřich Smetana, Bohuslav Martinů, Josef Suk et bien d'autres. Si vous préférez la littérature, alors vous devez simplement faire défiler les textes de Jaroslav Seifert, Franz Kafka et Bohumil Hrabal, Milan Kundera, Ivan Klíma, Karel Čapek, ou même Jaroslav Hašek et découvrir les merveilleux trésors du pays.

Lentilles de contact, l'espace et de la génétique

Science et technologie ont fleuri dans la République tchèque. C'est ici que Jan Kepler a formulé sa théorie du mouvement planétaire (1604), Gregor Mendel a jeté les bases de la génétique (1866), Jan Janský défini la classification des types de sang (1907), Viktor Kaplan a créé la **turbine à eau** (1912), Jaroslav Heyrovský a découvert la polarographie (1924), et Augustin Žáček décrit les principes qui sont maintenant utilisés dans les fours à micro-ondes (1924). Peut-être portez-vous des **lentilles de contact** en lisant ce catalogue? Celles-ci ont également été fabriquées en République tchèque (Otto Wichterle, 1961). La nation tchèque était toujours ouverte à de nouvelles idées et à la pensée avancée. En 1978, les Tchèques sont devenus le troisième pays au monde à envoyer **un de ses citoyens dans l'espace** (Vladimír Remek, 1978).

Les entreprises tchèques et les entreprises familiales ont contribué à écrire l'**histoire du pays**, en plus des artistes, des inventeurs et des scientifiques. Škoda, Jawa, Bata, Tatra, Aero, Pilsner Urquell, Budweisser et Jan Becher sont quelques exemples qui sont connus dans le monde entier.

RM

Les produits de la marque RM représentent une solution moderne pour les hôtels, les restaurants et les autres grands établissement qui sont en même temps exigeants et professionnels. La performance exceptionnelle, fonctionnalité avancée, innovation et le design moderne appartiennent parmi les principaux avantages des produits RM. En combinant tous ces aspects en un seul produit, nous vous proposons des moyens pour améliorer l'efficacité de votre cuisine ainsi que l'activité de votre entreprise et le travail avec des ressources humaines et matérielles. Vous pouvez être sûrs que les produits de la marque RM sont une garantie de la technologie moderne et innovative mettant l'accent sur les économies de temps obtenues grâce à des performances optimales.

REDFOX

Nos produits fiables et fonctionnels de la marque REDFOX seront utilisés dans de divers types des établissements gastronomiques. La diversité de leur utilisation est vraiment large. Ils seront appréciés par de petits bistrots ou par des restaurants rapides pour lesquels les produits de la série snack sont convenables, ainsi que par des restaurants, les cantines scolaires et d'usine ou par des cuisines d'installations d'hébergement qui peuvent choisir des différentes gammes des blocs-cuisines. Les produits REDFOX représentent en effet une solution universelle pour maintes cuisines.

Histoire de la société

La fondation de la société RM Gastro, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est une histoire de deux familles qui entrentrent déjà depuis le début du siècle dernier. C'était déjà en 1892 que Rudolf Heinz-Richter a fondé sa société de marionnettes. Trois décennies plus tard, Ladislav Mrkvíčka a commencé à coudre des chaussures à Kralupy nad Vltavou. Les deux sociétés ont réussi et leur développement a pris fin par l'étatisation après la seconde guerre mondiale. Cependant, la tradition a été restaurée. En 1994, les descendants des deux familles entrepreneuriales, **Jan Richter et Ladislav Mrkvíčka**, se sont rencontrés et **ils ont fondé la société RM Gastro**. La passion de marionnettiste pour les détails et l'astuce consciencieuse des cordonniers se sont unies pour créer des produits exceptionnels qui permettent de moderniser non seulement la gastronomie tchèque mais aussi la gastronomie mondiale. Déjà en cette époque-là, les clients ont su apprécier le travail et les produits de ces entrepreneurs et, grâce à leur faveur, la société RM Gastro a ouvert **en 1998 son nouveau site de production à Veselí nad Lužnicí en Bohême du sud**. Un an plus tard, une succursale a été ouverte en Slovaquie et en 2005 en Pologne.

L'année 2017 a été importante pour la société RM Gastro. Le site de production à Veselí nad Lužnicí a été agrandi et sa surface de production a atteint presque le double, c.-à-d. 7 700 m². Ses locaux ont également subi d'importants travaux de rénovation et de modernisation consistant non seulement en technologies de production professionnelles mais également dans l'ambiance agréable de tous les espaces et milieux.

RM Gastro d'aujourd'hui

Nous sommes le fabricant et le fournisseur européen de premier rang des équipements professionnels de gastronomie. Avec enthousiasme, nous apportons à nos clients **les technologies fiables de pointe, les solutions à clé et les services de première qualité** exigés par l'aménagement de la cuisine professionnelle. Nous nous comportons avec respect et responsabilité vis-à-vis de nos partenaires commerciaux, de nos collègues et de l'environnement.

Nous nous basons sur **les expériences riches acquises grâce à l'activité sur le marché depuis 1994**, sur les compétences de nos employés, sur nos propres installations de développement et de production, et en particulier sur la relation fondée sur le partenariat avec les fournisseurs, les partenaires commerciaux et les clients. C'est pourquoi nous pouvons offrir les technologies de pointe, le traitement de précision et les matériaux de première qualité.

Les chefs **des cuisines de type différent** font confiance à nos technologies gastronomiques. Des restaurations rapides à travers des pizzerias, bars, cafés, pâtisseries, restaurants, hôtels, cantines scolaires et d'usine jusqu'aux établissements de fabrication du repas. Chaque cuisine est unique, mais notre passion pour le détail et notre l'accent mis sur la qualité les réunissent.





Prague Castle • Prague

Маленькая страна с большими историями

И у небольших стран есть свои достижения, которые оставляют значительный след в мировой истории. Чешская Республика является домом для **десяти миллионов жителей** и входит в Европейский Союз. На протяжении **двенадцати тысяч лет** истории своего существования, **географическое положение** Чешской Республики было с одной стороны благословением, с другой – проклятием. Двенадцать достопримечательностей страны, включая столицу страны –Прагу, замок Чески-Крумлов и культурный комплекс Леднице, внесены в список **всемирного охраняемого наследия ЮНЕСКО**.

Из-за своего местоположения страна не смогла избежать социальных потрясений, которые происходили в Европе. Во всем мире в концертных залах **можно услышать** произведения таких композиторов как Антонин Дворжак, Бедржих Сметана, Богуслав Мартину, Йозеф Сук и многих других. Если же вы предпочитаете литературу, тогда вам всего лишь нужно пройтись по текстам Ярослава Сейфера, Франца Кафки, Богумила Грабала, Милана Кундера, Ивана Клима, Карела Чапека или Ярослава Гашека, чтобы открыть великолепные сокровища этой страны.

Наши бренды

Мы считаем, что хорошая гастрономия имеет право, и мы имеем право это утверждать, на профессиональный опыт и довольных клиентов в более чем пятидесяти странах мира. Однако мы вовсе не почиваем на лаврах. Наш центр разработок и инноваций постоянно работает над тем, чтобы вы получали только современные и высоко полезные продукты, не только сегодня, но и завтра. Мы полагаемся на наших квалифицированных работников во всех отделах и на всех должностях. Все эти аспекты относятся к нашим продуктам, которые мы предлагаем под брендами RM и REDFOX, позвольте представить их вам.

Контактные линзы, космическое пространство и генетика

В Чешской Республике процветают наука и технологии. Именно здесь Иоганн Кеплер сформулировал свою теорию движения планет Солнечной системы (1604 г.), Грегор Мендель заложил основы **генетики** (1866 г.), Ян Янский сформулировал классификацию типов крови (1907 г.), Виктор Каплан создал **водянную турбину** (1912 г.), Ярослав Гейровский открыл фотографию (1924 г.) и Августин Жачек описал принципы, которые сейчас используются в микроволновых печах (1924 г.). Возможно, сейчас, когда вы читаете этот каталог, на вас **контактные линзы**? Они также были изобретены в Чешской Республике (Ото Вихтерлев в 1961 г.).

Чехия всегда была открыта для новых идей и передового мышления. Несмотря на то, что Чехия- относительно небольшая страна, у нее есть значимые вклады в историю. Помимо известных артистов, изобретателей и ученых, историю страны помогли написать **чешские компании и предприятия семейного бизнеса**. Шкода, Ява, Батя, Татра, Аэро, Пилзнер, Будвайзер и Ян Бехер – это всего лишь несколько таких примеров, известных во всем мире.

RM

Продукты RM представляют собой современное решение для отелей, ресторанов и других крупных, но при этом требовательных и профессиональных кухонь. Основными преимуществами продуктов RM являются их выдающаяся производительность, расширенные функциональные возможности, инновационность и современный дизайн. Объединив все эти аспекты в один продукт, мы предлагаем вам способ повысить эффективность вашей кухни, а также бизнес и работу с человеческими и материальными ресурсами. Вы можете быть уверены, что продукты RM являются гарантией инновационных и современных технологий, которые делают упор на экономию времени, достигаемую за счет оптимальной производительности.

REDFOX

Наши надежные и функциональные продукты REDFOX находят применение в различных гастрономических операциях. Разнообразие их использования действительно велико. Это ценят как небольшие бистро и заведения фаст фуда, для которых, например, подходят продукты линейки снэк, так и рестораны, производственные и школьные столовые или кухни жилых помещений в рамках линейного обслуживания. Продукты REDFOX действительно являются универсальным решением для многих кухонь.

История компании

За рождением фирмы RM Gastro, какой мы знаем ее сегодня, стоит история двух семей, которые ведут бизнес с начала прошлого века. Рудольф Хайнц-Рихтер основал свою кукольную компанию еще в 1892 году. Три десятилетия спустя Ладислав Мрквичка начал шить обувь в городе Кралупы над Влтавой. Обе компании были успешными, но их развитие закончилось, когда они были национализированы после Второй мировой войны. Тем не менее, традиция была восстановлена. В 1994 году потомки обеих предпринимательских семей, Ян Рихтер и Ладислав Мрквичка, встретились и основали фирму RM Gastro. Кукольная страсть к мелочам и честность ремесла обувщика объединились и создали исключительные продукты, которые помогают модернизировать не только чешскую, но и всемирную гастрономию.

Очень скоро клиенты смогли оценить работу и продукты предпринимателей, и благодаря их поддержке RM Gastro открыла **свой новый завод в Весели-над-Лужници в Южной Чехии в 1998 году**. Через год открылся бизнес-филиал в Словакии и в 2005 году - в Польше. 2017 год был значительным для RM Gastro. Производство в Весели-над-Лужници было расширено, и его производственная площадь достигла почти вдвое большего размера - 7 700 м². Его помещения также подверглись серьезной реконструкции и модернизации, которая заключается не только в профессиональных технологиях производства, но и в приятной атмосфере всего пространства и отдельных его участков.

RM Gastro сегодня

Мы являемся ведущим европейским производителем и поставщиком профессионального оборудования для гастрономии. С энтузиазмом мы предлагаем клиентам **надежные и высокие технологии, решения под ключ и первоклассное обслуживание**, которые требуется для организации профессиональной кухни. Мы ведем себя с уважением и ответственностью перед нашими деловыми партнерами, коллегами и окружающей средой.

Мы опираемся на **богатый опыт, полученный в работе на рынке с 1994 года**, на навыки наших сотрудников, на наши собственные разработки и производство, но главное, на партнерские отношения с поставщиками, деловыми партнерами и клиентами. Именно поэтому мы можем предложить первоклассные технологии, прецизионное изготовление и качественные материалы.

Шеф-повара **на всех типах кухни** полагаются на наши гастрономические технологии: от фаст-фуда и пиццерий, бары, кафе, кондитерские, рестораны, гостиницы, производственные и школьные столовые до производства продуктов питания. Каждая кухня уникальна, но наша страсть к деталям и внимание к качеству соединяет их.





RM: World-class kitchen solutions. For real professionals.

The current trend in the world of gastronomy is to work efficiently, while achieving a quality result. That is why the technology and equipment you choose for your professional kitchen is an important decision that will affect all the cooking you do. RM brand products meet not only the requirements on the efficiency and quality of the result, but they have further benefits that you will appreciate in everyday operation. If you opt for RM brand products, we will be happy to take part in influencing your world of gastronomy.

We have been on the market since 1994 and we rely on a wide range of experiences not only from our domestic market in the Czech Republic and Europe, but also from countries in continents such as Asia or Africa. RM is a brand that has found its customers all over world. We sincerely wish and hope that you too will become one of those who become loyal to the RM brand and will appreciate its quality. Our modern products for hotels, restaurants and other large but also serious and top-of-the-range professional kitchens we offer under the RM brand. The main advantages of RM products and technologies are their excellent power, advanced functionality, innovation and modern design. By conjunction all these aspects into the one product, you contribute to increasing your kitchen efficiency, as well as business and working with human and material resources. RM products are the guarantee of innovative and modern technology that positively affect your time savings to achieve optimal output.

We know effectiveness of technology and precision in production are very important requirements for every professional. RM brand products are made of high-quality materials and durable, functional components. The way our products are made reflects not only on your cost savings, in the quality of prepared meals and satisfaction of your customers, but especially in how the products are operated and maintained. Robust construction of RM products ensures that they will withstand even in heavy operation and kitchens, which due to their focus have specific requirements on smooth operation. RM brand products are aimed at true professionals. RM cooking lines are made of stainless, AISI 304 steel that is highly durable against corrosion, and are offered with up to 10kW burners. The ergonomic design of the RM cooking line and its rounded internal corners mean they are easy to clean.



RM : Cuisine professionnelle pour des vrais professionnels

La tendance actuelle dans le monde de gastronomie est de travailler avec efficacité pour obtenir un résultat de haute qualité. Pour cette raison, le choix des technologies et de l'équipement pour la cuisine professionnelle est une décision importante qui influence toute votre activité de la cuisine. Les produits de la marque RM satisfont aux exigences non seulement d'un résultat efficace et de haute qualité, mais ils présentent également d'autres avantages que vous appréciez en fonctionnement normal. Si vous sélectionnez les produits de la marque RM, nous serons heureux d'influencer ensemble votre monde gastronomique.

Nous opérons sur le marché depuis 1994 et nous nous appuyons sur de nombreuses expériences de la République tchèque et d'Europe, mais également des pays des continents tels que l'Asie ou l'Afrique. RM est une marque qui a trouvé ses clients partout dans le monde entier. Notre désir et notre objectif est que vous devenez également l'un de ceux qui apprécient la qualité de la marque RM et qui en sont satisfaits.

Nos produits modernes de pointe pour les hôtels, restaurants et d'autres grands établissements du domaine gastronomique qui sont en même temps exigeants et professionnels sont offert sur le marché sous la marque RM. La performance exceptionnelle, fonctionnalité avancée, innovation et le design moderne appartiennent parmi les principaux avantages des produits et des technologies RM. En combinant tous ces aspects en un seul produit, nous contribuons à améliorer l'efficacité de votre cuisine ainsi que l'activité de votre entreprise et le travail avec des ressources humaines et matérielles. Vous pouvez être sûrs que les produits de la marque RM sont une garantie de la technologie moderne et innovative mettant l'accent sur les économies de temps obtenues grâce à des performances optimales.

Nous savons que la performance des technologies et la précision de leur traitement sont des exigences très importantes pour tous les professionnels. Les produits de la marque RM sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité et de composants fonctionnels durables. Le traitement des produits se reflète non seulement dans vos économies de coûts, dans la qualité des repas préparés et dans la satisfaction de vos clients, mais surtout dans l'utilisation et la maintenance de la technologie elle-même. La conception robuste des technologies RM assure qu'elles réussissent dans les établissements les plus exigeants et dans les cuisines ayant, grâce à leur orientation, des exigences spécifiques pour assurer leur fonctionnement sans problème. Les blocs-cuisines RM sont fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI 304, hautement résistant à la corrosion, et sont proposés avec des brûleurs jusqu'à 10 kW. La conception ergonomique des blocs-cuisines RM et leurs coins intérieurs arrondis assurent aux utilisateurs le nettoyage facile.

RM: Профессиональная кухня для настоящих профессионалов

Нынешняя тенденция в мире гастрономии - это эффективная работа для достижения высокого качества. Вот почему выбор технологий и оборудования в профессиональной кухне является важным решением, которое влияет на всю вашу кулинарию. Продукты RM отвечают требованиям не только для достижения эффективного и качественного результата, но также имеют другие преимущества, которые вы по достоинству оцените при их повседневной эксплуатации. Если вы выберете фирменные продукты RM, мы будем рады совместно совершенствовать ваш гастрономический мир.

Мы работаем на рынке с 1994 года, но опираемся на богатый опыт не только Чехии и Европы, но и стран таких континентов, как Азия или Африка. RM - это бренд, который нашел своих клиентов во всем мире. Наша цель и желание состоит в том, чтобы и вы стали одним из тех, кто будет верен бренду RM и сможет оценить его качества.

Под маркой RM мы предлагаем наши высококачественные современные продукты для отелей, ресторанов и других крупных, и при этом самых требовательных и ведущих в мире гастрономических заведений. Основными преимуществами продуктов и технологий RM являются их выдающаяся производительность, расширенные функциональные возможности, инновации и современный дизайн. Объединив все эти аспекты в единый продукт, мы вносим вклад в повышение эффективности вашей кухни, а также в бизнес и в работу с человеческими и материальными ресурсами. Вы можете быть уверены, что продукт RM является гарантией инновационных и современных технологий, который делает упор на экономию времени, достигаемую за счет оптимальной производительности.

Мы знаем, что производительность технологии и точность изготовления оборудования являются очень важными требованиями для любого профессионала. Продукты RM изготовлены из высококачественных материалов и прочных функциональных компонентов. Обработка продукта отражается не только на экономии ваших затрат, качестве готовых блюд и в удовлетворении потребностей ваших клиентов, но особенно в собственно эксплуатации и техническом обслуживании оборудования. Прочная технологическая конструкция продуктов RM гарантирует, что она сможет противостоять даже самым сложным вызовам в кухнях, которые предъявляют особые требования для обеспечения бесперебойной работы. Продукты RM предназначены для настоящих профессионалов. Варочные линии RM полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, которая обладает высокой антикоррозионной стойкостью и предлагаются с горелками мощностью до 10 кВт. Эргономичный дизайн варочных линий RM и их закругленные внутренние углы облегчают пользователям их очистку.





REDFOX: Practical kitchens made by RM Gastro

Are you fitting a brand-new kitchen or expanding small or medium sized professional kitchens? If you are looking for kitchen equipment that you know will be used every day, equipment you can rely on in day-to-day operation and its control is user-friendly then the REDFOX brand is designed for you. Because the right choice of technology and equipment is a very important decision that will affect your work.

The REDFOX brand is a modifiable and functional solution. REDFOX offers a wide portfolio of products to cater for professional kitchens of any type and focus. In REDFOX you can find cooking lines, snack or pizza equipment. If you are looking for reliable products of European quality at a price that will also provide added value, choose REDFOX.

Our reliable and functional REDFOX products can be used in a variety of professional kitchens. The range of their use is really wide. Both small bistros or fast food venues, for which, for example, the snack range of products is ideal, as well as restaurants, company and school canteens, or kitchens of accommodation facilities will find the REDFOX range desirable. REDFOX products are indeed a universal solution for many kitchens.

REDFOX products are a practical solution that many gastronomic establishments around the world have decided for. We have been operating on the Czech domestic market since 1994, but we rely on our experience gathered from around the world. Our REDFOX products are a practical and reliable solution that many professional kitchens have already decided for. Our wish and aim are that you too will become one of those who appreciates the quality of the REDFOX brand and is satisfied with it.



REDFOX : Cuisine pratique de RM Gastro

Vous êtes en train d'aménager votre nouvelle cuisine ou vous agrandissez un établissement gastronomique de petite ou moyenne taille ? Si vous cherchez des équipements de cuisine que vous allez utiliser tous les jours, vous en devez compter pendant l'exploitation quotidienne et dont le contrôle est convivial, le catalogue suivant de la marque REDFOX est conçu directement pour vos besoins. Puisque la bonne sélection de la technologie et des équipements pour votre cuisine est une décision très importante qui va influencer votre travail.

La marque REDFOX devient une solution modifiable et fonctionnelle pour votre cuisine. La marque REDFOX présente un vaste portefeuille de produits et de technologies qui vous aident d'équiper entièrement un établissement gastronomique de tout type et de toute orientation. Le catalogue REDFOX propose tout, des blocs-cuisines aux équipements snack, en passant par la réfrigération ou des fours à convection et des lave-vaisselles. Si vous cherchez des produits fiables de qualité européenne à un prix qui vous apportera une valeur ajoutée agréable, sélectionnez la marque REDFOX.

Nos produits fiables et fonctionnels de la marque REDFOX seront utilisés dans de divers types des établissements gastronomiques. La diversité de leur utilisation est vraiment large. Ils seront appréciés par de petits bistrots ou par des restaurants rapides pour lesquels les produits de la série snack sont convenables, ainsi que par des restaurants, les cantines scolaires et d'usine ou par des cuisines d'installations d'hébergement qui peuvent choisir des différentes gammes des blocs-cuisines. Les produits REDFOX représentent en effet une solution universelle pour maintes cuisines.

Les produits de la marque REDFOX sont une solution pratique, fonctionnelle et fiable pour lesquels de nombreux établissements gastronomiques du monde entier ont pris une décision. Sur le marché tchèque, nous opérons depuis 1994, mais nous nous appuyons sur les expériences acquises dans le monde entier. Notre désir et notre objectif est que vous devenez également l'un de ceux qui apprécient la qualité de la marque REDFOX et qui en sont satisfaits.

REDFOX: Практическая кухня от RM Gastro

Вы организовываете полностью новую кухню или расширяете гастрономическое производство небольшого или среднего размера? Если вы ищете кухонное оборудование, которое, как вы считаете, будет использоваться каждый день и вам нужно полагаться на него при повседневной работе, а его управление удобно для пользователя, именно для вас разработан следующий каталог REDFOX. Потому что правильный выбор технологий и оборудования на Вашей кухне- очень важное решение, которое влияет на вашу работу.

Бренд REDFOX станет модифицируемым и функциональным решением для вашей кухни. REDFOX представляет широкий ассортимент продуктов и технологий для полного оснащения любого типа и направления вашего гастрономического производства. Каталог REDFOX предлагает все: от линий закусок до холодильных установок или конвекционных печей и посудомоечных машин. Если вы ищете надежную европейскую качественную продукцию по цене, которая обеспечит вам приемлемую добавленную стоимость, выберите REDFOX.

Наши надежные и функциональные продукты REDFOX находят применение в различных гастрономических операциях. Разнообразие их использования действительно велико. Это ценят как небольшие бистро и заведения фаст фуда, для которых, например, подходят продукты линейки снэк, так и рестораны, производственные и школьные столовые или кухни жилых помещений в рамках линейного обслуживания. Продукты REDFOX действительно являются универсальным решением для многих кухонь.

Продукты REDFOX- это практическое решение, в пользу которого сделали свой выбор многие гастрономические заведения по всему миру. Мы работаем на внутреннем чешском рынке с 1994 года, но при этом мы полагаемся на опыт, накопленный во всем мире. Наше желание и цель – чтобы вы стали одним из тех, кто оценит качество марки REDFOX и будет им доволен.





Content / Sommaire / Содержание

Snack cooking line REDFOX 600 La gamme snack REDFOX 600 Линия REDFOX 600	14 - 61	REDFOX 600
Premium cooking line RM 700 Premium Ligne RM 700 Линия оборудования RM 700 Premium	62 - 131	RM 700
Cooking line REDFOX 700 Ligne REDFOX 700 Линия оборудования REDFOX 700	132 - 171	REDFOX 700
Cooking line REDFOX 900 Ligne REDFOX 900 Линия оборудования REDFOX 900	172 - 201	REDFOX 900
REDFOX Pizza ovens REDFOX Fours à Pizzas REDFOX Печи для пиццы	202 - 219	REDFOX Pizza
REDFOX Bakery and confectionery ovens REDFOX Four gastro et pâtisserie REDFOX Кондитерские и хлебопекарные печи	220 - 225	Bakery ovens
RM Electric bain marie trolleys RM Chariots bain marie RM Тележки для электрических бенмари	226 - 235	Bain marie
REDFOX Snack appliances REDFOX Serie snack REDFOX Фаст-Фуд	236 - 303	Snack
REDFOX Free-standing electric and gas ranges REDFOX Fourneaux électriques ou au gaz REDFOX Автономные электрические и газовые плиты	304 - 307	Free-standing
Accessories Accessoires Нейтральное оборудование	308 - 313	Accessories



Snack cooking line REDFOX 600

La gamme snack REDFOX 600

Линия REDFOX 600



The extensive range of modular snack units is a perfect match for fast food and small-scale catering units up to 100 meals per day. High power outputs and solid construction features provides a very good result compared to the investment involved. Space-saving solution for units where the size matters, but at the same time the need for strong and professional performance of equipment is among priorities. Wide selection of models and options is a key platform for creating a compact customized cooking line. All units are made of high quality stainless steel. Thickness of material is 1 mm. Safety thermostat is 380 °C.

La vaste gamme d'appareils snacks est destinée pour les petites unités opérationnelles, soit dans les restaurants avec une capacité prévue jusqu'à 100 repas par jour. Notre objectif était de développer un appareil qui allie haute qualité et un prix attractif. Les différents modules peuvent être montés sur les bases de largeurs variables en fonction du modèle choisi. Les solutions techniques disponibles offrent un large assortiment de bases et augmentent les possibilités d'utilisation des différents appareils dans votre cuisine. Epaisseur du matériau de 1 mm. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Многофункциональное модульное оборудование идеально подходит для приготовления фаст-фуда и для кейтеринга небольших объемов до 100 блюд в день. Высокие мощности линии и прочная конструкция позволяют получать хорошую отдачу от капиталовложений. Благодаря своей компактности это оборудование прекрасно решает потребности в высокотехнологичном профессиональном оборудовании при ограниченном пространстве. Широкий ассортимент моделей и опций – ключ к подбору необходимого компактного оборудования для тепловой обработки с учётом индивидуальных потребностей заказчика. Толщина материала 1 мм. Защитный термостат 380 °C.

LINE REDFOX 600

Electric cooking ranges	18
Gas cooking ranges	21
Electric cooking ranges with oven	27
Gas cooking ranges with oven	30
Electric griddle plates	35
Gas griddle plates	39
Gas lava stone grills	43
Electric water grill	45
Multifunction fry top	45
Electric fryers	46
Electric pasta cookers	51
Electric bain maries	53
Work tops	55
Neutral cabinets	58

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

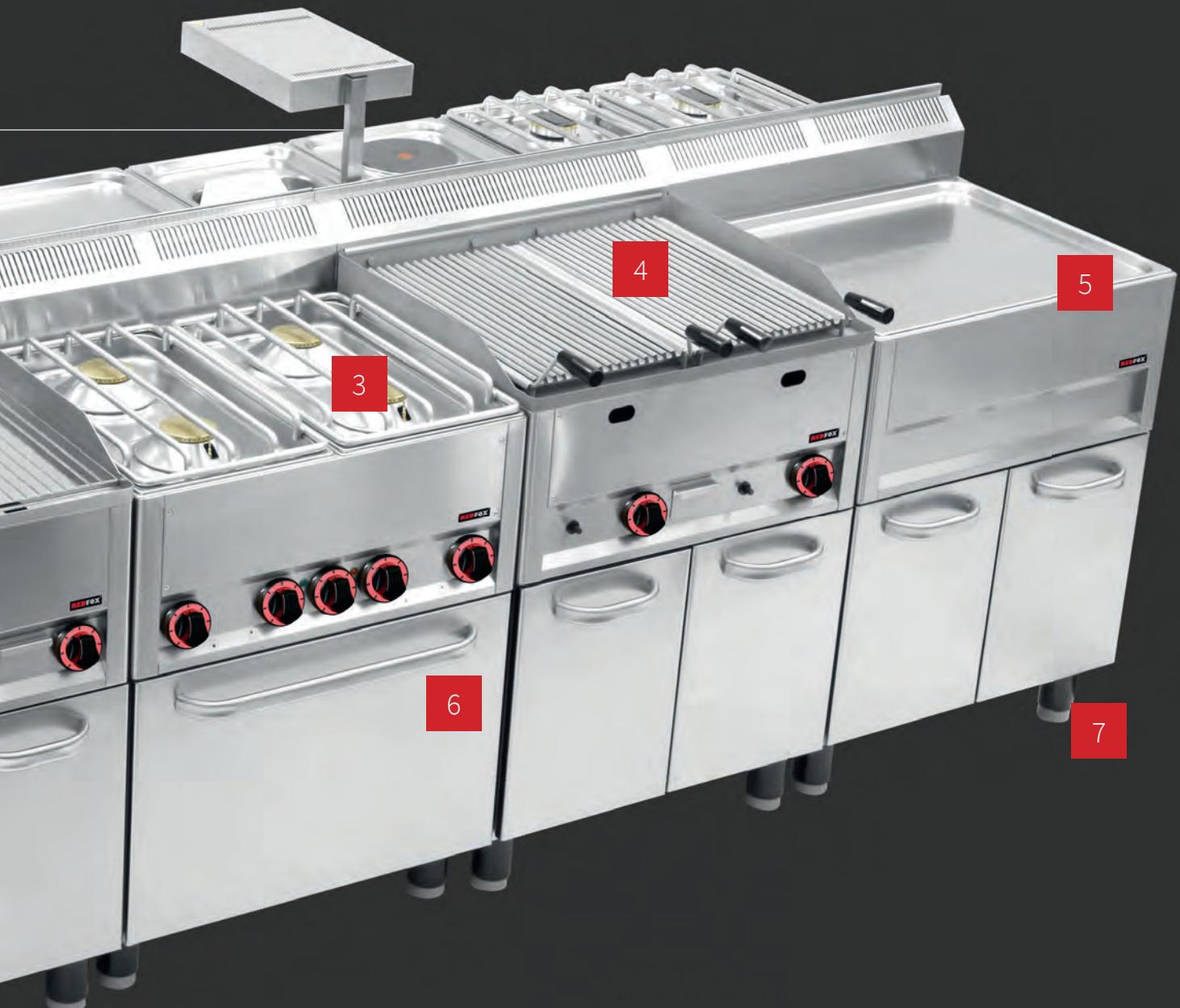
Snack cooking line REDFOX 600

La gamme snack REDFOX 600

Линия REDFOX 600

- 1 - Pressed GN basins for easy maintenance
- 2 - Griddles with iron or chromed surface
- 3 - Stainless grids with large work area
- 4 - Choice of grids for fish or meat
- 5 - Neutral module providing work space
- 6 - Electric convection oven GN 1/1; 3,13 kW
- 7 - Support feet adjustable in its height
- 8 - Drain inside the fryer support; into GN with filter
- 9 - Solid door hinges in convection oven





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneaux électriques

Электрические плиты



Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Thickness of material is 1 mm.

- Equipped with high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob

Large sélection électrique ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Epaisseur du matériau de 1 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Широкий выбор электрических плит. Стандартные размеры по ширине GN 330, 660 и 990 мм. Возможность установки в виде настольного оборудования, на подставки с духовкой, подставки без дверок или подставки в виде шкафчика с дверцами из нержавеющей стали. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430. Толщина материала 1 мм.

- Оборудовано высококачественными конфорками с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Регулировка мощности производится переключателем с 6-ю позициями



SP 30 EL

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 300	SP 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,4 16,5	3



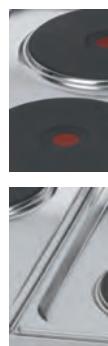
SP 30 ELS

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 310	SP 30 ELS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,6 16,7	4



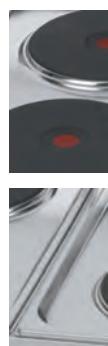
SP 60 ELS

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 600	SP 60 ELS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8



SP 60 ELS 230V/3

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 605	SP 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8





SP 90/5 ELS

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 625	SP 90/5 ELS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	39,8 50	10



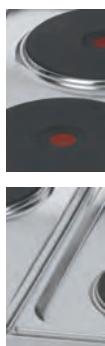
SP 90 ELS

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 620	SP 90 ELS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12



SP 90 ELS 230V/3

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 626	SP 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use),

on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430.

- Choice of two burner options – medium duty burner GL which is a major benefit for small-scale cooking – and heavy duty brass burner GLS with unique heat distribution and solid construction – demountable system including removable top plate for easy access
- Robust stainless-steel upper grid accommodates large pots within the whole area of work space

Large sélection gaz ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430.

- Le choix entre deux options de brûleurs – GL brûleur à allumage piezo + thermocouple ; GLS avec couronne en laiton, sécurité thermocouple ; système démontable y compris le plan de travail supérieur amovible pour un accès facile
- La grille en acier soudé permet l'usage de grandes casseroles sur la surface de travail

Широкий выбор газовых плит. Стандартные размеры по ширине GN 330, 660 и 990 мм. Возможность установки в виде настольного оборудования, на подставки с духовкой, подставки без дверок или подставки в виде шкафчика с дверцами из нержавеющей стали. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430..

- Выбор двух вариантов горелок. Для средних нагрузок идеально подходят горелки GL. В свою очередь массивные горелки GLS с уникальным распределением тепла предназначены для больших нагрузок, а их разборная система обеспечивает удобный доступ.
- Прочная верхняя решетка из нержавеющей стали с большими интервалами между прутьями решетки обеспечивает возможность использования больших кастрюль

Burners

GLS

- No piezzo
- Professional brass burner 8 and 4,5 kW
- Safety thermocouple
- Demountable system for easy maintenance - extractable top plate
- GLS 4,5 kW - Possibility of pilot flame
- GLS 8 kW - Pilot flame



GL

- Medium duty burner
- Power of 3,6 and 3 kW
- Safety thermocouple
- Piezzo ignition
- Save and full burn control level





SP 30 GL

Boiling top Fourneau Плита

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- 2 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Горелки для средних нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Пьезозажигание
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 345	SP 30 GL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,6 13,7	6,6



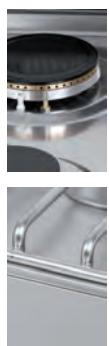
SP 60 GL

Boiling top Fourneau Плита

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- 4 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Горелки для средних нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Пьезозажигание
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 645	SP 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,3 35,4	13,2



SP 90/5 GL

Boiling top Fourneau Плита

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- 5 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Горелки для средних нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Пьезозажигание
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 667	SP 90/5 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	31,3 41,5	16,8



SP 90 GL

Boiling top Fourneau Плита

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- 6 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Горелки для средних нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Пьезозажигание
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 665	SP 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	31,9 42,1	19,8





SP 30 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 340	SP 30 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	17,4 18,5	9



SP 60 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 4 brûleurs puissant
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 640	SP 60 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	31,6 41,2	18



SP 90/5 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 5 brûleurs puissant x 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 663	SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	44,3 54,5	22,5



SP 90 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 6 brûleurs puissant x 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 660	SP 90 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	46,2 56,4	27





SP 30/1 GLS

Boiling top Fourneau Плита

- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 350	SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,5 16,6	4,5

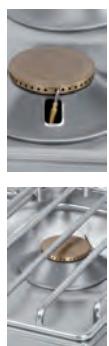
NATURAL
LPG4,5
GAS

SP 31 GLS

Boiling top Fourneau Плита

- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Центрально расположенные конфорки для высоких нагрузок
- Установка на подставку или стол
- Неразборная конструкция конфорки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 355	SP 31 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,9 17	8

NATURAL
LPGPILOT
FLAME8
GAS

SP 60/2 GLS

Boiling top Fourneau Плита

- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs puissants à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 650	SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	28 41,1	9

NATURAL
LPG4,5
4,5
GAS



SP 62 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

- 2 brûleurs à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Центрально расположенные конфорки для высоких нагрузок
- Установка на подставку или стол
- Неразборная конструкция конфорки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 655	SP 62 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30 39,6	16

NATURAL
LPG

PILOT
FLAME

8 8 GAS



SP 90/3 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

- 3 brûleurs puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 670	SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,5 50,7	13,5

NATURAL
LPG

4,5 4,5 4,5 GAS



SP 93 GLS

Boiling top

Fourneau

Плита

- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

- 3 brûleurs à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Центрально расположенные конфорки для высоких нагрузок
- Установка на подставку или стол
- Неразборная конструкция конфорки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 675	SP 93 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	43,4 56,6	24

NATURAL
LPG

8 8 8 GAS

Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électriques

Электрические плиты с духовкой



Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Equipped with high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Fan-assisted oven inside the lower cabinet (grid GN 1/1 included as standard)
- Power control is via a 6-position regulation switch knob

Large sélection électrique ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Four à convection GN 1/1 (grille incluse)
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Широкий выбор электрических плит с конвекционным духовым шкафом. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430. Размер духовки GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм.

- Оборудовано высококачественными конфорками с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Духовка, оборудована вентилятором для циркуляции воздуха (прилагается решетка GN 1/1)
- Регулировка мощности производится переключателем с 6-ю позициями



SPT 60 ELS

- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 010	SPT 60 ELS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13	



SPT 60 ELS 230V/3

- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 015	SPT 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13	



SPT 90/5 ELS

- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 070	SPT 90/5 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	86,8 100	13,13	



SPT 90 ELS

- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 040	SPT 90 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	





SPT 90 ELS 230V/3 Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 045	SPT 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	°C 50-300 GN1/1 3,13kW 230V Ø 18 cm 2 kW 2 kW 2 kW 230V 3N



PT 90 EL

- 4x GN 1/1
- Lower cabinet for configuration of units with total width 99 cm
- Modular system for creating customized solution
- 4x GN 1/1
- Soubassement pour la configuration des éléments avec un total de 99 cm de largeur
- Système modulaire pour créer une solution personnalisée
- 4x GN 1/1
- Подставка для установки верхних модулей с общей шириной 99 см
- Модульная система для индивидуальных решений

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 100	PT 90 EL	990 x 600 x 570 1055 x 705 x 1120	54,1 67,3	3,13	°C 50-300 GN1/1 3,13kW 230V



Gas cooking ranges with electric convection oven

Fourneau gaz

Газовые плиты с духовкой



GRID WITH LARGE WORK SURFACE

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Choice of two burner options – medium duty burner GL which is a major benefit for small-scale cooking – and heavy duty brass burner GLS with unique heat distribution and solid construction – demountable system including removable top plate for easy access
- Fan-assisted oven inside the lower cabinet (grid GN 1/1 included as standard)

Large sélection gaz ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Le choix entre deux options de brûleur – GL brûleur à allumage piezo + thermocouple ; GLS avec couronne en laiton, sécurité thermocouple ; système démontable y compris le plan de travail supérieur amovible pour un accès facile
- Four à convection GN 1/1 (grille inclus)

Широкий выбор газовых плит с конвекционным духовым шкафом. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430. Размер духовки GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм.

- Выбор двух вариантов горелок. Для средних нагрузок идеально подходят горелки GL. В свою очередь массивные горелки GLS с уникальным распределением тепла предназначены для больших нагрузок, а их разборная система обеспечивает удобный доступ.
- Духовка, оборудована вентилятором для циркуляции воздуха (прилагается решетка GN 1/1)



SPT 60 GL

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 4 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 020	SPT 60 GL	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	60,5 70,1	13,2 [G] 3,13 [E]	



SPT 90/5 GL

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 5 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 080	SPT 90/5 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	78,6 91,8	16,8 [G] 3,13 [E]	



SPT 90 GL

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 6 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 050	SPT 90 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	79,1 92,3	19,8 [G] 3,13 [E]	





SPT 60 GLS

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

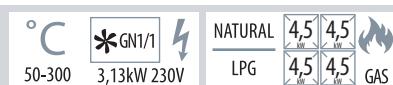
Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 4 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 030	SPT 60 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	18 [G] 3,13 [E]	



SPT 90/5 GLS

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 5 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 090	SPT 90/5 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	91,6 104,8	22,5 [G] 3,13 [E]	



SPT 90 GLS

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 6 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 060	SPT 90 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	93,5 106,7	27 [G] 3,13 [E]	



SPT 62 GLS

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- 2 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Конфорки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
107 000 035	SPT 62 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	16 [G] 3,13 [E]	



**SPT 93 GLS****Range with convection oven**
Fourneau avec four à convection**Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

- 3 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Конфорки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	PILOT FLAME	8 kW	8 kW	8 kW	GAS
107 000 065	SPT 93 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	90,7 103,9	24 [G] 3,13 [E]									



**WOK**

Cooking pan holder for SP GLS
La base pour SP GLS
Вок подставка SP GLS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 520 020	WOK	60 x ø250 -	0,5 0,7

**French 2 burner**

French solid top for SP GLS
SP GLS un brûleur
Френчтоп для SP GLS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 255	French 2 burner	499 x 430 x 100 -	13,1 13,3



Grid for SP-G / SP-GS
Grille pour SP-G / SP-GS
Решетка для SP-G / SP-GS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 014 030	Grid for SP-G/GL	507 x 310 -	2,5 3,1
408 014 060	Grid for SP-G/GS	507 x 310 -	2,5 3,1

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électrique

Электрическая жарочная поверхность



Wide selection of electric griddle plates with 10 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Up to 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponible comme appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaques.
- Tiroir à graisse d'une capacité de 1 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край обводка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Возможность использования в виде настольного оборудования, а также установки на подставки без дверок или подставки в виде шкафчика с дверцами из нержавеющей стали. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- 1, 2 или 3 независимых рабочих зоны
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Большой резервуар для жира – емкость 1 литр



FTH 30 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 300	FTH 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3



FTHC 30 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 302	FTHC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3



FTR 30 EL

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 310	FTR 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3



FTRC 30 EL

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 312	FTRC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3





FTH 60 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 600	FTH 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6



FTHC 60 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 602	FTHC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6



FTHR 60 EL

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- ½ лisse, ½ рифленая поверхность
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 610	FTHR 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6



FTHRC 60 EL

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- ½ лisse, ½ рифленая поверхность
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 612	FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6





FTH 90 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 900	FTH 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9



FTHC 90 EL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 902	FTHC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9



FTHR 90 EL

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Grils fonte 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 901	FTHR 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9



FTHRC 60 EL

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированная

- Grils fonte 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 903	FTHRC 60 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9



Gas griddle plates

Plaques de cuisson gaz

Газовые контактные грили



Wide selection of gas griddle plates with 10 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1, 2 or 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Connecting nozzles for both natural gas and propane
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponible comme appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Livrable en gaz naturel ou propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir à graisse d'une capacité de 1 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Возможность установки в виде настольного оборудования, на подставки без дверок или подставки в виде шкафчика с дверцами из нержавеющей стали. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430

- 1, 2 или 3 независимых рабочих зоны
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Жиклеры для природного газа и пропана
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Большой резервуар для жира – емкость 1 л



FTH 30 GL

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 300	FTH 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4



FTHC 30 GL

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 302	FTHC 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4



FTR 30 GL

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 310	FTR 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4



FTRC 30 GL

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 312	FTRC 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4





FTH 60 GL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 600	FTH 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8



FTHC 60 GL

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 030 602	FTHC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8



FTHR 60 GL

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- ½ лisse, ½ рифленая поверхность
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 610	FTHR 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8



FTHRC 60 GL

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- ½ лisse, ½ рифленая поверхность
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 612	FTHRC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8





FTH 90 GL

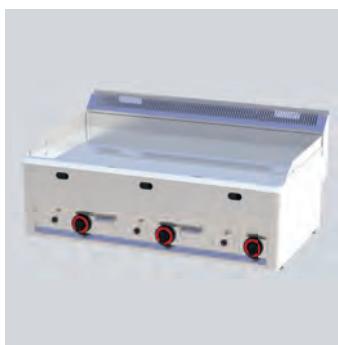
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 900	FTH 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12



FTHC 90 GL

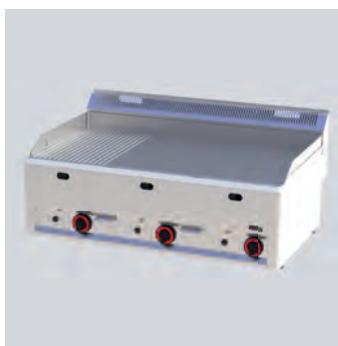
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 902	FTHC 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12



FTHR 90 GL

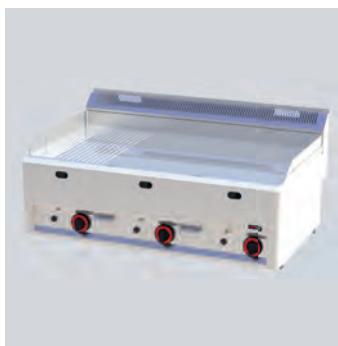
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Grils fonte 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 901	FTHR 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12



FTHRC 90 GL

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность Жарочная - хромированная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Grils fonte 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 903	FTHRC 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12



Gas lava stone grills

Grill à pierres de lave au gaz

Газовый лавовый гриль



Two optional positions of grid height. 5 or 10 kilograms of lava stones delivered with each unit. Choice of medium duty burner with single tube construction or heavy duty „U“ shape burner for excellent heat distribution (demountable for comfortable cleaning). Equipped with grid for meat in standard version, option for fish grid available.

Deux positions optionnelles de la hauteur de la grille. 5 ou 10 kg de pierres de lave livrés avec chaque appareil. Choix de brûleurs moyens ou puissants en forme de „U“ pour une excellente répartition de la chaleur (démontable pour le nettoyage). Choix entre deux types de grille; pour la viande (standard) ou option pour grille à poissons.

Две позиции решетки по высоте. В каждый гриль входит 5 или 10 килограммов лава камней. Два варианта горелок. Одиночная горелка – для средних нагрузок или горелка „U“ образной формы для высоких нагрузок, которая обеспечивает хорошее распределение тепла. Разборная система для удобства чистки оборудования. В стандартном исполнении укомплектован решеткой для мяса, как опция предлагается решетка для рыбы.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



GL 30 GL

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- Однотрубная горелка,
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 300	GL 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	18,8 22,2	4



GL 30 GLS

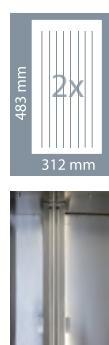
Lava stone grill - heavy duty burner Grille pierre de lave Лавовый гриль

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- U – tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 310	GL 30 GLS	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	20,6 24	6,5



GL 60 GL

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- Однотрубная горелка,
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 600	GL 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	32 45,1	8



GL 60 GLS

Lava stone grill - heavy duty burner Grille pierre de lave Лавовый гриль

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- U – tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 610	GL 60 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	36,7 49,8	13





Grill grid GL Grille de GL

Решетка для GL

type M

- Perfect for grilling meat and greasy product

type S

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

- Parfait pour griller la viande

- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs

- Для обработки мяса и жирных продуктов

- Идеально подходит для гриля рыбы, овощей и сухих продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 500 150	type M	312 x 483 - -	2,2 2,5	
153 500 100	type S	312 x 483 - -	2,9 3,2	



Water grill Gril de l'eau

Поверхность Жарочная

- GN 1/1-65 grease collector
- Stainless steel AISI 304 grid
- Safety lock against ejection of L-BOX

- Collecteur de graisse GN 1/1-65
- Grille en inox AISI 304
- Fermeture de sécurité de L-BOX

- GN 1/1-65 резервуар
- Решетка из нержавеющей стали AISI 304
- Запорный механизм подъема нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
116 130 034	GV 30 EL	330 x 630 x 435 395 x 705 x 482	13,5 15,5	3,3
116 130 231	GV 30 ELT	330 x 630 x 435 395 x 705 x 482	13,5 15,5	4,08



FT 30 ELMK

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Removable liquid stopper made of PTFE

Multifunction fry top Multifonction plaque de cuisson

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	mm internal
116 120 001	FT 30 ELMK	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	24,4 27,8	3	530 x 320 x 60



Electric fryers

Friteuses électrique

Электрофритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. Basin and top plate made of AISI 304. The choice of different power outputs, basin volumes and basket configurations enables you to select the best combination for your operation. Solid support of heating elements ensures a proper cold zone underneath resistances. Safety thermostat for safe operation. Solid construction of baskets and long resistances (large surface) for long lifetime of components.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304. Le choix des différents niveaux de puissance, les volumes des cuves et les configurations des paniers vous permettent de sélectionner la meilleure solution pour votre travail. Supports renforcés des résistances, zone froide. Thermostat de sécurité pour un fonctionnement sécurisé. Paniers très résistants.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны и верхние панели выполнены из стали AISI 304. Возможность выбора разных мощностей, объемов ванн, конфигураций корзин позволяет получить наилучшее сочетание параметров. Прочный упор нагревательных элементов обеспечивает наличие необходимой „холодной зоны“. Защитный термостат для безопасной эксплуатации. Прочная конструкция корзин и большая длина нагревательных элементов (большая площадь поверхности) увеличивает срок службы компонентов.

**FE 30 EL**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C

- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 300	FE 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,4 13,5	3	210 x 235 x 100

kW/L	0,38	7kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	°C 50-190	STAINLESS	8l	230/1N
------	------	-------	-----------	------------------	--------------	-----------	----	--------

**FE 30 ELT**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C

- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 310	FE 30 ELT	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	13,7 15,2	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,75	9kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	°C 50-190	STAINLESS	8l	400/3N
------	------	-------	-----------	------------------	--------------	-----------	----	--------

**FE 60 EL**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

- 3 + 3 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

- 3 + 3 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C

- 3 + 3 кВ
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 600	FE 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	23,1 36,2	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,38	14kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	°C 50-190	STAINLESS	2x8 l	230/1N
------	------	--------	-----------	------------------	--------------	-----------	-------	--------

**FE 60 ELT**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

- 6 + 6 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

- 6 + 6 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C

- 6 + 6 кВ
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 610	FE 60 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	25,3 38,4	12	210 x 235 x 100

kW/L	0,75	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	°C 50-190	STAINLESS	2x8 l	400/3N
------	------	--------	-----------	------------------	--------------	-----------	-------	--------



FE 66 ELT

Electric fryer 16 l - 1 basket Friteuse électrique 16 l - Un panier Электрофритюрница 16 л с 1 корзиной

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 620	FE 66 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	455 x 245 x 80

kW/L 0,56	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C 50-190	STAINLESS	16 l	400/3N
--------------	--------	-----------	---------------	--------------	-----------	------	--------



FE 66/2 ELT

Electric fryer 16 l - 2 baskets Friteuse électrique 16 l - 2 paniers Электрофритюрница 16 л с 2 корзинами

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- для установки на стол или на подставку
- Наличие холодной зоны
- Предохранительный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 621	FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	210 x 235 x 100

kW/L 0,56	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C 50-190	STAINLESS	16 l	400/3N
--------------	--------	-----------	---------------	--------------	-----------	------	--------



FE 66/3 ELT

Electric fryer 16 l - 3 baskets Friteuse électrique 16 l - 3 paniers Электрофритюрница 16 л с 3 корзинами

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- для установки на стол или на подставку
- Наличие холодной зоны
- Предохранительный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 623	FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	130 x 235 x 100

kW/L 0,56	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C 50-190	STAINLESS	16 l	400/3N
--------------	--------	-----------	---------------	--------------	-----------	------	--------



FE 31 ELT

Electric fryer 8 l Friteuse électrique 8 l Электрофритюрница 8 л

- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire, dans un bac GN avec filtre
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Кран для слива масла внутри подставки. Слив в GN емкость с фильтром
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 315	FE 31 ELT	330 x 600 x 900 365 x 675 x 1090	27,6 32,7	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,75	9kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	50-190	STAINLESS	8l	400/3N
------	------	-------	-----------	---------------	----	--------	-----------	----	--------



FE 31/13 ELT

Electric fryer 13 l Friteuse électrique 13 l Электрофритюрница 13 л

- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire, dans un bac GN avec filtre
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Кран для слива масла внутри подставки. Слив в GN емкость с фильтром
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 330	FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900 365 x 675 x 1090	31,7 36,8	9,9	210 x 300 x 120

kW/L	0,77	14kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	50-190	STAINLESS	13l	400/3N
------	------	--------	-----------	---------------	----	--------	-----------	-----	--------



FE 61 ELT

Electric fryer 2x8 l Friteuse électrique 2x8 l Электрофритюрница 2х8 л

- 6 + 6 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C
- 6 + 6 kW
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire, dans un bac GN avec filtre
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Кран для слива масла внутри подставки. Слив в GN емкость с фильтром
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 615	FE 61 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	46,9 56,5	12	210 x 235 x 100

kW/L	0,75	18kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	50-190	STAINLESS	2x 8 l	400/3N
------	------	--------	-----------	---------------	----	--------	-----------	--------	--------



FE 61/13 ELT

Electric fryer 2x13 l Friteuse électrique 2x13 l Электрофритюрница 2х13 л

- 9, 9 + 9, 9 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C
- 9, 9 + 9, 9 kW
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire, dans un bac GN avec filtre
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Кран для слива масла внутри подставки. Слив в GN емкость с фильтром
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 130 630	FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	54,8 64,4	19,8	210 x 300 x 120

kW/L	0,77	28kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	50-190	STAINLESS	2x 13 l	400/3N
------	------	--------	-----------	---------------	----	--------	-----------	---------	--------

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

Bakery ovens

Bain marie

Snack

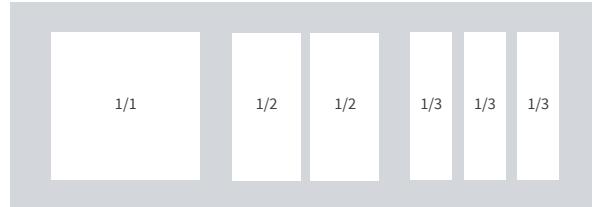
Free-standing

Accessories



Baskets for FE Panier pour FE Корзины для FE

- 1, 2 or 3 baskets / basin
- 1, 2 ou 3 paniers / bac
- 1,2 или 2 корзины / ванна



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 501	Basket 1/1 for 8 l fryer	210 x 235 x 100 -	0,7 0,9
408 001 505	Basket 1/2 for 8 l fryer	100 x 235 x 100 -	0,5 0,7
408 000 130	Basket 1/1 for 13 l fryer	210 x 300 x 120 -	0,7 0,9
408 000 135	Basket 1/2 for 13 l fryer	100 x 300 x 120 -	0,5 0,7

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 030	Basket 1/1 for 16 l fryer	455 x 245 x 85 -	1,1 1,2
408 001 501	Basket 1/2 for 16 l fryer	210 x 235 x 100 -	0,7 0,9
408 000 104	Basket 1/3 for 16 l fryer	132 x 235 x 100 -	0,5 0,7



UH 30 EL

- Capacity GN ½ - 200
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Fry dump with ceramic lamp Bac de chauffe et salage des frites Подогреватель для картофеля фри

- Capacité GN ½ - 200
- Plaque en acier inoxydable embouti pour une utilisation facile
- Вместимость GN ½ - 200
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобной выдачи

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 310	UH 30 EL	330 x 600 x 570 402 x 692 x 570	13 18,7	0,85



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304. Smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Heating element is made of Incoloy 820. Three different shapes and sizes of baskets provide many variations and combinations.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. La cuve et le corps en AISI 304. Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Le corps de chauffe est en Incoloy 820. Trois formes et tailles différentes de paniers offrent un grand choix de possibilités.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны и верхние панели выполнены из стали AISI 304. Плавное регулирование температуры в диапазоне 30 – 110°C и предохранительный термостат 130°C. Нагревательный элемент из сплава Incoloy 820. На выбор корзины трех разных форм и размеров.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



VT 30 EL

Pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Макароноварка

- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- Baskets are not included**

- Résistance fabriqué en „Incoloy 820“
- Robinet de vidange avec cran du sûreté
- Option de un grande panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus**

- Нагреватели из материала Incoloy 820
- Сливной кран с предохранителем
- Корзинки не входят в стоимость**
- Выбор корзинок : 1 большая , 2 средние или 4 маленькие корзинки для одной порции

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 600 310	VT 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	10,3 11,4	3



VT 60 EL

Pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Макароноварка

- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- Baskets are not included**

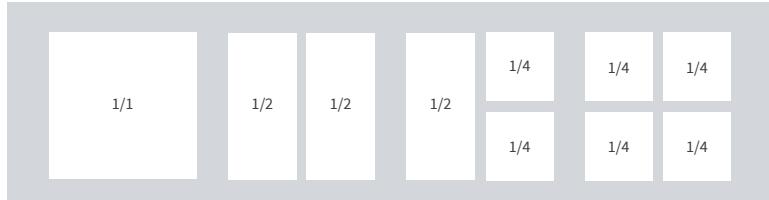
- Résistance fabriqué en „Incoloy 820“
- Robinet de vidange avec cran du sûreté
- Option de un grande panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus**

- Нагреватели из материала Incoloy 820
- Сливной кран с предохранителем
- Корзинки не входят в стоимость**
- Выбор корзинок : 1 большая , 2 средние или 4 маленькие корзинки для одной порции

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 600 610	VT 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	18,5 31,6	6



Baskets for VT
Panier pour VT
Корзины для VT



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 000	Basket 1/1 for VT	200 x 280 x 135	1,2 1,3
408 008 001	Basket 1/2 for VT	100 x 280 x 135	0,6 0,7
408 001 110	Basket 1/4 for VT	100 x 138 x 135	0,3 0,5

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические мармиты



ERGONOMIC SHAPES OF GN CORNERS

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 304. Drain tap with safety arm device. Available as benchtop unit, or option for assembly to a neutral cabinet in stainless steel AISI 430.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. La cuve en AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou en option sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранителем. Возможность установки в виде настольного оборудования, или в линию на подставку из нержавеющей стали AISI 430.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



BM 30 EL

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Одиночный мармит для настольного использования или установки в линию
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 530 300	BM 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,9 14	1,5



BM 60 EL

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного использования или установки в линию
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 530 600	BM 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,8 35,9	3



Work tops

Eléments neutres

Нейтральные модули



OPTION OF PLASTIC CUTTING BOARD



AISI 304 on all top surfaces, AISI 430 on the body of unit. For benchtop use or on a neutral cabinet. Neutral work tops may be used with plastic cutting board.

Construction du plan supérieur en inox AISI 304, AISI 430 pour le support et le corps. Pour une utilisation sur table ou sur un meuble neutre.

Все поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304, корпуса оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 430. Возможность использования в виде настольного оборудования, или на подставку. Поверхности нейтральных модулей могут иметь пластиковые разделочные доски.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

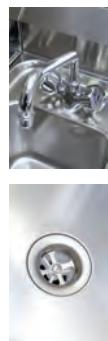
Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



UM 30 L

- Water tap included

Wash basin unit

Evier

Раковина умывальника

- Avec robinet mélangeur et siphon

- Водопроводный кран входит в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 030 200	UM 30 L	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	9,6 10,7



PP 30 L

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Option for plastic cutting board

Neutral work top

Élément neutre de travail

Нейтральный модуль

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Planche de découpe en polyéthylène (sur demande)

- Для настольного применения или установки на подставку
- По опции – наличие пластиковых разделочных досок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 530 300	PP 30 L	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	7,2 8,3



PP 60 L

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Option for plastic cutting board

Neutral work top

Élément neutre de travail

Нейтральный модуль

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Planche de découpe en polyéthylène (sur demande)

- Для настольного применения или установки на подставку
- По опции – наличие пластиковых разделочных досок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 530 600	PP 60 L	660 x 600 x 290 700 x 685 x 440	12,8 15



PP 60 EL

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- For maintaining the temperature of plates or ingredients

Elektric work top

Élément électrique de travail

Нейтральный модуль

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour maintenir la température des assiettes ou des ingrédients

- Для настольного применения или установки на подставку
- Для поддерживания температуры посуды или продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 530 610	PP 60 EL	660 x 600 x 290 700 x 685 x 440	13,4 15,6	0,7



**PD 30**

Board for PP 30
Table pour PP 30
Доска для PP 30

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 410	PD 30	280 x 480 - -	2,6 3,1

**PD 60**

Board for PP 60
Table pour PP 60
Доска для PP 60

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 420	PD 60	600 x 480 - -	5,5 6



Neutral cabinets

Soubassements

Подставки



CLOSED CABINET - DOORS/DRAWERS

Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Adjustable plastic support legs, option for casters.

Fabriqués en AISI 430 d'épaisseur. Les pieds réglables en plastique, avec une option des roulettes

Выполнены из стали AISI 430; толщина 0,8 мм. Регулируемые пластиковые опорные ножки, по опции-тележки с роликами.



Neutral cabinet Soubassement neutre

Подставка

- 4-sides open cabinet
- Height-adjustable plastic support legs
- Ouvert
- Pieds réglables en plastique
- Открытая с 4-х сторон подставка
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 035	PO 30 L	330 x 510 x 570 520 x 340 x 660	12,3 13,5
153 000 065	PO 60 L	660 x 510 x 570 520 x 670 x 600	16,5 18,4
153 000 095	PO 90 L	990 x 510 x 570 1000 x 520 x 580	21,5 23,8
153 000 125	PO 120 L	1320 x 510 x 570 1320 x 520 x 575	25,9 26,2



Neutral cabinet Soubassement neutre

Подставка

- Open cabinet
- Height-adjustable plastic support legs
- Ouvert
- Pieds réglables en plastique
- Открытая подставка
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 230	P 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	9,1 10,4
153 000 260	P 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	11,7 13,9



Neutral cabinet Soubassement neutre

Подставка

- Closed cabinet with door
- Height-adjustable plastic support legs
- Ouvert
- Pieds réglables en plastique
- Закрытая подставка - шкаф с дверками
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 135	PD 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	12,1 13,4
153 000 165	PD 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	17,5 19,7

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Neutral cabinet Sousassemement neutre

Подставка

- Closed cabinet with drawers
- Height-adjustable plastic support legs
- Avec tiroirs
- Pieds réglables en plastique
- Закрытая подставка- шкаф с выдвижными ящиками
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 155	PZ 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	21 22,3
153 000 170	PZ 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	27 28,2

Z 30

Set of drawers for PZ – 30 L

Kit bloc de tiroirs pour PZ 30 L

Комплект выдвижных ящиков для PZ – 30 L



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 130	Z 30	324 x 583 x 215 366 x 650 x 440	10,2 11,3

Z 60

Set of drawers for PZ – 60 L

Kit bloc de tiroirs pour PZ 60 L

Комплект выдвижных ящиков для PZ – 60 L



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 160	Z 60	654 x 583 x 215 700 x 685 x 440	15,2 17,4

Wheels

Set of wheels for PO, PD, P cabinets

Un set des roulettes pour PO, PD et P sousassemements

Комплект колесиков для шкафчиков PO, PD, P



Index / code	Model	kg netto kg brutto
153 000 050	Wheels	2,1 2,4



Door for the cabinet
Porte pour soubassement
Дверь для подставки FE 60 справа

Index / code	Model	kg netto kg brutto
150 120 200	DP 60 - right	3 3,4
150 120 100	DL 60 - left	3 3,4



Scraper FTH / FTR
Grattoir FTH / FTR
Скребок FTH / FTR

Index / code	Model
451 009 005	Scraper FTH
451 009 015	Scraper FTR



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Cooking line 700

Ligne 700

Линия RM 700



The 700 Premium line is a professional solution for highly demanding catering units. The emphasis is on high output, high quality and reliability, first-rate technical performance, user-friendly characteristics and attractive design. Among its strong characteristics there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. Using the „bridge“ system is a good option for comfortable maintenance of floor space. All units are made of AISI 304. Top plate thickness 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and are height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne Premium 700 est la solution professionnelle pour la restauration avec des demandes exigeantes. L'accent est mis sur la puissance, la qualité et la fiabilité, les performances techniques avancées et un design attractif. Parmi ses caractéristiques on trouve les hautes performances, les plans de travail embouti aux angles arrondis et tableaux de commande ergonomique. Le système «pont» offre plusieurs possibilités d'installation. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Les pieds de bases sont également fabriqués en acier inoxydable et réglable en hauteur. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия премиум класса RM 700 – это профессиональное решение при высоких требованиях к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, высококлассных современных технических характеристиках, ориентированных на пользователя, а также на привлекательном дизайне. Преимуществами этого оборудования являются высокие эксплуатационные характеристики. Все емкости выполнены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель для работы на которой находятся все элементы управления. Использование системы «мост» позволяет создавать удобные варианты размещения компонентов, а также более удобно проводить уборку помещения. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина верхней пластины - 1,5 мм. Ножки подставок также выполнены из нержавеющей стали, их можно регулировать по высоте. Защитный термостат 380 °C.

LINE RM 700

Electric cooking ranges	66
Gas cooking ranges	76
Electric cooking ranges with oven	84
Gas cooking ranges with oven	88
French gas cooking ranges with oven	94
Electric griddle plates	97
Gas griddle plates	103
Gas lava stone grills	109
Electric and gas fryers	112
Electric pasta cookers	117
Electric bain maries	119
Titling bratt pans	121
Electric indirect boiling kettle	124
Neutral work top plates	126
Neutral cabinets	128

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Cooking line 700

Ligne 700

Линия оборудования 700

1 - Top plates thickness 1,5 mm

2 - Extensive choice of gas/electric ranges

3 - All units are made of AISI 304

4 - Square/rounded/solid-top plates

5 - Ergonomic shape of front panel

6 - Fryers with high power/volume ratio

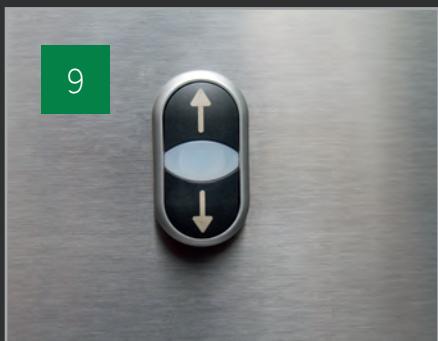
7 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances

8 - Supports with doors or bridge system

9 - Switch of automatic tilting system for bratt pans

10 - Boiling kettle outlet - conical shape or O-ring seal

11 - Double-flame professional burner made of cast iron





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Электрические плиты



PLATES WITH THERMIC PROTECTION

Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Equipped with a high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Choice of three basic options of plates – rounded, square (separated) and flat solid top plate (enlarging the cooking surface to maximum)

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Le choix entre trois options de plaques- rondes, carrées (séparés) et plaques en fonte carrées supérieure (agrandissant la plan de cuisson au maximum)

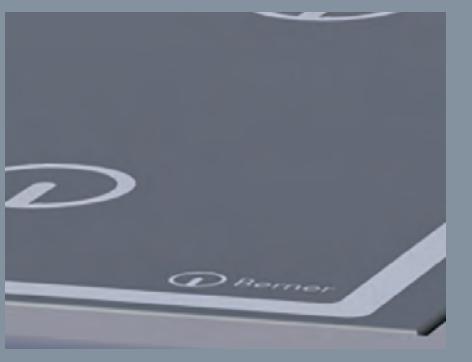
Широкий выбор электрических плит. Ширина модулей 400, 800 и 1200 мм. Предусмотрены варианты на подставке с дверками, открытой подставке, или установка на мост или стол.

- Оборудовано высококачественными конфорками с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой
- Регулировка мощности обеспечивается 6-позиционной ручкой переключателя
- Выбор из трех вариантов конфорок – круглых, квадратных и сплошной поверхности

Plates

SPI

- Induction plates 3,5 / 5 kW each
- Diameter of plate 230 mm and WOK plate Ø 300 mm
- Highly efficient internal cooling system to prevent overheating
- 6-position regulation knob
- The most efficient cooking system available



SP

- Round plates 2,6 kW each
- Diameter of plate Ø 220 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



SPQ

- Square plates 2,6 kW each
- Dimensions of plate 220 x 220 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



SPL

- Solid-top plates 3 kW each
- Dimensions of plate 300 x 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



SPI 704 E

- Single induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Plaque à induction simple
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одиночная индукционная конфорка
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 903	SPI 704 E	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	37 43	7



SPI 704 ES

- Single EXTRA POWER induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Plaque à induction simple et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одиночная индукционная конфорка повышенной мощности
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 920	SPI 704 ES	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	42 48	10



SPI 704 E WOK

- Single WOK induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm

Wok induction hob Plaque à induction - wok Индукционная плита вок

- Plaque wok à induction simple
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одиночная индукционная конфорка WOK
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр Вок 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 951	SPI 704 E WOK	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	43 50	3,5



SPI 708 E

- Double induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Plaque à induction double
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 027	SPI 708 E	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	69 81	14





SPI 708 ES

- Extra power induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120-230mm

Induction hob Plaque à induction

;

- Plaque à induction double et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm

- Индукционная плита повышенной мощности
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высочайшая скорость и эффективность работы
- Диаметр 120-230 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 030	SPI 708 ES	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	77 89	20



SPI 740 E

- Induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120-230mm

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Plaque à induction simple sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm

- Индукционная плита на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высочайшая скорость и эффективность работы
- Диаметр 120-230 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 922	SPI 740 E	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	49 55	7



SPI 740 ES

- Single EXTRA POWER induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Plaque à induction simple et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm

- Одиночная индукционная конфорка повышенной мощности на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 923	SPI 740 ES	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	68 75	3,5



SPI 740 E WOK

- Single EXTRA POWER WOK induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm

Wok induction hob Plaque à induction - wok Индукционная плита вок

- Plaque wok à induction simple et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm

- Одиночная индукционная конфорка повышенной мощности WOK на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр Вок 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 966	SPI 740 E WOK	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	42 50	10





SPI 780 E

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Double induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 031	SPI 780 E	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	89 103	14

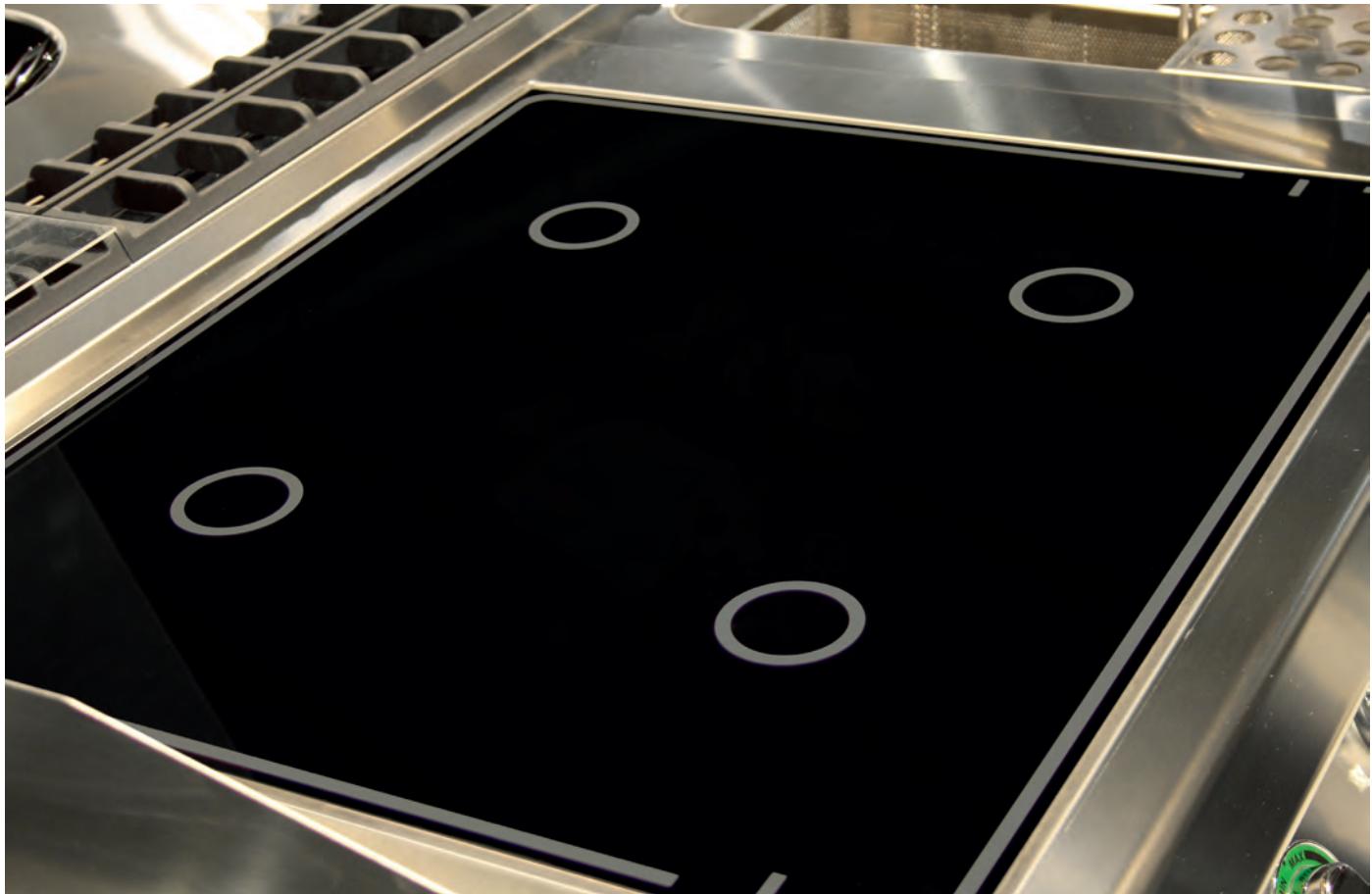


SPI 780 ES

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Double EXTRA POWER induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка повышенной мощности WOK на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 032	SPI 780 ES	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	94 108	20





SP 704 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованных листов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 060	SP 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23,6 28,5	5,2



SP 708 E

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 062	SP 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	42,3 51	10,4



SP 7012 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 6 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 671	SP 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	51 66	15,6



SP 740 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 061	SP 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	34,8 41	5,2





SP 780 E

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 4 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 063	SP 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	59,5 69,5	10,4



SP 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 6 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 6 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 750	SP 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	73 90	15,6



SPQ 704 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 064	SPQ 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	27,9 32	5,2



SPQ 708 E

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 066	SPQ 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	51,9 61	10,4





SPQ 7012 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 6 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 686	SPQ 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	65 79	15,6



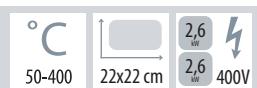
SPQ 740 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 065	SPQ 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	39,1 45,5	5,2



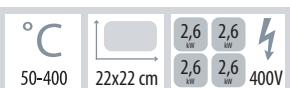
SPQ 780 E

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 067	SPQ 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	68,2 78	10,4



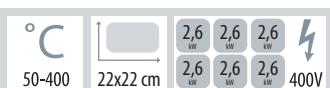
SPQ 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 6 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 6 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 755	SPQ 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	86 103	15,6



REFFOX 600

RM 700

REFFOX 900

REFFOX Pizza

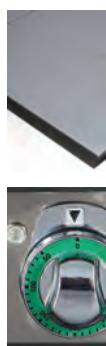
Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



SPL 704 E

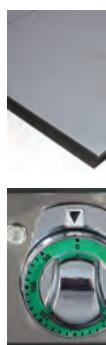
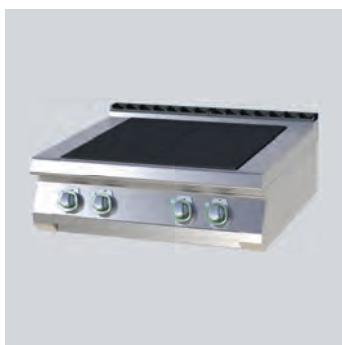
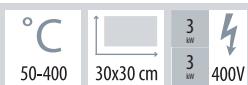
Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 2 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 127	SPL 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 29	6



SPL 708 E

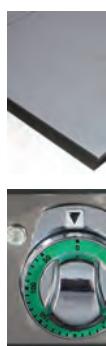
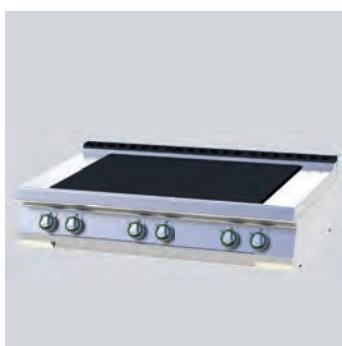
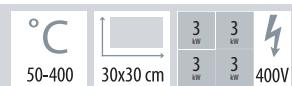
Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 4 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 141	SPL 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	40 49	12



SPL 7012 E

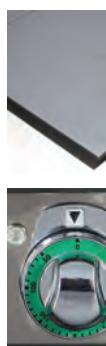
Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 6 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 6 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 6 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 033	SPL 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	114 128	18



SPL 740 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 2 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 128	SPL 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	53,6 60	6





SPL 780 E

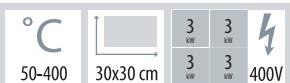
Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 4 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 157	SPL 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,7 105	12



SPL 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 6 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 6 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 6 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 739	SPL 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	138 155	18



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



BRASS BURNER 8,5 KW

Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Choice of three basic options of high-performance burners – solid cast-iron burner SP with and without inner flame; powerful brass burner SPS with unique flame-spreader;
- Superior grid made of enameled cast iron
- Pilot flame for both high-performance types of burners

Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Possibilité de trois types de brûleurs de haute performance – brûleur en fonte SP à double couronnes; puissant brûleur laiton SPS;
- Grille supérieure en fonte émaillée
- Veilleuse pour les deux types des brûleurs de haute puissance

Размеры модулей 400, 800 и 1200 мм. Предусмотрены варианты на подставке с дверками, открытой подставке, или установка на мост или стол.

- Выбор трех вариантов горелок. Прочная чугунная горелка SP с двойной короной или без, мощная латунная горелка SPS с уникальным рассекателем пламени и для предусмотренная для средних нагрузок чугунная горелка SPB
- Решетка, выполненная из эмалированного чугуна
- Пилотное пламя для горелок высоких мощностей

Burners / Burners / Горелки

SPS

- Professional brass burner 8,5 and 4 kW
- Pilot flame
- Safety thermocouple
- Demountable system for easy maintenance - extractable top plate



SP

- Professional cast-iron burner 7,5 and 4,5 kW
- Pilot flame
- Safety thermocouple
- Burners 7,5 kW with double flame



REFOX 600

RM 700

REFOX 700

REFOX 900

REFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



SP 704 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4,5 and 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 101	SP 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	26,6 31,5	12



SP 708 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 102	SP 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	50,7 59,5	27



SP 7012 G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 476	SP 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	76,3 90	39



SP 740 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4,5 and 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 144	SP 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	39 45,5	12





SP 780 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоеффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 145	SP 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	67 77	27



SP 7120 G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоеффективные горелки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 477	SP 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	105 121,7	39



SPS 704 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4 and 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs 4 et 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Варочная плита 4,5 + 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 100	SPS 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	26,7 31,5	12,5



SPS 708 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance

- 4 brûleurs un 4 et 3 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 104	SPS 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	49,2 58,5	29,5





SPS 7012 G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 439	SPS 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	42



SPS 7012 A G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 514	SPS 7012 A G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	42



SPS 7012 B G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 4 kW and 5 x 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs un 4 kW et 5 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 4 + 5 x 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 518	SPS 7012 B G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	46,5



SPS 740 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4 and 8,5 kW burners on a neutral cabinet, with door as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4 et 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита 4 + 8,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 146	SPS 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	38 44,5	12,5





SPS 780 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4 et 3 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 147	SPS 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	65,5 75,5	29,5



SPS 7120 G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 440	SPS 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	42



SPS 7120 A G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 515	SPS 7120 A G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	42



SPS 7120 B G

Boiling top Fourneau Плита

- Triple boiling unit 4 and 5 x 8,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs un 4 et 5 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 519	SPS 7120 B G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	46,5





STPS 708 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 465	STPS 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	70,7 79,5	19,1



STPS 7012 G

Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 4 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Тройная варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 589	STPS 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	96,4 111	36,1



STPS 780 G

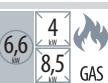
Boiling top Fourneau Плита

- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 586	STPS 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	98,5 108,5	19,1



STPS 7120 G

Boiling top Fourneau Плита

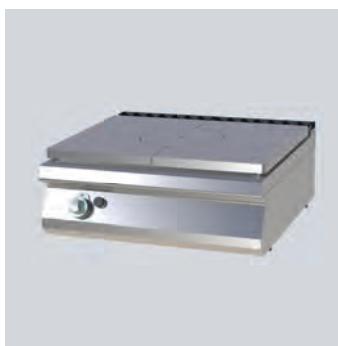
- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate in the middle
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 590	STPS 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	134,5 151	36,1



**ST 708 G**
Boiling top
Fourneau
Плита

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Plaque coup de feu à poser sur table ou sur un soubassement
- Двойная варочная плита для установки на мост или на стол

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 554	ST 708 G	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	83 95	10,8

**ST 780 G**
Boiling top
Fourneau
Плита

- Double boiling unit on a neutral cabinet
- Plaque coup de feu à poser sur armoire
- Двойная варочная плита на подставке, наличие дверок по опции

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 582	ST 780 G	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	99 113	10,8



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Электрические плиты с духовым шкафом



ELECTRIC/GAS OVEN GN 2/1 OR 1/1

Wide selection of electric ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 mm in width.

- For each type of plates (rounded, square, solid top) there are 2 options of electric oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 and GN 3/1 with static heat operation.
- Oven temperature regulation is between 50 – 300 °C.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 800 et 1200 mm de largeur. Pour chaque type de plaques (rondes, carrées, larges carrées), 2 options de four électrique ou sur armoires.

- Four à convection GN 1/1; ou GN 2/1 et GN 3/1 statique avec résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de contrôle de 50 – 300 °C.
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор электрических плит с конвекционным и статическим духовым шкафом. Размеры духовок соответствуют стандартам GN. Ширина модулей GN 800 и 1200 мм.

- Оборудовано высококачественными конфорками с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой
- Выбор из трех вариантов конфорок – круглых, квадратных и сплошной поверхности. Для каждого из трех вариантов конфорок (круглых, квадратных и сплошных поверхностей) представлены 2 варианта электрического духового шкафа в подставке.
- Духовой шкаф с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией
- Духовой шкаф GN 2/1 и GN 3/1 со статической термообработкой.
- Температура духового шкафа регулируется в диапазоне 50 – 300° C.
- Размеры духовых шкафов: GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.



SPT 780/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 149	SPT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91 104	16,7



SPT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 150	SPT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	96 106	13,5



SPT 7120/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with rounded plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Варочная плита с круглыми конфорками 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 751	SPT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	126 142	21,9



SPT 7120/31 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with rounded plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1
- Варочная плита с круглыми конфорками 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 713	SPT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	140 156	24,3





SPQT 780/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 151	SPQT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92 105	16,7	



SPQT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1

- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 152	SPQT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92 105	13,5	



SPQT 7120/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

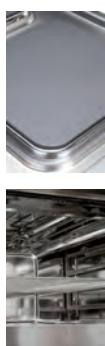
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with square plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 6 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Варочная плита с квадратными конфорками 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 757	SPQT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	139 155	21,9	



SPQT 7120/31 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with square plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- 6 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1

- Варочная плита с квадратными конфорками 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 715	SPQT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	153 169	24,3	





SPLT 780/21 E

Range with static electric oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность- 4 x 3 кВт, откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 243	SPLT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	131 141	18,3



SPLT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1

- Сплошная поверхность 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 406	SPLT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	122,9 132	15,1



SPLT 7120/21 E

Range with static electric oven

Fourneau avec four statique

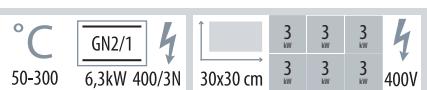
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates 6 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 6 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность 6 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 765	SPLT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	300 317	24,3



Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Газовые плиты с духовым шкафом



CAST IRON BURNER WITH PILOT FLAME

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 800 or 1200 mm. For each type of burners there are 3 options of oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 with static heat operation; or gas oven GN 2/1 and GN 3/1 with static heat.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm ; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335 mm.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Les fourneaux gaz aux dimensions standard de 800 ou 1200 mm.
- Pour chaque type de brûleurs il y a 3 options de four ; à convection GN 1/1 ou GN 2/1 et GN 3/1, statique avec résistance en acier inoxydable ou four à gaz GN 2/1 statique.
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm ; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335

Широкий выбор газовых плит с духовым шкафом. Размеры духовок соответствуют стандартам GN. Ширина модулей 800 и 1200 мм. Верхние панели выполнены из стали AISI 304. Для каждого типа горелок выбор из четырех типов духовых шкафов в подставке.

- Электрические духовые шкафы с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией, GN 2/1 и GN 3/1 со статической термообработкой
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической термообработкой
- Размеры духовок GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335 мм



SPT 780/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 brûleurs
- un 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1

- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 105	SPT 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	104,8 115	27 [G] 6,3 [E]	



SPT 780/21 G

Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with solid cast-iron high-performance burners 4,5 and 3 x 7,5 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 brûleurs
- un 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1

- Двойная варочная плита с прочными чугунными горелками высокой мощности 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Углубление против перелива
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 121	SPT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	111,2 121	33	



SPT 780/11 GE

Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- 4 brûleurs
- un 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four à convection 4x GN 1/1

- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 143	SPT 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,9 105	27 [G] 3,13 [E]	



SPT 7120/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1

- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 447	SPT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	139,3 156	39 [G] 6,3 [E]	





SPT 7120/21 G

**Range with gas static oven
Fourneau gaz**

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 478	SPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 167	45	



SPT 7120/31 GE

Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 670	SPT 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	155 171	39 [G] 8,7 [E]	



SPT 7120/31 G

Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Газовый духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 668	SPT 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	166 182	49,5	



SPST 780/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 124	SPST 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	100,2 110	29,5 [G] 6,3 [E]	





SPST 780/21 G

Range with gas static oven Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 115	SPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	111,2 121	35,5	



SPST 780/11 GE

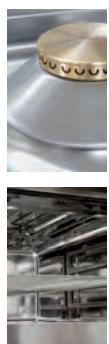
Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four à convection 4x GN 1/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 148	SPST 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92,4 102,5	29,5 [G] 3,13 [E]	



SPST 7120/21 GE

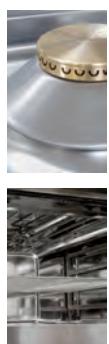
Range with electric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 448	SPST 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]	



SPST 7120A/21 GE

Range with electric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 516	SPST 7120A/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]	





SPST 7120B/21 GE Range with electric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 4 and 5 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- un 4 kW et 5 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 520	SPST 7120B/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	46,5 [G] 6,3 [E]



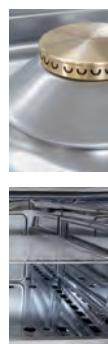
SPST 7120/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 459	SPST 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	48



SPST 7120A/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 517	SPST 7120A/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	48



SPST 7120B/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 4 and 5 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- un 4 kW et 5 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 521	SPST 7120B/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	52,5





SPST 7120/31 GE

Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1

- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 689	SPST 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 166	42 [G] 8,7 [E]	



SPST 7120/31 G

Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 and 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1

- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 691	SPST 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	162 178	52,5	



French gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz feux vifs, coup de feu

Плиты с закрытыми конфорками



Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- French-style cooking „coup de feu“ on a solid steel plate above massive burner. Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 800 or 1200 mm.
- There are 2 options of oven inside a lower cabinet.
- Electric GN 2/1 oven with static heat operation; or gas oven GN 2/1 and GN 3/1 with static heat.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Cuisine à la française, avec une plaque à mijoter en fonte au-dessus du brûleur
- Sélection de fourneaux au gaz aux dimensions standard de 800 ou 1200 mm.
- 2 options de four ; statique électrique GN 2/1 ou four à gaz GN 2/1 et GN 3/1.

Широкий выбор плит с закрытой конфоркой и сочетания сплошной поверхности с открытыми горелками. Размеры модулей 800 и 1200 мм. Размеры духовок соответствуют стандарту GN. Предусмотрена установка на открытую подставку, подставку с дверками или подставку с духовым шкафом. Верхние панели выполнены из стали AISI 304.

- Ширина модулей 800 или 1200 мм.
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической термообработкой
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 и GN 3/1 со статической термообработкой



STPST 780/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 538	STPST 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	122,6 132,5	19,1 [G] 6,3 [E]	



STPST 780/21 G

Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 543	STPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	130,4 140,5	25,1	



STPST 7120/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur un 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 421	STPST 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	160 177	36,1 [G] 6,3 [E]	



STPST 7120/21 G

Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance

- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleurs laiton SPS supérieur un 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Тройная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 535	STPST 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	167,4 184	42,1	





STPST 7120/31 GE Range with elektric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with electric oven GN 3/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 5 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 3/1
- Brûleur laiton SPS supérieur un 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 3/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN3/1 8,7kW 400/3N	PIEZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 kW 8,5 kW	6,6 kW 8,5 kW	8,5 kW 8,5 kW	GAS
117 260 697	STPST 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	173 189	36,1 [G] 8,7 [E]									



STPST 7120/31 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with gas oven GN 3/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 3/1
- Brûleurs laiton SPS supérieur un 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 3/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN3/1 10,5kW GAS	PIEZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 kW 8,5 kW	6,6 kW 8,5 kW	8,5 kW 8,5 kW	GAS	
117 260 701	STPST 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	185 201	46,6									



STT 780/21 GE Range with elektric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Plaque coup de feu avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PIEZO BOILING TOP	9,2 kW GAS
117 260 583	STT 780/21 GE	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	135 148	9,2 [G] 6,3 [E]					



STT 780/21 G Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Plaque coup de feu avec four à gaz GN 2/1
- Двойная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1 6kW GAS	PIEZO BOILING TOP	9,2 kW GAS
117 260 580	STT 780/21 G	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	143 157	15,2				

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрические жарочные поверхности



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Piezoelectric ignition and pilot light
- Hard-chrome options available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

Large choix de plaques électriques avec plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible comme appareil de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- allumage piézo-électrique et veilleuse
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 12 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край обводка. Ширина модулей 400 и 800 мм. Предусмотрены варианты установки на мост, а также на подставки открытые или с дверками.

- 1 или 2 независимых рабочих зоны
- Поверхности плит гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа предлагаются хромированные варианты
- Поддон для жира большой емкости- 2,5 литра



FTH 704 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 095	FTH 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

12mm
STAINLESS

°C
50-300

400/3N



FTHC 704 E

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

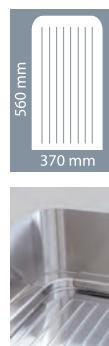
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 105	FTHC 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

Cr
0,03mm

12mm
CHROMED

°C
50-300

400/3N



FTR 704 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

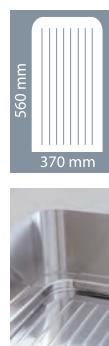
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 101	FTR 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

12mm
STAINLESS

°C
50-300

400/3N



FTRC 704 E

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 111	FTRC 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

Cr
0,03mm

12mm
CHROMED

°C
50-300

400/3N



FTH 708 E

- Smooth
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson

Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 097	FTH 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9



FTHC 708 E

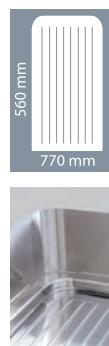
- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée

Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 107	FTHC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9



FTR 708 E

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

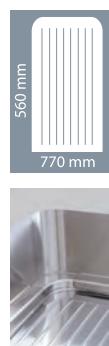
Griddle plate

Plaque de cuisson

Поверхность жарочная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 103	FTR 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9



FTRC 708 E

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed

Plaque de cuisson chromée

Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 113	FTRC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9





FTHR 708 E

- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 099	FTHR 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9



FTHRC 708 E

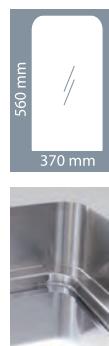
- ½ smooth ½ ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 109	FTHRC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9



FTH 740 E

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 096	FTH 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5



FTHC 740 E

- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 106	FTHC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5





FTR 740 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- С дверками или без (по опции)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 102	FTR 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5



FT RC 740 E

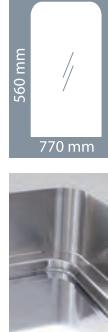
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 112	FT RC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5



FTH 780 E

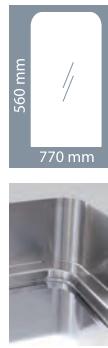
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 098	FTH 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



FT HC 780 E

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

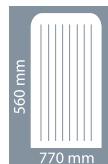
- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 108	FT HC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9





FTR 780 E

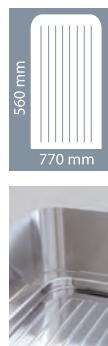
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 104	FTR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



FTRC 780 E

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 114	FT RC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



FTHR 780 E

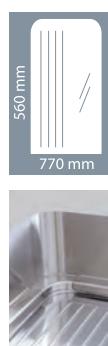
- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 100	FTHR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



FT HRC 780 E

- ½ smooth ½ ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Отличная теплопроводность
- На подставке с дверками или без (опция)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 110	FT HRC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовые жарочные поверхности



RIBBED PLATE IRON OR CHROMED



Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

Large choix de plaques gaz avec plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible comme appareil de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 12 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 400 и 800 мм. Предусмотрены варианты установки на мост, а также на подставки открытые или с дверками.

- 1 или 2 независимых рабочих зоны
- Поверхности плит гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа предлагаются хромированные варианты
- Поддон для жира большой емкости - 2,5 литра



FTH 704 G

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 492	FTH 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	41 46	7



FTHC 704 G

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 510	FTHC 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	41 46	7



FTR 704 G

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- на подставке на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 518	FTR 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40,5 45,5	7



FTRC 704 G

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

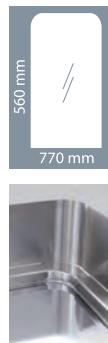
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 522	FTRC 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40,5 45,5	7





FTH 708 G

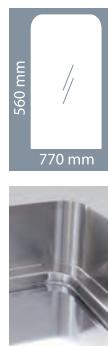
- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Лisse
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 175	FTH 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	75,2 84	14



FTHC 708 G

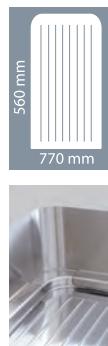
- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Лisse
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 511	FTHC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	75,2 84	14



FTR 708 G

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Нервюрованная
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 519	FTR 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	73,8 82,5	14



FTRC 708 G

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Нервюрованная
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 618	FTRC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	73,8 83	14





FTHR 708 G

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 514	FTHR 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	74,5 83,5	14



FTHRC 708 G

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 614	FTHRC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	74,5 83,5	14



FTH 740 G

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Лisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 508	FTH 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,9 58,5	7



FTHC 740 G

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая хромированная поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 512	FTHC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,9 58,5	7





FTR 740 G

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 520	FTR 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,4 58	7



FTRC 740 G

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая хромированная поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 524	FTRC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,4 58	7



FTH 780 G

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 619	FTH 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91,5 101,5	14



FT HC 780 G

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

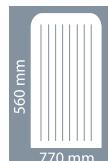
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 527	FT HC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91,5 101,5	14





FTR 780 G

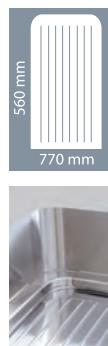
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 521	FTR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,1 100	14



FTRC 780 G

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая хромированная поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 525	FTRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,1 100	14



FTHR 780 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 515	FTHR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,8 101	14



FTHRC 780 G

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отличная теплопроводность поверхности
- На подставке с дверками или без (опция)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 517	FTHRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,8 101	14



Gas lava stone grills

Grills à pierre de lave

Лавовый гриль



Professional performance and comfortable operation for heavy-performing catering units. One or two zones of lava stones with high heat conduction effect. Splash guarding rim made of stainless steel, fully removable for cleaning in the dishwasher. Two optional positions of grid height. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Prestation professionnelle et opération confortable pour les unités de cuisine à performance intensive. Une ou deux zones de pierres de lave avec un effet élevé de conduction thermique. Bord à pare-éclaboussures réalisé en inox, qui peut être entièrement détachable pour le nettoyage dans le lave-vaisselle. Deux positions optionnelles pour l'hauteur de la grille. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Выбор электрических и газовых фритюрниц. Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобства обслуживания и чистки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Широкий выбор вариантов мощностей и объемов. Холодная зона в нижней части ванны. Упор для поворотных ТЭНов. Слив масла в GN резервуар в подставке фритюрницы. Размеры модулей 400 и 800 мм.

REFDOX 600

RM 700

REFDOX 900

REFDOX Pizza

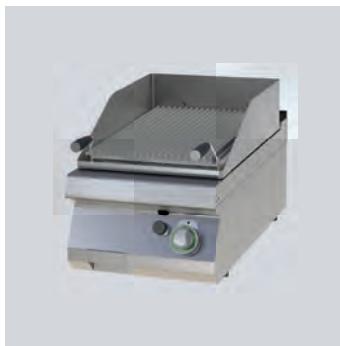
Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



GL 704 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 118	GL 704 G	400 x 730 x 422 460 x 820 x 535	34 42	7,5



GL 708 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 166	GL 708 G	800 x 730 x 422 860 x 820 x 535	55 67	15



GL 740 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 167	GL 740 G	400 x 730 x 1020 460 x 820 x 1120	45 53	7,5



GL 780 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 168	GL 780 G	800 x 730 x 1020 860 x 820 x 1120	71 85	15





GL 700 M

Grill grid GL

Grille de GL

Решетка для GL

- Perfect for grilling meat and greasy product

- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- Идеально подходит для приготовления мяса и жирных продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 111	GL 700 M	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	4,9 5,4



GL 700 S

Grill grid GL

Grille de GL

Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs

- Идеально подходит для приготовления рыбы, овощей и сухих продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 172	GL 700 S	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	3,4 3,9



Fryers

Friteuses

Фритюрницы



TURNABLE RESISTANCE

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная емкость с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина верхней панели 1,5 мм. Возможность выбора значений мощности и объемов ванн. Опора поворотных ТЭНов обеспечивает наличие соответствующей „холодной зоны“. Слив масла в GN емкость. Ширина модулей GN 400 и 800 мм.



FE 704/13 E

Electric fryer 13 l Friteuse électrique 13 l Электрофритюрница 13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Для установки на стол или в линию на мост
- по опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 072	FE 704/13 E	400 x 730 x 313 440 x 800 x 480	24,2 29	12,5	280 x 295		0,96			50-190		



FE 708/13 E

Electric fryer 2x13 l Friteuse électrique 2x13 l Электрофритюрница 2х13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Для установки на мост или на стол
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	2x13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 073	FE 708/13 E	800 x 730 x 313 840 x 800 x 480	44,2 53	25	280 x 295		0,96			50-190		



FE 740/13 E

Electric fryer 13 l Friteuse électrique 13 l Электрофритюрница 13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 032	FE 740/13 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	45,3 51,5	9,9	215 x 300		0,76			50-190		



FE 780/13 E

Electric fryer 2x13 l Friteuse électrique 2x13 l Электрофритюрница 2х13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	2x13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 019	FE 780/13 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	77,4 87,5	19,8	215 x 300		0,76			50-190		


FE 740/17 E
**Electric fryer 17 l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрица 17 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 067	FE 740/17 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	45,2 51,5	13,5	280 x 300

DRAIN TANK	kW/L	17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
------------	------	------	-----------	----	-----------	--------


FE 780/17 E
**Electric fryer 2x17 l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрица 2х17 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 068	FE 780/17 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	79,7 90	27	280 x 300

DRAIN TANK	kW/L	2x 17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
------------	------	---------	-----------	----	-----------	--------





FE 740/15 G

Gas fryer 15 l Friteuse à gaz 15 l Газовая фритюрница 15 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 700	FE 740/15 G	400 x 730 x 1060 460 x 820 x 1175	44 52	12	280 x 295



FE 780/15 G

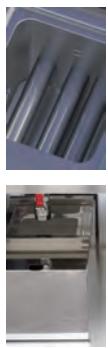
Gas fryer 2x15 l Friteuse à gaz 2x15 l Газовая фритюрница 2х15 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 701	FE 780/15 G	800 x 730 x 1060 860 x 820 x 1175	78 92	24	280 x 295



FE 740/17 G

Gas fryer 17 l Friteuse à gaz 17 l Газовая фритюрница 17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 651	FE 740/17 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	42 52	14	280 x 300



FE 780/17 G

Gas fryer 2x17 l Friteuse à gaz 2x17 l Газовая фритюрница 2х17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio

- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile

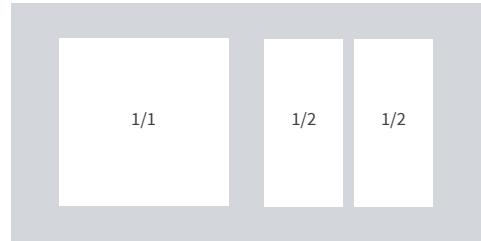
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 658	FE 780/17 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	59 69	28	280 x 300





Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3
408 001 106	Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l	135 x 295 x 100	0,8 1,3
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4
408 001 105	Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l	280 x 295 x 100	1 1,5
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



TURNABLE INCOLOY RESISTANCE

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304 and basin is made of AISI 316. Top plate thickness is 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C. Rotating heating element is made of AISI 316. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C. Corps de chauffe est en AISI 316. 6 formes et tailles différentes de paniers. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобства обслуживания и чистки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Система постоянного протока воды. Предусмотрено плавное регулирование температуры в диапазоне 30 – 110°C. Поворотный нагревательный элемент из сплава AISI 316. Корзины разных форм и размеров позволяют создавать их комфортные комбинации при применении в любом оборудовании для кейтеринга. Размеры модулей 400 и 800 мм.

REFDOX 600

RM 700

REFDOX 900

REFDOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**VT 740 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макароноварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basin 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin	Tank	OUTLET	23 l	COLD	INCOLLOY	°C	400/3N
117 330 033	VT 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,2 57,5	7,5	340 x 306 x 329	340 x 306 x 329						

**VT 780 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макароноварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basins 2 x 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Корзинки не входят в стоимость
- При заказе необходимо указать размеры корзинок
- Кран для слива воды в GN резервуар размещенный в подставке
- Нагреватели сделаны из Incoloy 820
- Емкость ванн 2 x 23 литра

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin	Tank	OUTLET	2x 23 l	COLD	INCOLLOY	°C	400/3N
117 330 039	VT 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	74,9 85	15	2x 340 x 306 x 329	2x 340 x 306 x 329						


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT

L	R	L	R	R	R
1/3	1/3	1/3 DH	1/6	1/6	1/9
			1/9	1/9	1/3
1/3 DH		1/6	1/6	1/6	1/9
		1/9	1/9	1/6	1/9

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 102	Basket VT 1/3	145 x 290 x 215	1,2 1,7
408 008 103	Basket VT 1/3 DH	290 x 160 x 215	1,2 1,7
408 008 101	Basket VT 1/6 L	145 x 160 x 215	0,8 1,3

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 100	Basket VT 1/6 P	145 x 160 x 215	0,8 1,3
408 008 104	Basket VT 1/9 L	145 x 105 x 215	0,7 1,3
408 008 105	Basket VT 1/9 P	145 x 105 x 215	0,7 1,3

Electric bain maries

Bain marie électrique

Мармиты электрические



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning. All units are made of AISI 304 . Top plate thickness is 1,5 mm. Drain tap with safety arm device. Available as a benchtop or „bridge“ unit, or assembled to a neutral cabinet. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Robinet de vidange avec un cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou option pour le montage sur le soubassement neutre. Système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Кран для слива воды с предохранителем. Предусмотрены варианты для размещения на подставку с дверками или без, а также для установки на мост или настольной эксплуатации. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и комфортное обслуживание. Ширина модулей 400 и 800 мм.



BM 704 E

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single cuve à poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для настольного применения или установки в линию на мост
- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 084	BM 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 28	1,2



BM 708 E

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double cuve à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для установки на мост или на стол
- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 085	BM 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	27 36	2,4



BM 740 E

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Single cuve monobloc
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- На подставке с дверками или без (опция)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 086	BM 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	28,6 35	1,2



BM 780 E

Bain marie Bain marie Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Double cuve monobloc
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- На подставке с дверками или без (опция)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 087	BM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	43,3 53,5	2,4



Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Опрокидывающиеся сковороды



STAINLESS STEEL/IRON BOTTOM OF PAN

All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Steam collector inside a lid. Water connection taps for hot and cold water. Resistance covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a push button switch. Iron or stainless steel bottom, possibility of filling hot and cold water.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Collecteur de vapeur à l'intérieur du couvercle. Robinets de remplissage de la cuve d'eau chaude et froide. La résistance couvre toute la zone du fond de la cuve (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la cuve). Deux versions du système de basculement - manuel ou motorisé par un interrupteur. Fer ou en bas de l'acier inoxydable, possibilité de remplir eau chaude et froide.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Внутри крышки предусмотрен паросборник. Краны для горячей и холодной воды. Петли системы опрокидывания размещены по краям, тем самым ТЭНы полностью охватывают поверхность дна и обеспечивают равномерный нагрев. Два варианта системы опрокидывания – плавное ручное управление и электропривод с управлением кнопкой. Дно выполнено из стального сплава или нержавеющей стали. Возможность наполнения горячей и холодной водой.



BR 780 E

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 052	BR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	153,2 163,5	10,5



BR 780 E/N

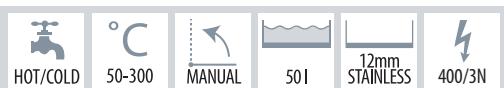
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 149	BR 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	153,2 163,5	10,5



BRM 780 E

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 057	BRM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	157,4 167,5	10,5



BRM 780 E/N

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 088	BRM 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	157,4 167,5	10,5





BR 780 G

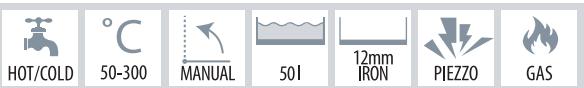
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 134	BR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	159,2 169,5	12



BR 780 G/N

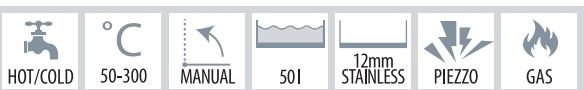
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 178	BR 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	159,2 169,5	12



BRM 780 G

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 141	BRM 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	163,4 173,5	12



BRM 780 G/N

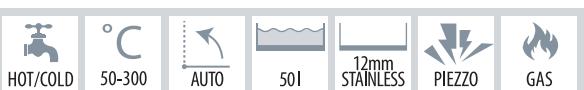
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 179	BRM 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	163,4 173,5	12



Electric indirect boiling kettle

Marmites

Электрические пищеварочные котлы



All units are made of AISI 304. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Котел с косвенным нагревом (водяной рубашкой). Полуавтоматическая система наполнения водой обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром



BI 780 E

**Boiling kettle 50 l
Marmite 50 l**
Пищеварочный котел 50 л

- Indirect heat
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Massive drain tap with conical sealing

- Chauffage indirect
- Poignée du couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Robinet de vidange avec joint torique

- Косвенный нагрев
- Эргономичная ручка крышки для безопасного открытия резервуара
- Большой сливной кран с конусным уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 083	BI 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	72 92,5	12



Neutral work top plates

Eléments neutre de travail

Нейтральные модули



Upper plate made of AISI 304 with thickness 1,5 mm, body made of AISI 304 0,8 mm. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accessories.

Construction en acier inoxydable 15/10 AISI 304 pour le plan supérieur, AISI 304 8/10 pour le support et la structure. Tiroirs GN 2/1, livrés avec 2 bacs GN1/1 en standard.

Все верхние поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, корпуса оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Выдвижные ящики размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или принадлежностей.



PP 704

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir GN 1/1

- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 034	PP 704	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	22 27



PP 708

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for 2 x GN 1/1

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir 2 x GN 1/1

- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 035	PP 708	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	38,9 48



PP 740

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir GN 1/1

- Подставка- открытый шкаф
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 045	PP 740	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	35,3 41,5



PP 780

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for 2 x GN 1/1

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir 2 x GN 1/1

- Подставка- открытый шкаф
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 044	PP 780	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	55,2 65

Neutral cabinets

Soubassements inox

Подставки



Made of AISI 304; thickness 0,8 mm. Stainless steel support legs are adjustable in its height. Bridge system brackets for modules width equal to 800, 1200 or 1600 mm between two neutral cabinets (minimum 800 mm of each cabinet for a solid stability).

Construction en acier inoxydable 08/10 AISI 304 avec pieds réglables en inox. Traverses pour structure en « pont » pour les modules de largeur 800, 1200 ou 1600 mm entre deux armoires neutres (minimum 800 mm de chaque armoire pour une bonne stabilité).

Выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 0,8 мм. Регулируемые по высоте опорные ножки из нержавеющей стали. Кронштейны для создания моста между подставками. Предусмотрены размеры моста 800, 1200 или 1600 мм между подставками (минимум для устойчивости составляет 800 мм).

**P 740**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox

- Подставка- открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 032	P 740	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080	11,2 14,5

**P 740 D**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox

- Шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 034	P 740 D	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080	15,2 18,5

**P 780**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox

- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 033	P 780	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080	16,3 21

**P 780 D**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox

- Шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 035	P 780 D	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080	24,2 29

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900
REDFOX PizzaBakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing
Accessories

**P 7120**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 061	P 7120	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	21,6 32

**P 7120 D**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка**

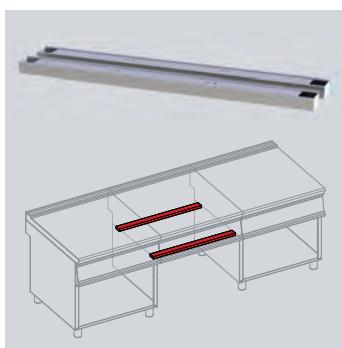
- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 066	P 7120 D	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	35,7 46

**Door****Porte****дверь**

- Left or right hinge
- Charnière gauche ou droite
- Петли слева или справа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Side
117 190 052	DP 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1	Right side
117 190 053	DL 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1	Left side

**Bracket****Traverse****Кронштейн**

- Allows to create a „bridge“ between two cabinets and install a „top“ version of devices on it.
- Bridge dimensions respect the geometry of line RM 700. Available lengths are 800, 1200 and 1600 mm.
- Easy cleaning access
- More options for custom usage and installation.
- Raccordement des unités de cuisine
- Fait un „Pont“ sans besoin d'une base
- 800, 1200 et 1600 mm de longueur (1, 2 ou 3 unités)
- Accès facile au nettoyage
- Позволяет создать „мост“ между подставками и установить „топ“ варианты оборудования.
- Размеры моста соответствуют геометрии модулей линии РМ 700. Доступны варианты длины 800, 1200 и 1600 мм.
- Удобный доступ при уборке
- Расширяет спектр индивидуальных решений установки и эксплуатации

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 046	P 780 M	800 x 100 x 52 820 x 120 x 72	7,8 8
117 190 047	P 712 M	1200 x 100 x 52 1220 x 120 x 72	11,8 12
117 190 048	P 716 M	1600 x 100 x 52 1620 x 120 x 72	15,8 16



Scraper FTH / FTR
Grattoir FTH / FTR
Скребок FTH / FTR

Index / code	Model
451 009 005	Scraper FTH
451 009 015	Scraper FTR



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Cooking line REDFOX 700

Ligne REDFOX 700

Линия REDFOX 700



Top plates of the REDFOX 700 line modules are made of AISI 304 steel with thickness of 1,2 mm. Units are certified with IPX4, especially due to the control knob and switches protection. There is a possibility to choose modules of different size 400, 800 or 1200 mm width. To meet a good hygiene requirements, our line is protected with a stainless steel lamella, preventing food from getting in between the modules, same as connecting them together. All parts for connection are placed on the back of the devices for easy installation. REDFOX 700 line can be placed along the wall or as a central block. It is also possible to combine with the line REDFOX 900 'back to back' in order to have a variable two-sided line.

Les plaques supérieures des modules de la ligne REDFOX 700 sont en acier AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm. Les unités sont certifiées IPX4, notamment grâce au bouton de commande et à la protection des commutateurs. Il est possible de choisir des modules de différentes tailles: largeur 400, 800 ou 1200 mm. Pour répondre à de bonnes exigences en matière d'hygiène, notre ligne est protégée par une lamelle en acier inoxydable, empêchant ainsi les aliments de pénétrer entre les modules, comme s'ils étaient connectés entre eux. Toutes les pièces de connexion sont placées à l'arrière des appareils afin de faciliter leur installation. La ligne REDFOX 700 peut être placée le long du mur ou en bloc central. Il est également possible de combiner la ligne REDFOX 900 «dos à dos» pour obtenir une ligne à deux côtés variables.

Верхние пластины линейных модулей REDFOX 700 изготовлены из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Агрегаты сертифицированы по стандарту IPX4, особенно в отношении ручки управления и защиты переключателей. Существует возможность выбора модулей шириной 400, 800 или 1200 мм. Чтобы соответствовать требованиям гигиены, наша линия защищена пластина из нержавеющей стали, которые предотвращают попадание продуктов между модулями, равно как и их соединение. Все детали для подключения расположены на задней панели устройства для легкой установки. Линия REDFOX 700 может быть размещена вдоль стены или в виде центрального блока. Также возможно комбинировать ее с линией REDFOX 900 «спина к спине», чтобы получить переменную двухстороннюю линию.

LINE REDFOX 700

Electric cooking ranges	136
Gas cooking ranges	139
Electric cooking ranges with oven	143
Gas cooking ranges with oven	145
Electric griddle plates	149
Gas griddle plates	153
Gas lava stone grills	157
Electric fryers	160
Electric pasta cookers	163
Electric and gas bratt pans	166
Neutral work tops	170

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Cooking line REDFOX 700

REDFOX Ligne 700

Линия оборудования REDFOX 700

1 - Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection

2 - Extractable plate under gas burners

3 - Wide selection of iron griddles

4 - Mass capacity fryer 2 x 17 litres

5 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances

6 - Choice of grids for fish or meat

7 - Rounded plates 2,6 kW

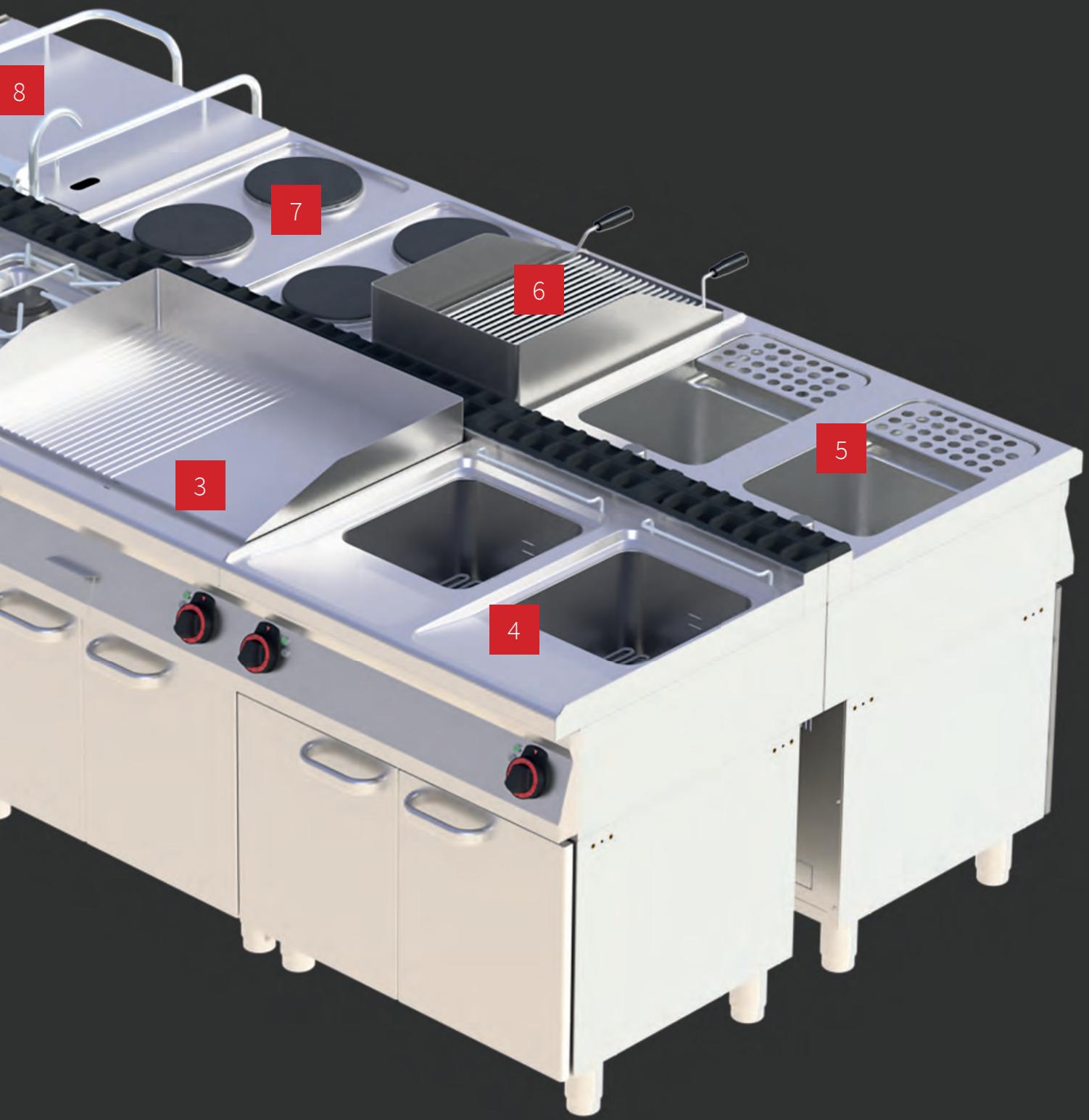
8 - Bratt pan with manual tilt Double flame burners

9 - Double flame burners for perfect heat distribution

10 - Cold zone - extends the oil lifetime

11 - Chimney with grid





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Электрические плиты



PLATES WITH THERMIC PROTECTION

Wide selection of electric boiling tops or boiling tops on cabinet with or without stainless steel doors. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width.

- Equipped with a high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- High variability of modules 2, 4 and 6 heating plates

Grand choix de plans de cuisson électriques ou de plans de cuisson sur armoire avec ou sans portes en acier inoxydable. Tailles standard de largeur 400, 800 et 1200 mm.

- Equipé de plaques de haute qualité avec boîtier en fonte et protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Grande variabilité des modules 2, 4 et 6 plaques chauffantes
- Le contrôle de l'alimentation est activé par un bouton de réglage à 6 positions

Широкий выбор электрических варочных панелей или варочных поверхностей с духовым шкафом с дверцами из нержавеющей стали или без них. Стандартные размеры 400, 800 и 1200 мм в ширину.

- Оборудованы высококачественными конфорками с корпусом из чугуна и внутренней терmostатической защитой
- Мощность регулируется с помощью 6-позиционного переключателя
- Широкий модульный выбор с 2, 4 и 6 конфорками



SP 70/04 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 868	SP 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	20 25	5,2



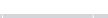
SP 70/08 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 109	SP 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	39 50	10,4



SP 70/012 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 869	SP 70/012 E	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 390	56 70	15,6



SP 70/40 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire

- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 107	SP 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	32 40	5,2





SP 70/80 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 108	SP 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	55 68	10,4



SP 70/120 E

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 110	SP 70/120 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	80 96	15,6



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



Wide selection of gas boiling tops or boiling tops on cabinet with or without stainless steel doors. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width.

- Choice of two basic options of high-performance burners – double flame burner- higher performance, lower consumption; medium duty cast-iron burner SPB
- Pressed top plate for easy and comfort maintenance
- Pilot flame for double flame burners

Grand choix de bruleurs à gaz sur armoire avec ou sans portes en acier inoxydable. Tailles standard de largeur 400, 800 et 1200 mm.

- Choix de deux options de base de brûleurs hautes performances- brûleur à double flamme- performances plus élevées, consommation réduite
- Plaque supérieure pressée pour un entretien facile et confortable
- veilleuse pour brûleurs à double flamme

Широкий выбор газовых варочных панелей или варочных поверхностей с духовым шкафом с дверцами из нержавеющей стали или без них. Стандартные размеры 400, 800 и 1200 мм в ширину.

- Выбор двух основных вариантов высокопроизводительных горелок- двухпламменная горелка - более высокая производительность, более низкое потребление; чугунная горелка средней мощности SPB
- Прессованная верхняя панель для простого и комфортного обслуживания
- Запальня горелка для двухпламенных горелок



SPB 70/04 G

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 858	SPB 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	25 30	9,5	



SPB 70/08 G

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 155	SPB 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	32 44	21,5	



SPB 70/012 G

Boiling top Fourneau Плиты

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 211	SPB 70/012 G	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975	55 69	31	



SPB 70/40 G

Boiling top Fourneau Плиты

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 150	SPB 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	28 36	9,5	





SPB 70/80 G

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

Boiling top Fourneau Плиты

- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 151	SPB 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	48 61	21,5	



SPB 70/120 G

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

Boiling top Fourneau Плиты

- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 146	SPB 70/120 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	69 86	31	



SP 70/04 G

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

Boiling top Fourneau Плиты

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 844	SP 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	30 38	12	



SP 70/08 G

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

Boiling top Fourneau Плиты

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 142	SP 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	50 61	27	





SP 70/012 G

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

Boiling top Fourneau Плиты

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 212	SP 70/012 G	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975	68 82	39



SP 70/40 G

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

Boiling top Fourneau Плиты

- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 147	SP 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	46 50	12



SP 70/80 G

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

Boiling top Fourneau Плиты

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 152	SP 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	65 78	27



SP 70/120 G

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

Boiling top Fourneau Плиты

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 149	SP 70/120 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	92 108	39



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Электрические плиты с духовым шкафом



ELECTRIC/GAS OVEN GN 2/1 OR 1/1

Wide selection of electric ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 mm in width.

- There are 2 options of electric oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 and GN 3/1 with static heat operation.
- Oven temperature regulation is between 50 – 300 °C.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Large choix de cuisinières électriques avec four à convection ou statique au format GN. Tailles standard de 800 et 1200 mm de largeur.

- Il existe 2 options de four électrique dans une armoire inférieure.
- Four électrique GN 1/1 à ventilateur pour le type de cuisson par convection; ou GN 2/1 et GN 3/1 en mode de chauffage statique.
- La température du four est comprise entre 50 et 300 ° C.
- La taille du four est GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор электрических плит с конвекционной или статической духовкой в размерах GN (гастроемкостей). Стандартные размеры 800 и 1200 мм в ширину.

- В нижнем шкафу имеется 2 варианта электрической духовки.
- Электрическая духовка GN 1/1 с вентилятором для конвекционного приготовления; или GN 2/1 и GN 3/1 со статическим режимом нагрева.
- Температура духовки регулируется от 50 до 300 ° C.
- Размер духовки составляет GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.



SPT 70/80-11 E

Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 871	SPT 70/80-11 E	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	80 93	13,4	



SPT 70/80-21 E

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 870	SPT 70/80-21 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	89 102	16,7	



SPT 70/120- 11 E

Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 176	SPT 70/120- 11 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	111 128	18,6	



SPT 70/120- 21 E

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile

- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 180	SPT 70/120- 21 E	1201 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	120 136	21,9	



Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Газовые плиты с духовым шкафом



ELECTRIC/GAS OVEN GN 2/1 OR 1/1

Wide selection of gas ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 mm in width.

- There are 2 options of electric oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 and GN 3/1 with static heat operation.
- Oven temperature regulation is between 50 – 300 °C.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Large choix de cuisinières à gaz avec four à convection ou statique au format GN. Tailles standard de 800 et 1200 mm de largeur.

- Il existe 2 options de four électrique dans une armoire inférieure.
- Four électrique GN 1/1 à ventilateur pour le type de cuisson par convection; ou GN 2/1 et GN 3/1 en mode de chauffage statique.
- La température du four est comprise entre 50 et 300 ° C.
- La taille du four est GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор газовых плит с конвекцией или статической духовкой в размерах GN. Стандартные размеры 800 и 1200 мм в ширину.

- В нижнем шкафу имеется 2 варианта электрической духовки.
- Электрическая духовка GN 1/1 с вентилятором для конвекционного приготовления; или GN 2/1 и GN 3/1 со статическим режимом нагрева.
- Регулирование температуры духовки составляет от 50 до 300 ° C.
- Размер духовки составляет GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.



SPBT 70/80 11 GE

Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN 1/1 electric convectional oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

- Four à convection GN 1/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 electric convectional oven
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 065	SPBT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	73 86	21,5	



SPBT 70/80 21 G

Range with static oven

Fourneau gaz

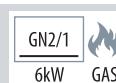
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables

- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 846	SPBT 70/80 21 G	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	84 107	21,5	



SPBT 70/80 21 GE

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

- Four statique GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables

- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 926	SPBT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	83 97	21,5	



SPBT 70/120 21 G

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables

- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 847	SPBT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	129 146	31	





SPBT 70/120 21 GE Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N			6 1 3,5 6 6 6 3,5 GAS
117 261 213	SPBT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	115 132	31						



SPT 70/80 11 GE Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V			4,5 7,5 7,5 7,5 GAS
117 261 153	SPT 70/80-11 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	78 91	27						



SPT 70/80 21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1 6kW GAS			4,5 7,5 7,5 7,5 GAS
117 260 843	SPT 70/80-21 G	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	105 119	27					



SPT 70/80 21 GE Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N			4,5 7,5 7,5 7,5 GAS
117 260 931	SPT 70/80-21 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	98 111	27						



SPT 70/120 21 G

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 845	SPT 70/120-21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	141 157	45	



SPT 70/120 21 GE

Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée

- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 261 215	SPT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	125 141	39	



Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрические жарочные поверхности



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome options available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 liters

Large choix de plaques chauffantes électriques avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Options de chrome dur disponibles
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор электрических гридль-плит с 12-миллиметровой верхней пластиной с отличной теплопроводностью. Съемный обод для легкой очистки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину. Доступны как верхние блоки или плиты на открытом шкафу с дверцами из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимые зоны приготовления
- Гладкая, ребристая или комбинированная поверхность пластины
- Имеются варианты хромированного исполнения
- Жироуловитель с большой емкостью 2,5 литра



FTH 70/04 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 191	FTH 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5				



FTR 70/04 E

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 297	FTR 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5				



FTH 70/08 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 222	FTH 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				



FTHR 70/08 E

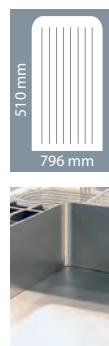
- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 309	FTHR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				



FTR 70/08 E

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 296	FTR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x4,5				



FTH 70/40 E

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 302	FTH 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5				



FTR 70/40 E

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 300	FTR 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5				



FTH 70/80 E

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm STAINLESS	°C 50-300	400/3N
117 110 304	FTH 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x4,5				

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900
REDFOX PizzaBakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



FTHR 70/80 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 307	FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5



FTR 70/80 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

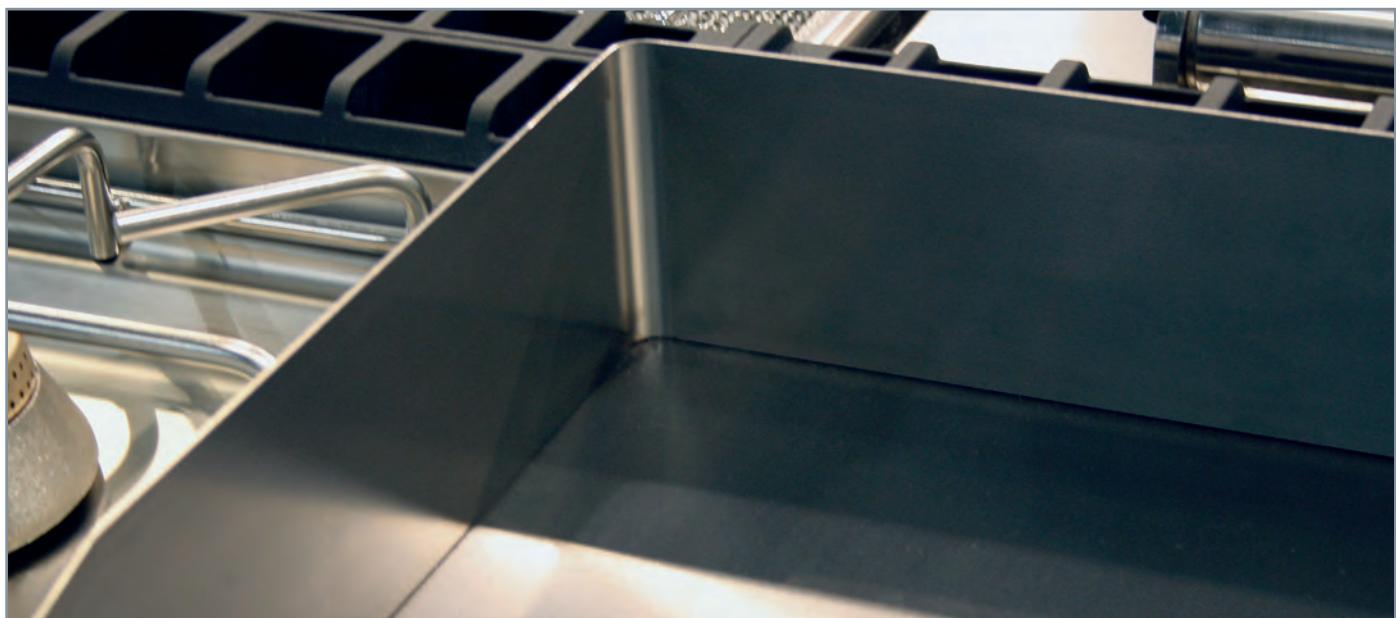
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 306	FTR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5



Scraper FTH / FTR Grattoir FTH / FTR Скребок FTH / FTR

Index / code	Model
451 009 005	Scraper FTH
451 009 015	Scraper FTR



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовые жарочные поверхности



RIBBED PLATE IRON

Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 liters

Large choix de plaques de cuisson à gaz avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Option en chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор газовых гридль-плит с 12-миллиметровой верхней пластиной с отличной теплопроводностью. Съемный обод для легкой очистки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину. Доступны как верхние блоки или плиты на открытом шкафу с дверцами из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимые зоны приготовления
- Гладкая, ребристая или комбинированная поверхность пластины
- Имеются варианты хромированного исполнения для каждого типа плиты
- Жироуловитель с большой емкостью 2,5 литра



FTH 70/04 G

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 240	FTH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				



FTR 70/04 G

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 317	FTR 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				



FTH 70/08 G

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 239	FTH 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				



FTHR 70/08 G

- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 340	FTHR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				



FTR 70/08 G

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 326	FTR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7



FTH 70/40 G

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 312	FTH 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7



FTR 70/40 G

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 318	FTR 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7



FTH 70/80 G

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité

- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
116 110 320	FTH 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7



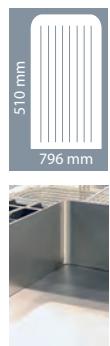


FTHR 70/80 G

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 110 344	FTHR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7	



FTR 70/80 G

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

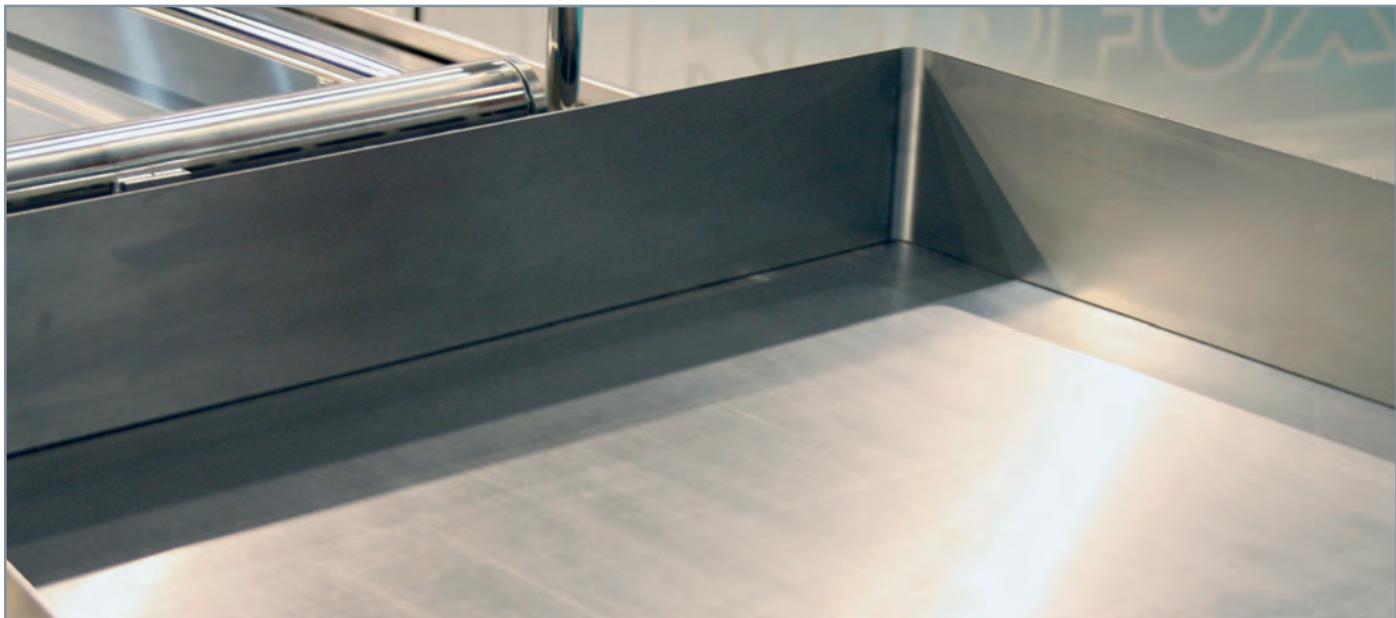
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 110 343	FTR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7	



Scraper FTH / FTR Grattoir FTH / FTR Скребок FTH / FTR

Index / code	Model	
451 009 005	Scraper FTH	
451 009 015	Scraper FTR	



Gas lava stone grills

Grills à pierre de lave

Лавовый гриль



U-SHAPE BURNER

Professional performance and comfortable operation for heavy-performing catering units. One or two zones of lava stones with high heat conduction effect. Splash guarding rim made of stainless steel, fully removable for cleaning in the dishwasher. Two optional positions of grid height. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Performance professionnelle et fonctionnement confortable pour les unités de restauration lourdes. Une ou deux zones de pierres de lave à haute conduction thermique. Bord anti-éclaboussures en acier inoxydable, entièrement amovible pour le nettoyage au lave-vaisselle. Deux positions optionnelles de hauteur de grille. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Профессиональная производительность и удобная работа для мощных предприятий общественного питания. Одна или две зоны лавовых камней с высокой теплопроводностью. Стенки для защиты от брызг из нержавеющей стали, полностью съемные для мойки в посудомоечной машине. Два дополнительных положения высоты сетки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



GL 70/04 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Гриль с лава камнями

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

- A poser sur table
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 226	GL 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	26 38	6,5



GL 70/08 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Гриль с лава камнями

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

- A poser sur table
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 192	GL 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	53 65	2x 7



GL 70/40 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Гриль с лава камнями

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

- Les brûleurs puissants pour une excellente répartition de la chaleur
- Allumage piézo
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 235	GL 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 1078	42 50	6,5



GL 70/80 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Гриль с лава камнями

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

- Les brûleurs puissants pour une excellente répartition de la chaleur
- Allumage piézo
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 234	GL 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1078	69 83	2x 7





GL 700 M

Grill grid GL

Grille de GL

Решетка для GL

- Perfect for grilling meat and greasy product

- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- Идеально подходит для приготовления мяса и жирных продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 111	GL 700 M	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	4,9 5,4



GL 700 S

Grill grid GL

Grille de GL

Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs

- Идеально подходит для приготовления рыбы, овощей и сухих продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 172	GL 700 S	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	3,4 3,9



Fryers

Friteuses

Фритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Top plates are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,2 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Bassins pressés avec des formes intérieures et des angles ergonomiques pour un nettoyage et une maintenance faciles. Les plaques supérieures sont en AISI 304. L'épaisseur des plaques supérieures est de 1,2 mm. Sélection de différentes puissances et volumes de bassins. Résistances tournantes avec un support solide, assurant une zone froide adéquate en dessous. Écoulement d'huile dans le bassin GN à l'intérieur de l'armoire neutre. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Прессованные резервуары с эргономичными внутренними формами и углами для легкой очистки и обслуживания. Верхние пластины изготовлены из стали AISI 304. Толщина верхней пластины составляет 1,2 мм. Выбор различных выходных мощностей и объемов резервуаров. Вращающиеся сопротивления с твердой опорой, обеспечивающие надлежащую холодную зону снизу. Отвод масла в резервуар GN внутри нейтрального шкафа. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

**FE 70/04 E**
Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрница 13 л

- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard

- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 210	FE 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	22 28	12,5	280 x 295 x 100		0,96			50-190		

**FE 70/08 E**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрница 2х13 л

- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard

- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 213	FE 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	40 52	2x 12,5	2x 280 x 295 x 100		0,96			50-190		

**FE 70/40 E**
Electric fryer 17 l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрница 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 211	FE 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	45 52	13,5	280 x 300 x 120		0,8			50-190		

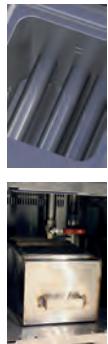
**FE 70/80 E**
Electric fryer 2x17 l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрница 2х17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 281	FE 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	79 92,3	2x 13,5	2x 280 x 300 x 120		0,8			50-190		

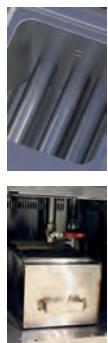


FE 70/40 G

Gas fryer 15 l Friteuse à gaz 15 l Газовая плита 15 л

- Discharge valve inside the cabinet
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Сливной вентиль внутри подставки
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 282	FE 70/40 G	400 x 700 x 1090 460 x 820 x 1182	44 52	12	280 x 295 x 100

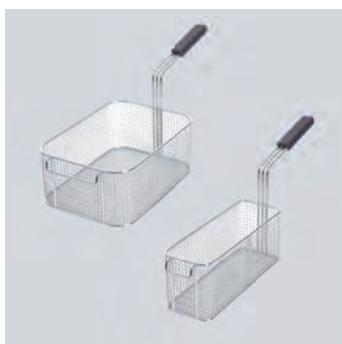


FE 70/80 G

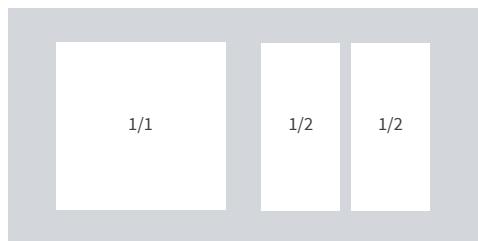
Gas fryer 2x15 l Friteuse à gaz 2x15 l Газовая плита 2x15 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 281	FE 70/80 G	800 x 700 x 1090 840 x 820 x 1182	71 85	2x 12	2x 280 x 295 x 100



Baskets for FE Paniers pour FE Корзины для FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3
408 001 106	Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l	135 x 295 x 100	0,8 1,3
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4
408 001 105	Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l	280 x 295 x 100	1 1,5
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5

Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304 and basin is made of AISI 316. Top plate thickness is 1,2 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C. Heating element Incoloy 825. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Bassins pressés avec angles intérieurs ergonomiques, pour un nettoyage et une maintenance aisés. Toutes les unités sont en AISI 304 et le bassin en AISI 316. L'épaisseur de la plaque supérieure est de 1,2 mm. Equipé d'un système de remplissage en eau, thermorégulation douce 30- 110 °C. Élément chauffant Incoloy 825. Les paniers de six formes et tailles différentes offrent de nombreuses variantes et configurations adaptées aux opérations de toute unité de restauration. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Прессованные резервуары с эргономичными внутренними формами и углами для удобной чистки и обслуживания. Все агрегаты изготовлены из стали AISI 304, а резервуар изготовлен из стали AISI 316. Толщина верхней пластины составляет 1,2 мм. Оснащен системой наполнения водой, плавная терморегуляция 30- 110 °C. Нагревательный элемент Incoloy 825. Шесть различных форм и размеров корзин обеспечивают множество вариантов и конфигураций, подходящих для работы любого предприятия общественного питания. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



VT 70/04 E

Electric pasta cooker 16 l Cuiseurs à pâtes électriques 16 l Электрические макароноварки 16л

- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning

- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile

- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНЫ специальной формы для удобного мытья ванны

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 148	VT 70/04 E	400 x 700 x 330 455 x 815 x 495	17 24	4,5	308 x 336 x 213



VT 70/08 E

Electric pasta cooker 2x16 l Cuiseurs à pâtes électriques 2x16 l Электрические макароноварки 2x16л

- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning

- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile

- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНЫ специальной формы для удобного мытья ванны

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 149	VT 70/08 E	800 x 700 x 330 855 x 815 x 495	32 44	9	2x 308 x 336 x 213



VT 70/40 E

Electric pasta cooker 23 l Cuiseurs à pâtes électriques 23 l Электрические макароноварки 23л

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system

- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel

- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованая ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 086	VT 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	40 48	6	306 x 340 x 320



VT 70/80 E

Electric pasta cooker 2x23 l Cuiseurs à pâtes électriques 2x23 l Электрические макароноварки 2x23л

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system

- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel

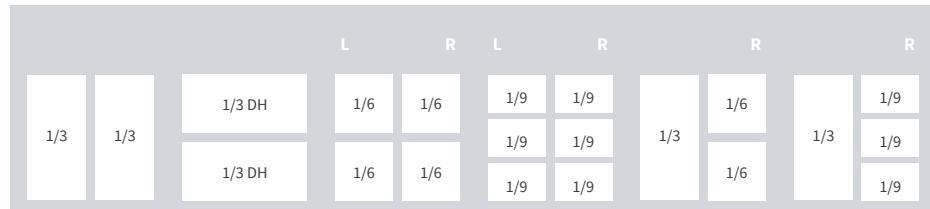
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованая ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 151	VT 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	71 84	12	2x 306 x 340 x 320





Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 102	Basket VT 1/3	145 x 290 x 215	1,2 1,7
408 008 103	Basket VT 1/3 DH	290 x 160 x 215	1,2 1,7
408 008 101	Basket VT 1/6 L	145 x 160 x 215	0,8 1,3

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 100	Basket VT 1/6 P	145 x 160 x 215	0,8 1,3
408 008 104	Basket VT 1/9 L	145 x 105 x 215	0,7 1,3
408 008 105	Basket VT 1/9 P	145 x 105 x 215	0,7 1,3



Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Опрокидывающиеся сковороды



STAINLESS STEEL/IRON BOTTOM OF PAN

Top plates are made of AISI 304 thickness is 1,2 mm. Steam collector inside a lid. Water connection taps for cold water. Resistance covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank).

Les plaques supérieures sont en AISI 304, l'épaisseur est de 1,2 mm. Collecteur de vapeur à l'intérieur d'un couvercle. Robinets de raccordement à l'eau froide. La résistance couvre toute la surface du fond de la citerne, sans aucune obstruction (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la citerne). Fond en fer ou en acier inoxydable.

Верхние пластины изготовлены из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Паровой коллектор внутри крышки. Водопроводные краны для подачи холодной воды. Сопротивление покрывает всю зону дна резервуара, без препятствий (кронштейн системы наклона прикреплен к боковой части бака). Дно из железа или нержавеющей стали.



BR 70/80 E

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique

- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 239	BR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5



BR 70/80 E/N

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion

- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive

- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антакоррозийная стойкость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 225	BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	133 147	10,5



BR 70/80 G

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique

- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 230	BR 70/80 G	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	138 151	12



BR 70/80 G/N

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

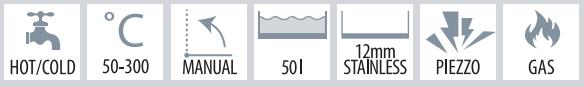
Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion

- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive

- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антакоррозийная стойкость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 238	BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900 843 x 800 x 975	138 151	12



Neutral work top plates

Eléments neutre de travail

Нейтральные модули



Upper plate made of AISI 304. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accessories.

Plateau supérieur en AISI 304. Tiroirs aux dimensions GN 1/1 et 2 x GN 1/1 pour ingrédients ou accessoires.

Верхняя пластина из стали AISI 304. Ящики с размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или аксессуаров.



PP 70/04

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 107	PP 70/04	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	19 25



PP 70/08

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 109	PP 70/08	800 x 700 x 330 840 x 800 x 460	30 41



PP 70/40

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 113	PP 70/40	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	30 38



PP 70/80

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 111	PP 70/80	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	46 60



P 70/40

Neutral cabinet Soubassement neutre Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 025	P 70/40	400 x 577 x 590 440 x 710 x 620	13 15



P 70/80

Neutral cabinet Soubassement neutre Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 075	P 70/80	800 x 577 x 590 840 x 710 x 620	16



P 70/120

Neutral cabinet Soubassement neutre Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 085	P 70/120	1200 x 577 x 590 1240 x 715 x 625	21 37



P 70/40 D

Neutral cabinet Soubassement neutre Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 108	P 70/40 D	400 x 655 x 590 440 x 710 x 620	15 17

**P 70/80 D**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre**
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 076	P 70/80 D	800 x 655 x 590 840 x 710 x 620	23 26

**P 70/120 D**
**Neutral cabinet
Soubassement neutre**
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 068	P 70/120 D	1200 x 655 x 590 1240 x 715 x 625	35 51

**DL 90 / DP 90**
**Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement**
Дверка для шкафчика левая/правая

Index / code	Model	kg netto kg brutto
150 120 120	DL 90	3,6 3,9
151 120 220	DP 90	3,6 3,10

Cooking line REDFOX 900

Ligne REDFOX 900

Линия REDFOX 900



Cooking line 900 is a professional solution for highly demanding catering units, the emphasis is on strong output and user-friendly characteristics. Among its strong features there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. All units are made of high quality stainless steel, worktop from AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne 900 est la solution professionnelle pour grandes cuisines. L'accent est mis sur les caractéristiques conviviales et de haute puissance. Parmi ses points forts, il y a les hautes performances, les cuves embouties avec angles arrondis, les panneaux ergonomiques. Construction en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur pour les plans supérieurs, support et structure en AISI 430. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Pieds réglables en acier inoxydable. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия 900 это профессиональное решение удовлетворяющее высокие требования к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, высококлассных современных технических характеристиках, ориентированных на пользователя и привлекательном дизайне. Преимуществами этого оборудования являются высокие эксплуатационные характеристики. Ванны изготовлены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель на которой находятся все элементы управления, все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304, нижние части сделаны из стали AISI 430. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Ножки с регулировкой высоты выполнены из нержавеющей стали. Защитный термостат 380 °C.

LINE REDFOX 900

Electric cooking ranges	176
Gas cooking ranges	181
Electric griddle plates	183
Electric fryers	187
Electric pasta cookers	189
Electric and gas bratt pans	191
Indirect boiling kettles	196
Neutral work tops	199

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Cooking line REDFOX 900

REDFOX Ligne 900

Линия оборудования REDFOX 900



- 1 - Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection
- 2 - Rounded/square plates 3,5 kW
- 3 - Extractable plate under gas burners
- 4 - Wide selection of chromed/iron griddles
- 5 - Autoclave version of boiling kettle
- 6 - Mass capacity fryer 2 x 17 litres
- 7 - Bratt pan with automatic/manual tilt
- 8 - Bended bratt pan outlet - comfortable emptying
- 9 - Safety pressure control
- 10 - Lid locker - autoclave version of boiling kettle



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneaux électriques

Электрические плиты



The selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top plate thickness is 1,5 mm.

- Equipped with a high-quality plates 300 mm with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static. Temperature rang of the oven 50-300 °C
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Large choix de fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec sécurité thermostatique contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

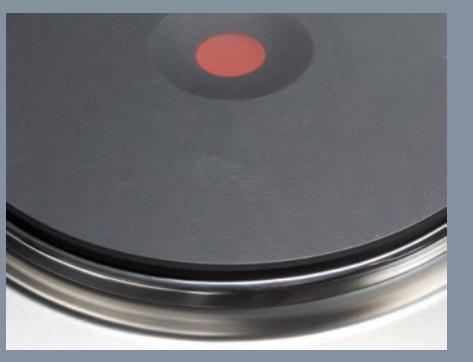
Выбор электрических плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа. Внутренние размеры духовок соответствуют стандартам размеров GN. Ширина модулей 400, 800 и 1200 мм. Предусмотрена установка на подставки с дверками или без, а также на подставки с духовками. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Подставки выполнены из нержавеющей стали.

- Высококачественные конфорки с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Регулировка мощности обеспечивается 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрические духовки GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовок GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм

Plates

SP

- Round plates 3,5 kW each
- Diameter of plate 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



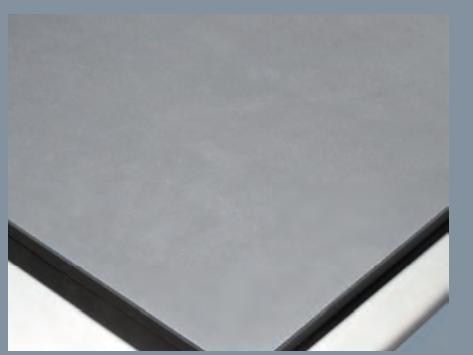
SPQ

- Square plates 3,5 kW each
- Dimensions of plate 300 x 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



SPL

- Solid-top plates 3 kW each
- Dimensions of plate 300 x 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



SP 90/40 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 127	SP 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45,8 53,5	7



SP 90/80 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 106	SP 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	77,4 92,3	14



SPQ 90/40 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 638	SPQ 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45 53,1	7



SPQ 90/80 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 639	SPQ 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	76,6 91,5	14





SPL 90/40 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 2 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque

- Варочная плита 2 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		30x30 cm	3 kw	3 kw	400V
119 260 599	SPL 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1160	61 69	6					



SPL 90/80 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 4 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque

- Варочная плита 4 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		30x30 cm	3 kw	3 kw	400V
119 260 597	SPL 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	105,3 120,2	12					



SPT 90/80 11 E

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW + four 3,13 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW

- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт+духовой шкаф 3,13 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C	*	GN1/1	3,13kW 230V	Ø	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	400V
107 000 111	SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,9 115,8	17,13										



SPT 90/80 21 E

Range with static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW + four statique 6,3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1 de 6,3 kW

- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт + духовой шкаф 6,3 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C	*	GN2/1	6kW 400V/3N	Ø	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	400V
107 000 211	SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	107,4 122,3	20										



SPQT 90/80 11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1

- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 260 640	SPQT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,1 115	17,13	



SPQT 90/80 21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 260 641	SPQT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	106,6 121,5	20	



SPLT 90/80 11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

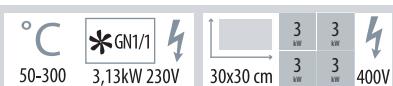
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1

- Сплошная поверхность 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 260 636	SPLT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	128,8 143,2	15,13	



SPLT 90/80 21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность - 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 260 637	SPLT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,3 150,2	18	



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



The selection and gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Heavy duty brass burner SP with unique heat distribution and solid construction - demountable system including removable top plate for easy access
- Robust stainless-steel upper grid enabling moving large pots within the whole area of work space
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static ; oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Large choix de fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Brûleurs en laiton SP; les brûleurs sont placés dans la cuve entièrement démontable pour un accès facile
- Grille supérieure en acier inoxydable permettant le déplacement des grandes casseroles sur toute la surface de travail
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique ; dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Выбор газовых плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа с размерами соответствующими стандартам GN.

Ширина модулей 400 и 800 мм. Плиты установлены на подставках с духовками, шкафах с дверками или без. Подставки выполнены из нержавеющей стали

- Мощная латунная разборная горелка SP, с уникальным распределением тепла
- Прочная верхняя решетка из нержавеющей стали, для работы с большими кастрюлями, обеспечивает свободное передвижение посуды по рабочей поверхности плиты
- Электрические печи GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовки GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм



SP 90/40 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 1 x 5 kW + 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 2 brûleurs 3,5 et 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 5 кВт + 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 125	SP 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	43 50,7	13



SP 90/80 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 105	SP 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	72,9 87,8	24,5



SPT 90/80 11 GE

Range with convection oven Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 3,13 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 3,13 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 110	SPT 90/80 11 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	97 111,9	24,5 [G] 3,13 [E]



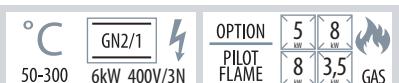
SPT 90/80 21 GE

Range with static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 6,3 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6,3 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 6,3 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 с статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 210	SPT 90/80 21 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,5 115,4	24,5 [G] 6 [E]



Electric griddle plates

Plaques de cuisson électrique

Электрические жарочные поверхности



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top griddle plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 400 and 800 mm in width. Available on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Hard-chrome options of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible comme appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Une ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de plaques en chrome dur pour chaque type.
- Tiroir de graisse avec d'une capacité de 2,5 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей. Толщина плиты 12 мм. Великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Размеры модулей 400 и 800 мм. Оборудование размещено на подставках с открытым шкафом или шкафом с дверками из нержавеющей стали. Верхние панели сделаны из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- 1 или 2 независимых рабочих зоны
- Поверхности плит гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Поддон для жира большой емкости- 2,5 литра

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



FTH 90/40 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 004	FTH 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	



FTHC 90/40 E

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 006	FTCHC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	



FTR 90/40 E

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 014	FTR 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	



FTRC 90/40 E

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

- Nervurée
- sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 015	FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	





FTH 90/80 E

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 008	FTH 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	



FTHC 90/80 E

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 010	FTCHC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	



FTR 90/80 E

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 018	FTR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	



FTRC 90/80 E

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

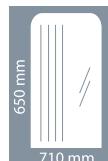
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 011	FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	





FTHR 90/80 E

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность Жарочная

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

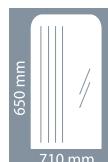
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 028	FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	

15mm
STEEL

°C
50-300

400/3N



FTHRC 90/80 E

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
101 900 029	FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	

Cr
0,03mm

°C
50-300

400/3N



Scraper FTH / FTR Grattoir FTH / FTR Скребок FTH / FTR

Index / code	Model	
451 009 005	Scraper FTH	
451 009 015	Scraper FTR	



Electric fryers

Friteuses électrique

Электрофритюрицы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Résistances rotatif avec support, zone froide. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre.

Все ванны изготовлены штамповкой с эргономичным округлением внутренних углов для удобной очистки и мойки. Ванны и передняя панель выполнены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 1,5 мм. Опора поворотных ТЭНов обеспечивает наличие холодной зоны. Слив масла в GN резервуар размещенный в подставке.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



FE 90/40 17 E

Electric fryer 17 l Friteuse électrique 17 l Электрофритюрица 17 л

- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance

- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНЫ с высокой мощностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 090 173	FE 90/40 17 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,4 60,1	13,5	

kW/L	0,8	DRAIN TANK	17 l	°C	50-190	STAINLESS	400/3N
------	-----	------------	------	----	--------	-----------	--------



FE 90/80 17 E

Electric fryer 2x17 l Friteuse électrique 2x17 l Электрофритюрица 2х17 л

- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance

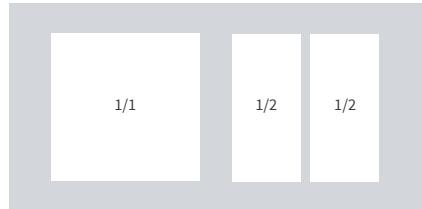
- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНЫ с высокой мощностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 090 174	FE 90/80 17 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,7 104,6	27	

kW/L	0,8	DRAIN TANK	2x 17 l	°C	50-190	STAINLESS	400/3N
------	-----	------------	---------	----	--------	-----------	--------



Baskets for FE Paniers pour FE Корзины для FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 316 and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Rotating heating element is made of Incoloy 820. Different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for any catering unit.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Cuve en AISI 316 et corps en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur.

Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Corps de chauffe est en Incoloy 820. 6 formes et tailles différentes de paniers.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобной очистки и мойки. Ванны выполнены из AISI 316. Передняя панель из стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Макароноварки оборудованы системой наполнения воды. Предусмотрены плавное регулирование температуры в диапазоне 30–110 °C и защитный термостат 130°C. Поворотный ТЭН из сплава Incoloy 820. Корзины шести разных форм и размеров позволяют создавать их комфортные комбинации при применении в любом оборудовании для кейтеринга.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



VT 90/40 ET

Electric pasta cooker Cuiseurs à pâtes électriques Электрическая макароноварка

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 330 227	VT 90/40 ET	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,1 59,8	12	Basin 507 x 307 x 305



VT 90/80 ET

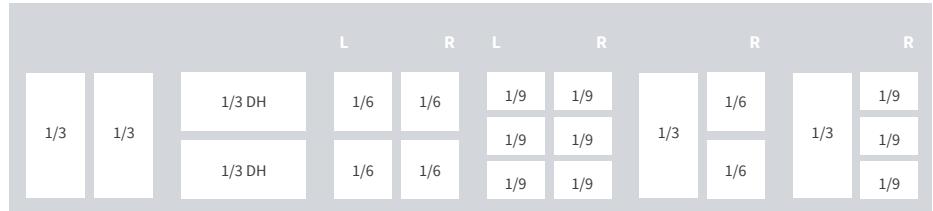
Electric pasta cooker Cuiseurs à pâtes électriques Электрическая макароноварка

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
119 330 255	VT 90/80 ET	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,8 104,7	24	Basin 2x 507 x 307 x 305



Basket VT 1/3 Panier VT 1/3 Корзины для VT



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 104	Basket 1/3 for VT	145 x 290 x 215	1,2 1,7
408 008 105	Basket 1/3 DH for VT	290 x 160 x 215	1,2 1,7
408 008 101	Basket 1/6 L for VT	145 x 160 x 215	0,8 1,3

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 100	Basket 1/6 P for VT	145 x 160 x 215	0,8 1,3
408 008 102	Basket 1/9 L for VT	145 x 105 x 215	0,7 1,3
408 008 103	Basket 1/9 P for VT	145 x 105 x 215	0,7 1,3

Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Сковороды



Tank, covering lid and front panel made of AISI 304. Optional steam collector inside a lid is available. Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a pushbutton switch.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Collecteur de vapeur à l'intérieur du couvercle. Robinets de remplissage de la cuve d'eau chaude et froide. La résistance couvre toute la zone du fond de la cuve (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la cuve). Deux versions du système de basculement- manuel ou motorisé par un interrupteur.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Внутри крышки предусмотрен паросборник. Краны для горячей и холодной воды. Петли системы опрокидывания размещены по краям, тем самым ТЭНЫ полностью охватывают поверхность дна и обеспечивают равномерный нагрев. Два варианта системы опрокидывания – плавное ручное управление и электропривод с управлением кнопкой. Дно выполнено из стального сплава или нержавеющей стали. Возможность наполнения горячей и холодной водой.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



BR 90/80 ET

Tilting bratt pan 80 l Sauteuse basculante 80 l Сковорода 80 л

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 240	BR 90/80 ET	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,7 144,6	15	



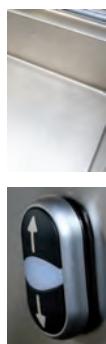
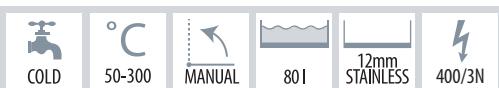
BR 90/80 E/N

- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 243	BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,6 144,6	15	



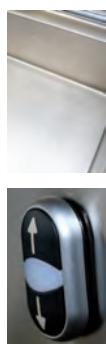
BRM 90/80 E

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 242	BRM 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,6 147,5	15,12	



BRM 90/80 E/N

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 245	BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,5 147,5	15,12	





BR 90/120 ET

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 260	BR 90/120 ET	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,5 196,2	18	



BR 90/120 E/N

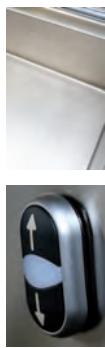
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 263	BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,4 196,1	18	



BRM 90/120 E

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 265	BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	180 199,7	18,12	



BRM 90/120 E/N

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 268	BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	179,9 199,6	18,12	





BR 90/80 G

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 80 l Sauteuse basculante 80 l Сковорода 80 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		COLD	MANUAL	80l	12mm IRON	PIEZZO	GAS
106 000 250	BR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22							



BR 90/80 G/N

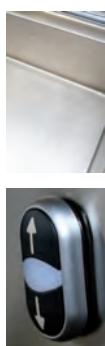
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 80 l Sauteuse basculante 80 l Сковорода 80 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		COLD	MANUAL	80l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
106 000 253	BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22							



BRM 90/80 GE

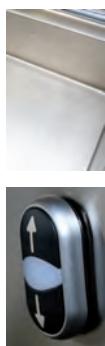
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 80 l Sauteuse basculante 80 l Сковорода 80 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		COLD	AUTO	80l	12mm IRON	PIEZZO	GAS
106 000 252	BRM 90/80 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]							



BRM 90/80 GE/N

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 80 l Sauteuse basculante 80 l Сковорода 80 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		COLD	AUTO	80l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
106 000 255	BRM 90/80 GE/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]							



BR 90/120 G

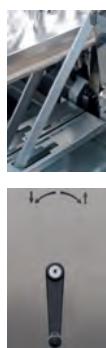
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 270	BR 90/120 G	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30	



BR 90/120 G/N

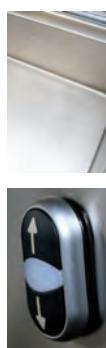
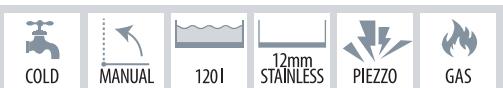
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 273	BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30	



BRM 90/120 GE

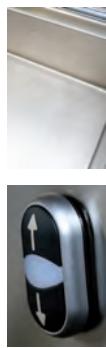
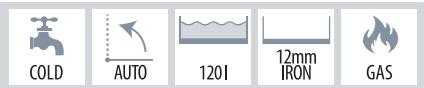
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 275	BRM 90/120 GE	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]	



BRM 90/120 GE/N

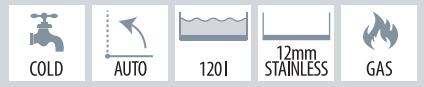
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 120 l Sauteuse basculante 120 l Сковорода 120 л

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur à option

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
106 000 278	BRM 90/120 GE/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]	



Indirect boiling kettles

Marmites

Пищеварочные электрические котлы



Bottom of tank made of AISI 316 (salt corrosion resistant), tank sides, top plate and front panel made of AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety-system gauge 0,5 bars and manometer. Conical seal available. Autoclave versions of all models for more efficient operation time and energy saving.

Fond de la cuve en AISI 316 (résistant à la corrosion du sel), construction en acier inoxydable AISI 304. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Дно резервуара выполнено из стали AISI 316 (устойчива к солевой коррозии), боковые поверхности, верхняя и передняя панели выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 1,5 мм. Резервуар с „водяной рубашкой“ для косвенного нагрева. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром. Сливной кран с коническим уплотнением. Предусмотрен вариант с автоклавом для более эффективной и экономной работы.



BI 90/100 E

Boiling kettle 100 l

Marmite 100 l

Пищеварочный котел 100 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 500	BI 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	116,8 131,7	21



BI 90/150 E

Boiling kettle 150 l

Marmite 150 l

Пищеварочный котел 150 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 550	BI 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	125,2 140,1	21



BIA 90/100 E

Boiling kettle 100 l

Marmite 100 l

Пищеварочный котел 100 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 505	BIA 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	121,9 136,8	21



BIA 90/150 E

Boiling kettle 150 l

Marmite 150 l

Пищеварочный котел 150 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 555	BIA 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	130,5 145,4	21





BI 90/100 G

Boiling kettle 100 l Marmite 100 l Пищеварочный котел 100 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 600	BI 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	134,7 149,6	22,5



BI 90/150 G

Boiling kettle 150 l Marmite 150 l Пищеварочный котел 150 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 650	BI 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	144 158,9	22,5



BIA 90/100 G

Boiling kettle 100 l Marmite 100 l Пищеварочный котел 100 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 605	BIA 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	141,8 156,7	22,5



BIA 90/150 G

Boiling kettle 150 l Marmite 150 l Пищеварочный котел 150 л

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave

- Chaudage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave

- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 655	BIA 90/150 G	300 x 300 x 350 370 x 340 x 350	150,1 165	22,5



Neutral work tops

Elements neutre de travail

Нейтральные модули



SPACE FOR 2 CONTAINERS 1/1

Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Top plate is made of AISI 304, thickness is 1,5 mm. Stainless steel support legs are height adjustable. Each unit comes equipped with pull-out drawer with 2 x GN 1/1.

Construction en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 0,8 mm. Plaque supérieure est en AISI 304, épaisseur est de 1,5 mm. Tiroirs GN 2/1 , livrés avec 2 bacs GN1/1.

Выполнены из стали AISI 430; толщина 0,8 мм. Верхняя панель изготовлена из AISI 304 толщиной 1,5 мм. Регулируемые по высоте опорные ножки из нержавеющей стали. Каждое изделие поставляется с выдвижными ящиками с 2 x GN 1/1.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



PP 90/40

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Подставка- открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 940	PP 90/40	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	41,7 49,4



PP 90/80

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 900	PP 90/80	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	61,1 76



PP 90/40 D

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Подставка- шкаф с дверками
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 941	PP 90/40 D	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	44,7 52,4



PP 90/80 D

Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Cabinet with doors
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 910	PP 90/80 D	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	68,3 83,2



Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement
Дверка для шкафчика левая/правая

Index / code	Model	kg netto kg brutto
150 120 120	DL 90	3,6 3,9
150 120 220	DP 90	3,7 4



CG 90 / 91

Connecting ledge
Barre d'assemblage
Соединительная полочка

Index / code	Model	kg netto kg brutto	width mm
156 500 105	CG 90	0,2 0,4	9,1
156 000 106	CG 91	0,2 0,4	7,1



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Pizza ovens

Fours à Pizzas

Печи для пиццы



Solution for any kind of pizza-oriented operation from small-scale units up to busy and heavy-duty pizza concepts requesting professional equipment to achieve a constant and no-compromise results. Chamber dimensions constructed for pizza diameter up to 350 mm. Most of models have separated regulation for top and bottom resistances for punctual and customized adjustment of baking temperature. Solid refractory bricks with thickness of 12 mm (basic benchtop ovens) and 14 mm (professional ovens).

Solution pour tous les types de fast – foods, restaurants ou pizzerias qui demandent un équipement professionnel. Dimensions de chambre construits pour les pizzas de diamètre 350 mm. La plupart des modèles ont la régulation des résistances de la voûte et de la sole indépendante pour un réglage de température ponctuel. Les pierres réfractaires sont d'une épaisseur de 12 mm (fours snack) et 14 mm (professionnels).

Широкая шкала оборудования для любых заведений, которые ориентируются на выпечку пиццы. От заведений с небольшой загрузкой до профессиональных пицца концептов, которые требуют постоянных результатов без компромиссов. Размер внутренней камеры для пицц диаметром до 350 мм. Большинство моделей имеют раздельную регулировку верхних и нижних ТЭНов для обеспечения точных индивидуальных температурных режимов выпечки. Прочные оgneупорные поды толщиной 14 мм (профессиональные печи) и 12 мм (базовые настольные печи).

REDFOX Pizza ovens

Pizza ovens Snack	206
Pizza ovens B	210
Pizza ovens E	214
Inox bases	218

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Pizza ovens

Fours à Pizzas

Печи для пиццы

1 - Analog thermometer

2 - Digital thermometer as an option

3 - Chamber sizes 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm

4 -Regulator of steam outlet

5 - Steam outlet – ventilation

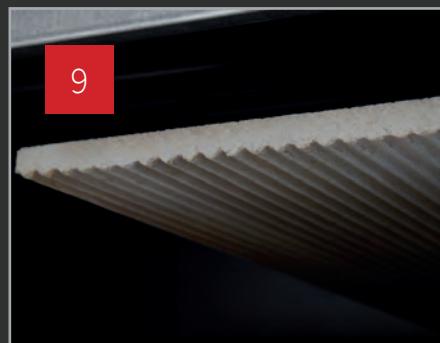
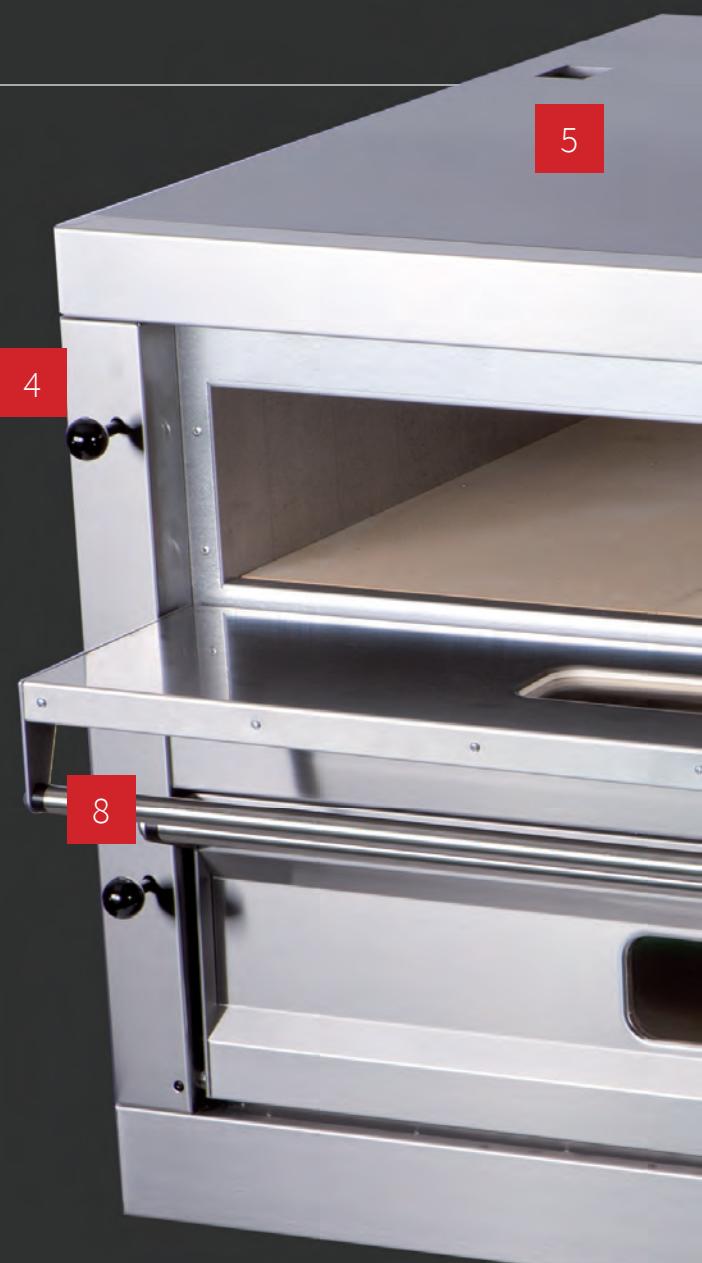
6 - Double glass door

7 - Coloured galvanized plate body

8 - 1 long handle for each door

9 - Stone plates – thickness of 14 mm

10 - Main switch for each chamber





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Basic snack pizza ovens

Fours à pizza - snack

Печи для пиццы- базовые модели



Basic models FPP – 36 and FP – 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation. 4 series of snack ovens with refractory bricks bottom.

Les modèles de base FPP 36 et FP 36 sont livrés avec une grille, régulation manuelle ou digitale de la température. Il y a 4 série versions de fours snack avec sole en pierre réfractaire.

Базовые модели FPP – 36 и FP – 36 со съемной решеткой, ручной или цифровой регулировкой температуры и времени. 4 варианта небольших печей с прочными огнеупорами внизу для закусочных



FPP 36

- 3 pre-set programs + 1 individual program (time and temperature set-up)
- Grid - suitable for frozen or chilled pizzas and snacks

Snack oven - digital control Four à pizza snack - réglage digital Печь с цифровой регулировкой

- 3 programmes préréglés et un programme individuel (temps et température réglables)
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- 3 заданных программы + 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Решетка пригодная для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size		350x350	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	°C	50-300	230/1N
104 200 031	FPP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	16,5 17,6	1,75	340 x 340								



FP 36

- Regulation + timer
- Grid - suitable for frozen or chilled pizzas and snacks

Snack oven - manual control Four à pizza snack - réglage manuel Печь с ручной регулировкой

- Commutateurs et minuterie
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Регулировка + таймер
- Решетка для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size		350x350	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	°C	50-300	230/1N
104 200 030	FP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	15,2 16,3	1,75	340 x 340								



FP 36 R

- Regulation + timer
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Snack oven with stone Four à pizza - avec pierre réfractaire Печь с подаими из огнеупорного камня

- Commutateurs et minuterie
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size		410x370x90	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø35cm	°C	50-300	230/1N
104 200 010	FP 36 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	19,4 20,5	2	410 x 370 x 90								



FP 66 R

- Regulation + timer for each chamber
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Snack oven with stone Four à pizza - avec pierre réfractaire Печь с подаими из огнеупорного камня

- Commutateurs et minuterie
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size		410x370x90	TIMER	THERMOSTAT	2x Ø35cm	°C	50-300	230/1N
104 200 020	FP 66 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	28,7 30,2	3	410 x 370 x 90								



FP 37 R

Snack oven with stone

Four à pizza – avec pierre réfractaire

Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer/glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- Commutateurs et minuterie
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Регулировка + таймер
- Дверка со стеклом
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 037	FP 37 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	20,2 21,5	2	410 x 370 x 90



FP 67 R

Snack oven with stone

Four à pizza – avec pierre réfractaire

Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer for each chamber/glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- Commutateurs et minuteries indépendants
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 067	FP 67 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	30,4 31,9	2,7	410 x 370 x 90



FP 38 R

Snack oven with stone

Four à pizza – avec pierre réfractaire

Печь с подами из огнеупорного камня

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 100	FP 38 R	575 x 536 x 274 605 x 560 x 325	23,5 25,6	2	410 x 370 x 90



FP 38 RS

Snack oven with stone/400° C

Four à pizza – avec pierre réfractaire/ à 400°C

Печь с подами из огнеупорного камня

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 105	FP 38 RS	550 x 536 x 488	38,7	2	410 x 370 x 90



**FP 68 R****Snack oven with stone****Four à pizza – pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 110	FP 68 R	577 x 537 x 478 644 x 584 x 600	38,7 53,1	3,4	410 x 370 x 90

**FP 68 RS****Snack oven with stone/400° C****Four à pizza – avec pierre réfractaire/ à 400°C****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стеклянные дверки
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 115	FP 68 RS	550 x 536 x 488 644 x 584 x 600	39,3 53,4	3,4	410 x 370 x 90



Basic line of professional pizza ovens

Ligne B des fours électriques à pizzas

Электрических печей для пиццы



Elemental range of ovens with possibility of ordering the option of analog thermometer. Spacious inner dimensions 700 x 700 mm.

Une gamme de base avec option thermomètre analogique. Dimensions de la chambre 700 x 700 mm.

Основной модельный ряд печей с возможностью заказа аналогового термометра (опция). Большое внутреннее пространство размером 700 x 700 мм.

**B 2**

- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
111 060 039	B 2	950 x 548 x 412 1040 x 675 x 575	45 53	4,4	700 x 420 x 150

**B 22**

- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
111 060 044	B 22	950 x 548 x 763 1040 x 675 x 928	73 82	8,8	2 x 700 x 420 x 150

**B 4**

- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 410	B 4	955 x 910 x 420 1040 x 950 x 620	46,7 57,5	4,8	700 x 700 x 150

**B 6**

- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 615	B 6	955 x 1260 x 420 1055 x 1360 x 620	65,5 114,1	7,2	700 x 1050 x 150



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

**B 8**

- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Pierres réfractaires 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 810	B 8	955 x 910 x 760 1040 x 950 x 897	96,1 108,5	9,6	700 x 700 x 150

**B 12**

- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Pierres réfractaires 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 12 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 201 215	B 12	955 x 1260 x 760 1055 x 1360 x 960	135,7 158,3	14,4	700 x 1050 x 150

**B 4/50**

- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
118 060 000	B 4/50	775 x 710 x 510 880 x 750 x 540	34 44	4	

**B 8/50**

- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
118 060 001	B 8/50	775 x 710 x 380 880 x 750 x 650	51 60	6	





Thermometer Thermomètre Термометр

- Analog thermometer
- Option
- Thermomètre analogique
- Option
- Аналоговый термометр
- Опция

Index / code	kg netto kg brutto	ANALOG
401 600 100	0,2 0,4	



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900
REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Comfort line of professional pizza ovens

Ligne E des fours électriques à pizzas

Комфортная линия печей для пиццы



ROBUST DOOR CONSTRUCTION

Comprehensive range of ovens for 2 – 18 pizzas. Solid insulation up to 150 mm to prevent heat losses and interference between chambers. Spacious inner chamber dimensions 700 x 700 mm. Front panel and doors made of AISI 304. Inner-light system with proper air circulation; behind flat glass panel (not affecting heat distribution within the chamber).

Une gamme complète de fours pour 2 à 18 pizzas. L'isolation 150 mm pour éviter les pertes de chaleur et les interférences entre les chambres. Chambre intérieure spacieuse de dimensions 700 x 700 mm. Façade et porte en acier inoxydable AISI 304. Système d'éclairage intérieur. Circulation de l'air efficace, hublot en verre sécurit « panoramique » (n'affectant pas la distribution de la chaleur dans la chambre).

Широкая модельная линейка печей с вместимостью 2–18 пицц. Надежная изоляция до 150 мм для предотвращения тепловых потерь и взаимного влияния соседних камер. Большое внутреннее пространство размером 700 x 700 мм. Передняя панель и дверки изготовлены из стали AISI 304. Камера с эффективной циркуляцией воздуха и внутренней подсветкой за остекленной дверкой (не влияющей на распределение тепла внутри камеры).

**E 4**

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 400	E 4	975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440	54,2 65,2	4,8	700 x 700 x 150

**E 6**

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 6 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 600	E 6	975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455	93,8 114,1	7,2	700 x 1050 x 150

**E 6 L**

Pizza oven
Four à pizzas – large
Печь для пиццы

- 6 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur

- 6 пиццы в ширину
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 650	E 6 L	1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455	92,5 112,4	8	1050 x 700 x 150

**E 9**

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 9 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 9 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur

- 9 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 900	E 9	1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455	109 121,4	12	1050 x 1050 x 150



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



E 8

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 8 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 800	E 8	975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790	128,5 159,2	9,6	2 x 700 x 700 x 150



E 12

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 12 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 201 200	E 12	975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810	155,7 178,3	14,4	2 x 700 x 1050 x 150



E 12 L

Pizza oven
Four à pizzas – large
Печь для пиццы

- 12 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 12 пицц/широкая
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 201 250	E 12 L	1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810	169,1 191,3	16	2 x 1050 x 700 x 150



E 18

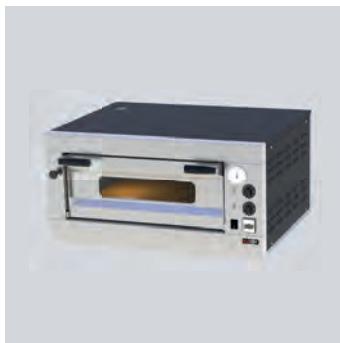
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 18 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 18 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 201 800	E 18	1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810	205,9 236,6	24	2 x 1050 x 1050 x 150



**E 4/50**

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur

- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
118 060 078	E 4/50	828 x 655 x 412 865 x 760 x 440	39 46	4	550 x 550 x 150

**E 8/50**

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur

- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
118 060 082	E 8/50	828 x 655 x 763 865 x 760 x 780	78 86	8	2 x 550 x 550 x 150



- Digital thermometer

- Thermomètre numérique

- Цифровой термометр

Index / code	kg netto kg brutto
401 600 300	0,2 0,4



Stone plate
Plaque de pierre
Каменная плита

Index / code	mm netto	For pizza oven
407 600 103	1046 x 348 x 14	B 6 ; B 12 ; E6 ; E9 ; E12 ; E18
407 600 102	696 x 348 x 14	B 4 ; B 8 ; E 4 ; E 6 L ; E 8 ; E 12 L
528 060 058	516 x 274 x 14	E 4 / 50 ; E 4 / 50
407 600 106	413 x 348 x 14	B 2 ; B 22
407 600 105	520 x 260 x 14	B 4 / 50 ; B 4 / 50

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

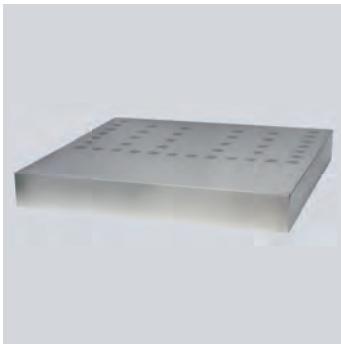
Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**Hood****Cover for pizza ovens E4/E8****Hotte****Крышка для пицца печей Е4/Е8**

Index / code	Model	mm netto mm brutto
150 125 050	Hood	975 x 965 x 126

**Painted steel base****Piétement en acier peint****Подставка для печи - окрашенная**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 001	ES 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	54,2 54,5
108 500 003	ES 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	28,9 29,2
108 500 004	ES 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	27,9 28,2
108 500 007	ES 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	45,6 45,9

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 002	ES 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	22,8 23,1
108 500 005	ES 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4
108 500 006	ES 12 L	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4
108 500 008	ES 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1140 x 100	40,5 40,8

**Painted steel base****Piétement en acier peint****Подставка для печи - окрашенная**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 011	EST 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	15,7 16
108 500 012	EST 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	14,8 15,1
108 500 013	EST 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	21,3 21,6
108 500 015	EST 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	20,5 20,8

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 014	EST 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	19,7 20
108 500 016	EST 12 L	1300 x 780 x 850 1310 x 790 x 100	18,8 19,1
108 500 017	EST 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	29 29,3
108 500 018	EST 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1140 x 100	29 29,3



Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерские и хлебопекарные печи



Electric ovens with static heat suitable for baking of confectionery products, as well as meat or side-dish preparation. Separated regulation of resistances (top and bottom) in each chamber enables achieving optimal baking result, which is very important especially for confectionery purposes. Chambers are completely made of stainless steel, feet are adjustable in its height. Steam outlet – adjustable.

Four électrique statique permettant de cuire des viandes, poissons, légumes et pâtisseries. Résistances dans le bas (sole) et voûte réglables séparément, ce qui permet de choisir un mode de cuisson adapté pour chaque produit comme le gratinage en fin de cuisson en régulant uniquement le chauffage de la voûte. Parois du four en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Commande de réglage de la vapeur.

Электрические печи со статическим нагревом для выпечки кондитерских изделий. Возможно применение для приготовления мясных блюд и гарниров. Отдельная регулировка нагрева (сверху и снизу) каждой камеры позволяет устанавливать оптимальные режимы выпечки, что особенно важно при выпечке кондитерских изделий. Камеры полностью выполнены из нержавеющей стали, имеется возможность регулировки ножек по высоте. Регулируемый отвод пара.

REDFOX Bakery and confectionery ovens

Bakery and confectionery ovens EPP

222



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



EPP 01

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 4 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 027	EPP 01	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	4



EPP 01 S

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 6 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 024	EPP 01 S	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	6,3



EPP 02

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 028	EPP 02	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	8



EPP 02 S

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 026	EPP 02 S	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	12,6



**EPP 02 P****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 038	EPP 02 P	950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823	144,2 163	8

**EPP 02 SP****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 040	EPP 02 SP	950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823	144,4 163,2	12,6

**EPP 03****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 029	EPP 03	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	12

**EPP 03 S****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 18 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 025	EPP 03 S	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	18,9



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**EPP P**

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
118 190 140	EPP P	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	35,2 41,8





Electric bain marie trolleys

Chariots bain marie

Электрические марmitы на подставках



Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device. Static or portable version on castor wheels.

Chariots bain marie avec cuves séparées et régulation de température indépendante. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя панель изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства. Стационарный или портативный варианты оборудования на поворотных самоориентирующихся колесиках.

RM Bain marie trolleys

Bain marie trolleys 228

Bain marie trolleys on neutral or heated cabinet 232

REFFOX 600

RM 700

REFFOX 700

REFFOX 900

REFFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Electric bain marie trolleys

Chariots bain marie

Электрические мармиты на подставках



Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device. Static or portable version on castor wheels.

Chariots bain marie avec cuves séparées et régulation de température indépendante. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя панель изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства. Стационарный или портативный варианты оборудования на поворотных самоориентирующихся колесиках.

**BMPD 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 032	BMPD 3120	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	59,1 72,6	2,1	



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMPK 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

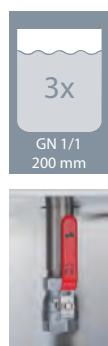
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 031	BMPK 3120	650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010	58,1 71,6	2,1	



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMSD 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 035	BMSD 3120	1200 x 670 x 900 1310 x 755 x 1010	55,8 69,3	2,1	



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMSK 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 036	BMSK 3120	600 x 1270 x 900 1310 x 755 x 1010	54,8 68,3	2,1	



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMPD 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 042	BMPD 4120	1650 x 700 x 900 1700 x 730 x 1010	70,1 91,1	2,8

**BMPK 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 041	BMPK 4120	650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010	73 86,5	2,8

**BMSD 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 045	BMSD 4120	1600 x 670 x 900 1700 x 730 x 1010	67,2 80,7	2,8

**BMSK 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 046	BMSK 4120	600 x 1670 x 900 1700 x 730 x 1010	69,7 83,2	2,8



Bain marie + cabinet

Chariot bain marie

Мармиты передвижные, с закрытыми шкафами



BRACKETS FOR GN CONTAINERS

Portable transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Lower cabinet as a storage space (neutral or heated) for GN inserts or serving plates. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device.

Chariots bain marie avec des cuves séparées et régulation de température indépendante. Compartiment inférieur neutre ou chauffant pour assiettes ou plateaux, avec porte. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. ou plus long de l'appareil. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Подставка в виде закрытого шкафа (нейтрального или с подогревом) с кронштейнами для емкостей GN стандарта. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя поверхность изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства.

**BMPD 2120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмарі витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 237	BMPD 2120 CSH	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	71,3 80,9	1,4 + 0,8

**BMPK 2120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмарі витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 225	BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900 910 x 750 x 1010	71,1 80,7	1,4 + 0,8

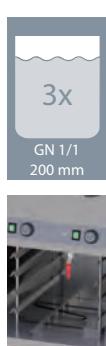
**BMPD 3120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмарі витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 226	BMPD 3120 CSH	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	98,7 112,2	2,1 + 1,5

**BMPK 3120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмарі витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 235	BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900 1310 x 755 x 1010	98,1 111,6	2,1 + 1,5



**BMPD 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200

- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes

- 2 bacs GN 1/1 – 200

- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200

- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 223	BMPD 2120 CS	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	55,9 65,5	1,4				

**BMPK 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200

- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes

- 2 bacs GN 1/1 – 200

- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200

- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 222	BMPK 2120 CS	650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010	55,7 65,3	1,4				

**BMPD 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200

- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes

- 3 bacs GN 1/1 – 200

- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200

- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 233	BMPD 3120 CS	1250 x 700 x 900 1300 x 730 x 920	76,1 89,6	2,1				

**BMPK 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200

- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes

- 3 bacs GN 1/1 – 200

- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200

- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 232	BMPK 3120 CS	650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010	75 88,5	2,1				

**BMPD 4120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 043	BMPD 4120 CS	1650 x 700 x 900 1710 x 750 x 1020	106 118	2,8	



REDFOX 600

**BMPK 4120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 238	BMPK 4120 CS	650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010	93 106,5	2,8	



REDFOX 700

**Separator for GN inserts 325 mm****Séparateur pour GN inserts 325 mm****Разделитель для GN 325мм**

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm

- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm

- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto	
153 000 325	SP 325	0,1 0,2	
153 000 530	SP 530	0,1 0,2	

**Brackets for GN containers****Supports pour récipients GN****Кронштейны для GN емкостей**

Index / code	Model	kg netto kg brutto	
150 120 152	BMP Z 21	2 3	
150 120 162	BMP Z 31	2 3	
150 120 172	BMP Z 41	2 3	

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Snack appliances

Serie snack

Фаст-Фуд



Comprehensive range of snack units is an ideal option for fast food and small-scale catering units. Wide selection of models and options helps in setting up a compact customized configuration . Variety of different outputs and technical specifications of all snack products groups gives a good background for choosing the right solution for concrete catering unit. 23 years of experience in snack equipment helped to build up a product with proper quality and reliability of equipment.

Notre gamme des appareils snack est la solution idéale pour la petite restauration, fast food, etc... Le large choix des modèles aide à la mise en place d'une configuration personnalisée et compacte. Les produits sont conçus pour répondre aux normes d'excellentes performances, la fiabilité, l'efficacité et faible coût d'exploitation. Grâce à 23 ans d'expérience dans les équipements snack nous avons pu développer les produits qui sont parfaits pour l'utilisation quotidienne, avec une longue durée de vie et facile à utiliser.

Разнообразный ассортиментный ряд оборудования. Идеальный вариант для заведений «фаст-фуда» и кейтеринга небольших объемов. Широкий выбор моделей и опций помогает компоновать оборудование, разработанного с учётом потребностей заказчика. Широкий ассортимент мощностных и технических вариантов, дает хорошую основу для правильного выбора оборудования для кейтеринга. 23 летний опыт производства оборудования для фаст-фуда позволяет создавать надежное высококачественное оборудование.

New REDFOX knob design

- Improved ergonomics
- Improved scale visibility
- Mechanical resistance – new hardened and robust knob
- Thermal resistance – knob is more resistant to higher temperatures



REDFOX Snack

Semi-automatic clam grill	238
Electric clam grills	240
Electric griddle plates	243
Gas griddle plates	247
Panini grills	252
Gas lava stone grills	259
Electric fryers	263
Benchtop pasta cookers	276
Electric bain maries	278
Hot cupboards	284
Hot dog machines	286
Hot dog rollers grills	290
Sausage / vegetables steamers	292
Electric crepes	294
Salamanders	296
Toasters	299
Pastry display cases	301

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Semi-automatic clam grill

Grill steak semi-automatique

Полуавтоматический “стейк” гриль



Clam grill (steak grill) with automatic opening system joins all the benefits of existing manual version together with digitally operated and programmable timer. Designated to lifting the upper plate at the end of the programme. Remote-switch function available for easy repeating of the latest chosen programme – simply by pulling the upper plate down. Acoustic signal before termination of the programme for operator's comfortability. Self-levelling system of the upper plate ensures balanced horizontal position.

Clam grille avec système d'ouverture automatique inclut toutes les avantages de la version existante du manuel avec minuterie numérique et programmable. Conçu pour soulever la plaque supérieure à la fin du programme. La fonction de commutation à distance est fournie afin de répéter facilement le dernier programme choisi- simplement en baissant la plaque supérieure. Signal acoustique avant la fin du programme pour le confort de l'opérateur. Le système d'auto-nivellement de la plaque supérieure garanti une position horizontale équilibrée.

Гриль для приготовления стейков с системой автоматического открытия сочетает преимущества системы ручного открывания и электронного программируемого таймера. Автоматический подъем верхней панели при окончании цикла, автоматический повтор последней программы таймера при закрытии верхней панели, акустический сигнал при окончании программы, а также система автоматического выравнивания верхней панели обеспечивают высокий комфорт и автоматизацию тепловой обработки продуктов.

**KDA 33 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Digital opérés - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement

- Цифровое управление - предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
111 160 056	KDA 33 ED	330 x 708/760 x 470 375 x 800 x 520	38 41	3 + 3	

Cr 0,03mm 10mm CHROMED °C 50-300 2x 230/1N

**KDA 63 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Digital opérés - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement

- Цифровое управление - предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
111 160 001	KDA 63 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	60 66	3 + 3 + 3	

Cr 0,03mm 10mm CHROMED °C 50-300 3x 230/1N

**KDA 66 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Digital opérés - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement

- Цифровое управление - предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
111 160 002	KDA 66 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	75 81	3 + 3 + 3 + 3	

Cr 0,03mm 10mm CHROMED °C 50-300 4x 230/1N

**Electric adaptor 230V/400V****Adaptateur électrique****Электрический адаптор 230V/400V**

- Allows connection of KDA to 400V
- Permet de connecter KDA à 400 V
- Позволяет подключить KDA к 400 V

Index / code	
402 080 108	

400/3N 4x 230/1N

Electric clam grills

Grill steak électrique

Электрический (стейк) гриль



Clam grill (steak grill) is a device developed for fast and effective preparation of different dishes such as meat steaks, fish, hamburgers, minced meat, eggs, or eventually also for preparing vegetable dishes. Combination of anti-adhesive surfaces – chromed steel bottom plate and teflon sheet covering the upper plate – represents comfortable and convenient way of food treatment, avoiding sticking to these surfaces. At the same time minimum of fat is needed to be used for this type of cooking. High output of both plates (separately regulated) enable us to treat foods in an optimal way – closing the food structure on the outside helps keeping the maximum moist and juice inside the product. This also contributes to minimizing the weight losses during thermal preparation.

Grill Steak (Clam Grill) est fait pour la préparation rapide et efficace des différents plats tels que des steaks de viande, les poissons, les hamburgers, viande hachée ou éventuellement pour la préparation de plats de légumes, des œufs, etc. Combinaison des surfaces anti-adhésives – plaque de fond chrome et feuille de téflon sur la plaque du haut – Ces surfaces nous permettent également de cuisiner avec une quantité minimale de matières grasses. Haut puissance des deux plaques permettant de traiter les aliments de manière optimale.

Это оборудование разработано для быстрого и удобного приготовления разнообразных блюд: стейков из мяса, рыбы, гамбургеров, мясного фарша, яиц, а также для приготовления овощей. Поверхности обеих панелей противопригарные – нижняя плита выполнена из хромированной стали, на верхней панели предусмотрен тefлоновый лист. Такое решение обеспечивает комфортное приготовление блюд без пригорания и прилипания к, а также позволяет использовать минимальное количество жира при готовке. Высокая производительность обеих панелей с независимой регулировкой температур позволяет быстро „запечатать“ структуру продукта и тем самым сохранить его сочность. Это также минимизирует потери веса продуктов при термообработке.



FTHC 30 ED + KD 30 T Clam grill - chromed
Grill Steak électrique - chromée
Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тefлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	L 10mm CHROMED	50-220 ° 50-300	C	230/1N
101 000 104	FTHC 30 ED + KD 30 T	330 x 660 x 400 705 x 395 x 482	41,4 48	6						



FTHC 60 ED + KD 30 T Clam grill - chromed
Grill Steak électrique - chromée
Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тefлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

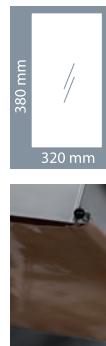
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	L 10mm CHROMED	50-220 ° 50-300	C	400/3N
101 001 012	FTHC 60 ED + KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	60 65	9						



FTHC 60 ED + 2x KD 30 T Clam grill - chromed
Grill Steak électrique - chromée
Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тefлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	L 10mm CHROMED	50-220 ° 50-300	C	400/3N
101 001 011	FTHC 60 ED + 2x KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	79,2 92,2	12						



KD 30 T

- Teflon sheet (easy replacement)
- non-sticking surface)
- Extension for a griddle plate bottom
- Own separated heat-regulation

Upper clam-grill plate with teflon
Clam-grill supérieur avec téflon
Верхняя панель гриля

- Feuille de téflon (remplacement facile – surface non-collant)
- Extension pour la plaque de cuisson
- Propre régulation thermique

- Тefлоновая поверхность (легко заменяемая противпригарная поверхность)
- Дополнение к жарочной поверхности
- Отдельное регулирование температуры нагрева

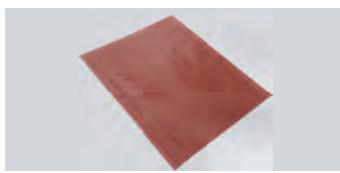
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
151 000 150	KD 30 T	280 x 400 x 150 630 x 370 x 315	19,3 20,8	3

Cr
0,03mm

10mm
CHROMED

°C
50-300

230/1N



TEFLON SHEET

Teflon sheet
Feuille de teflon
Тефлоновый лист

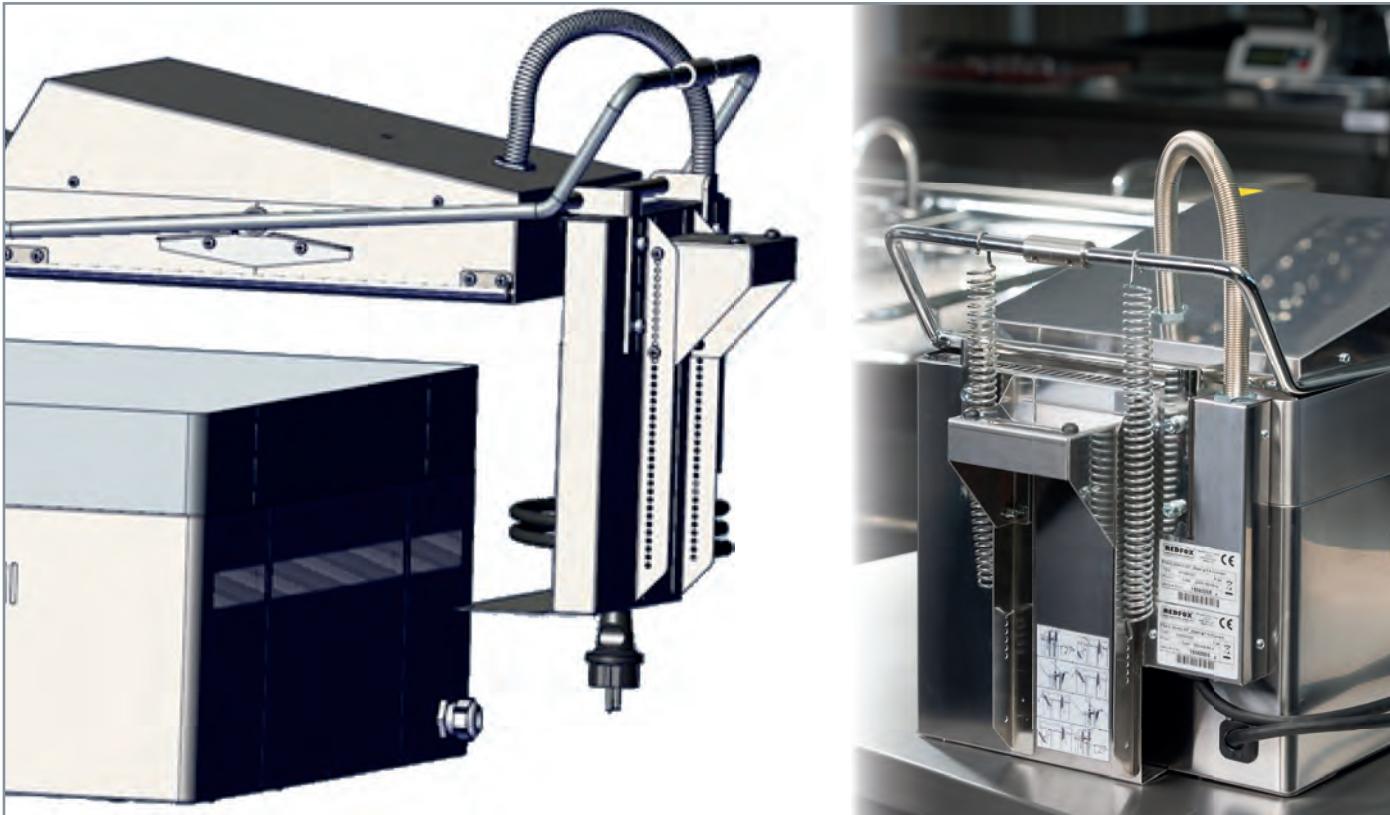
Index / code	Model	mm netto mm brutto
401 590 430	TEFLON SHEET	397 x 281



PD 60LS/M

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 168	PD 60LS/M	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	18,5 20,7



Electric griddle plates

Plaque de cuisson électrique

Жарочные поверхности электрические



Wide selection of electric and gas griddle plates with 10 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1, 2 Or 3 independent cooking zones
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

Large choix de grils électriques et gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. Une excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponible comme un appareil de table ou à poser sur le soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- 1, 2 или 3 независимых рабочих зоны
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Большой резервуар для жира – емкость 1 литр



FTH 30 E

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 100	FTH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3



FTHC 30 E

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 800	FTCHC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3



FTR 30 E

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Nervurée
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 500	FTR 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3



FTRC 30 E

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Nervurée
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 502	FTRC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3



**FTH 60 E**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 000	FTH 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHC 60 E**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 005	FTHC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHR 60 E**

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- 1/2 лisse, 1/2 nervurée
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 500	FTHR 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHRC 60 E**

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Gris fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 502	FTHRC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6





FTH 90 E

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 900	FTH 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



FTHC 90 E

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 910	FTHC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



FTHR 90 E

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 905	FTHR 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



FTHRC 90 E

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 912	FTHRC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Жарочные поверхности газовые



Wide selection of electric and gas griddle plates with 10 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1, 2 Or 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Connecting nozzles for both natural gas and propane
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

Large choix de grils électriques et gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. Une excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponible comme un appareil de table ou à poser sur le soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Gicleurs pour le gaz naturel et le propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Tiroir à graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования.

Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- 1, 2 или 3 независимых рабочих зоны
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Жиклеры для природного газа и пропана
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Большой резервуар для жира – емкость 1 литр



FTH 30 G

**Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 300	FTH 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4



FTHC 30 G

**Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 302	FTHC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4



FTR 30 G

**Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная**

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 800	FTR 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4



FTRC 30 G

**Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная**

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 802	FTRC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4





FTH 60 G

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 300	FTH 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8



FTHC 60 G

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 302	FTHC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8



FTHR 60 G

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная - хромированная

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 800	FTHR 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	23,7 26,7	8



FTHRC 60 G

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson - chromée Поверхность жарочная - хромированная

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 802	FTHRC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8





FTH 90 G

**Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 310	FTH 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12



FTHC 90 G

**Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 320	FTHC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12



FTHR 90 G

**Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная**

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 311	FTHR 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12



FTHRC 90 G

**Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная**

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 321	FTHRC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12





Scraper FTH / FTR
Grattoir FTH / FTR
Скребок FTH / FTR

Index / code	Model	
451 009 005	Scraper FTH	
451 009 015	Scraper FTR	



FT 30 MK

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Removable liquid stopper made of PTFE

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 300 300	FT 30 MK	330 x 530 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	mm internal 320 x 530 x 60



FT 30 MD

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Removable liquid stopper made of PTFE

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Для работы с жидкими продуктами, тушения или в качестве мармита
- Прилагается пластиковая пробка
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 300 600	FT 30 MD	530 x 330 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	mm internal 530 x 320 x 60



Water grill
Gril de l'eau
Водяной гриль

- GN 1/1-65 grease collector
- Stainless steel AISI 304 grid
- Safety lock against ejection of L-BOX

- Collecteur de graisse GN 1/1-65
- Grille en inox AISI 304
- Fermeture de sécurité de L-BOX

- GN 1/1-65 резервуар
- Решетка из нержавеющей стали AISI 304
- Запорный механизм подъема нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
111 130 033	GV 30 E	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	3,3	
111 130 232	GV 30 ET	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	4,08	



Panini grills

Contact – grills

Панини грили



Grills are made of stainless steel and compound steel material with excellent heat conduction, respectively fast warm-up time. Lateral rim manually welded to the steel plate to comply with highest hygiene standards. Large waste-drawer with high capacity for residual crumbs is underneath the front edge of plate. The best-selling model PM – 2015 is also available in teflon version LTF, providing a non-sticking surface for very comfortable cleaning.

Les grilles avec la construction de châssis en inox et les plaques émaillées permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse). De série avec plaque inférieure lisse ou rainurée (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, galettes, pains suédois, mais idéal pour saisir les steaks, hamburgers, sandwiches... Grâce au tiroir à graisse, entretien aisément et facile. Le modèle PM est également disponible en version téflon LTF.

Грили изготавливаются из нержавеющей стали и стального сплава с превосходными характеристиками теплопроводности и соответственно быстрым временем разогрева. Ободок стального основания гриля приварен ручной сваркой, что соответствует высоким гигиеническим стандартам. В нижней части передней панели предусмотрен вместительный съемный резервуар для крошек и отходов. Хит продаж- модель PM 2015, доступна также в версии „LTF“ с тефлоновым антипригарным покрытием, обеспечивающим очень удобную мойку и очистку.



PS 2010 LB

- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction

Plate for light grilling

Plancha de cuisson

Поверхность жарочная

- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé

- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 030	PS 2010 LB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	9,2 9,9	1,2



PS 2010 RB

- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction

Plate for light grilling

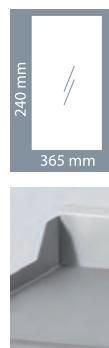
Plancha de cuisson

Поверхность жарочная

- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé

- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 140	PS 2010 RB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	8,7 9,4	1,2



PM 2015 LB

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction

Plate for light grilling

Plancha de cuisson

Поверхность жарочная

- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé

- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 120	PM 2015 LB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	12 13	1,8



PM 2015 RB

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction

Plate for light grilling

Plancha de cuisson

Поверхность жарочная

- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé

- Поверхность среднего размера
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 130	PM 2015 RB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	11,6 12,6	1,8



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900
REDFOX PizzaBakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



PD 2020 LB

Plate for light grilling Plancha de cuisson Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 090	PD 2020 LB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	17,1 18,4	2,4



PD 2020 RB

Plate for light grilling Plancha de cuisson Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 110	PD 2020 RB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,4 17,7	2,4



PD 2020 MB

Plate for light grilling Plancha de cuisson Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 100	PD 2020 MB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,7 17,7	2,4





PS 2010 L

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 000	PS 2010 L	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	16,3 17	3



PS 2010 R

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 010	PS 2010 R	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	15,9 16,6	3



PM 2015 L

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 100	PM 2015 L	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3



PM 2015 R

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 110	PM 2015 R	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	20,8 21,8	3





PM 2015 LL

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Plate is smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure est surface lisse
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 115	PM 2015 LL	410 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,6 22,6	3



PM 2015 LTF

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 105	PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3



PD 2020 L

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 070	PD 2020 L	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,5 32,8	6



PD 2020 R

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 090	PD 2020 R	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	30,7 32	6





PD 2020 M

Panini grill Contact grill Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 080	PD 2020 M	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,1 32,4	6



PD 2020 LSL

Panini grill Contact grill Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 075	PD 2020 LSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2



PD 2020 LSP

Panini grill Contact grill Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 076	PD 2020 LSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2



PD 2020 RSL

Panini grill Contact grill Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 095	PD 2020 RSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2





PD 2020 RSP

Panini grill Contact grill Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- Р- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 096	PD 2020 RSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2



PD 2020 MSL

Panini grill Contact grill Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- Л- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 085	PD 2020 MSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,1 25,4	4,2



PD 2020 MSP

Panini grill Contact grill Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- Р- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 086	PD 2020 MSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,9 25,2	4,2



Gas lava stone grills

Grille pierre de lave gaz

Газовый лавовый гриль



Two optional positions of grid height. 5 or 10 kilograms of lava stones delivered with each unit. Choice of medium duty burner with single tube construction or heavy duty „U“ shape burner for excellent heat distribution (demountable for easy cleaning). Equipped with grid for meat in standard version, option for fish grid available.

Deux positions optionnelles de la hauteur de la grille. 5 ou 10 kg de pierres de lave livrés avec chaque appareil. Choix de brûleurs moyen ou puissants de forme „U“ pour une excellente répartition de la chaleur (démontable pour le nettoyage). Choix entre deux types de grille; pour la viande livré en standard ou l'option pour grille de poissons.

Две позиции решетки по высоте. К каждому грилю прилагается 5 или 10 килограммов лавовых камней. Выбор из двух вариантов горелок. Однотрубная горелка для средних нагрузок или „U“- образные горелки для больших нагрузок (съемные для удобной очистки устройства), обеспечивающие равномерный нагрев поверхностей. В стандартной комплектации прилагается решетка для мяса. В виде опции предлагается решетка для рыбы.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



GL 30 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse

- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 100	GL 30 G	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	16,5 19,5	4



GL 60 G

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse

- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 200	GL 60 G	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	29,2 35,7	8



GL 30 GS

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- U - tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse

- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 110	GL 30 GS	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	17,3 20,3	6,5



GL 60 GS

Lava stone grill Grille pierre de lave Лавовый гриль

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- U - tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse

- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 210	GL 60 GS	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	32,6 39,1	13





type M

Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling meat and greasy product
- Parfait pour griller la viande
- Для обработки мяса и жирных продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 150	type M	312 x 483 605 x 400 x 115	2,2 2,5



type S

Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для гриля рыбы, овощей и сухих продуктов

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 100	type S	312 x 483 605 x 400 x 115	2,9 3,2



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



PO 30

**Open cabinet
Supporte
Открытая подставка**

- For single FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- Для одиночного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 030	PO 30	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,3 14,8



PO 30 / M

**Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная**

- For single FT, GL, BM

- FT, GL, BM

- Для BMV 1120

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 30 / M	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,9 14,4



PO 60

**Open cabinet
Supporte
Открытая подставка**

- For double FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- Для двойного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 060	PO 60	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	16,5 18,5



PO 60 / M

**Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная**

- For double FT, GL, BM

- FT, GL, BM

- Для двойного FT, GL, BM

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 060	PO 60 / M	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	17,1 18,1

Electric fryers

Friteuse électrique

Электрофритюрицы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 304. Selection of different power outputs, basin volumes and basket configurations for choosing the best solution for your operation. Solid support of heating elements ensures a proper cold zone underneath resistances. Safety thermostat at 235 °C for security. Solid construction of baskets and long resistances (large surface) for long lifetime of components.

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304 Choix de différents niveaux de puissance, de volumes des cuves et configurations des paniers ce qui vous permet de sélectionner la meilleure solution pour votre travail. Support renforcé des résistances. Zone froide. Thermostat de sécurité pour un fonctionnement sécurisé. Paniers et résistances renforcés pour une longue utilisation de ses composants.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны и верхние панели выполнены из стали AISI 304. Возможность выбора разных мощностей, объемов ванн, конфигураций корзин позволяет получить наилучшее сочетание параметров отвечающих индивидуальным требованиям. Прочный упор нагревательных элементов обеспечивает наличие необходимой „холодной зоны“. Защитный термостат для безопасной эксплуатации. Прочная конструкция корзин и большая длина нагревательных элементов (большая площадь поверхности) увеличивает срок службы компонентов.


FE 04 E
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 100 101	FE 04 E	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5 5,5	2,1	130 x 235 x 100

kW/L 0,42	5kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	5l	230/1N
--------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 07 E
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 001	FE 07 E	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	210 x 235 x 100

kW/L 0,38	7kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	230/1N
--------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 07 E/V
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 008	FE 07 E/V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7 8	3	210 x 235 x 100

kW/L 0,38	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	230/1N
--------------	---------------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 44 E
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 103 001	FE 44 E	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	9,1 10,1	4,2	130 x 235 x 100

kW/L 0,42	10kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	2x5l	2x230/1N
--------------	--------	-----------	--------------	-----------	------	----------

**FE 74 E**
Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 104 001	FE 74 E	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	10 11,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100

kW/L	0,42+0,38		12kg/h		°C	50-190		5 + 8 l	
-------------	-----------	--	--------	--	----	--------	--	---------	--

**FE 77 E**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 009	FE 77 E	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,38		14kg/h		°C	50-190		2x 8 l	
-------------	------	--	--------	--	----	--------	--	--------	--

**FE 77 E/V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 005	FE 77 E/V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	12 14	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,38		SECURE DRAIN TAP		14kg/h		°C	50-190		2x 8 l	
-------------	------	--	------------------	--	--------	--	----	--------	--	--------	--

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Main differences between standard and comfort line

Fryers F



- Weaker sides
- Thermoplastic

Fryers FE



- Better ergonomic makings
- Mechanical durability
- Thermal resistance



- Rocker button switch with plastic cover



- Push button switch with inner isolation



- Without side handles



- Side handles for easier manipulation



- Without protection cover



- Stainless steel cover protecting front side of heating elements and capillary



- Without GN bin handles



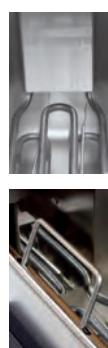
- GN bin handles for easier take out of the bin



- PVC feeder cable



- Silicone feeder with anti splash system

**FE 04**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 л

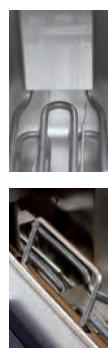
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 100 100	FE 04	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,6 6,1	2,1	130 x 235 x 100

kW/L	0,42	5kg/h	COLD ZONE	°C	50-190	STAINLESS	5l	230/1N
------	------	-------	-----------	----	--------	-----------	----	--------

**FE 04 S**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 л

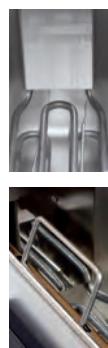
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 100 500	FE 04 S	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,7 6,2	3	130 x 235 x 100

kW/L	0,6	6kg/h	COLD ZONE	°C	50-190	STAINLESS	5l	230/1N
------	-----	-------	-----------	----	--------	-----------	----	--------

**FE 07**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

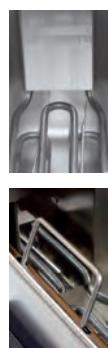
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 000	FE 07	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	210 x 235 x 100

kW/L	0,38	7kg/h	COLD ZONE	°C	50-190	STAINLESS	8l	230/1N
------	------	-------	-----------	----	--------	-----------	----	--------

**FE 07 S**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

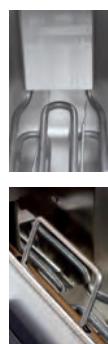
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 010	FE 07 S	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3,4	210 x 235 x 100

kW/L	0,43	7kg/h	COLD ZONE	°C	50-190	STAINLESS	8l	230/1N
------	------	-------	-----------	----	--------	-----------	----	--------


FE 07 T
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

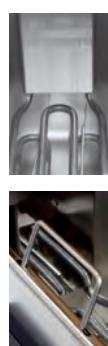
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 500	FE 07 T	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	9,4 10,4	6	210 x 235 x 100

kW/L 0,75	9kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	400/3N
--------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 07 V
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

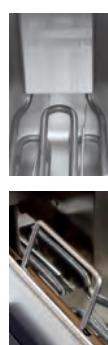
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 007	FE 07 V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,9 8,9	3	210 x 235 x 100

kW/L 0,38	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	230/1N
--------------	---------------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 07 VT
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

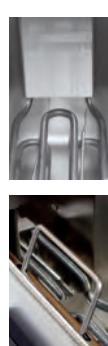
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 505	FE 07 VT	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	9,9 10,9	6	210 x 235 x 100

kW/L 0,75	SECURE DRAIN TAP	9kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	400/3N
--------------	---------------------	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------


FE 08
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

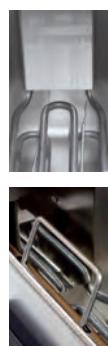
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 138 008	FE 08	248 x 517 x 370 262 x 642 x 464	8,7 9,7	3,4	150 x 320 x 120

kW/L 0,43		7kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	8l	230/1N
--------------	--	-------	-----------	--------------	-----------	----	--------

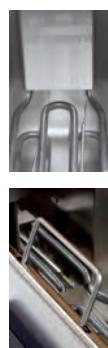
**FE 08 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP		7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8l	230/1N
111 090 265	FE 08 V	248 x 546 x 370 262 x 642 x 464	10 12	3,4	150 x 320 x 120	0,43					50-190			

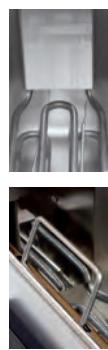
**FE 10 T**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP		10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11l	400/3N
100 102 000	FE 10 T	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,2 13,7	8,1	300 x 240 x 120	0,74					50-190			

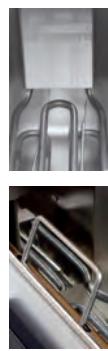
**FE 10 TD**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP		10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11l	400/3N
100 102 001	FE 10 TD	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,1 13,6	8,1	130 x 235 x 100	0,74					50-190			

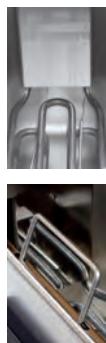
**FE 44**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP		10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x5 l	2x 230/1N
100 103 000	FE 44	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11	4,2	130 x 235 x 100	0,42					50-190			


FE 44 S
**Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2х5 л**

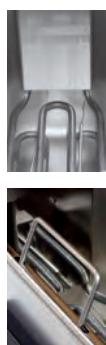
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 103 500	FE 44 S	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	11 12	6	130 x 235 x 100

kW/L 0,6	12kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N
-------------	--------	-----------	--------------	-----------	--------	-----------


FE 74
**Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 л**

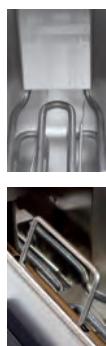
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 104 000	FE 74	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	11 12,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100

kW/L 0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	5 + 8 l	2x 230/1N
-------------------	--------	-----------	--------------	-----------	---------	-----------


FE 77
**Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л**

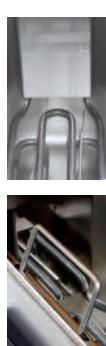
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 000	FE 77	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	12 13,5	6	210 x 235 x 100

kW/L 0,38	14kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
--------------	--------	-----------	--------------	-----------	--------	-----------


FE 77 S
**Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л**

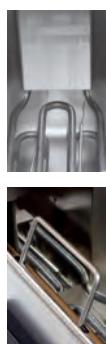
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 012	FE 77 S	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6,8	210 x 235 x 100

kW/L 0,43	14kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
--------------	--------	-----------	--------------	-----------	--------	-----------

**FE 77 T**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

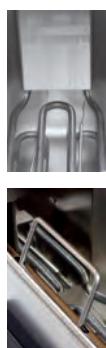
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН(большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 500	FE 77 T	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	16,1 17,6	12	210 x 235 x 100

kW/L	0,75		18kg/h		°C	50-190		2x 8 l		2x 400/3N
-------------	------	--	--------	--	----	--------	--	--------	--	-----------

**FE 77 V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

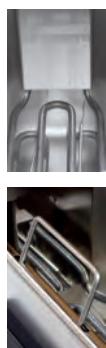
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН(большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 010	FE 77 V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	14,1 16,1	6	210 x 235 x 100

kW/L	0,38			14kg/h		°C	50-190		2x 8 l		2x 230/1N
-------------	------	--	--	--------	--	----	--------	--	--------	--	-----------

**FE 77 VT**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

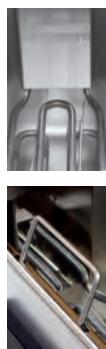
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 015	FE 77 VT	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	18,9 20,9	12	210 x 235 x 100

kW/L	0,75			18kg/h		°C	50-190		2x 8 l		2x 400/3N
-------------	------	--	--	--------	--	----	--------	--	--------	--	-----------

**FE 88**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л

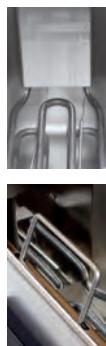
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 015	FE 88	460 x 517 x 370 472 x 642 x 464	16,4 18,4	6,8	151 x 320 x 120

kW/L	0,43			14kg/h		°C	50-190		2x 8 l		2x 230/1N
-------------	------	--	--	--------	--	----	--------	--	--------	--	-----------

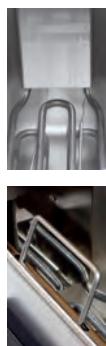

FE 88 V
**Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2х8 л**

- Work and safety
- Thermostat with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - consommation électrique réduite

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L					°C			
111 090 258	FE 88 V	460 x 546 x 370 472 x 642 x 464	19 21	6,8	152 x 320 x 120	0,43					50-190			

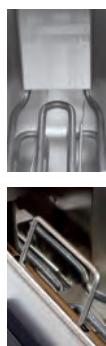

FE 1010 T
**Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2х11 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L				°C			
100 106 000	FE 1010 T	720 x 420 x 370 750 x 515 x 440	23,4 25,4	16,2	300 x 240 x 120	0,74				50-190			

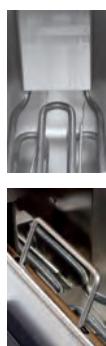

FE 1010 TD
**Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2х11 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L				°C			
100 106 001	FE 1010 TD	720 x 420 x 370 750 x 515 x 440	22,8 24,8	16,2	130 x 235 x 100	0,74				50-190			

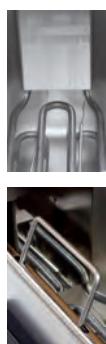

FE 30 T
**Electric fryer 16 l
Friteuse électrique 16 l
Электрофритюрница 16 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L				°C			
100 120 000	FE 30 T	540 x 450 x 370 575 x 515 x 440	15,8 17,8	9	455 x 245 x 80	0,56				50-190			

**FE 60 T**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрица 30 л

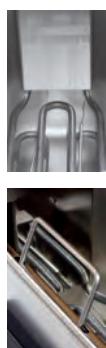
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 125 000	FE 60 T	670 x 650 x 370 700 x 685 x 440	25 27,5	15	570 x 440 x 80

kW/L 0,5	SECURE DRAIN TAP	24kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	30 l	400/3N
-------------	---------------------	--------	-----------	--------------	-----------	------	--------

**FE 60 T/P**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрица 30 л

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile

- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 125 005	FE 60 T/P	670 x 650 x 900 700 x 685 x 930	35 49,4	15	570 x 440 x 80

kW/L 0,5	DRAIN TANK	24kg/h	COLD ZONE	°C 50-190	STAINLESS	30 l	400/3N
-------------	------------	--------	-----------	--------------	-----------	------	--------





Basket for FE 30

Panier FE 30

Корзина для FE 30

- Strong and robust basket
- Panier solide et robuste
- Прочная надежная корзина

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Basket
408 001 030	Basket for FE 30	455 x 245 x 80 - -	1,2 1,4	455 x 245 x 80
408 001 060	Basket for FE 60	570 x 440 x 80 - -	1,9 2,1	570 x 440 x 80



Shelf for basket FE 30

Egouttoir pour panier FE 30

Полка для корзины FE 30

- Stainless steel 18/10
- Acier inoxydable 18/10
- Нержавеющая сталь 18/10
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
150 120 000	Shelf for basket FE 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2
150 125 000	Shelf for basket FE 60	460 x 640 x 270 470 x 650 x 280	4 4,5



Door for Stand FE 60 right

Porte FE 60 – Droite

Дверь для подставки FE 60 справа

Index / code	Model	kg netto kg brutto
150 120 200	Door for Stand FE 60 right	3 3,3
150 120 100A	Door for Stand FE 60 left	3 3,3



IL 1

- Stainless steel resistance
- Radiant supérieur à rayons infrarouge
- Нагреватель
- Спираль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 510 100	IL 1	270 x 300 x 500 435 x 470 x 230	3 4	0,5



UH 12

- Capacity GN 1/2 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Fry dump basin Bac de salage

Емкость для аппарата для картофеля фри

- Cuve emboutie en acier inox AISI 304 GN 1/2 – 150
- Châssis en acier inox
- Емкость GN 1/2 – 150
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобства выдачи

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 600	UH 12	270 x 330 x 220 450 x 310 x 330	5,3 6,3	0,35



UHL 11

- Capacity GN 1/1 – 65
- Stainless steel resistance

Fry dump with upper heat Chauffe - aliments

Подогреватель для картофеля фри с верхним нагревом

- Version à poser plan GN 1/1 – 65
- Élément chauffante infrarouge au-dessus du plateau
- Емкость GN 1/1 – 65
- Спираль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 510 000	UHL 11	330 x 550 x 380 575 x 450 x 330	5,4 7	0,5



BMV 1115 + IL3

- Capacity GN 1/1 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Fry dump with ceramic lamp 3Bac de salage avec radiant supérieur

Подогреватель для картофеля фри с керамической лампой

- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Radiant supérieur à rayons infrarouge, commande indépendante
- Емкость GN 1/1 – 150
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобной выдачи

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 513	BMV 1115 + IL3	330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482	12,3 13,8	1,2



Benchtop pasta cookers

Cuiseur à pâtes électriques

Настольные макароноварки



Heating element made of Incoloy 820, resistant to high salt concentration. Pressed basin with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 304. Drain tap with safety arm device. Stainless steel panels covering the resistance against damage or bending. Security thermostat set up for 130 °C.

Résistance chauffante en Incoloy 820 à l'intérieur de la cuve, résistant à la forte concentration saline. Cuve emboutie GN1/2 en acier inox AISI 304 avec une forme et des angles intérieurs adaptés pour le nettoyage et l'entretien aisés. Thermostat de sécurité 130 °C.

Нагревательный элемент изготовлен из сплава Incoloy 820, что обеспечивает устойчивость к высоким концентрациям соли. Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Сливной кран с предохранителем. Защитный экран для ТЭН выполненный из нержавеющей стали предотвращает повреждения или вмятины. Установлен защитный терmostат с температурой до 130 °C.



VT 07 E

Pasta cooker
Cuiseur de pâtes électriques
Макароноварка

- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included**
- Choice of 3 basket sizes

- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus**
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Nагреватели из нержавеющей стали
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания
- Корзинки не входят в стоимость**
- Выбор из трех размеров корзинок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
102 600 100	VT 07 E	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,5 8,5	3,4	1x 210 x 235 or 3x 138 x 100



VT 07 E / V

Pasta cooker with tap
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Макароноварка со сливным краном

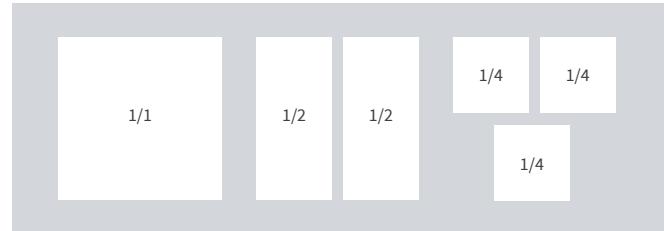
- Resistance made of stainless steel
- Water drainage tap with safety lock
- Baskets not included**
- Choice of 3 basket sizes

- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus**
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели из нержавеющей стали
- Сливной кран с предохранителем
- Корзинки не входят в стоимость**
- Выбор из трех размеров корзинок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
102 600 110	VT 07 E / V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	8,7 9,7	3,4	1x 210 x 235 or 3x 138 x 100



Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 110	Basket 1/4 GN	100 x 138 x 135	0,3 0,5	- max 3 pcs
408 008 005	Basket 1/2 GN	100 x 235 x 100	0,65 0,7	
408 008 002	Basket 1/1 GN	210 x 235 x 100	0,7 0,9	

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические мармиты



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304. Drain tap with safety arm device. Available as benchtop unit, or option for assembly to a neutral cabinet in stainless steel AISI 430.

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Fabrication en inox AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme appareil à poser sur table, avec option pour le montage sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранителем. Предназначены для использования в виде настольного оборудования.

**BM 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 100	BM 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5

**BM 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 000	BM 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	18,7 20,2	3

**BMV 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 500	BMV 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5

**BMV 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 500	BMV 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	19 20,5	3





BM 1120

Bain marie Bain marie Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 200	BM 1120	600 x 390 x 300 700 x 440 x 330	15,6 17,1	1,5



BMV 1120

Bain marie Bain marie Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 600	BMV 1120	600 x 390 x 300 700 x 440 x 330	14,3 15,8	1,5



BMV 2120

Bain marie Bain marie Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 600	BMV 2120	800 x 600 x 300 850 x 650 x 350	22 33	3





PO 40

- For BMV 1120
- Plastic support legs
adjustable in height

Open cabinet Supporte Открытая подставка

- BMV 1120
- Les pieds en plastique
réglables

- Для BMV 1120
- Регулируемые по высоте
пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 040	PO 40	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14 14,5



PO 40 / M

- For BMV 1120

Wheeled cabinet Supporte, 4 roues Подставка передвижная

- BMV 1120

- Для BMV 1120

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 40 / M	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14,5 15



PO 80

- For BMV 2120
- Plastic support legs
adjustable in height

Open cabinet Supporte Открытая подставка

- BMV 2120
- Les pieds en plastique
réglables

- Для BMV 2120
- Регулируемые по высоте
пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 080	PO 80	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	18,7 19,5



PO 80 / M

- For BMV 2120

Wheeled cabinet Supporte, 4 roues Подставка передвижная

- BMV 2120

- Для BMV 2120

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 080	PO 80 / M	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	19,4 20,1

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

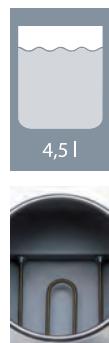
Accessories

**BM 01 D**

Bain marie 1 pot - dry
Bain marie 1 bac - sec
Мармит сухой - 1 емкость

- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 кастриоля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 410	BM 01 D	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	6,8 7,6	0,2

**BM 01 W**

Bain marie 1 pot - wet
Bain marie 1 bac - humide
Мармит водяной - 1 емкость

- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 кастриоля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 450	BM 01 W	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	7,6 8,6	0,35

**BM 02 D**

Bain marie 2 pots - dry
Bain marie 2 bacs - sec
Мармит сухой - 2 емкости

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 кастриоли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 420	BM 02 D	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	11 12	0,4

**BM 02 W**

Bain marie 2 pots - wet
Bain marie 2 bacs - humide
Мармит водяной - 2 емкости

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 кастриоли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 460	BM 02 W	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	12,9 13,9	0,7



**BM 04 D**
Bain marie 4 pots - dry
Bain marie 4 bacs - sec
Мармит сухой - 4 емкости

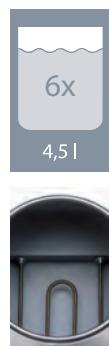
- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 430	BM 04 D	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	15,5 17	0,8

**BM 04 W**
Bain marie 4 pots - wet
Bain marie 4 bacs - humide
Мармит водяной - 4 емкости

- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 470	BM 04 W	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	18,6 20,1	1,4

**BM 06 D**
Bain marie 6 pots - dry
Bain marie 6 bacs - sec
Мармит сухой - 6 емкостей

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 440	BM 06 D	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	22,3 24,3	1,2

**BM 06 W**
Bain marie 6 pots - wet
Bain marie 6 bacs - humide
Мармит водяной - 6 емкостей

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 480	BM 06 W	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	27,6 29,6	2,1



Hot cupboards

Chauffe – assiettes

Нагреватели тарелок



WARMS UP 30, 60 OR 120 PLATES

Made in stainless steel. Static heat; manually regulated between 30 – 90 °C. For keeping plates, eventually mugs etc., warm at serving temperature. Double walls assure proper air isolation to prevent thermal losses. Possibility to choose left or right door opening for single-door models.

Construction en acier inox. Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 90 °C. Parois doubles garantissant une bonne isolation pour éviter les pertes thermiques. Possibilité de choisir l'ouverture de la porte à gauche ou à droite pour les modèles à une porte.

Изготовлены из нержавеющей стали. Статический нагрев. Регулировка температуры в ручном режиме в диапазоне 30 – 90 °C. Для нагрева тарелок или мисок на необходимую температуру. Двойные стенки обеспечивают изоляцию и предохраняют потери тепла. У моделей с одной дверкой предусмотрен выбор открывания налево или направо.

**OTS 45****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 30 plates
- 30 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 30 тарелок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 640	20 21,5	0,4

**OTS 48****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 60 plates
- 60 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 60 тарелок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 940	25,6 27,6	0,75

**OTS 78****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 120 plates
- 120 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 120 тарелок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 550 780	OTS 78	800 x 460 x 870 860 x 541 x 940	42,3 49,3	1,5



Hot dog machines

Hot dog

Аппараты для хот-догов



BASKET FOR COMFORTABLE OPERATION

Stainless steel housing with aluminium spikes. Models with container include stainless steel basket or separator.

Base en acier inox avec les plots en aluminium. Modèles avec manchon en verre ou panier en acier inoxydable ou séparateur.

Корпус из нержавеющей стали. Алюминиевые нагревательные элементы. Модели с колбами представлены в вариантах с корзинкой или разделителем.

**HD 01**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine - 1 spike**Hot Dog avec - 1 plot****Аппарат для хот догов – 1 шип**

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 000 100	HD 01	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2 2,3	0,1

**HD 02**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine - 2 spikes**Hot Dog avec - 2 plot****Аппарат для хот догов – 2 шипа**

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 000 500	HD 02	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2,3 2,6	0,1

**HD 03**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine - 3 spikes**Hot Dog avec - 3 plot****Аппарат для хот догов – 3 шипа**

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 000	HD 03	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	3,6 3,9	0,1

**HD 04**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine - 4 spikes**Hot Dog avec - 4 plot****Аппарат для хот догов – 4 шипа**

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 400	HD 04	260 x 300 x 290 295 x 340 x 350	4,5 5,1	0,1



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900
REDFOX PizzaBakery ovens
Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**HD N****Hot dog container with divider****Séparateur****Подогреватель для хот догов**

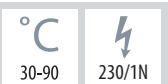
- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 002 000	HD N	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	6,7 7,6	1

**HD N / K****Hot dog container with basket****Panier****Подогреватель хот догов с корзинкой**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 002 001	HD N / K	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	7,3 8,2	1

**HD 03 N****Hot dog machine - 3 spikes/container****Hot Dog avec - 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1

**HD 03 N / K****Hot dog machine with 3 spikes/container****Hot Dog avec - 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 501	HD 03 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1





HD 04 N

Hot dog machine with 4 spikes/container

Hot Dog avec - 4 plot/Manchon en verre

Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 600	HD 04 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10,5 11,5	1,1



HD 04 N / K

Hot dog machine with 4 spikes/container

Hot Dog avec - 4 plot/Manchon en verre

Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 650	HD 04 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	11,1 12,1	1,1



Glass bowl

Glass bowl

Manchon en verre

Стеклянная колба

Index / code	Model	kg netto kg brutto
407 860 003	Glass bowl	1,4



Basket for HD

Basket for HD

Panier HD

Корзина для HD

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 009 000	Basket for HD	90 x 220 -	0,6 -



Divider 1/4

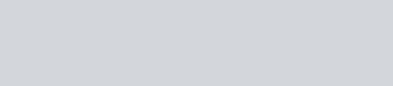
Divider 1/4 for container

Separateur 1/4

Разделитель 1/4

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- толщина 1 мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto
452 005 420	Divider 1/4	0,1



Hot dog roller grills

Hot dog roller grills

Роликовые грили для хот-догов



Stainless steel roller tubes. The rolls turn in their own axis and are heated by sheathed heating elements.

Chaudrage par résistance blindée incorporées dans les rouleaux en acier inoxydable. Moteur haut performance. Contrôle de la température

Роликовые трубки из нержавеющей стали. Ролики вращаются вокруг своей оси. Нагрев обеспечивается при помощи элементов с защитной оболочкой.

**CW 6**

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубы 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 500	CW 6	460 x 270 x 200 500 x 355 x 320	9 10	1,35

C
2,5x /min.
°C
80-300
⚡
230/1N

**CW 8**

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубы 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 530	CW 8	460 x 350 x 200 510 x 400 x 250	11,5 12,5	1,8

C
2,5x /min.
°C
80-300
⚡
230/1N

**CW 8 / 44**

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубы 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 532	CW 8 / 44	540 x 350 x 200 600 x 400 x 250	12,5 13,5	2,1

C
2,5x /min.
°C
80-300
⚡
230/1N

**CW 10 / 44**

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубы 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 535	CW 10 / 44	540 x 430 x 200 600 x 500 x 230	14 15	2,25

C
2,5x /min.
°C
80-300
⚡
230/1N

Sausage/vegetables steamers

Chaussé- saucisses

Пароварки для сосисок и овощей



Single or double models with perforated stainless steel bottom above container with water; suitable for steam treatment of sausages or vegetables (f.e. corn).

Simples ou doubles avec fond en acier inoxydable perforé sur le fond de la cuve; approprié pour chauffer à la vapeur des saucisses ou des légumes (par exemple le maïs).

Модели одиночные или двойные. С перфорированным двойным дном из нержавеющей стали. Оборудование пригодно для приготовления на пару сосисок и овощей (например, кукурузы)

**WE 12****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity GN 1/2 – 150
- Cuve GN 1/2 – 150
- Емкость GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 100	WE 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,1 7,1	1



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**WEV 12****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity GN 1/2 – 150
- Cuve GN 1/2 – 150
- Емкость GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 105	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**WE 11****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2 x GN 1/2 – 150
- 2 cuve GN 1/2 – 150
- Емкость 2 x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11,5	2



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**WEV 11****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2 x GN 1/2 – 150
- 2 cuve GN 1/2 – 150
- Емкость 2 x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 501	WEV 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11,5 12	2



Electric crepes

Crêpière électrique

Электрические блинные аппараты



Construction made of AISI 430, plate made of cast iron, with diameter of 350 mm.

Châssis en acier inoxydable, plaque en fonte émaillée. Chauffage par résistances en spiral, blindées, en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation par thermostat.

Конструкция изготовлена из стали AISI 430, поверхность тарелки выполнена из чугуна и имеет диаметр 350 мм.

**CRE 135**

Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- Cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Рабочая поверхность из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 540	CRE 135	380 x 380 x 190 435 x 420 x 250	16 17	2,4

Ø
35 cm °C
50-270 230/1N

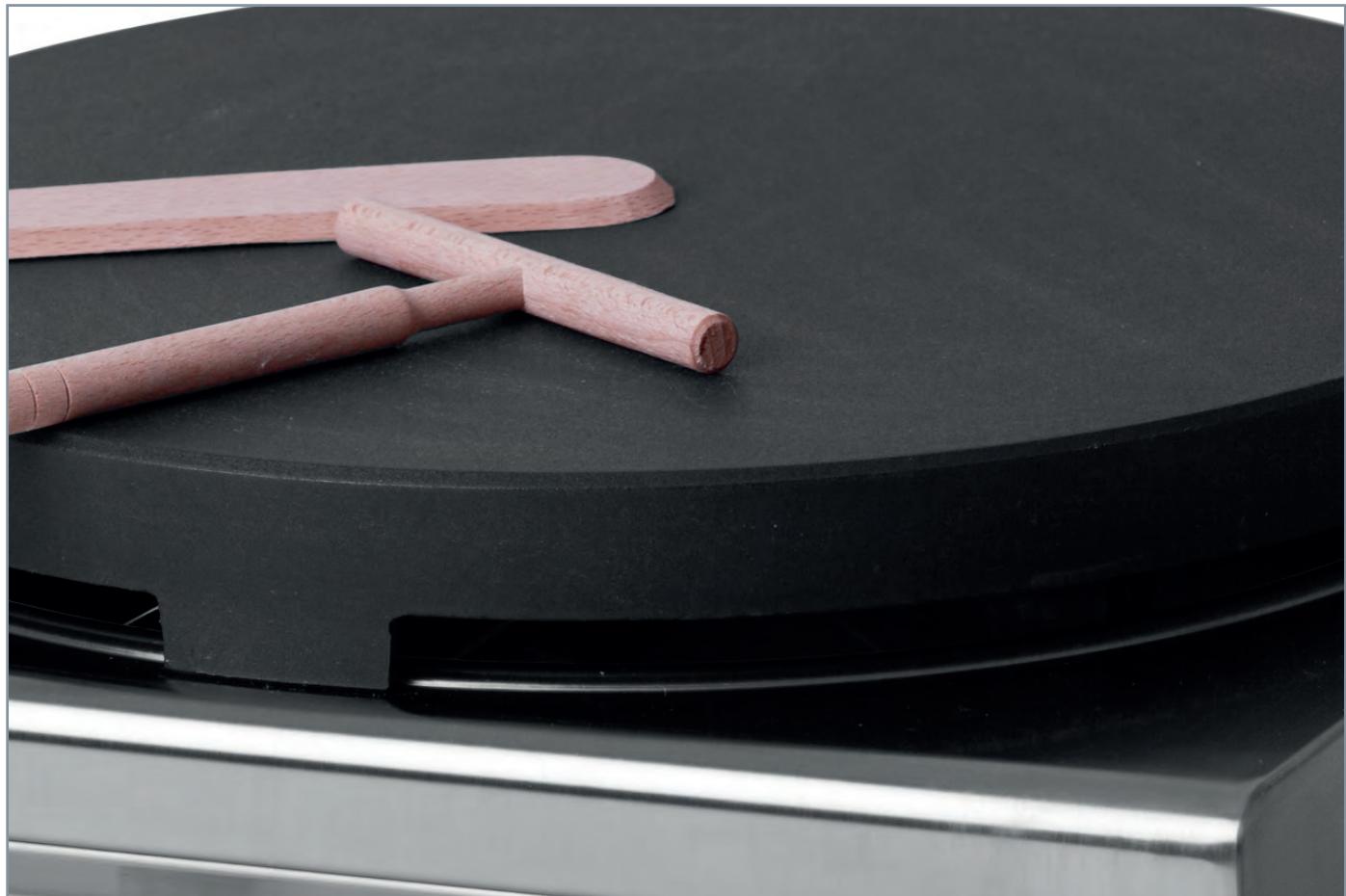
**CRE 235**

Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 x cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- 2 рабочие поверхности из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 541	CRE 235	760 x 380 x 190 810 x 430 x 240	30 31,4	4,8

Ø
35 cm °C
50-270 400/3N



Salamanders

Salamandres électrique

Гриль саламандра



High-temperature proof resistances are made of material Incoloy 800. Heat performance is regulated by the energy regulator. 2 options of grid mechanism – basic manual pull-out positioning or smooth adjustment by a lever and pre-set 4 height-positions. Appliance is suitable for finishing meals, gratinating, browning and keeping meals at serving temperature. Back side panel may be removed away so the device becomes a pass-through option between the chef's kitchen and the serving area.

Chaudrage par résistance en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation de température et timer. Deux options de mécanisme – S, la grille est placée dans un des trois supports fixes ou – M réglage à 4 niveaux par une poignée. Appareil est conçu pour la finition des repas, gratiner, dorner et garder des repas au chaud. Le panneau arrière peut être retiré.

Нагреватели, выдерживающие высокие температуры изготовлены из сплава Incoloy 800. Управление температурным режимом обеспечивается регулятором мощности. 2 варианта механизма для решетки – установка и выемка в базовом ручном режиме или плавная регулировка уровня и предварительно заданные 4 позиции по высоте. Аппараты можно использовать для приготовления рыбных блюд, гратинирования, обжаривания и хранения продуктов питания при заданной температуре.

**SE 40 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 100	SE 40 S	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17 18,8	2,2

**SE 70 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 500	SE 70 S	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,3 25,3	4,4

**SE 70 S / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 510	SE 70 S / 230 V	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,1 25,3	3,2

**SE 40 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions prérégées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 150	SE 40 M	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17,9 19,7	2,2





SE 70 M

**Salamander
Salamandre
Гриль саламандра**

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 550	SE 70 M	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,7 27,7	4,4



SE 70 M / 230 V

**Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра**

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 560	SE 70 M / 230 V	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,6 27,6	3,2



DSE 47

**Wall brackets for SE
Support mural pour SE
Кронштейны настенные для SE**

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto
151 500 100	DSE 47	0,75 1

Toasters

Toasters

Тостеры



QUARTZ TUBES RESISTANCES

Quartz tubes resistances, option of grid or toast holders, choice of 1 or 2-deck models.

Chaudrage par résistance au quartz avec grilles de protection, le choix des grilles ou pinces. Un ou 2 niveaux.

Кварцевые трубчатые нагреватели. Решетка или держатели для тостов. Одноэтажные или двухэтажные варианты.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



TO 920 GH

**Quartz tube toaster
Toaster
Тостер**

- Grid + 2 holders
- Capacity of 2 sandwiches
- Grille/pince
- 2 sandwiches

- Решетка + 2 держателя
- Вместимость- 2 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 552	TO 920 GH	348 x 274 x 288 395 x 355 x 320	7,4 8,2	1,6



TO 930 GH

**Quartz tube toaster
Toaster
Тостер**

- Grid + 3 holders
- Capacity of 3 sandwiches
- Grille/pince
- 3 sandwiches

- Решетка + 3 держателя
- Вместимость- 3 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 562	TO 930 GH	453 x 274 x 288 500 x 355 x 320	8,8 9,8	2



TO 940 GH

**Quartz tube toaster
Toaster
Тостер**

- 2 grids + 4 holders
- Capacity of 4 sandwiches
- Grille/pince
- 4 sandwiches

- 2 решетки + 4 держателя
- Вместимость- 4 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 572	TO 940 GH	375 x 274 x 403 395 x 355 x 440	9,8 10,8	2,4



TO 960 GH

**Quartz tube toaster
Toaster
Тостер**

- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- Grille/pince
- 6 sandwiches

- 2 решетки + 6 держателя
- Вместимость- 6 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 582	TO 960 GH	452 x 274 x 403 500 x 355 x 440	11,7 12,8	3



Pastry display cases

Vitrines de pâtisserie

Витрина для выпечки



HEATED VERSION - MOISTURIZING SPONGE

Neutral or heated versions of display equipment made of stainless steel and hard plastic cover (1 or 2 storeys). Inner temperature range between 30 – 60 °C providing good conditions for the foods content. Moisturizing wet sponge inside the heated version assures proper humidity needed .

Versions neutres ou chauffantes avec châssis en acier inox et vitrine en plexiglas (1 ou 2 niveaux). Régulation de température de 30 à 60 °C avec système d'humidification intégré. Maintien jusqu'à 90°C sans dessèchement.

Варианты витрин для выпечки с подогревом или без, изготовленных из нержавеющей стали и твердого прочного пластикового покрытия (1 или 2 яруса). Диапазон внутренних температур 30 – 60 °C обеспечивает хорошие условия для хранения продуктов питания. Увлажняющая губка в варианте с подогревом гарантирует оптимальный режим влажности для хранения.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**VEC 510****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина для выпечки с подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 510	VEC 510	500 x 350 x 270 550 x 400 x 300	8,7 9,4	0,4

°C
30-60

230/1N

**VEC 810****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина для выпечки с подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 810	VEC 810	800 x 350 x 270 850 x 400 x 300	14 15,4	0,7

°C
30-60

230/1N

**VEC 520****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина для выпечки с подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 520	VEC 520	500 x 350 x 410 550 x 430 x 300	11,6 12,9	0,4

°C
30-60

230/1N

**VEC 820****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина для выпечки с подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 820	VEC 820	800 x 350 x 410 850 x 430 x 300	17 18,6	0,7

°C
30-60

230/1N

**VEN 510**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 510	VEN 510	500 x 350 x 200 550 x 400 x 300	4,7 5,8

**VEN 810**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 810	VEN 810	800 x 350 x 200 850 x 400 x 300	6,6 8

**VEN 520**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 520	VEN 520	500 x 350 x 340 550 x 430 x 300	7,6 8,9

**VEN 820**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 820	VEN 820	800 x 350 x 340 850 x 430 x 300	10,7 12,3

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Free-standing electric and gas ranges

Fourneaux électriques ou au gaz

Отдельно стоящие электрические и газовые плиты



FEET ADJUSTABLE IN ITS HEIGHT

Functional design of construction together with highly professional technical features. Top desk (part underneath the plates or burners) is made of high quality steel AISI 304. 70 mm space gap between the wall and supporting legs provides an extra room for installation fittings.

Conception fonctionnelle de construction et caractéristiques techniques hautement professionnelles. Le cabinet supérieur (partie sous les plaques ou brûleurs) est réalisé en acier AISI 304 de haute qualité. Un écart de 70 mm entre le mur et les jambes de support offre plus d'espace pour les raccords d'installation.

Функциональный дизайн конструкции и высокопрофессиональные технические характеристики. Верхняя панель (часть под горелками или конфорками) изготовлена из высококачественной стали AISI 304. Расстояние 70 мм между стеной и задней стенкой оборудования обеспечивает пространство для монтажа и инженерных систем.

REDFOX Free-standing ranges

Free-standing ranges

306

Taburet hob

307

Free-standing

Accessories

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack





SPF 50 E

Boiling top Fourneau Плита

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm

- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm

- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Размер плиты 300 x 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 482	SPF 50 E	500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065	53,6 60	6



SPF 80 E

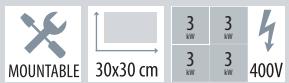
Boiling top Fourneau Плита

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm

- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm

- Внутренняя термостатическая защита каждой поверхности
- Размер плиты 300 x 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 475	SPF 80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12



SPF 80 G

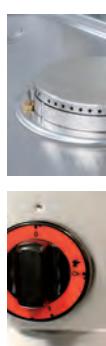
Gas stove/4 burners Fourneaux avec 4 feu vifs Газовая плита / 4 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate

- Cuisinière 4 brûleurs un 4 et 3 x 7 kW à posé sur la table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité

- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолов под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 352	SPF 80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	44,3 57,4	25



SPF 120 G

Gas stove/6 burners Fourneaux avec 6 feu vifs Газовая плита / 6 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate

- Cuisinière 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 7 kW à posé sur la table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité

- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолов под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 353	SPF 120 G	1200 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	61,3 74,8	36



**ST 40 E**

Electric taburet hob
Réchaude bas électrique
Плита - табурет

- Diameter 400 mm
- Power control is enabled by 4-position regulation switch knob

- Plaque en fonte Ø 400 mm
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 4 position
- Châssis en acier inox, pieds réglables

- Диаметр 400 мм
- Регулирование мощности с помощью 4 позиционной ручки переключателя

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 160 400	ST 40 E	568 x 568 x 570 630 x 630 x 650	66,3 78,5	5

°C
50-400

Ø
40 cm

5
400V

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Accessories

Accessoires

Аксессуары



Accessories

Shelves	310
Wash Hand Basins	312



Shelves
Etagères en acier inoxydable
Полка из нержавеющей стали

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
154 000 520	PN 52	500 x 200 x 30 510 x 210 x 40	2,1 2,4
154 000 620	PN 62	600 x 200 x 30 610 x 210 x 40	2,2 2,5
154 000 820	PN 82	800 x 200 x 30 810 x 210 x 40	2,4 2,7
154 001 020	PN 102	1000 x 200 x 30 1010 x 210 x 40	3,2 3,5
154 001 220	PN 122	1200 x 200 x 30 1210 x 210 x 40	3,7 4
154 001 420	PN 142	1400 x 200 x 30 1410 x 210 x 40	4,1 4,4
154 000 530	PN 53	500 x 300 x 30 510 x 310 x 40	2,5 2,8
154 000 630	PN 63	600 x 400 x 30 610 x 410 x 40	3,3
154 000 830	PN 83	800 x 300 x 30 810 x 310 x 40	3,5 3,8
154 001 030	PN 103	1000 x 300 x 30 1010 x 310 x 40	4,4 4,7
154 001 230	PN 123	1200 x 300 x 30 1210 x 310 x 40	4,7 5
154 001 430	PN 143	1400 x 300 x 30 1410 x 310 x 40	5,6 5,9
154 000 540	PN 54	550 x 400 x 30 560 x 410 x 40	3,4 3,7

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
154 000 740	PN 74	700 x 300 x 30 710 x 310 x 40	4,2 4,5
154 000 840	PN 84	800 x 400 x 30 810 x 410 x 40	4,7 5
154 001 040	PN 104	1000 x 400 x 30 1010 x 410 x 40	5,9 6,2
154 001 240	PN 124	1200 x 400 x 30 1210 x 410 x 40	6,7 7
154 001 440	PN 144	1400 x 400 x 30 1410 x 410 x 40	6,6 6,9
154 000 550	PN 55	550 x 500 x 30 570 x 510 x 40	4,4 4,7
154 000 452	PN 45	400 x 500 x 30 410 x 510 x 40	3,4
154 000 650	PN 65	600 x 500 x 30 610 x 510 x 40	5,0 5,3
154 000 750	PN 75	700 x 500 x 30 710 x 510 x 40	5,5 5,8
154 000 660	PN 66	600 x 600 x 30 610 x 610 x 40	5,2
154 000 760	PN 76	680 x 600 x 30 690 x 610 x 40	5,6
154 000 537	PN 537	550 x 400 x 30 560 x 410 x 40	3,2



Shelves with spice boxes
Etagères en acier inoxydable avec bacs à épices
Полка с контейнерами для специй

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Boxes
154 001 829	PNK 82/95	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,1 5,4	5x GN 1/9
154 001 029	PNK 102/96	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	7 7,3	6x GN 1/9
154 001 229	PNK 122/97	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	7,1 7,4	7x GN 1/9
154 000 826	PNK 82/64	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,6 5,9	4x GN 1/6
154 001 026	PNK 102/65	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	6,9 7,2	5x GN 1/6

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Boxes
154 001 226	PNK 122/66	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	8,2 8,5	6x GN 1/6
154 001 834	PNK 83/44	800 x 300 x 100 810 x 310 x 110	7,4 7,7	4x GN 1/4
154 001 034	PNK 103/45	1000 x 300 x 100 1010 x 310 x 110	9,1 9,4	5x GN 1/4
154 001 234	PNK 123/46	1200 x 300 x 100 1210 x 310 x 110	10,7 11	6x GN 1/4



Spice boxes
Bacs à épices
Контейнер для специй

- Stainless steel AISI 304
- Acier inoxydable 18/8
- Thickness 1 mm
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
154 001 019	PNK 1/9	108 x 176 x 100	0,3
		118 x 186 x 110	0,4
154 001 016	PNK 1/6	162 x 176 x 100	0,5
		172 x 186 x 110	0,6
154 001 014	PNK 1/4	162 x 265 x 100	0,6
		172 x 265 x 110	0,7



Wall brackets for PN
Support mural pour PN
Кронштейны настенные для PN

- Stainless steel 18/8
- Acier inoxydable 18/8
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
154 005 060	DPN 60	560 x 40 x 15	1
		-	1,3
154 005 090	DPN 90	860 x 40 x 15	3,6
		-	4



**KOB 1**

Mixing valve
Robinet d'eau froide/chaude
Смесительный кран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
RU 007 066 02	KOB 1		1,3 1,5

**UM 01**

Wash hand basin
Lave - mains
Умывальная раковина

- Stainless steel
- Thickness 1,2 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1,2 mm
- Нержавеющая сталь
- Толщина 1,2 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 090	UM 11	400 x 295 x 200 - -	2,7 4

**UM 10**

Wash hand basin with brackets
Lave - mains mural
Умывальная раковина

- Fixing brackets for wall assembly
- Support pour montage sur mur
- Крепежные кронштейны для крепления на стену

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 100	UM 10	400 x 295 x 200 450 x 330 x 220	3 3,5

**UM 10 + KOB 1**

UM 10 + KOB 1
UM 10 + KOB 1
UM 10 + KOB 1

- Stainless steel
- Thickness 1,2 mm
- Fixing brackets for wall assembly
- Mixing valve KOB 1
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1,2 mm
- Support pour montage sur mur
- Robinet mitigeur KOB 1
- Нержавеющая сталь
- Толщина 1,2 мм
- Крепежные кронштейны для крепления на стену
- Смесительный кран KOB 1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 150	UM 10 + KOB 1	400 x 295 x 200 450 x 330 x 220	2,4 3

**UM 43 + KOB 3****Wash hand basin****Lave - mains****Умывальная раковина**

- Material of basin:
Stainless steel 1,2 mm
- Material of body: stainless
steel 0,8 mm
- Drain
- Mixing valve
- Construction de l'évier en
acier inoxydable 1,2 mm
- Construction du boîtier en
acier inoxydable 0,8 mm
- Robinet mitigeur eau
froide/chaude
- Материал раковины:
Нержавеющая сталь 1,2 мм
- Материал корпуса: Нержавеющая
сталь 0,8 мм
- Слив
- Смесительный кран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 000	UM 43 + KOB 3	400 x 295 x 290 435 x 470 x 230	6,5 7,5

**Accessories****Overflow tube****Le tube de trop-plein****Переливной патрубок**

Index / code	Model	kg netto kg brutto
409 085 301	Accessories	2



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Legend





Singlephase / threephase connection 230 Volts



Threephase connection 400 Volts



Powered by gas



Layout of gas burners



Layout of electric plates



Layout of electric plates



Layout of electric plates



Electric convection oven GN 1/1 singlephase



Electric static oven GN 2/1 threephase



Gas static oven GN 2/1



Pilot flame in standard



Pilot flame on request



Piezzo ignition for burners



Piezzo ignition



Electric ignition



Nozzles for both types of gas



Temperature regulation



Material of plate



Dimension of plates





Thickness of chrome



Production capacity



Cold zone underneath the resistance



Power/oil volume ratio



Cast - iron resistance



Ceramic lamp resistance



Incoloy resistance



Quartz tube resistance



Stainless steel resistance



Level of liquid



Volume of basin



Liquid outlet



Container for liquid waste



Outlet for the waste



Outlet with safety locker



Hot and cold water inlet



Cold water inlet



Motorized tilting system



Manual tilting system



Diameter of pizza



Grid on the bottom



Stone plate on bottom



Stone plates on top and bottom



Chamber dimensions



Light inside the chamber



Thermostat



Timer



Analog thermometer



Digital thermometer



Suitable for preparation of fish



Suitable for preparation of meat



Dry - heat operation



Water operation



5 / 10 kg of lava rocks enclosed



Diameter



Capacity of chamber



Rotation frequency



Pressure control



MOUNTABLE

Comes unassembled



Temperature regulation of spikes



Volume of liquid

4,5 l



GN size inserts

GN 1/1

200 mm



Plate dimensions

560 mm

/

770 mm



Plate dimensions

480 mm

/

650 mm



Plate dimensions

650 mm

/

310 mm







SALES DEPARTMENT CZECH REPUBLIC

RM GASTRO CZ s.r.o.

Náchodská 818/16

193 00 Praha 9

Czech Republic

 +420 281 926 604

 +420 281 922 405

 info@rmgastro.cz

 www.rmgastro.cz

SALES DEPARTMENT SLOVAKIA

RM GASTRO - JAZ s.r.o.

Rybárska 1

915 01 Nové Mesto nad Váhom

Slovakia

 +421 32 7717 061

 +421 32 7717 325

 obchod@rmgastro.sk

 www.rmgastro.sk

SALES DEPARTMENT POLAND

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15a

43-450 Ustroń

Poland

 +48 338 547 326

 +48 338 547 052

 info@rmgastro.pl

 www.rmgastro.pl

CONTACTS

PRODUCTION & INTERNATIONAL SALES

RM GASTRO s.r.o.

tř. ČSA 816

391 81 Veselí nad Lužnicí

Czech Republic

 +420 381 582 284

 +420 381 582 982

 rmgastro@rmgastro.com

 www.rmgastro.com

RM GASTRO

- responsibility and freedom
- decency and honesty
- the desire for perfection

