



REDFOX[®]

REDFOX CATALOGUE 2022

Smart solution by RM Gastro.



Charles Bridge • Prague

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.

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.

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 aimerions 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 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 est devenu 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, Budweiser 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 établissements 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 innovante 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 entreprennent 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 Mrkvička 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 Mrkvička**, 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 пройти по текстам Ярослава Сейферта, Франца Кафки, Богумила Грабала, Милана Кундера, Ивана Климма, 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 **водяную 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 (Отто 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 требуются 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.



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 организываете 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 повлияет 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 практичное 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.

RM Gastro proudly exhibits all over the world



RM: Bringing the reliability, passion and quality around the world.

RM Gastro also gives his best efforts to take a significant part in the world of hospitality and catering. Sometimes alone, sometimes together with our partner companies, we present products in the most important world fairs. The explanation of the brands division on RM and REDFOX was also one of our main tasks in the last few years. We are proud to have an opportunity to host costumers from more than 50 countries, and this gives us more enthusiasm to fulfil our partners' needs. Here are some fairs where we were:

RM: Apporte la fiabilité, la passion et la qualité dans le monde entier

RM Gastro met également tous ces efforts pour prendre une part significative dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Parfois seuls, parfois avec nos entreprises partenaires, nous présentons nos produits dans les plus grands salons mondiales. L'explication de la division de la marques RM et REDFOX a également été l'une de nos principales tâches ces dernières années. Nous sommes fiers d'avoir l'opportunité d'accueillir des clients de plus de 50 pays, ce qui nous donne plus d'enthousiasme pour répondre aux besoins de nos partenaires. En voici quelques-uns que nous y étions :

RM: Дарит надежность, энтузиазм и качество по всему миру.

RM Gastro также прилагает все усилия, чтобы занять достойное место в мире ресторанно-гостиничного бизнеса и общественного питания. Иногда в одиночку, иногда вместе с нашими партнерами мы представляем продукцию на важнейших мировых выставках. Интерпретация идеи разделения бренда на RM и REDFOX также было одной из наших основных задач в последние несколько лет. Мы гордимся возможностью принимать клиентов из более чем 50 стран, и это дает нам больше энтузиазма в удовлетворении потребностей наших партнеров. Вот некоторые из них:

ITALIA, HOST

The biennial HostMilano is an international exhibition dedicated to the world of foodservice and hospitality. We are proud that RM Gastro is a traditional participant in this event.

La biennale HostMilano est une exposition internationale consacrée au monde de la restauration et de l'hôtellerie. Nous sommes fiers que RM Gastro soit un participant traditionnel à cet événement.

HostMilano — это международная выставка, которая проводится раз в два года, посвященная миру общественного питания и ресторанно-гостиничного бизнеса. Мы гордимся тем, что RM Gastro — регулярный участник этого мероприятия.





SINGAPORE, FHA

RM Gastro attends since 2016 the most effective marketing platform for global suppliers to gain access to the foodservice & hospitality industry in Asia.

RM Gastro participe depuis 2016 à la plateforme de marketing la plus efficace pour les fournisseurs mondiaux afin d'accéder à l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie en Asie.

RM Gastro с 2016 года участвует в самой эффективной маркетинговой платформе для глобальных поставщиков, чтобы получить доступ к индустрии общественного питания и ресторанно-гостиничного бизнеса в Азии.

UNITED ARAB EMIRATES, GULFHOST

Together with Mariot Kitchen, we were present on one of the largest exhibitions for hospitality buyers and the meeting hub for linking leading professionals with the suppliers.

En collaboration avec Mariot Kitchen, nous étions présents sur l'une des plus grandes expositions pour les acheteurs de l'hôtellerie et le centre de rencontre pour mettre en relation les principaux professionnels avec les fournisseurs.

Вместе с Mariot Kitchen мы посетили одну из крупнейших ярмарок для покупателей в сфере общественного питания, а также присутствовали на встречах для связи ведущих профессионалов с поставщиками.



RUSSIA, PIR

With Business Russia, we participated in the exhibition that brings together manufacturers and suppliers of products, solutions, and services for the hospitality industry in Russia and the CIS countries.

Avec Business Russia, nous avons participé à l'exposition qui réunit les fabricants et les fournisseurs des produits, solutions et services pour l'industrie hôtelière en Russie et dans les pays de la CEI.

Вместе с нашим партнером компанией «Деловая Русь — Трапеза» мы приняли участие в выставке, которая сводит производителей и поставщиков вместе, а так же решения и услуги для сферы общественного питания и ресторанного бизнеса в России и странах СНГ.

SERBIA, HORECA BELGRADE

Our partner Fimas presented our products on the Fair that gathers the essential companies working in manufacturing, distribution supply and operation trends in the catering industry in the region of the SE Balkan.

Notre partenaire Fimas a présenté nos produits sur le salon qui rassemble les entreprises essentielles travaillant dans les tendances de fabrication, de distribution et d'exploitation dans le secteur de la restauration dans la région du sud-est des Balkans.

Наш партнер Fimas представил нашу продукцию на ярмарке, которая собирает основные компании, работающие в сфере производства, поставок и операций в сфере общественного питания в регионе Юго-Восточных Балкан.



Restaurant „Culinary Aroma“

*Premium restaurant located
throughout the Prague Mall*



Prague's Culinary Aroma is the operator of 2 family restaurants, i.e. À la Carte Restaurant and Quick's Grill Restaurant.

RM Gastro is the main supplier of kitchen equipment for the above mentioned Quick's Grill Restaurant. Our brand REDFOX and its products have been chosen to match its needs.

In Quick's Grill Restaurant, up to 800 servings of food are prepared daily, offering 4 different kinds of grilled meat. This was why it was necessary to include a product that can easily grill such a large number of portions in this project. We've chosen a griddle plate of the largest kind (99 cm width) with 3 independent heating zones.

Due to the estimated capacity, 2 gas cookers (for sauces, side dishes, etc.) and an 80l tilting bratt pan (for cooking, frying or roasting) from our line REDFOX 900 have been selected. Furthermore, a REDFOX combination oven with 7 drawers, a fryer (not only for steak fries) and a salamander for baking and gratinating have also been added.

Prague Culinary Aroma exploite deux restaurants familiaux, à savoir les restaurants ,À La Carte“ et ,Quick's Grill“.

RM Gastro était le principal fournisseur de matériel de cuisine pour Quick's Grill, avec notre marque REDFOX et sa gamme de produits.

Au restaurant Quick's Grill, ils servent jusqu'à 800 couverts quotidiennement et offrent 4 types de viandes grillées, c'est pourquoi il était nécessaire d'inclure dans ce projet un produit qui peut facilement griller un grand nombre de portions. Nous avons choisi une plaque de cuisson dans sa plus grande variante (99 cm de large) avec 3 zones de chauffage indépendantes.

En raison de la grande capacité estimée, notre ligne REDFOX 900 - deux cuisinières à gaz (pour les sauces, les plats d'accompagnement, etc.) et notre lèche-frite inclinable de 80 L (pour la cuisson, la friture ou la rôtissage) a été choisie. En complément, un four mixte REDFOX avec 7 tiroirs, une friteuse et la Salamandre (pour une cuisson au four ou gratinée) a été ajoutée.



Компания “Pražská Culinary Aroma” является оператором двух семейных ресторанов – À la Carte Restaurant “ и “Quick’s Grill”.

Фирма “RM Gastro” была главным поставщиком оборудования для кухни упомянутого ресторана “Quick’s Grill”. Для его потребностей была выбрана марка REDFOX и её продукция.

Поскольку здесь ежедневно готовится до 800 порций и предлагается 4 вида мяса на гриле, было необходимо использовать в проекте такой продукт, который без проблем справился бы с таким количеством грилованных порций. Была выбрана гладкая гриловочная панель в самом большом варианте из предлагаемых (шириной 99 см) с тремя независимыми зонами нагрева.

Ввиду предполагаемых объёмов выбор пал на REDFOX 900 – 2 газовых горелки (для приготовления соусов, гарниров и т.д.) и 80- литровый складной противень (предназначенный для варки, жарки и запекания). В дополнение конвектомат REDFOX с тремя гнездами, фритюрницы для приготовления не только стейкового картофеля фри, а также жаровня для запекания и грате.

Restaurant „Na Merendě“

Family cuisine where you feel like home



The newly renovated restaurant is located in Nový Knín in central Bohemia and features a large bar and an outdoor roofed garden with a stone fireplace and grill.

On average, we prepare about 150 meals a day. The local chefs will prepare both ready meals and quickies, and not only from the Czech cuisine, during the entire day.

In 2018, the owner decided to completely renovate the kitchen, including the new equipment of it. Together with his business partner and our designer, they chose products to maximize the needs of this type of facility. "The convection heater has an important function for the smooth operation of our kitchen", says the owner, Miloš Brejcha. This kitchen was equipped with the EPD convection heater with a touch screen and 5 GN socket.

"I can fine-tune the pre-set recipes according to my requirements.

Even the 9 most frequent recipes are available at one touch," said the OneTouch owner. The product composition of the kitchen was further enhanced by the REDFOX 700 stove, with products from the SNACK family (2x 8-litre deep fryers and a frying plate) or the REDFOX cooling tables.

Notre restaurant, récemment rénové, se situe à Nový Knín, en Bohême centrale. Il dispose d'un grand bar et d'une terrasse extérieure couverte, d'une cheminée et d'un barbecue, tous deux en pierre.

Notre établissement sert en moyenne 150 repas par jour. Les cuisiniers, locaux, vous prépareront des plats cuisinés et des plats rapides, des spécialités tchèques ou étrangères, et ce, tout au long de la journée.

Le propriétaire a décidé de rénover complètement la cuisine en 2018 et de la doter d'un nouvel équipement. En collaboration avec notre partenaire d'affaires et notre concepteur, nous avons choisi des produits qui répondent au maximum aux besoins de ce type d'exploitation. « Dans notre cas, comme dans d'autres, le four mixte détient une fonction importante pour le bon fonctionnement de la cuisine », a déclaré le propriétaire Miloš Brejcha. La cuisine a été équipée d'un four mixte EPD à écran tactile et d'un tiroir 5 GN.

« Je peux y ajuster les recettes prédéfinies selon mes besoins. En fait, les 9 recettes les plus courantes sont disponibles d'un seul geste », précise le propriétaire de OneTouch. Une cuisinière de la gamme REDFOX 700, des articles de la série SNACK (2 friteuses de 8 litres et une plaque à frire) et des tables de refroidissement REDFOX viennent compléter la composition de la cuisine.



Новый реконструированный объект ресторана расположен в среднечешском Новом Книне, и его частью является большой бар и крытая терраса с камином и грилем.

Дневная раздача в среднем составляет примерно 150 блюд. Местные повара приготовят вам готовые блюда, так и заказные блюда, и не только чешской кухни, и все это на протяжении целого дня.

Владелец в 2018 году принял решение полностью реконструировать кухню, включая приобретение нового оборудования. Вместе с коммерческим партнером и нашим проектировщиком они выбрали продукты, которые будут максимальным образом соответствовать потребностям ресторана данного типа. «Конвектомат и в нашем случае имеет существенную функцию для бесперебойной работы кухни», сказал владелец Милош Брейха. В местной кухне был установлен конвектомат EPD с сенсорным дисплеем и вставкой для 5 GN.

«Я могу в нем отладить предварительно установленные рецепты в соответствии с своими требованиями. Кроме того, 9 наиболее частых рецептов у меня доступно в одно касание», - оценил владелец OneTouch. Кухня также имеет плиту линейки REDFOX 700 вместе с продуктами линейки SNACK (2 восьмилитровых фритюрницы и плитой для жарки), а также охлаждающие столы REDFOX.



Content / Sommaire / Содержание

Snack cooking line REDFOX 600 La gamme snack REDFOX 600 Линия REDFOX 600	18 - 67	REDFOX 600
Cooking line REDFOX 700 Ligne REDFOX 700 Линия оборудования REDFOX 700	68 - 133	REDFOX 700
Cooking line REDFOX 900 Ligne REDFOX 900 Линия оборудования REDFOX 900	134 - 173	REDFOX 900
REDFOX Pizza ovens REDFOX Fours à Pizzas REDFOX Печи для пиццы	174 - 191	REDFOX Pizza
REDFOX Snack appliances REDFOX Serie snack REDFOX Фаст-Фуд	192 - 261	Snack
REDFOX Bains marie REDFOX Bains marie REDFOX бенмари	262 - 269	Bains marie
REDFOX Free-standing electric and gas ranges REDFOX Fourneaux électriques ou au gaz REDFOX Автономные электрические и газовые плиты	270 - 273	Free-standing
Accessories Accessoires Нейтральное оборудование	274 - 279	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 augmente 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	22
Gas cooking ranges	25
Electric cooking ranges with oven	31
Gas cooking ranges with oven	34
Electric griddle plates	39
Gas griddle plates	43
Gas lava stone grills	47
Electric fryers	50
Gas fryers	55
Electric pasta cookers	57
Electric bain maries	59
Work tops	61
Neutral cabinets	64

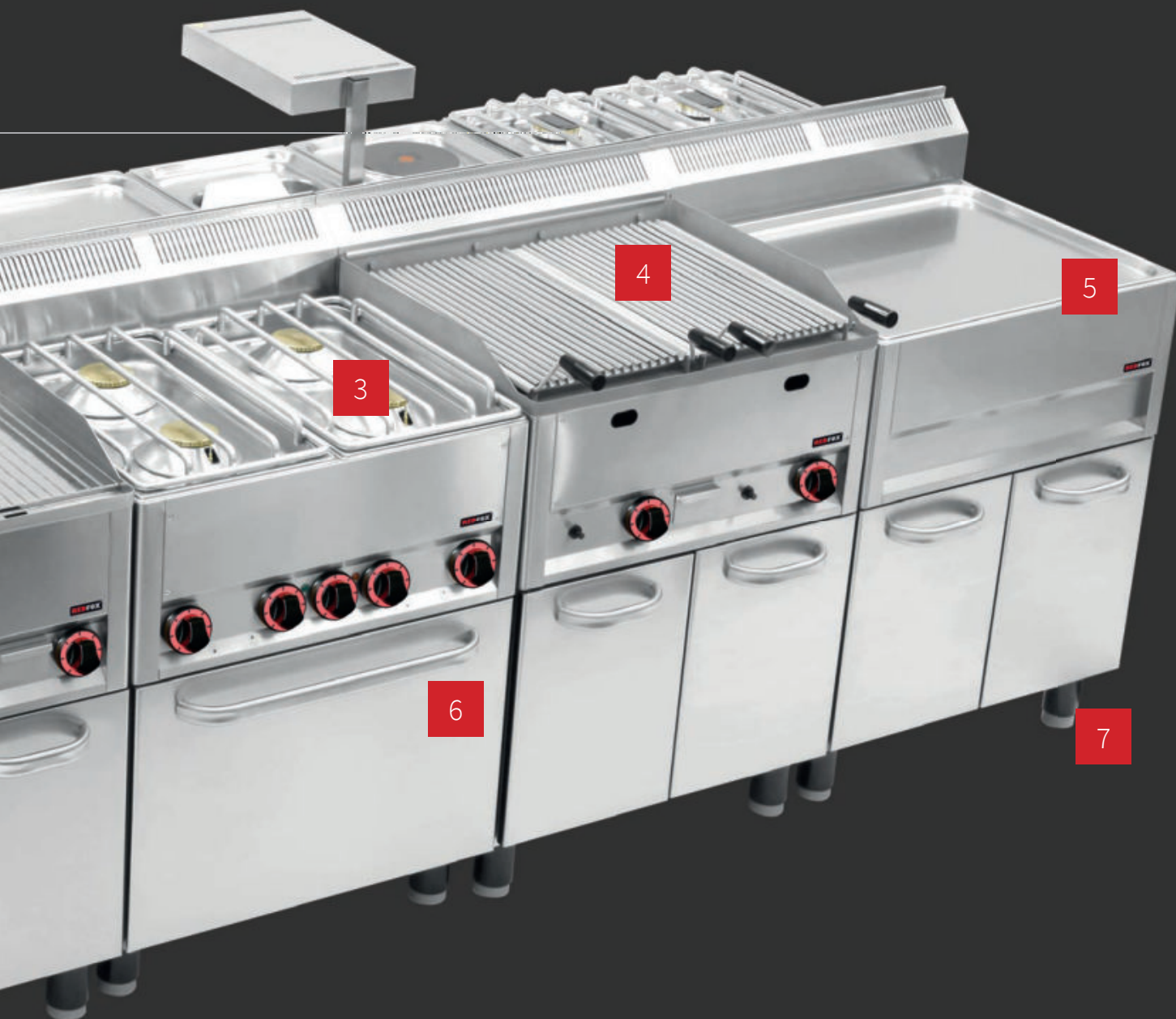
Snack cooking line REDFOX 600

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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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**

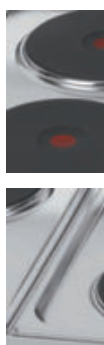
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien 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	V	°C	Ø	1,5 1,5	230V
104 030 300	SP 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,4 16,5	3	230	50-400	18 cm		

**SP 30 ELS****Boiling top
Fourneau
Плита**

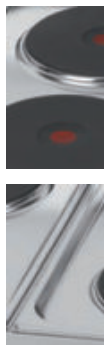
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien 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	V	°C	Ø	2 2	400V
104 030 310	SP 30 ELS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,6 16,7	4	400	50-400	18 cm		

**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
- 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	V	°C	Ø	2 2	2 2	400V
104 030 600	SP 60 ELS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8	400	50-400	18 cm			

**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	V	°C	Ø	2 2	2 2	230V 3N
104 030 605	SP 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8	230	50-400	18 cm			

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**SP 90/5 ELS****Boiling top
Fourneau
Плита**

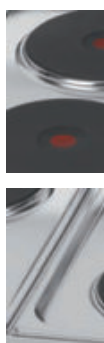
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	Ø 18 cm	2 kW 2 kW 2 kW 400V
104 030 625	SP 90/5 ELS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	39,8 50	10	400			

**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	V	°C 50-400	Ø 18 cm	2 kW 2 kW 2 kW 400V
104 030 620	SP 90 ELS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12	400			

**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	V	°C 50-400	Ø 18 cm	2 kW 2 kW 2 kW 230V 3N
104 030 626	SP 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12	230			

Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

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

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Burners

GLS

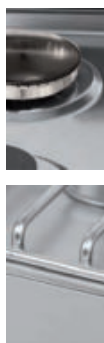
- No piezzo
- Professional brass burner 8 and 4,5 kW
- Safety thermocouple
- Demountable system for easy maintenance - extractable top plate
- GLS 4,5 kW - Possibility of pilot flame
- GLS 8 kW - Pilot flame



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**

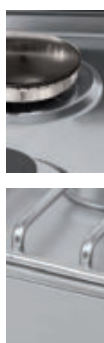
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Пьезозажигание
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 GAS
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**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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		NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 GAS
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**

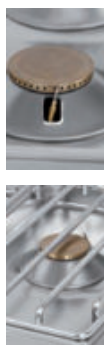
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 GAS
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**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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		NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 GAS
104 030 665	SP 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	35 43	19,8				

**SP 30 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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
104 030 340	SP 30 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	17,4 18,5	9

NATURAL	4,5	
LPG	4,5	
		GAS

**SP 60 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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
104 030 640	SP 60 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	31,6 41,2	18

NATURAL	4,5	4,5	
LPG	4,5	4,5	
			GAS

**SP 90/5 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

NATURAL	4,5	4,5	4,5	
LPG	4,5	4,5	4,5	
				GAS

**SP 90 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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
104 030 660	SP 90 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	46,2 56,4	27

NATURAL	4,5	4,5	4,5	
LPG	4,5	4,5	4,5	
				GAS

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

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

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

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

**SP 60/2 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 central 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
- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный рассекаль пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	4,5 4,5 GAS
104 030 650	SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	28 41,1	9			

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**SP 62 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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
104 030 655	SP 62 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30 39,6	16

NATURAL
LPGPILOT
FLAME4,5 4,5 4,5
GAS**SP 90/3 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Piezzo ignition
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Allumage piézo
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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
104 030 670	SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,5 50,7	13,5

NATURAL
LPG4,5 4,5 4,5
GAS**SP 93 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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
LPGPILOT
FLAME8 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	V	°C	*GN1/1	°C	Ø	2 2 2 2	2 2 2 2	400V
107 000 010	SPT 60 ELS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13	400	50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm			

**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	V	°C	*GN1/1	°C	Ø	2 2 2 2	2 2 2 2	230V 3N
107 000 015	SPT 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13	230	50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm			

**SPT 90/5 ELS**

- Powerful round shaped hotplates
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Fan-assisted convection oven GN 1/1

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

- Puissantes plaques rondes
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C	*GN1/1	°C	Ø	2 2 2 2	2 2 2 2	400V
107 000 070	SPT 90/5 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	86,8 100	13,13	400	50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm			

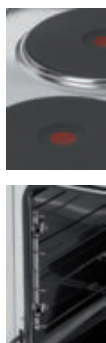
**SPT 90 ELS**

- Powerful round shaped hotplates
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Fan-assisted convection oven GN 1/1

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

- Puissantes plaques rondes
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C	*GN1/1	°C	Ø	2 2 2 2	2 2 2 2	400V
107 000 040	SPT 90 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	400	50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm			

**SPT 90 ELS 230V/3****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Puissantes plaques rondes
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1

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

**PT 90 EL****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- 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 largeur totale 99 cm
- Système modulaire pour créer une solution personnalisée
- 4x GN 1/1
- Подставка для установки верхних модулей с общей шириной 99 cm
- Модульная система для индивидуальных решений

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



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

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- 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	V	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
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]	230					

**SPT 90/5 GL****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- 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	V	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
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]	230					

**SPT 90 GL****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- 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	V	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	PIEZO	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
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]	230					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**SPT 60 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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- 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	V	°C	GN1/1	NATURAL	4,5	4,5	4,5	GAS
107 000 030	SPT 60 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	18 [G] 3,13 [E]	230	50-300	3,13kW 230V	LPG	4,5	4,5	4,5	GAS

**SPT 90/5 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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- 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	V	°C	GN1/1	NATURAL	4,5	4,5	4,5	GAS
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]	230	50-300	3,13kW 230V	LPG	4,5	4,5	4,5	GAS

**SPT 90 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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- 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	V	°C	GN1/1	NATURAL	3,6	3,6	3,6	GAS
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]	230	50-300	3,13kW 230V	LPG	3	3	3	GAS

**SPT 62 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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- 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	V	°C	GN1/1	NATURAL	PILOT FLAME	4,5	4,5	GAS
107 000 035	SPT 62 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	16 [G] 3,13 [E]	230	50-300	3,13kW 230V	LPG	PILOT FLAME	4,5	4,5	GAS



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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- 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	V	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	PILOT FLAME	8 8 8 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]	230					



**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****Plaque coup feu SP GLS****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	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 014 030	507 x 310 -	2,5 3,1
408 014 060	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 ободка. 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**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 030 300	FTH 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230				

**FTCH 30 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	230/1N
101 030 302	FTCH 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230					

**FTR 30 EL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Nervurée
- Plaque en acier 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	V		10mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 030 310	FTR 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230				

**FTRC 30 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- Nervurée
- Plaque en acier 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	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	230/1N
101 030 312	FTRC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230					

**FTH 60 EL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 030 600	FTH 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400				

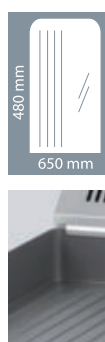
**FTHC 60 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 030 602	FTHC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400					

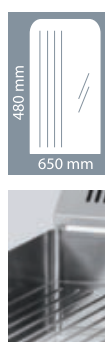
**FTHR 60 EL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier 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	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 030 610	FTHR 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400				

**FTHRC 60 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier 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	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 030 612	FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400					

**FTH 90 EL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

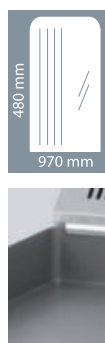
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 030 900	FTH 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400				

**FTHC 90 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 030 902	FTHC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400					

**FTHR 90 EL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 030 901	FTHR 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400				

**FTHRC 90 EL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 030 903	FTHRC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400					

Gas griddle plates

Plaques de cuisson gaz

Газовые контактные грили



RIBBED PLATE IN IRON

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
- Livable 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 литр

**FTH 30 GL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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 acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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		10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
101 031 312	FTRC 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4						

**FTH 60 GL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
101 031 600	FTH 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8				

**FTHC 60 GL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
101 031 602	FTHC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8					

**FTHR 60 GL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

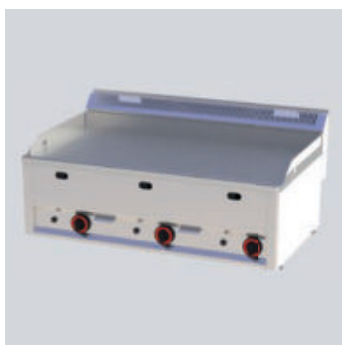
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
101 031 610	FTHR 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8				

**FTHRC 60 GL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

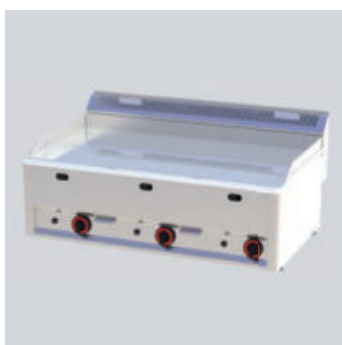
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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

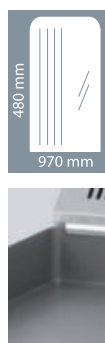
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	NATURAL LPG	GAS
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



LARGE-COVERAGE BURNER - GLS

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 (dismountable 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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**GL 30 GL**
Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- 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
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- 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
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- 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
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- 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

- 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	Griddle for meat GL - M	312 x 483	2,2 2,5
153 500 100	Griddle for fish GL - S	312 x 483 -	2,9 3,2



Water grill Gril de l'eau Гриль-барбекю водяной

- 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	V	Net price EUR
116 130 034	GV 30 EL	330 x 630 x 435 395 x 705 x 482	13,5 15,5	3,3	230	
116 130 231	GV 30 ELT	330 x 630 x 435 395 x 705 x 482	13,5 15,5	4,08	400	



FT 30 ELMK

Multifunction fry top Multifonction plaque de cuisson Поверхность жарочная

- 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
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Peut être utilisé pour cuire des liquides, braiser ou même comme bain marie
- Bouchon de liquide amovible en PTFE
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность
- Можно использовать для приготовления жидкостей, тушения или даже в качестве водяной бани
- Съемная жидкая пробка из ПТФЭ



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
116 120 001	FT 30 ELMK	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	24,4 27,8	3	230	mm internal 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.

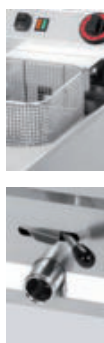
Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304. Le choix des différents niveaux de puissance, les volumes des cuves et les configurations des paniers vous permettent de sélectionner la meilleure solution pour votre 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 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L				°C				
100 130 300	FE 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,4 13,5	3	230	210 x 235 x 100		0,38	7kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N	

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

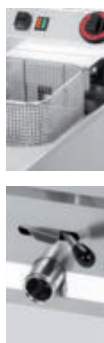
- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L				°C				
100 130 310	FE 30 ELT	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	13,7 15,2	6	400	210 x 235 x 100		0,75	9kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	8 l	400/3N	

**FE 60 EL****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L				°C				
100 130 600	FE 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	23,1 36,2	6	230	210 x 235 x 100		0,38	14kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N	

**FE 60 ELT****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L				°C				
100 130 610	FE 60 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	25,3 38,4	12	400	210 x 235 x 100		0,75	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	2x 8 l	400/3N	

**FE 66 ELT****Electric fryer 16 l - 1 basket****Friteuse électrique 16 l - 1 panier****Электрофритюрница 16 л с 1 корзиной**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	16 l	400/3N
100 130 620	FE 66 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	455 x 245 x 80	0,56				50-190			

**FE 66/2 ELT****Electric fryer 16 l - 2 baskets****Friteuse électrique 16 l - 2 paniers****Электрофритюрница 16 л с 2 корзинами**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	16 l	400/3N
100 130 621	FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	210 x 235 x 100	0,56				50-190			

**FE 66/3 ELT****Electric fryer 16 l - 3 baskets****Friteuse électrique 16 l - 3 paniers****Электрофритюрница 16 л с 3 корзинами**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	15kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	16 l	400/3N
100 130 623	FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	130 x 235 x 100	0,56				50-190			

**FE 31 ELT****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket	kW/L	9kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	8 l	400/3N
100 130 315	FE 31 ELT	330 x 600 x 900 365 x 675 x 1090	27,6 32,7	6	400	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 31/13 ELT****Electric fryer 13 l****Friteuse électrique 13 l****Электрофритюрница 13 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket	kW/L	14kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	13 l	400/3N
100 130 330	FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900 365 x 675 x 1090	31,7 36,8	9,9	400	210 x 300 x 120	0,77				50-190			

**FE 61 ELT****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	18kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	2x 8 l	400/3N
100 130 615	FE 61 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	46,9 56,5	12	400	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 61/13 ELT****Electric fryer 2x 13 l****Friteuse électrique 2x 13 l****Электрофритюрница 2x 13 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	28kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	2x 13 l	400/3N
100 130 630	FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	54,8 64,4	19,8	400	210 x 300 x 120	0,77				50-190			



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

1/1	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3
-----	-----	-----	-----	-----	-----

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



Gas fryers

Friteuses à gaz

Газовые фритюрницы



Pressed tank with a large „cold zone“ to collect food residuals. The well is easy to clean due to the absence of any pipes and external stainless steel burners with vertical optimized flame distribution with pilot burner and piezoelectric ignition.. The top with rounded edges integrates slightly inclined to favour oil draining. Fryer is equipped with the safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with the thermocouple.

La cuve pressée avec une grande „zone froide“ pour recueillir les résidus alimentaires. Le puits est facile à nettoyer du fait de l'absence de toute tuyauterie et de brûleurs externes en acier inoxydable avec répartition verticale optimisée de la flamme avec veilleuse et allumage piézoélectrique. Le dessus aux bords arrondis s'intègre légèrement incliné pour favoriser la vidange d'huile. La friteuse est équipée du thermostat de sécurité avec un redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Прессованный резервуар с большой «холодной зоной» для сбора остатков пищи; легок в очистке благодаря отсутствию каких-либо труб и проводов. Внешние горелки сделаны из нержавеющей стали с оптимизированным вертикальным распределением пламени с пилотной горелкой и пьезоэлектрическим зажиганием. Резервуар с закругленными краями, наклонными к дренажному сливу для облегчения стекания масла. Безопасность обеспечивается термопарой, поддерживаемой пламенем пилотной горелки и предохранительным термостатом с ручным перезапуском.

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**FE 30 GL**

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

Gas fryer 12 l
Friteuse à gaz 12 l
Газовые фритюрницы 12 l

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L				°C			
116 090 479	FE 30 GL	330 x 600 x 480 410 x 645 x 530	21,7 25	8	210 x 235 x 100		1	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	PIEZO	8 l	GAS



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макаронovarки



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.

Штампованная ванна 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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**VT 30 EL****Electric pasta cooker****Cuiseur à pâtes électrique****Электрическая макаронovarка**

- 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 en „Incoloy 820“
- Robinet de vidagne avec cran du sûreté
- Option de un grand panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus
- Нагреватели из материала Incoloy 820
- Сливной кран с предохранителем
- Выбор корзинок: 1 большая, 2 средние или 4 маленькие корзинки для одной порции
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 600 310	VT 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	10,3 11,4	3	230

**VT 60 EL****Electric pasta cooker****Cuiseur à pâtes électrique****Электрическая макаронovarка**

- 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 en „Incoloy 820“
- Robinet de vidagne avec cran du sûreté
- Option de un grand panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus
- Нагреватели из материала Incoloy 820
- Сливной кран с предохранителем
- Выбор корзинок: 1 большая, 2 средние или 4 маленькие корзинки для одной порции
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 600 610	VT 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	18,5 31,6	6	400

**Baskets for VT****Panier pour VT****Корзины для VT**

1/1	1/2	1/2	1/2	1/4	1/4	1/4
				1/4	1/4	1/4

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 maintainance. 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.

Штампованная ванна 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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**BM 30 EL**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Simple cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 150 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	V				
100 530 300	BM 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,9 14	1,5	230			30-90	230/1N

**BM 60 EL**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Double cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 150 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	V				
100 530 600	BM 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,8 35,9	3	230			30-90	230/1N



Work tops

Éléments 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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**UM 30 L****Wash basin unit****Evier****Раковина умывальника**

- Water tap included
- 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****Neutral work top****Élément neutre de travail****Модуль нейтральный**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- Plastic cutting board in option
- Plaque de découpe en polyéthylène (sur demande)
- 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****Neutral work top****Élément neutre de travail****Модуль нейтральный**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- Plastic cutting board in option
- Plaque de découpe en polyéthylène (sur demande)
- 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****Elektrik work top****Élément électrique de travail****Модуль нейтральный**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- Plastic cutting board in option
- Plaque de découpe en polyéthylène (sur demande)
- По опции – наличие пластиковых разделочных досок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
104 530 610	PP 60 EL	660 x 600 x 290 700 x 685 x 440	13,4 15,6	0,7	230

°C
30-90⚡
230/1N

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

- Cabinet with door
- Adjustable plastic support legs
- Soubassement avec portes
- Pieds réglables en plastique
- Подставка с дверками
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

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

- Cabinet with door
- Adjustable plastic support legs
- Soubassement avec portes
- Pieds réglables en plastique
- Подставка с дверками
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

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



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.



Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- 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
- Soubassement ouvert
- Открытая подставка
- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- 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

- Cabinet with door
- Soubassement avec portes
- Подставка с дверками
- Adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- 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



Door for the cabinet
Porte pour soubassement
Дверь для подставки

Index / code	Model	kg netto kg brutto
150120200A	DP 60	3 3,4
150120100A	DL 60	3 3,4



Neutral cabinet
Piètement neutre
Подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- 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

Drawer for PZ 30 L
Tiroir 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

Drawer for PZ 60 L
Tiroir 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



Set of wheels for PO, PD, P cabinets
Set de roulettes pour PO, PD et P piétements
Комплект колесиков для шкафчиков PO, PD, P

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



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

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



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 пластинами 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	74
Gas cooking ranges	78
Electric cooking ranges with oven	84
Gas cooking ranges with oven	88
Electric griddle plates	94
Gas griddle plates	102
Gas lava stone grills	108
Electric and gas deep fryers	112
Electric pasta cookers	116
Bain maries	120
Electric and gas bratt pans	124
Indirect boiling kettles	126
Neutral modules	128

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories



REDFOX 700 Line / Ligne / линия



Electric cooking ranges
Cuisinières électriques
Электрические кухонные плиты



Gas cooking ranges
Cuisinières à gaz
Газовые кухонные плиты



Griddle plates
Plaques de grillade
Поверхности-гриль



Gas lava grills
Grills de lave
Лавовые грили



Deep Fryers
Friteuses
Фритюрницы



Electric pasta cookers
Cuisseurs de pâtes
Макароноварки



Bratt pans
Poêles basculantes
Тигельные сковороды



Indirect boiling kettles
Marmites
Пищеварочные электрические котлы



Work tops
Espaces de travail
Рабочие поверхности

Smart solution and durability

The cooking line REDFOX 700 is a professional kitchen solution that is precisely designed to fulfil all the basic kitchen needs, bringing maximum user comfort, user friendliness and durability according to modern cooking technologies and hygienic standards. Top plate panels are made of AISI 304 stainless steel, and are 1,2 mm thick. Electric components of REDFOX 700 line are IPX4 certified. Module connectivity is secured by special stainless steel slats perfectly sealing units together. Installation is possible along the wall or even as a central block. An offset back panel allows easy installation of pipelines and wiring behind the devices. REDFOX 700 is designed to install „back-to-back“ together with REDFOX 900 and keep the REDFOX design concept.

Dynamique et fonctionnalité

La ligne est une solution technologique dynamique et pratique qui répond pleinement aux exigences standard en matière de paramètres techniques et fonctionnels et de confort de l'utilisateur. Le REDFOX 700 est une solution idéale pour les cuisines et restaurants d'hôtel, les bars et les bistrots, les petits cafés et les restaurants en libre service d'une capacité journalière allant jusqu'à 300 repas.

Динамика и функциональность

Линия является технологически динамичным и практичным решением, которое полностью соответствует стандартным требованиям к техническим и функциональным параметрам и пользовательскому комфорту. REDFOX 700 - это идеальное решение для кухонь отелей и ресторанов, баров и бистро, небольших кофеен и ресторанов самообслуживания с ежедневным объемом до 300 порций блюд.



REDFOX 700 Line / Ligne / линия

Professional solution for highly demanding catering units

Solution pratique pour votre cuisine professionnelle.

Практическое решение для вашей профессиональной кухни.

Double row burners

Brûleurs à double rangée

Двухрядные горелки

Ideal performance for quick meal preparation

Performance idéale pour une préparation rapide des repas

Идеальная мощность для быстрого приготовления еды

Maximum use of the workspace

Utilisation maximale de l'espace de travail

Максимальное использование рабочей площади

Distribution of heat throughout the space

Répartition de la chaleur dans toute l'espace

Распределение тепла по всей площади

Reliable performance

Performance fiable

Надежная производительность

Thanks to the combination of a burner and lava stones

Grâce à la combinaison d'un brûleur et des pierres de lave

Благодаря сочетанию мощной горелки и лавовых камней

For demanding operating conditions

Pour des conditions de fonctionnement exigeantes

Для требовательных условий эксплуатации

Moulded bathtub reinforced for high resistance to mechanical damage

Une baignoire moulée renforcée pour une résistance élevée à un endommagement mécanique

Прессованная ванна с ребром жесткости для большей устойчивости от механического повреждения

Refilling valve

Valve de remplissage

Кран подпитки

Continuous water uptake minimizes the frequency of the necessary complete replacement

Le remplissage d'eau continu minimise la fréquence de remplacement complet nécessaire

Постоянное заполнение водой сводит к минимуму необходимость полной замены

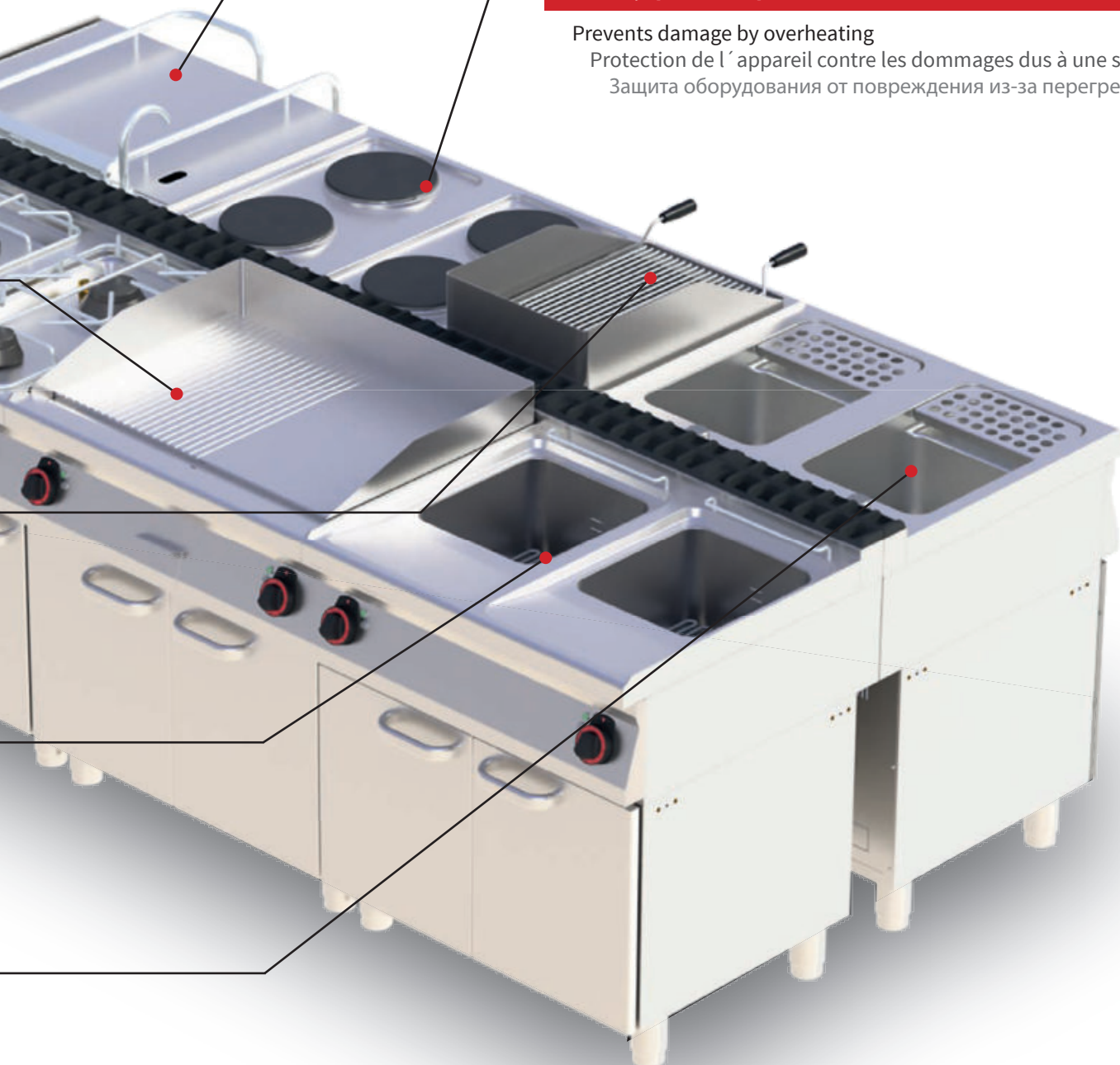


Full bottom heat
Répartition uniforme de la chaleur
Равномерное распределение тепла

Ensures homogenous pan heating
Grâce à la disposition des éléments chauffants
Благодаря расположению нагревательных элементов

Internal thermostatic protection
Protection thermostatique interne
Внутренняя термостатическая защита

Prevents damage by overheating
Protection de l'appareil contre les dommages dus à une surchauffe
Защита оборудования от повреждения из-за перегрева



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Cuisinières électriques

Электрические кухонные плиты

The selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes

Plaque supérieure moulée en une pièce de tôle en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage

Прессованная верхняя поверхность из цельного куска нержавеющей металла для более легкой очистки



Internal thermostatic protection

- Internal thermostatic protection against overheating
- Even if the staff forgets to switch off the empty plate, thermostatic protection reduces the plate output to prevent its damage
- It saves electricity and participates in safe operation of the kitchen.

Protection thermostatique interne

- protège l'appareil contre la surchauffe
- Même si l'opérateur oublie d'éteindre la plaque de cuisson vide, la protection thermostatique réduira les performances pour prévenir les dommages (renflement de la plaque de cuisson)
- Économise de l'énergie et augmente la sécurité dans la cuisine

Внутренняя термостатическая защита

- Охлаждение оборудования от перегрева
- Даже если обслуживающий персонал забудет выключить пустую плиту, термостатическая защита уменьшит производительность и предотвратит так повреждение (искривление плиты)
- Экономит энергию и увеличивает безопасность на кухне

Pressed top plate made of stainless steel AISI 304 ▪ Top plate thickness 1,2 mm ▪ Module sizes 400, 800 and 1200 mm ▪ Module connection with seam covering slats ▪ Simple service access via the bottom side of the product ▪ 6 level output regulation of the hot-plates ▪ Versions with 2, 4 or 6 hot-plates ▪ Rotary switch ▪ Circulating air oven GN 1/1 or static oven GN 2/1 ▪ Ovens with 4 positions for GN inserts ▪ Oven's temperature range 50-300 °C ▪ Safety oven thermostat 360 °C ▪ Fully stainless steel ovens ▪ High protection IPX4 ▪ Cooking ranges with base or electric oven ▪ Low rear chimney with cast iron grid

Plaque supérieure moulée en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 1,2 mm ▪ Régulation de performance de 6 degrés ▪ Protection thermostatique interne contre une surchauffe ▪ En version 2, 4 ou 6 plaques de cuisson de diam. 220 mm ▪ Solution sans sous-structure, avec sous-structure ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte.

Прессованная верхняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,2 мм ▪ 6-ступенчатая регулировка мощности ▪ Внутренняя термостатическая защита от перегрева ▪ В варианте с 2, 4 или 6 плитами Ø 220 мм ▪ Решение без подставки, с подставкой ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Full stainless ovens

- Full stainless oven chambers
- Whole internal space of the oven is produced from stainless steel with pressing and rounding.
- Cleaning and maintenance is more efficient and faster.

Fours tout en acier inoxydable

- Chambre de cuisson en acier inoxydable avec coins arrondis
- Simplifie le nettoyage et l'entretien et optimise la sécurité hygiénique
- La saleté ne peut pas adhérer aux coins et aux joints

Устойчивые элементы управления

- Защита IPX4
- Кнопки устойчивы от жидкостей и твердым вязким частицам (остатки макарон и овощей).
- Поэтому их можно безопасно применять и в более тяжелых условиях.

**SP 70/04 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes 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	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 400V
117 260 868	SP 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	20 25	5,2	400			

**SP 70/08 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes 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	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 400V
117 261 109	SP 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	39 50	10,4	400			

**SP 70/012 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes 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	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V
117 260 869	SP 70/012 E	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 390	56 70	15,6	400			

**SP 70/40 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 400V
117 261 107	SP 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	32 40	5,2	400			

**SP 70/80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	400V
117 261 108	SP 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	55 68	10,4	400				

**SP 70/120 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW	400V
117 261 110	SP 70/120 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	80 96	15,6	400				



Gas cooking ranges

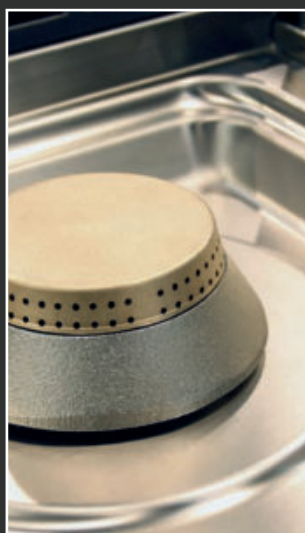
Cuisinières à gaz

Газовые кухонные плиты

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

- Brass burners SP with performance up to 7,5 kW
- Brass burners SP include two lines of flame on the top of each other and pilot burners.
- Higher efficiency of gas burning can be achieved due to modern and heavy duty nozzles. It enables reaching high performance with acceptable consumption.

Brûleurs SP

- Brûleurs à deux rangées robustes en laiton de performance allant jusqu'à 7,5 kW
- Les brûleurs sont équipés d'une flamme éternelle pour faciliter l'allumage
- Haute efficacité de la combustion du gaz grâce aux buses modernes durables apporte une performance élevée et une consommation réduite

Горелки SP

- Массивные латунные двухрядные горелки мощностью до 7,5 кВт
- Горелки оборудованы «вечным огнем» для простого и удобного поджига
- Высокая эффективность сжигания газа благодаря современным высокопрочным соплам обеспечивает более высокую производительность и низкое потребление

Pressed top plate made of stainless steel AISI 304 ▪ Top plate thickness 1,2 mm ▪ Module sizes 400, 800 and 1200 mm ▪ Module connection with seam covering slats ▪ Simple service access via the bottom side of the product ▪ Grids made of 10 mm AISI 304 ▪ Versions with 2, 4 or 6 burners ▪ Circulating air electric oven GN 1/1 or static electric or gas oven GN 2/1 ▪ Ovens with 4 positions for GN inserts ▪ Oven's temperature range 50-300 °C ▪ Safety electric oven thermostat 360 °C ▪ Fully stainless steel ovens ▪ High protection IPX4 ▪ Cooking ranges with base or electric oven ▪ Low rear chimney with cast iron grid

Plaque supérieure moulée en acier inoxydable ▪ AISI 304 d'épaisseur de 1,2 mm ▪ En version 2, 4 ou 6 brûleurs ▪ Flamme éternelle des brûleurs SP ▪ Solution sans sous-structure, avec sous-structure ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Прессованная верхняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,2 мм ▪ В варианте с 2, 4 или 6 горелками ▪ «Вечный огонь» для горелок SP Решение без подставки, с подставкой ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Pressed top plate

- Pressed top plate of the boiling top
- The pressing prevents contamination from penetrating the welds and corners of the boiling top.
- Cleaning and maintenance is more efficient and faster.

Gaufrages hygiéniques

- Plaques supérieures moulées permettent un entretien facile et de confort
- Empêche la pénétration et l'accumulation de saleté dans les joints soudés
- Propreté hygiénique parfaite

Гигиенические выступы

- Легкий и простой уход благодаря прессованным поверхностям
- Предотвращают попадание и накопление нечистот в сварных соединениях
- Идеальная гигиена и чистота

**SPB 70/04 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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
Плита**

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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

3,5	6	
6	6	
		GAS

**SPB 70/120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 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

6	3,5	6	
6	6	3,5	
			GAS

**SP 70/04 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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

	4,5	
	7,5	
		GAS

**SP 70/08 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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

	4,5	7,5	
	7,5	7,5	
			GAS

**SP 70/012 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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		

**STP 70/08 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

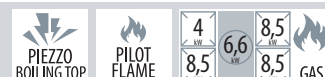
- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита 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
117 261 472	STP 70/08 G	800 x 713 x 330 860 x 820 x 494	67,5 79,1	18,6

**STP 70/012 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance
- A 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
- Варочная плита 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
117 261 473	STP 70/012 G	1200 x 713 x 330 1254 x 820 x 494	91 106	35,6

**STP 70/80 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

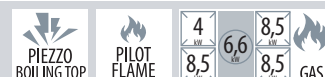
- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance
- Brûleurs et plaque de mijotage sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 474	STP 70/80 G	800 x 713 x 908 860 x 820 x 1079	83,5 97	18,6

**STP 70/120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance
- Brûleurs et plaque de mijotage sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 475	STP 70/120 G	1200 x 713 x 908 1260 x 820 x 1079	112 128,8	35,6



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges with oven

Cuisinières électriques avec four

Электрические кухонные плиты с духовым шкафом

The selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes.

Plaque supérieure moulée en une pièce d'acier inoxydable pour faciliter le nettoyage.

Прессованная верхняя поверхность из цельного куска нержавеющей металла для более легкой очистки.



Internal thermostatic protection

- Internal thermostatic protection against overheating
- Even if the staff forgets to switch off the empty plate, thermostatic protection reduces the plate output to prevent its damage
- It saves electricity and participates in safe operation of the kitchen.

Protection thermostatique interne

- protège l'appareil contre la surchauffe
- Même si l'opérateur oublie d'éteindre la plaque de cuisson vide, la protection thermostatique réduira les performances pour prévenir les dommages (renflement de la plaque de cuisson)
- Économise de l'énergie et augmente la sécurité dans la cuisine

Внутренняя термостатическая защита

- Охлаждение оборудования от перегрева
- Даже если обслуживающий персонал забудет выключить пустую плиту, термостатическая защита уменьшит производительность и предотвратит так повреждение (искривление плиты)
- Экономит энергию и увеличивает безопасность на кухне

Pressed top plate made of stainless steel AISI 304 ▪ Top plate thickness 1,2 mm ▪ Module sizes 400, 800 and 1200 mm ▪ Module connection with seam covering slats ▪ Simple service access via the bottom side of the product ▪ 6 level output regulation of the hotplates ▪ Versions with 2, 4 or 6 hotplates ▪ Rotary switch ▪ Circulating air oven GN 1/1 or static oven GN 2/1 ▪ Ovens with 4 positions for GN inserts ▪ Oven's temperature range 50-300 °C

Plaque supérieure moulée en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 1,2 mm ▪ Régulation de performance de 6 degrés ▪ Protection thermostatique interne contre une surchauffe ▪ En version 2, 4 ou 6 plaques de cuisson de diam. 220 mm ▪ Solution sans sous-structure, avec sous-structure ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte.

Прессованная верхняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,2 мм ▪ 6-ступенчатая регулировка мощности ▪ Внутренняя термостатическая защита от перегрева ▪ В варианте с 2, 4 или 6 плитами Ø 220 мм ▪ Духовой шкаф GN 1/1 сухожаровой или статический GN 2/1 ▪ Диапазон температур духового шкафа: 50-300 °C ▪ 4 положения решетки в духовом шкафу ▪ Защитный термостат ▪ Решение без подставки, с подставкой, с духовым шкафом ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Full stainless ovens

- Full stainless oven chambers
- Whole internal space of the oven is produced from stainless steel with pressing and rounding.
- Cleaning and maintenance is more efficient and faster.

Fours tout en acier inoxydable

- Chambre de cuisson en acier inoxydable avec coins arrondis
- Simplifie le nettoyage et l'entretien et optimise la sécurité hygiénique
- La saleté ne peut pas adhérer aux coins et aux joints

Духовые шкафы из нержавеющей стали

- Камера духового шкафа из нержавеющей стали с закругленными краями
- Упрощает очистку и уход, увеличивает гигиеническую безопасность
- Нечистоты могут забиваться в углы и соединения

**SPT 70/80 11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- GN1/1 electric convectional oven
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V		Ø 22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 871	SPT 70/80 11 E	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	80 93	13,4	400					

**SPT 70/80 21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- 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	V	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N		Ø 22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 870	SPT 70/80 21 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	89 102	16,7	400					

**SPT 70/120 11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- GN1/1 electric convectional oven
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V		Ø 22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 261 176	SPT 70/120 11 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	111 128	18,6	400					

**SPT 70/120 21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- 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	V	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N		Ø 22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 261 180	SPT 70/120 21 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	120 136	21,9	400					



Gas cooking ranges with oven

Cuisinières à gaz avec four

Газовые кухонные плиты с духовым шкафом

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de la chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

- Brass burners SP with performance up to 7,5 kW
- Brass burners SP include two lines of flame on the top of each other and pilot burners.
- Higher efficiency of gas burning can be achieved due to modern and heavy duty nozzles. It enables reaching high performance with acceptable consumption.

Brûleurs SP

- Brûleurs à deux rangées robustes en laiton de performance allant jusqu'à 7,5 kW
- Les brûleurs sont équipés d'une flamme éternelle pour faciliter l'allumage
- Haute efficacité de la combustion du gaz grâce aux buses modernes durables apporte une performance élevée et une consommation réduite

Горелки SP

- Массивные латунные двухрядные горелки мощностью до 7,5 кВт
- Горелки оборудованы «вечным огнем» для простого и удобного поджига
- Высокая эффективность сжигания газа благодаря современным высокопрочным соплам обеспечивает более высокую производительность и низкое потребление

Pressed top plate made of stainless steel AISI 304 ▪ Top plate thickness 1,2 mm ▪ Module sizes 400, 800 and 1200 mm ▪ Module connection with seam covering slats ▪ Simple service access via the bottom side of the product ▪ Grids made of 10 mm AISI 304 rod ▪ Versions with 2, 4 or 6 burners ▪ Circulating air electric oven GN 1/1 or static electric or gas oven GN 2/1 ▪ Ovens with 4 positions for GN inserts ▪ Oven's temperature range 50-300 °C

Plaque supérieure moulée en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 1,2 mm ▪ En version de 2, 4 ou 6 brûleurs ▪ Flamme éternelle ▪ Four GN 1/1 à air chaud ou GN 2/1 statique ▪ Plage de température du four de 50-300 °C ▪ 4 positions de la grille au four ▪ Solution sans sous-structure, avec sous-structure, avec four ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec la grille en fonte

Прессованная верхняя поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,2 мм ▪ В варианте с 2, 4 или 6 горелками ▪ «Вечный огонь» ▪ Духовой шкаф GN 1/1 сухожаровой или статический GN 2/1 ▪ Диапазон температур духового шкафа: 50-300 °C ▪ 4 положения решетки в духовом шкафу ▪ Решение без подставки, с подставкой, с духовым шкафом ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Pressed top plate

- Pressed top plate of the boiling top
- The pressing prevents contamination from penetrating the welds and corners of the boiling top.
- Cleaning and maintenance is more efficient and faster.

Gaufrages hygiéniques

- Plaques supérieures moulées permettent un entretien facile et de confort
- Empêche la pénétration et l'accumulation de saleté dans les joints soudés
- Propreté hygiénique parfaite

Гигиенические выступы

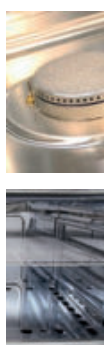
- Легкий и простой уход благодаря прессованным поверхностям
- Предотвращают попадание и накопление нечистот в сварных соединениях
- Идеальная гигиена и чистота



SPBT 70/80 11 GE **Range with convection oven**
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN 1/1 electric convectional oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four électrique à convection GN 1/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 electric convectional oven
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

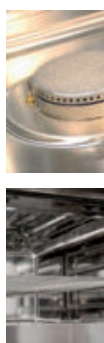
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C	GN1/1		3,5	6	
117 261 065	SPBT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	73 86	21,5 [G] 3,13 [E]	230	výrazně zlevněno	50-300	3,13kW 230V		6	6	GAS



SPBT 70/80 21 G **Range with static oven**
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

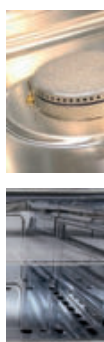
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			GN2/1		3,5	6	
117 260 846	SPBT 70/80 21 G	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	84 107	27,5			6kW	GAS	6	6	GAS



SPBT 70/80 21 GE **Range with static oven**
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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	V		°C	GN2/1		3,5	6	
117 260 926	SPBT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	83 97	21,5 [G] 6,3 [E]	400		50-300	6,3kW 400/3N		6	6	GAS



SPBT 70/120 21 G **Range with static oven**
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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			GN2/1		6	3,5	6	
117 260 847	SPBT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	129 146	37			6kW	GAS	6	6	3,5	GAS



SPBT 70/120 21 GE Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- 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	V	°C	GN2/1	6	3,5	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 [G] 6,3 [E]	400	50-300	6,3kW 400/3N	6	3,5	6	6	3,5	GAS



SPT 70/80 11 GE Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C	GN2/1	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 [G] 3,13 [E]	230	50-300	3,13kW 230V	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS



SPT 70/80 21 G Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

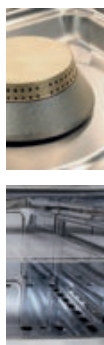
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C	GN2/1	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS
117 260 843	SPT 70/80 21 G	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	105 119	33			6kW GAS	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS



SPT 70/80 21 GE Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

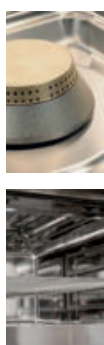
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C	GN2/1	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 [G] 6,3 [E]	400	50-300	6,3kW 400/3N	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS

**SPT 70/120 21 G****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

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						

GN2/1
6kW**SPT 70/120 21 GE****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V					
117 261 215	SPT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	125 141	39 [G] 6,3 [E]	400					

°C
50-300GN2/1
6,3kW 400/3N

**STPT 70/80 21 G****Range with gas static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Gas oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four à gaz GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1 6kW	GAS	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	6,6 4 8,5 GAS
117 261 461	STPT 70/80 21 G	800 x 736 x 908 840 x 800 x 975	125,5 139,5	24,9						

**STPT 70/80 21 GE****Range with electric static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

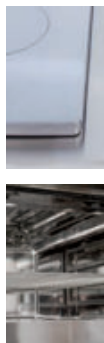
- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Electric oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four statique GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	6,6 4 8,5 GAS
117 261 478	STPT 70/80 21 GE	800 x 736 x 908 840 x 800 x 975	121 135	18,6 [G] 6,3 [E]	400					

**STPT 70/120 21 G****Range with gas static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Electric oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four statique GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1 6kW	GAS	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 8,5 6,6 8,5 GAS
117 261 481	STPT 70/120 21 G	1200 x 736 x 908 1240 x 800 x 975	159 175	41,9						

**STPT 70/120 21 GE****Range with electric static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Gas oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four à gaz GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 8,5 6,6 8,5 GAS
117 261 462	STPT 70/120 21 GE	1200 x 736 x 908 1240 x 800 x 975	156 172	35,6 [G] 6,3 [E]	400					

Griddle plates

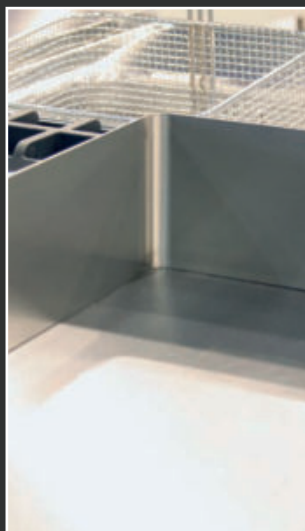
Plaques de grillade

Поверхность-гриль

Electric and gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction

Plaques de grillade électriques et à gaz d'épaisseur de 12 mm avec conduction thermique parfaite

электрические и газовые поверхности-гриль толщиной 12 мм с идеальным распределением тепла



Removable splash guard

- Detachable splash guard
- You can easily remove the splash guard and wash it separately
- Comfortable and easy cleaning of the griddle plate welding seams and splash guard

Bord d'éclaboussures amovible

- Protège contre les éclaboussures de graisse
- Facile à enlever pour le nettoyage facile

Съемная защитная кромка

- Защищает от брызгающего жира
- Легко снимается и легко чистится

Top plate thickness 1.5 mm ▪ 12 mm thick griddle plate ▪ Whole casing is made of stainless steel ▪ Smooth, grooved, or combined versions (1/2 grooved and 1/2 smooth) ▪ One or two independent cooking zones ▪ Ready for use within 15 minutes ▪ Griddle plate is welded together with a casing for better hygiene ▪ Removable splash guard – 110 mm high ▪ Large capacity grease collecting tray ▪ Temperature range regulation 50 - 300 °C ▪ Safety thermostat 360 °C ▪ Waterproof IPX4 ▪ Low rear chimney with cast iron grill ▪ Heaters fitted with copper nuts - easier service

Revêtement d'acier inoxydable ▪ Plaque supérieure d'épaisseur de 1,5 mm ▪ Plaque de grillade d'épaisseur de 12 mm avec système uniforme de chauffage ▪ Plaque de grillade en acier ou en acier inoxydable ▪ Versions lisse, rainurée, combinée ▪ Prête à être utilisée pendant 15 minutes ▪ Bord de plaque de cuisson amovible ▪ Une ou deux zones de grillade indépendantes l'une de l'autre ▪ Réglage de la température de 50-300 °C ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ Толщина верхней поверхности - 1,5 мм ▪ поверхность-гриль толщиной 12 мм с системой равномерного прогрева ▪ Поверхности-гриль из стали или нержавейки ▪ Варианты: гладкая, ребристая, комбинированная ▪ Готово к работе в течение 15 мин ▪ Съёмная кромка плиты ▪ Одна или две независимые гриль-зоны ▪ Настройка температуры 50 300 °C ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Large griddle surface

- Enlarged griddle surface
- Working zone is as wide as the device itself
- Provides maximum possible capacity

Grande surface de la plaque de grillade

- La surface de travail utilise toute la largeur de l'appareil
- la conduction thermique uniforme dans toute la surface
- Ceci maximise la capacité de surface

Большая площадь поверхности-гриль

- Рабочая поверхность использует всю ширину оборудования
- Равномерное распределение тепла по всей площади
- Благодаря этому увеличивается объем поверхности

**FTH 70/04 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaoussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		12mm IRON	°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	400				

**FTCH 70/04 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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 577	FTCH 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400					

**FTR 70/04 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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	V		12mm IRON	°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	400				

**FTFC 70/04 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 642	FTFC 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400					

**FTH 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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	V		12mm IRON	°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	400				

**FTHC 70/08 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 645	FTHC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400					

**FTHR 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Настольная версия
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Съемный защитный экран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		12mm IRON	°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	400				

**FTHRC 70/08 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 652	FTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400					

**FTR 70/08 E**

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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	V		12mm IRON	°C 50-300	400/3N
117 110 296	FTR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400				

**FTFC 70/08 E**

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 649	FTFC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400					

**FTH 70/40 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 (en option)
- 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	V		12mm IRON	°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	400				

**FTFC 70/40 E**

- 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 (en option)
- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 639	FTFC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400					

**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
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		12mm IRON	°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	400				

**FTFC 70/40 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 (en option) 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 643	FTFC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400					

**FTH 70/80 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 (en option)
- 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	V		12mm IRON	°C 50-300	400/3N
117 110 304	FTH 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400				

**FTFC 70/80 E**

- 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 (en option)
- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 646	FTFC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400					

**FTTHR 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ smooth ½ ribbed surface
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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	V		12mm IRON	°C 50-300	400/3N
117 110 307	FTTHR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400				

**FTTHRC 70/80 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 653	FTTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400					

**FTR 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

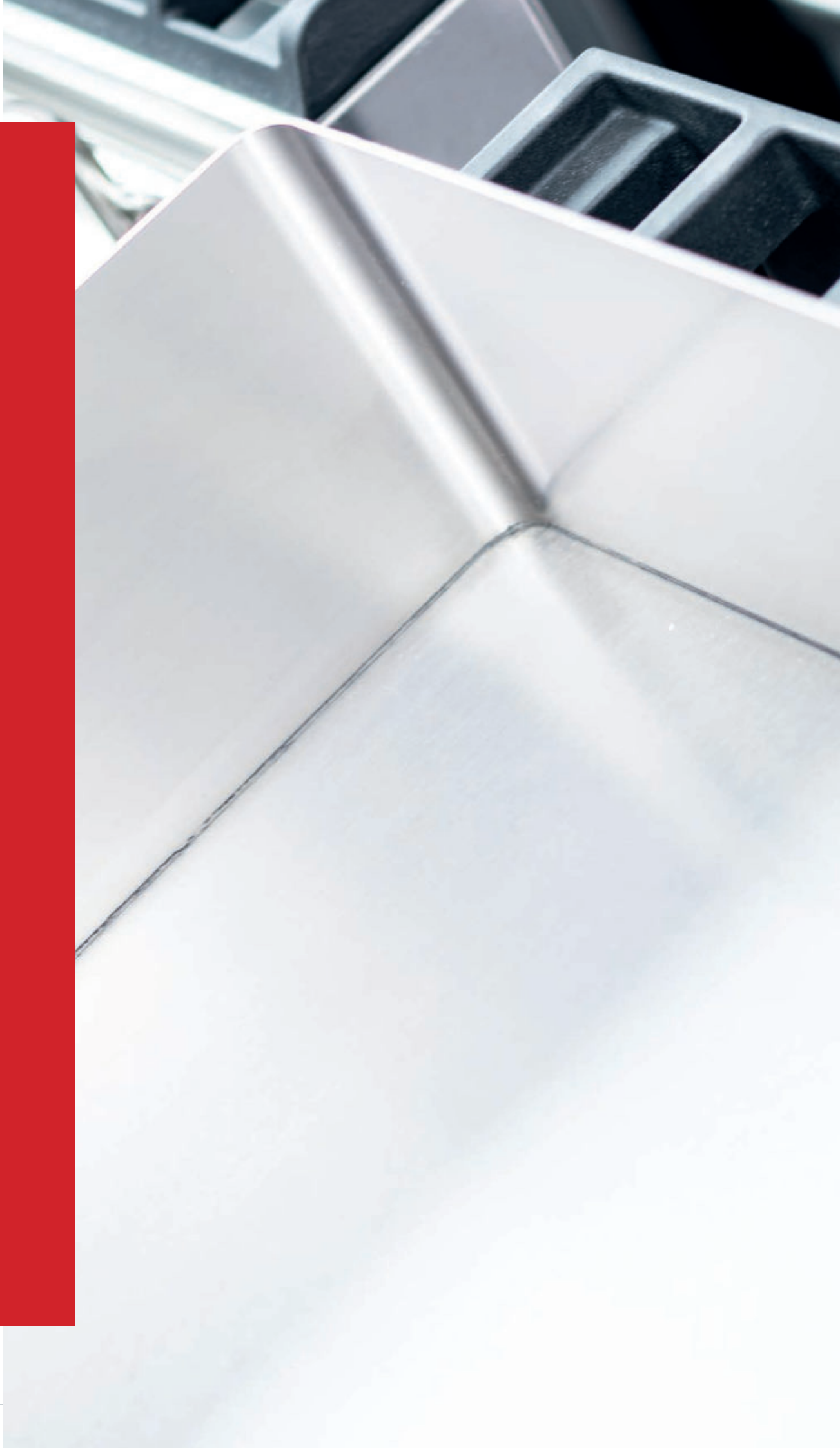
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		12mm IRON	°C 50-300	400/3N
117 110 306	FTR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400				

**FTTRC 70/80 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 (en option) 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	V		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 650	FTTRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400					



**FTH 70/04 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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 IRON	PIEZO	GAS
117 110 240	FTH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				

**FTCH 70/04 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 670	FTCH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7					

**FTR 70/04 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 317	FTR 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				

**FTFC 70/04 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 695	FTFC 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7					

**FTH 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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 IRON	PIEZO	GAS
117 110 239	FTH 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				

**FTHC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 699	FTHC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7					

**FTHR 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Benchtop version
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Настольная версия
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Съемный защитный экран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 340	FTHR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				

**FTHRC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 703	FTHRC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7					

**FTR 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 326	FTR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				

**FTFC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 701	FTFC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7					

**FTH 70/40 G**
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 (en option)
- 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 312	FTH 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7				

**FTFC 70/40 G**
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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 669	FTFC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7					

**FTR 70/40 G**
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 (en option) 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 318	FTR 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7				

**FTFC 70/40 G**
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 (en option) 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 696	FTFC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7					

**FTH 70/80 G**
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 (en option)
- 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
116 110 320	FTH 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7				

**FTFC 70/80 G**
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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 700	FTFC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7					

**FTNR 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ smooth ½ ribbed surface
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 344	FTNR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7				

**FTNRC 70/80 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 704	FTNRC 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
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) 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		12mm IRON	PIEZO	GAS
117 110 343	FTR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7				

**FTNRC 70/80 G**
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 (en option) 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		Cr 0,03mm	12mm CHROMED	PIEZO	GAS
117 110 702	FTNRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7					



Gas lava grills

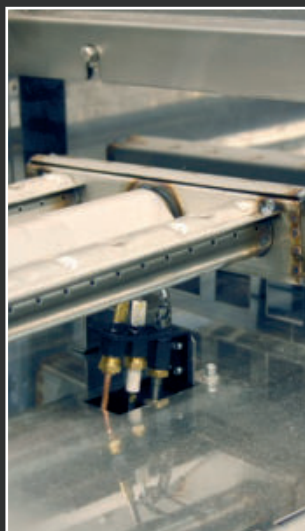
Grills de lave

Поверхность-гриль

Gas lava grill with large burner for proper heat distribution

Grills de lave à gaz avec brûleur puissant

Газовые лавовые грили с мощной горелкой



Removable burner

- Easily removable gas burner
- Appliance is designed for easy burner access and removal
- Service and maintenance is easy and comfortable

Brûleur amovible

- Brûleur facile à enlever
- Permet un accès facile pour le nettoyage et l'entretien
- Le brûleur est placé sous une grille facile à enlever pour des pierres de lave

Съемная горелка

- Легко снимаемая горелка
- Легкий доступ для ухода и очистки
- Горелка расположена под легко снимающейся решеткой для лавовых камней

Stainless steel casing ▪ TOP plate thickness 1,2 mm ▪ 400 or 800 mm modules available ▪ TOP or base version ▪ Power 6,5 kW per zone ▪ Fish or meat stainless steel grills available ▪ Large grease collecting tray ▪ Lava stones supplied with product ▪ Pilot flame ▪ Removable burner ▪ Piezzo ignition ▪ Gas connection G ½"

Revêtement d'acier inoxydable ▪ Plaque supérieure d'épaisseur de 1,2 mm ▪ Versions de modules de largeurs de 400, 800 mm ▪ Brûleur amovible de puissance de 6,5 kW ou 2x 6,5 kW ▪ Sélection de grille de viande ou de poisson ▪ Bord de plaque de cuisson amovible ▪ Allumage piezo ▪ Flamme éternelle ▪ Alimentation en gaz G 1/2" ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ верхняя поверхность толщиной 1,2 мм ▪ на выбор модули шириной 400, 800 мм ▪ съемная горелка мощностью 6,5 кВт или 2х по 6,5 кВт ▪ Выбор решетки для мяса или для рыбы ▪ Съемная кромка плиты ▪ Пьезоподжиг ▪ «Вечный огонь» ▪ Подключение газа G ½ " ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Pilot flame

- Appliance is equipped with pilot flame burner
- Started by piezo ignition and further igniting the main burners
- Ensures instant switch to operation mode

Flamme éternelle

- L'appareil est équipé d'une flamme éternelle
- Allumage initiale avec allumeur piézo Permet une disponibilité constante de l'appareil à être utilisé, tout en économisant la consommation de gaz par rapport au mode d'économie d'énergie conventionnel

«Вечный огонь»

- Оборудование установлена система «вечный огонь»
- Первичный поджиг при помощи пьезоэлемента
- Это обеспечивает постоянную готовность оборудования к использованию, экономя при этом потребление газа по сравнению с обычным режимом работы.

**GL 70/04 G**

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition


Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- A poser sur table
- Fourni 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**

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition


Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- A poser sur table
- Fourni 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 6,5

**GL 70/40 G**

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included


Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni 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**

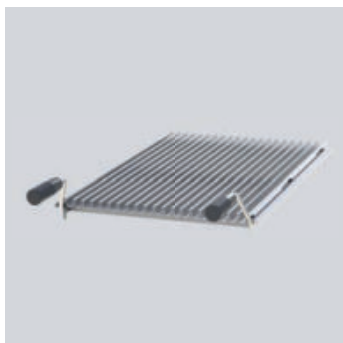
- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included


Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni 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 6,5



**GL 700 M**
Grill grid GL
Grill de GL
Решетка для GL

- Perfect for grilling meat and greasy product
- Parfait pour griller la viande
- Для обработки мяса и жирных продуктов



Index / code	Model
517 130 111	GL 700 M

**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, les légumes et les aliments secs
- Для обработки рыбы и сухих продуктов



Index / code	Model
517 130 172	GL 700 S



Deep Fryers

Friteuses

Фритюрницы

Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath

Friteuses électriques et à gaz avec des performances optimisées

Электрические и газовые фритюрницы с оптимизированной мощностью



Triple winding

- Triple winding of the heating unit
- Triple winding guarantees longer service life of the unit (the unit surface is less loaded per cm²), the fryer reaches performance up to 1 kW/l
- The fryer is immediately ready for use and temperatures do not drop even in case of frequent operation.

Triple enroulement

- Surface de transmission maximisée des corps de chauffage augmente leur durée de vie et empêche la combustion de la graisse locale
- Performances optimales allant jusqu'à 0,96 kW/L assurent une montée en température rapide et une friture parfaite même des aliments surgelés

Тройная обмотка

- Максимизированная площадь распределения тепла нагревательных элементов увеличивает их срок службы и препятствует местному пережиганию жира
- Оптимальная мощность до 0,96 кВт/л обеспечивает быстрое увеличение температуры и прекрасную прожарку и глубокозамороженных блюд

Top plate pressed from 1,2mm thick AISI 304 stainless steel ▪ Large pressing of the top plate for catching the overflow oil ▪ Pressed basin is made of stainless steel AISI 304 ▪ 13 litre version without base and front drain ▪ 17 litre version with the drain in the base and filtration vessel ▪ Power per litre up to 1kW ▪ Cold zone under the units – increased oil life ▪ Rotary stainless units ▪ Quality thermostats ▪ Safety thermostat well accessible from the product front part ▪ Contactor for work and safety thermostats ▪ Module connection with multipurpose slats ▪ Simple service access via the bottom side of the product ▪ Filter with vessel for oil in the base ▪ High protection IPX4 ▪ Low rear chimney with cast iron grid

Revêtement d'acier inoxydable ▪ Plaque supérieure d'épaisseur de 1,2 mm ▪ Cuves moulées conçues ergonomiquement en AISI 304 ▪ Vidange de l'huile par la vanne de vidange dans le récipient avec un filtre à l'intérieur de sous-structure dans la version avec sous-structure / vidange avant dans les versions „TOP“ ▪ Haute performance allant jusqu'à 0,96 kW par 1L d'huile ▪ Zone froide entre le corps et le fond de la cuve ▪ Corps de chauffage rotatif électrique ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ Верхняя прессованная поверхность толщиной 1,2 мм ▪ Эргономически формированные прессованные ванны из AISI 304 ▪ Выпускание масла при помощи выпускного крана в емкость с фильтром внутри подставки (у варианта с подставкой) / передний выпуск у вариантов «ТОР» ▪ Высокая мощность - 0,96 кВт на 1 л масла ▪ Холодная зона между элементом и дном ванны ▪ Поворотный электрический нагревательный элемент ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Cold zone

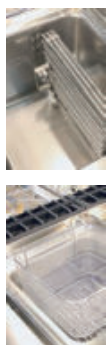
- Area between the heating element and the tank with lower oil temperature
- This prevents burning and settled residues of materials and meals (e.g. flour, crumbs, fries), and the products (mostly carcinogens) are not absorbed back in meals.
- Oil reaches higher service life and frying is healthier and tastier.

Corps chauffants durables

- L'emplacement des éléments chauffants crée une „zone froide“
- „Zone froide“ empêche la combustion des résidus alimentaires et la formation des substances cancérogènes et prolonge la durée de vie de l'huile

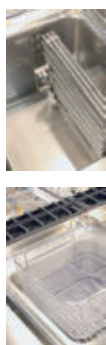
Холодная зона

- Размещение нагревательных элементов создает «холодную зону»
- Холодная зона предотвращает перегорание остатков пищи и возникновению канцерогенных веществ, продлевает срок службы масла

**FE 70/04 E**
Electric fryer 13l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрницы 13 л

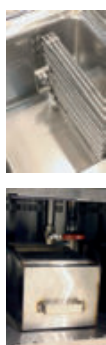
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	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	400	280 x 295 x 100		0,96			50-190		

**FE 70/08 E**
Electric fryer 2x 13l
Friteuse électrique 2x 13 l
Электрофритюрницы 2x 13 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	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	400	2x 280 x 295 x 100		0,96			50-190		

**FE 70/40 E**
Electric fryer 17l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрницы 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	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	400	280 x 300 x 120		0,8			50-190		

**FE 70/80 E**
Electric fryer 2x 17l
Friteuse électrique 2x 17 l
Электрофритюрницы 2x 17 л

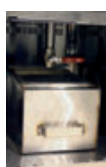
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	DRAIN TANK	kW/L	17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 214	FE 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	79 92,3	2x 13,5	400	2x 280 x 300 x 120		0,8			50-190		

**FE 70/40 G****Gas fryer 15 l****Friteuse à gaz 15 l****Газовая фритюрница 15 л**

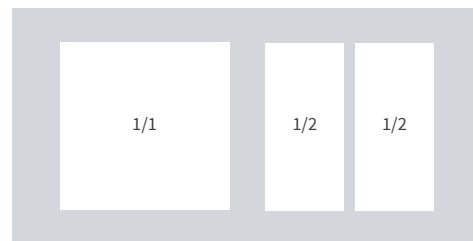
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	15 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	PIEZO	GAS
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				50-190			

**FE 70/80 G****Gas fryer 2x 15 l****Friteuse à gaz 2x 15 l****Газовая фритюрница 2x 15 л**

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- 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	15 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	PIEZO	GAS
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				50-190			


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 de pâtes

Макароноварки

Corrosion resistant basins made of AISI 316L

Cuiseurs de pâtes électriques avec les cuves en AISI 316 L résistantes à l'eau salée

Электрические макароноварки с ваннами из AISI 316 L, устойчивыми к соленой воде



Filling tap

- Direct tank filling by means of a tap for version with the base
- The service can regulate the speed with the tap for filling when required. Overflow channel provides continual water replacement.
- Water quality inside the tank is adequate even after a longer period of continual operation

Soupape de remplissage

- Permet de remplir la cuve simplement en tournant le robinet
- La vitesse de remplissage de l'eau est facilement réglable par l'opérateur, le vidange est assuré au moyen du canal de trop-plein
- La qualité de l'eau est ainsi assurée pour une utilisation continue de longue durée

Кран залива воды

- Заполнение ванны осуществляется поворотом вентиля
- Скорость заполнения водой легко регулируется обслуживающим персоналом, отток обеспечивается каналом перелива
- Качество воды гарантировано в течение долгого срока использования

Pressed top plate made of stainless steel AISI 304 ▪ Top plate thickness 1,2 mm ▪ GN 2/3 basin made of stainless steel AISI 316 L ▪ Fixed heating element inside the tank from INCOLOY 825 – “TOP” version without base ▪ Cartridge heating element from INCOLOY 825 – base version ▪ Water filling with button (electrical valve) – for “TOP” version without base ▪ Tap with adjustable water flow – for base version ▪ Massive reinforced drain zone ▪ Module connection with seam covering slats ▪ High protection IPX4 ▪ Low rear chimney with cast iron grid

Revêtement en acier inoxydable ▪ Plaque supérieure moulée en AISI 304 ▪ Cuve moulée de 16L ou de 23L en acier inoxydable AISI 316L ▪ Corps chauffant Incoloy 825 ▪ Système de remplissage avec bouton-poussoir (électrovanne) pour la version „TOP“ / robinet à débit d’eau réglable pour la version avec sous-structure ▪ Possibilité de connexion directe de la sortie aux déchets ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ Верхняя прессованная поверхность из AISI 304 ▪ Прессованная ванна на 16 или 23 л из нержавеющей стали AISI 316 L ▪ Нагревательный элемент Incoloy 825 ▪ Система подпитки при помощи кнопки (электрический клапан) у вариантов «TOP» / кран с настраиваемым потоком воды для варианта с подставкой ▪ Возможность прямого подключения сливного отверстия к канализации ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Durable heating element

- Special material of the heating element INCOLOY 825
- It includes high resistant to salt and waste (e.g. residual particles from pasta or vegetables).
- Long lifetime and high hygienic standards of the device

Corps chauffants durables

- Corps chauffants en matériau hautement durable Incoloy 825
- Haute résistance à la corrosion du à l’eau salée
- Aucune dépôt de saleté sur les corps (p.ex. résidus de pâtes ou de légumes)
- Longue durée de vie et normes d’hygiène élevées

Устойчивые нагревательные элементы

- Нагревательные элементы выполнены из высокоустойчивого материала Incoloy 825
- Высокая антикоррозионная устойчивость от соленой воды
- На элементах не остается никаких нечистот (например, остатков макарон или овощей)
- Долговечность и высокие гигиенические стандарты

**VT 70/04 E**
Electric pasta cooker 16 l
Cuiseur à pâtes électrique 16 l
Электрические макаронovарки 16 л

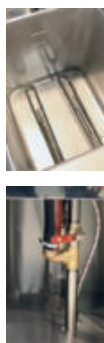
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- Baskets not included
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Paniers ne sont pas inclus
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		SECURE DRAIN TAP	16 l	COLD	INCOLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 148	VT 70/04 E	400 x 700 x 330 455 x 815 x 495	17 24	4,5	400	Vana 308 x 336 x 213						

**VT 70/08 E**
Electric pasta cooker 2x 16 l
Cuiseur à pâtes électrique 2x 16 l
Электрические макаронovарки 2x 16 л

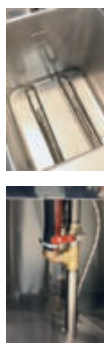
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- Baskets not included
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Paniers ne sont pas inclus
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		SECURE DRAIN TAP	16 l	COLD	INCOLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 149	VT 70/08 E	800 x 700 x 330 855 x 815 x 495	32 44	9	400	Vana 2x 308 x 336 x 213						

**VT 70/40 E**
Electric pasta cooker 23 l
Cuiseur à pâtes électrique 23 l
Электрические макаронovарки 23 л

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included
- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		OUTLET	23 l	COLD	INCOLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 086	VT 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	40 48	6	400	Vana 306 x 340 x 320						

**VT 70/80 E**
Electric pasta cooker 2x 23 l
Cuiseur à pâtes électrique 2x 23 l
Электрические макаронovарки 2x 23 л

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included
- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		OUTLET	23 l	COLD	INCOLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 151	VT 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	71 84	12	400	Vana 2x 306 x 340 x 320						



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	1/3	1/6	1/3	1/9	1/3	1/9
		1/3 DH		1/6	1/6	1/9	1/9		1/6		1/9		1/9
						1/9	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



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Bain maries

Bain maries

Мармиты

One-piece stainless steel worktop with smooth rounded corners for easy cleaning and use.

Équipé d'un plan de travail pressé monobloc à partir d'un seul bloc d'acier inox, avec des bords arrondis lisses pour un usage et un entretien simplifiés.

ЭРабочая поверхность изготовлена из цельного куска прессованной нержавеющей стали с гладкими закругленными углами для легкой очистки и эксплуатации.



Semi-automatic water filling system

- Thanks to the semi-automatic water top up system, the device allows quick and easy operation and use

Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Le système semi-automatique d'approvisionnement en eau de l'appareil permet un usage rapide et sans efforts

Полуавтоматическая система наполнения водой

- Благодаря полуавтоматической системе долива воды, устройство обеспечивает быстрое и простое управление

Single unit for benchtop use or „bridge“ system ▪ For GN 1/1, 2/1 – 200 ▪ Semi-automatic water filling system

Single cuve à poser sur table ou sur un meuble neutre ▪ Pour GN 1/1, 2/1 à 200 mm ▪ Système de remplissage d'eau semi-automatique

Для настольного применения или установки в линию на мост ▪ Вместимость до GN 1/1, 2/1 – 200 ▪ Полуавтоматическая система наполнения водой

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories



Safety lock

- The water drainage tap incorporates a safety lock to prevent unwanted leakage

Un verrou de sécurité

- Le robinet d'évacuation d'eau est muni d'une soupape de sécurité pour éviter les vidanges involontaires

Замок безопасности

- Кран для слива воды оборудован предохранителем от самопроизвольного слива

**BM 70/04 E**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
117 020 018	BM 70/04 E	400 x 725 x 320 460 x 820 x 494	15 19,7	1,6	230			

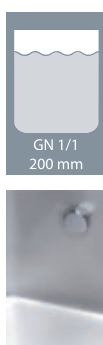
**BM 70/40 E**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
117 020 044	BM 70/40 E	400 x 725 x 910 460 x 820 x 1080	26 33,5	3,2	230			

**BM 70/08 E**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
117 020 045	BM 70/08 E	800 x 725 x 320 860 x 820 x 494	23 33,9	1,6	230			

**BM 70/80 E**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
117 020 031	BM 70/80 E	800 x 725 x 910 860 x 820 x 1080	40 53,5	3,2	230			



Bratt pans

Poêles basculantes

Тигельные сковороды

Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom

Poêles basculantes électriques ou à gaz avec conduction thermique parfaite

Электрические или газовые сковороды с идеальным распределением тепла



Full bottom heat

- Homogeneous bottom heat
- The heating elements are places all over the bottom thus there is no formation of undesirable cold zones.
- During cooking it is possible to use 100% of the surface thus increasing the number of cooked portions of meal.

Répartition de la chaleur sur toute la surface du fond

- La disposition des éléments chauffants assure une répartition uniforme de la chaleur, permettant une utilisation complète de toute partie de la surface et évite la formation des zones froides
- L'utilisation maximale de la surface du fond augmente l'efficacité et la capacité de l'appareil

Распределение тепла по всей площади дна

- Размещение нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение тепла, и, как следствие, полноценное использование любой части поверхности и отсутствие т.н. «холодных зон»
- Максимальное использование площади дна увеличивает эффективность и емкость оборудования

50 l tank volume ▪ 10,5 kW power ▪ Stainless steel casing ▪ Top plate material AISI 304 ▪ Pan bottom plate thickness 12 mm ▪ Choice of pan bottom material – stainless steel or steel alloy ▪ Easy and reliable manual tilt ▪ Tilt mechanism is installed out of heating zone ▪ High temperature range 50-300 °C ▪ IPX4 certified ▪ Water tap ▪ Low rear chimney with cast iron grill

Volume utile de la cuve de 50 L
Cuve 720 x 465 mm ▪ Revêtement en acier inoxydable ▪ Plaque supérieure en AISI 304 ▪ Épaisseur du fond de la cuve de 12 mm ▪ Sélection du fond en acier inoxydable ou en acier ▪ Commande simple ▪ Fixation du système de levage sur la cuve est réalisée en dehors de l'espace chauffée de la cuve ▪ Plage de température élevée de 50-300 °C ▪ Protection des éléments de commande IPX4 ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Полезный объем ванны - 50 л ▪ Ванна 720 x 465 мм ▪ Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ Верхняя поверхность из AISI 304 ▪ Толщина дна сковороды - 12 мм ▪ По выбору стальное дно или дно из нержавейки ▪ Простое управление ▪ Крепление системы подъема на ванне расположено вне обогреваемого пространства ванны ▪ Высокий диапазон температур: 50-300 °C ▪ Защита элементов управления уровня IPX4 ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой



Pan tilting with side hanging

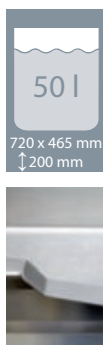
- The lifting arms are placed on the sides of the pan.
- So the whole mechanism does not interfere with the heating element as conventional pans that is from below.

Levée de la poêle avec un mécanisme sur le côté

- Le bras de levage est situé sur le côté de l'appareil rendant toute la surface utilisée pour les éléments chauffants
- L'appareil est équipé d'un ressort auxiliaire pour un levage confortable et facile

Боковой механизм подъема сковороды

- Плечо расположено на боковой части оборудования, поэтому вся площадь используется для нагревательных элементов
- Для более удобного и легкого подъема установлена вспомогательная пружина

**BR 70/80 E**

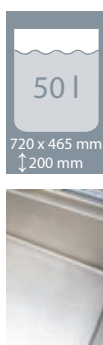
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
117 030 239	BR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5	400						

**BR 70/80 E/N**

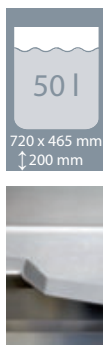
- Manual tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
117 030 225	BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5	400						

**BR 70/80 G**

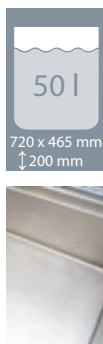
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
117 030 230	BR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12	400						

**BR 70/80 G/N**

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
117 030 238	BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12	400						





BI 70/80 50 E

**Boiling kettle 50 l
Marmite 50 l
Пищеварочный котел 50 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage 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	CONICAL OUTLET	COLD	50 l	400/3N
117 010 047	BI 70/80 50 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	80	12				



Neutral modules

Modules neutres

Нейтральные модули

Top plate made of AISI 304 and stainless steel support legs

Plaque de travail en acier inoxydable AISI 304

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304



Drawer with GN

- GN size fully extendable drawer
- GN 1/1-150 mm perfectly fits into the drawer
- Comfortable and easier work for your staff

Prises pour récipients gastronomiques

- Prises entièrement extensibles de dimensions selon GN
- Possibilité de placer GN 1/1 de profondeur allant jusqu'à
- Travail de l'opérateur confortable et facile

Ящики для гастроемкостей

- Полностью выдвижные ящики с размерами по GN
- Можно размещать GN 1/1 глубиной до 150 мм
- Удобная и легкая работа обслуживающего персонала

Top plate thickness 1.2 mm ▪ Top plate material AISI 304 ▪ Casing material AISI 430 ▪ Fully extendable drawer GN 1/1 – 150 mm ▪ Chimney with cast iron grid

Revêtement en acier inoxydable ▪ Plaque supérieure en acier inoxydable AISI 304 ▪ Prise entièrement extensible de capacité GN 1/1 150 mm ▪ Cheminée arrière basse avec grille en fonte

Облицовка полностью выполнена из нержавеющей стали ▪ Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 ▪ Полностью выдвижной ящик с объемом GN 1/1 150 мм ▪ Низкая задняя труба с чугунной решеткой

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

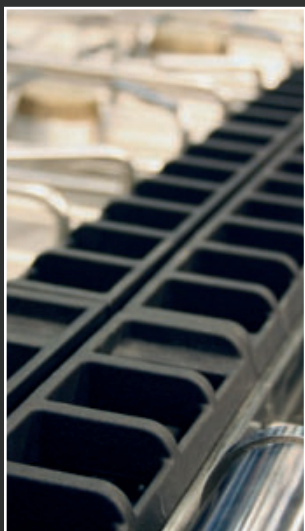
REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories



Chimney with grid

- Chimney with cast iron grid
- Worktop is designed to look the way as other products
- Design and integrity of the kitchen line REDFOX 700

Cheminée en fonte

- L'espace de travail est unifiée dans la conception avec les autres modules
- Termine l'aspect parfait du bloc de la ligne, l'interconnexion avec d'autres modules empêche la saleté de coller entre les pièces

Чугунная трубка

- Рабочая поверхность объединена с остальными модулями
- Завершает идеальный внешний вид блока линии. Соединение с остальными модулями исключает попадание нечистот между отдельными частями.

**PP 70/04**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Tiroir GN 1/1

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**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Tiroir GN 1/1

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**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Tiroir GN 1/1

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**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Tiroir GN 1/1

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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Ножки регулируемые по высоте из нержавеющей стали

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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Ножки регулируемые по высоте из нержавеющей стали

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 19

**P 70/120**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Ножки регулируемые по высоте из нержавеющей стали

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

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**P 70/80 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- For use with benchtop devices
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Для установки настольных версий
- Ножки регулируемые по высоте из нержавеющей стали

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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Для установки настольных версий
- Ножки регулируемые по высоте из нержавеющей стали

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
150 120 220	DP 90	3,6 3,9


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

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

**PP 70123**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 123	PP 70123	621 x 8 x 12	0,5 0,7



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, высококласных 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	138
Gas cooking ranges	143
Electric griddle plates	146
Gas griddle plates	150
Electric and gas fryers	154
Electric pasta cookers	156
Electric bain maries	158
Electric bratt pans	160
Gas bratt pans	163
Indirect boiling kettles	165
Neutral work tops	170

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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



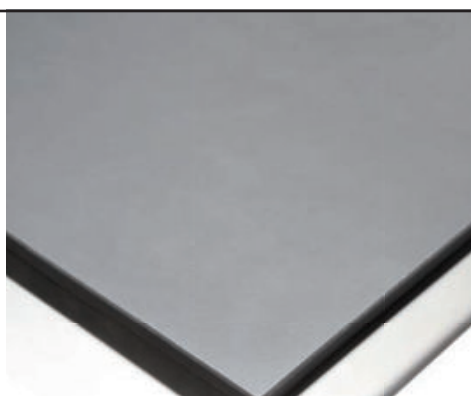
SPQ

- 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

REDFOX 700

REDFOX 900

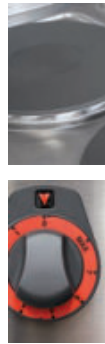
REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

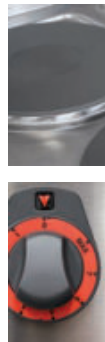
Free-standing

Accessories

**SP 90/40 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Ø 30 cm	3,5 kW 3,5 kW 400V
107 000 127	SP 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45,8 53,5	7	400			

**SP 90/80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Ø 30 cm	3,5 kW 3,5 kW 400V
107 000 106	SP 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	77,4 92,3	14	400			

**SPQ 90/40 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 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	V		30x30 cm	3,5 kW 3,5 kW 400V
119 260 638	SPQ 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45 53,1	7	400			

**SPQ 90/80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 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	V		30x30 cm	3,5 kW 3,5 kW 400V
119 260 639	SPQ 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	76,6 91,5	14	400			

**SPL 90/40 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 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	V		
119 260 599	SPL 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1160	61 69	5	400		30x30 cm 2,5 kW 2,5 kW 400V

**SPL 90/80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 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	V		
119 260 597	SPL 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	105,3 120,2	12	400		30x30 cm 2,5 kW 2,5 kW 400V

**SPT 90/80 11 E****Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- GN1/1 electric convectional oven
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		
107 000 111	SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,9 115,8	17,13	400	GN1/1 3,13kW 230V 30 cm 3,5 kW 3,5 kW 400V	

**SPT 90/80 21 E****Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом**

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- 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	V		
107 000 211	SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	107,4 122,3	20	400	GN2/1 6,3kW 400/3N 30 cm 3,5 kW 3,5 kW 400V	

**SPQT 90/80 11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Сплошная поверхность
- 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	V	
119 260 640	SPQT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,1 115	17,13	400	3,13kW 230V 30x30 cm 3,5 kW 3,5 kW 400V

**SPQT 90/80 21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность
- 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	V	
119 260 641	SPQT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	106,6 121,5	20	400	6,3kW 400/3N 30x30 cm 3,5 kW 3,5 kW 400V

**SPLT 90/80 11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Сплошная поверхность
- 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	V	
119 260 636	SPLT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	128,8 143,2	15,13	400	3,13kW 230V 30x30 cm 2,5 kW 2,5 kW 400V

**SPLT 90/80 21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность
- 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	V	
119 260 637	SPLT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,3 150,2	18	400	6,3kW 400/3N 30x30 cm 2,5 kW 2,5 kW 400V

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 place 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**

- Double flame brass burners
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Двойные латунные горелки
- Durable stainless steel grid
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		PILOT FLAME	5 8 GAS
107 000 125	SP 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	43 50,7	16			

**SP 90/80 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Двойные латунные горелки
- Durable stainless steel grid
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		PILOT FLAME	5 8 GAS
107 000 105	SP 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	72,9 87,8	24,5			

**SP 90/120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double flame brass burners
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Двойные латунные горелки
- Durable stainless steel grid
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		PILOT FLAME	8 5 GAS
119 261 280	SP 90/120 G	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	103 119	40,5			

**SPT 90/80 11 GE****Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Двойные латунные горелки
- Durable stainless steel grid
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN1/1 electric convectional oven
- Four à convection GN 1/1
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		*GN1/1 3,13kW 230V	PILOT FLAME	5 8 GAS
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]	230				

**SPT 90/80 21 GE****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V					
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] 6,3 [E]	400					

GN2/1
6,3kW 400/3NPILOT
FLAME5 8
8 3,5
GAS**SPT 90/80 21 G****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
119 261 278	SPT 90/80 21 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	115 130	31,5						

GN2/1
6kW GASPILOT
FLAME5 8
8 3,5
GAS**SPT 90/120 21 GE****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
119 261 273	SPT 90/120 21 GE	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	144 160	40,5 [G] 6,3 [E]						

GN2/1
6,3kW 400/3NPILOT
FLAME8 8 8
5 3,5 8
GAS**SPT 90/120 21 G****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
119 261 272	SPT 90/120 21 G	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	153 169	46,5						

GN2/1
6kW GASPILOT
FLAME8 8 8
5 3,5 8
GAS

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électrique

Электрические жарочные поверхности



SMOOTH PLATE IRON OR CHROMED

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

**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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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	V		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 004	FTH 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400				

**FTCH 90/40 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

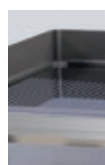
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 006	FTCH 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400					

**FTR 90/40 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

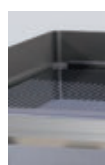
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 014	FTR 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400				

**FTFC 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 (en option) 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	V		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 015	FTFC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400					

**FTH 90/80 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 (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



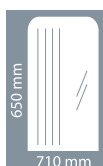
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 008	FTH 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400				

**FTHC 90/80 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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



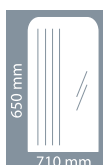
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 010	FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400					

**FTHR 90/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

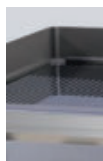
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 028	FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400				

**FTHRC 90/80 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec (en option) 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	V		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 029	FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400					

**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

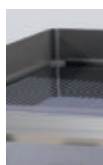
- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 018	FTR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400				

**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 (en option) 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	V		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 011	FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400					


Scraper FTH
Grattoir FTH
Скребок FTH

Index / code	Model	
451 009 005	Scraper FTH - smooth RM	
451 009 015	Scraper FTR - ribbed RM	

Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовые жарочные поверхности



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 90/40 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

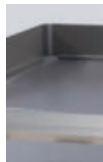
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	PIEZO	GAS
119 110 422	FTH 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8				

**FTHC 90/40 G**
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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- 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		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZO	GAS
119 110 764	FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8					

**FTR 90/40 G**
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 (en option) 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		15mm IRON	PIEZO	GAS
119 110 761	FTR 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8				

**FTRC 90/40 G**
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 (en option) 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		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZO	GAS
119 110 766	FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8					

**FTH 90/80 G**
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 (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



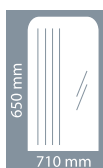
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	PIEZO	GAS
119 110 532	FTH 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16				

**FTHC 90/80 G**
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 of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



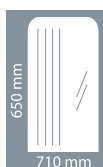
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZO	GAS
119 110 765	FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16					

**FTHR 90/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

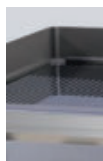
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	PIEZO	GAS
119 110 763	FTHR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16				

**FTHRC 90/80 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec (en option) 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		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZO	GAS
119 110 768	FTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16					

**FTR 90/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

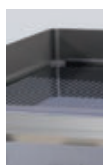
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	PIEZO	GAS
119 110 762	FTR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16				

**FTRC 90/80 G**
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 (en option) 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		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZO	GAS
119 110 767	FTRC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16					


Scraper FTH
Grattoir FTH
Скребок FTH

Index / code	Model	
451 009 005	Scraper FTH - smooth RM	
451 009 015	Scraper FTR - ribbed RM	

Fryers

Friteuses

Фритюрницы



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.

**FE 90/40 17 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
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	kW/L	DRAIN TANK	17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N
119 090 173	FE 90/40 17 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,4 60,1	13,5	400	0,8						

**FE 90/80 17 E**
Electric fryer 2x 17 l
Friteuse électrique 2x 17 l
Электрофритюрница 2x 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	kW/L	DRAIN TANK	2x 17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N
119 090 174	FE 90/80 17 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,7 104,6	27	400	0,8						

**FE 90/80 17 G**
Gas fryer 2x 17 l
Friteuse à gaz 2x 17 l
Газовая фритюрница 2x 15 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	DRAIN TANK	17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	PIEZO	GAS
119 090 338	FE 90/80 17 G	400 x 900 x 900 465 x 995 x 1153	52 58	14							

**FE 90/40 17 G**
Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Газовая плита 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	DRAIN TANK	2x 17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	PIEZO	GAS
119 090 365	FE 90/40 17 G	800 x 900 x 900 860 x 995 x 1185	58 100	28							

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макаронovarки



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.

**VT 90/40 ET****Electric pasta cooker****Cuiseur à pâtes électrique****Электрическая макаронovarка**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included
- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V					
119 330 227	VT 90/40 ET	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,1 59,8	12	400	Vana 507 x 307 x 305				

**VT 90/80 E****Electric pasta cooker****Cuiseur à pâtes électrique****Электрическая макаронovarка**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included
- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V					
119 330 255	VT 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,8 104,7	24	400	Vana 2x 507 x 307 x 305				

**Basket VT 1/3****Panier VT 1/3****Корзины для VT**

L					P					L					P					L					P				
1/9		1/9		1/9		1/3			1/3			1/6		1/6		1/3			1/9			1/9		1/9					
1/3		1/3		1/3		1/3		1/3			1/6		1/6		1/6		1/6		1/6		1/6								
								1/3			1/6		1/6		1/6		1/6		1/3										
									1/6		1/6		1/6		1/6		1/3												

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

Bain maries

Bain maries

Мармиты



One-piece stainless steel worktop with smooth rounded corners for easy cleaning and use. Thanks to the semi-automatic water top up system, the device allows quick and easy operation and use. The water drainage tap incorporates a safety lock to prevent unwanted leakage. The design of the device is designed for direct use with GN 1/1, 2/1 gastro containers to a maximum depth of up to 200 mm. This represents a high variability and multifunctionality of use.

Équipé d'un plan de travail pressé monobloc à partir d'un seul bloc d'acier inox, avec des bords arrondis lisses pour un usage et un entretien simplifiés. Le système semi-automatique d'approvisionnement en eau de l'appareil permet un usage rapide et sans efforts. Le robinet d'évacuation d'eau est muni d'une soupape de sécurité pour éviter les vidanges involontaires. Le design savamment pensé est adapté pour accueillir directement les bacs gastronorme GN 1/1, 2/1 avec profondeur maximale jusqu'à 200 mm. Un usage multi-fonctions et d'une très grande variabilité est ainsi assuré.

Рабочая поверхность изготовлена из цельного куска прессованной нержавеющей стали с гладкими закругленными углами для легкой очистки и эксплуатации. Благодаря полуавтоматической системе долива воды, устройство обеспечивает быстрое и простое управление. Кран для слива воды оборудован предохранителем от самопроизвольного слива. Проработанная конструкция оборудования предназначена для непосредственного вложения гостроемкости GN 1/1, 2/1 с максимальной глубиной до 200 мм. Благодаря этому гарантирована высокая вариабельность и многофункциональность применения.

**BM 90/40 E****Bain marie
Bain marie
Мармит**

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
119 020 036	BM 90/40 E	400 x 925 x 910 465 x 1020 x 1152	33 41	1,6	230			

**BM 90/80 E****Bain marie
Bain marie
Мармит**

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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	V	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
119 020 043	BM 90/80 E	800 x 925 x 910 860 x 990 x 1185	49 63	3,2	230			

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

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.

**BR 90/80 E**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

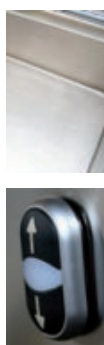
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 240	BR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,7 144,6	15	400						

**BR 90/80 E/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 243	BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,6 144,6	15	400						

**BRM 90/80 E**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 242	BRM 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,6 147,5	15,12	400						

**BRM 90/80 E/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 245	BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,5 147,5	15,12	400						

**BR 90/120 E**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 260	BR 90/120 E	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,5 196,2	18	400						



COLD



50-300



MANUAL



120 l



12mm IRON



400/3N

**BR 90/120 E/N**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 263	BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,4 196,1	18	400						



COLD



50-300



MANUAL



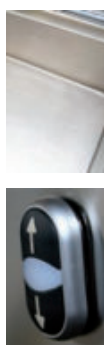
120 l



12mm STAINLESS



400/3N

**BRM 90/120 E**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 265	BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	180 199,7	18,12	400						



COLD



50-300



AUTO



120 l



12mm IRON



400/3N

**BRM 90/120 E/N**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V						
106 000 268	BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	179,9 199,6	18,12	400						



COLD



50-300



AUTO



120 l



12mm STAINLESS



400/3N

**BR 90/80 G**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

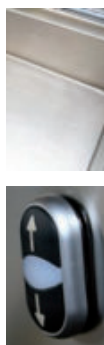
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
106 000 250	BR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22							
						COLD	MANUAL	80l	12mm IRON	PIEZO	GAS

**BR 90/80 G/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
106 000 253	BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22		COLD	MANUAL	80l	12mm STAINLESS	PIEZO	GAS

**BRM 90/80 G**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 252	BRM 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]						

**BRM 90/80 G/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 255	BRM 90/80 G/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]						

**BR 90/120 G**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

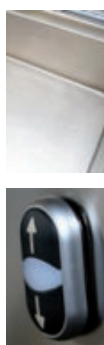
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

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		COLD	MANUAL	120l	12mm IRON	PIEZO	GAS

**BR 90/120 G/N**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

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							
					COLD	MANUAL	120l	12mm STAINLESS	PIEZO	GAS	

**BRM 90/120 G**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 275	BRM 90/120 G	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]						

**BRM 90/120 G/N**
Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 278	BRM 90/120 G/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.

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**BI 90/100 E****Boiling kettle 100 l****Marmite 100 l****Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage 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	V	O-RING OUTLET	COLD	100 l	400/3N
106 000 500	BI 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	116,8 131,7	21	400				

**BI 90/150 E****Boiling kettle 150 l****Marmite 150 l****Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage 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	V	O-RING OUTLET	COLD	150 l	400/3N
106 000 550	BI 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	125,2 140,1	21	400				

**BIA 90/100 E****Boiling kettle 100 l****Marmite 100 l****Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage 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
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- 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	V	O-RING OUTLET	COLD	100 l	TOP +0,5 bar	400/3N
106 000 505	BIA 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	121,9 136,8	21	400					



BIA 90/150 E

**Boiling kettle 150 l
Marmite 150 l
Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage 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
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- 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	V		O-RING OUTLET	COLD	150 l	TOP +0,5 bar	400/3N
106 000 555	BIA 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	130,5 145,4	21	400						



**BI 90/100 G****Boiling kettle 100 l****Marmite 100 l****Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage 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 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage 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 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage 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
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- 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 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage 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
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- 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	O-RING OUTLET	COLD	150 l	TOP +0,5 bar	ELECTRIC	GAS
106 000 655	BIA 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	150,1 165	22,5						



Neutral work tops

Elements neutre de travail

Нейтральные модули



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.

**PP 90/40**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Тiroir 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
104 550 940	PP 90/40	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	41,7 49,4

**PP 90/80**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Тiroir 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
104 550 900	PP 90/80	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	61,1 76

**PP 90/40 D**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Тiroir 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
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**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Модуль нейтральный

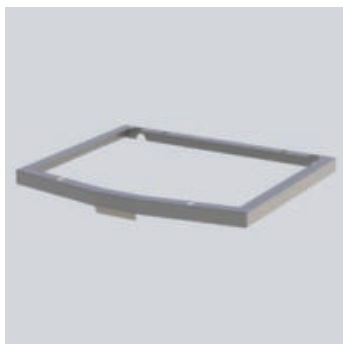
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Тiroir GN 1/1
- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 910	PP 90/80 D	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	68,3 83,2



Left door for cabinet
Porte gauche pour soubassement
Дверка для шкафчика левая

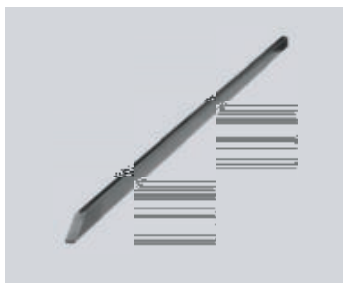
Index / code	Model	kg netto kg brutto
150 120 121	DL 90	3,6 3,9
150 120 221	DP 90	3,7 4



Steam protector
Protection de la vapeur
Парозащита

- For BR(M)
- Mounted on the cover of the bratt pan
- Pour BR(M)
- Montable dans le couvercle du sauteuse basculante
- Для BR(M)
- Для установки в сковороду

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
503 500 975	Steam protector for 80 l	700 x 800 x 50	1,4
		700 x 800 x 50	1,7
503 501 175	Steam protector for 120 l	1100 x 800 x 50	3
		1100 x 800 x 50	3,3



Connecting ledge
Barre d'assemblage
Плита

Index / code	Model	kg netto kg brutto
156 500 105	CG 90	0,2 0,4



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



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 отдельную регулировку верхних и нижних ТЭНов для обеспечения точных индивидуальных температурных режимов выпечки. Прочные огнеупорные поды толщиной 14 мм (профессиональные печи) и 12 мм (базовые настольные печи).

REDFOX Pizza ovens

Pizza ovens Snack	178
Pizza ovens B	182
Pizza ovens E	186
Inox bases	190

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

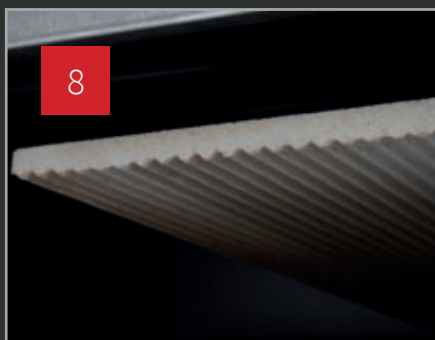
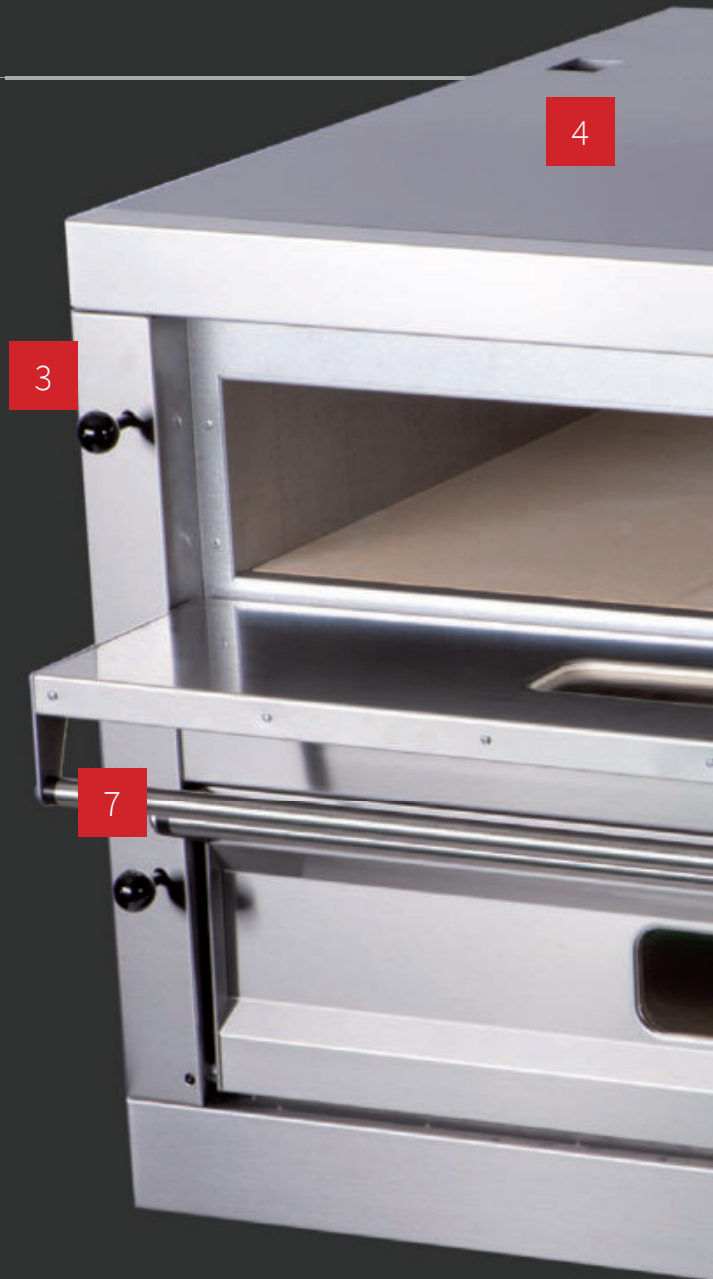
Accessories

Pizza ovens

Fours à Pizzas

Печи для пиццы

- 1 - Analog thermometer
- 2 - Chamber sizes 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm
- 3 -Regulator of steam outlet
- 4 - Steam outlet – ventilation
- 5 - Double glass door
- 6 - Coloured galvanized plate body
- 7 - 1 long handle for each door
- 8 - Stone plates – thickness of 14 mm
- 9 - Main switch for each chamber





REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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.

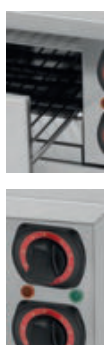
Les modèles de base FPP 36 et FP 36 sont livrés avec une grille, régulation manuelle ou digitale de la température. Il y a 4 série versions de fours snack avec sole en pierre réfractaire.

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 закусовых

**FPP 36**
Snack oven - digital control
Four à pizza snack - réglage digital
Печь с цифровой регулировкой

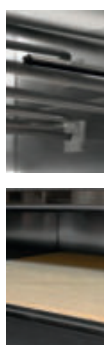
- 3 pre-set programs + 1 individual program (time and temperature set-up)
- Grid - suitable for frozen or chilled pizzas and snacks
- 3 programmes pré-réglés et un programme individuel (temps et température réglables)
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- 3 заданных программы + 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	V	Chamber size							
104 200 031	FPP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	16,5 17,6	1,75	230	340 x 340			TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	50-300	230/1N

**FP 36**
Snack oven - manual control
Four à pizza snack - réglage manuel
Печь с ручной регулировкой

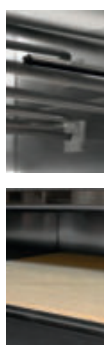
- Regulation + timer
- Grid - suitable for frozen or chilled pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Регулировка + таймер
- Решетка для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 030	FP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	15,2 16,3	1,75	230	340 x 340			TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	50-300	230/1N

**FP 36 R**
Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 010	FP 36 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	19,4 20,5	2	230	410 x 370 x 90			TIMER	THERMOSTAT	1x Ø35cm	50-300	230/1N

**FP 66 R**
Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

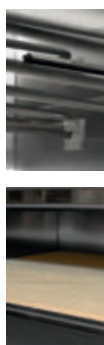
- Regulation + timer for each chamber
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie pour chaque four
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 020	FP 66 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	28,7 30,2	3	230	410 x 370 x 90			TIMER	THERMOSTAT	2x Ø35cm	50-300	230/1N

**FP 37 R****Snack oven with firebrick****Four à pizza avec pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- Regulation + timer/glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер
- Дверка со стеклом
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 037	FP 37 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	20,2 21,5	2	230	410 x 370 x 90							

**FP 67 R****Snack oven with firebrick****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
- 2 régulateurs de température - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 067	FP 67 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	30,4 31,9	2,7	230	410 x 370 x 90							

**FP 38 R****Snack oven with firebrick****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 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

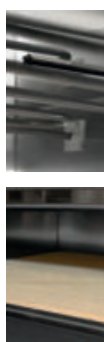
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 100	FP 38 R	575 x 536 x 274 605 x 560 x 325	23,5 25,6	2	230	410 x 370 x 90							

**FP 38 RS****Snack oven with firebrick/ 400° C****Four à pizza avec pierre réfractaire à 400°C****Печь с подами из огнеупорного камня/ 400°C**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – 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	V	Chamber size							
104 200 105	FP 38 RS	550 x 536 x 488	38,7	2		410 x 370 x 90							



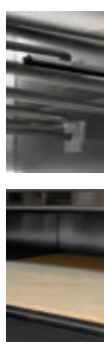
**FP 68 R****Snack oven with firebrick****Four à pizza avec pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks 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	V	Chamber size							
104 200 110	FP 68 R	577 x 537 x 478 644 x 584 x 600	38,7 53,1	3,4	230	410 x 370 x 90							
								410x370x90		THERMOSTAT	2x ø35cm	50-300	230/1N

**FP 68 RS****Snack oven with firebrick/ 400° C****Four à pizza avec pierre réfractaire à 400°C****Печь с подами из огнеупорного камня/ 400°C**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – 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
- Стеклопанельная дверка
- 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								
								410x370x90		THERMOSTAT	2x ø35cm	50-400	230/1N



Basic line of professional pizza ovens

Ligne B des fours électriques à pizzas

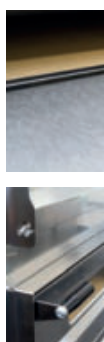
Электрических печей для пиццы



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**

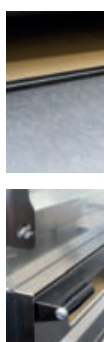
- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Option for analog thermometer

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	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							
							700x420x150		THERMOSTAT	2x ø33cm	50-450	400/3N

**B 22**

- 4 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Option for analog thermometer

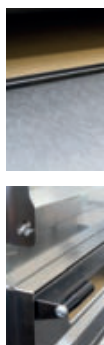
Pizza oven**Four à pizzas****Печь для пиццы**

- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique

- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

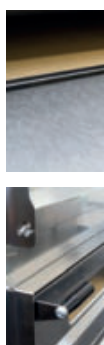
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
111 060 044	B 22	950 x 548 x 763 1040 x 675 x 928	73 82	8,8	2 x 700 x 420 x 150							
							700x420x150		THERMOSTAT	4x ø33cm	50-450	400/3N



**B 4/50**
Pizza oven
Four à pizza
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de 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
118 060 000	B 4/50	775 x 710 x 510 880 x 750 x 540	34 44	4

**B 8/50**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Option for analog thermometer
- 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





REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Comfort line of professional pizza ovens

Ligne E des fours électriques à pizzas

Комфортная линия печей для пиццы



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 securit « 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

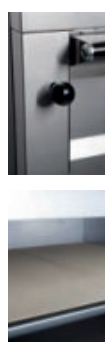
- 4 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size								
104 200 400	E 4	975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440	54,2 65,2	4,8	400	700 x 700 x 150								

**E 6**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size								
104 200 600	E 6	975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455	93,8 114,1	7,2	400	700 x 1050 x 150								

**E 6 L**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas/wide
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 6 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 6 пицц в ширину
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size								
104 200 650	E 6 L	1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455	92,5 112,4	8	400	1050 x 700 x 150								

**E 9**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 9 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 9 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 9 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size								
104 200 900	E 9	1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455	109 121,4	12	400	1050 x 1050 x 150								

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

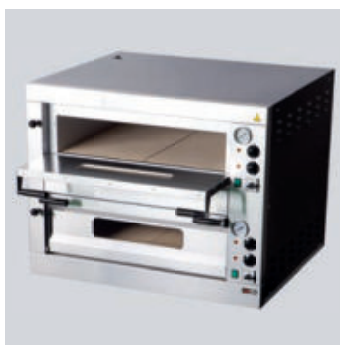
REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**E 8**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 8 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 8 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 200 800	E 8	975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790	128,5 159,2	9,6	400	2 x 700 x 700 x 150							
							700x700x150		ANALOG	THERMOSTAT	8x ø33cm	50-450	400/3N

**E 12**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 12 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 201 200	E 12	975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810	155,7 178,3	14,4	400	2 x 700 x 1050 x 150							
							700x1050x150		ANALOG	THERMOSTAT	12x ø33cm	50-450	400/3N

**E 12 L**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas/wide
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 12 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 12 пицц/широкая
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 201 250	E 12 L	1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810	169,1 191,3	16	400	2 x 1050 x 700 x 150							
							1050x700x150		ANALOG	THERMOSTAT	12x ø33cm	50-450	400/3N

**E 18**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

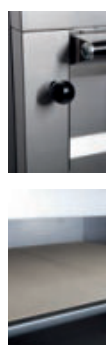
- 18 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 18 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 18 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size							
104 201 800	E 18	1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810	205,9 236,6	24	400	2 x 1050 x 1050 x 150							
							1050x1050x150		ANALOG	THERMOSTAT	18x ø33cm	50-450	400/3N

**E 4/50**
Pizza oven
Four à pizza
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de 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								
						550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	1x ø50cm	50-450		400/3N

**E 8/50**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de 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								
						550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	2x ø50cm	50-450		400/3N



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**DE 48**

Cover for pizza ovens P4, E4/P8, E8
Hotte pour four à pizza P4, E4, P8 ou E8
Крышка для пицца печей P4, E4/P8, E8

Index / code	Model	mm netto mm brutto
150 125 050	Hood	975 x 965 x 126



Painted steel base
Piètement 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
Piètement 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 1130 x 100	29 29,3



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.

REDFOX Snack

Semi-automatic clam grill	198
Electric clam grills	201
Electric griddle plates	204
Gas griddle plates	208
Panini grills	214
Gas lava stone grills	221
Electric fryers	225
Gas fryers	238
Benchtop pasta cookers	240
Hot cupboards	242
Hot dog machines	244
Hot dog rollers grills	248
Sausage / vegetables steamers	250
Electric crepes	252
Salamanders	254
Toasters	257
Pastry display cases	259

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Snack appliances

Serie snack

Фаст-Фуд

Useful value
Functionality
Reliability
Easy to use

Valeur
Utile Fonctionnalité
Fiabilité
Faciles à utiliser

Потребительская
ценность Функциональность
Надежность
Легкое пользование



5 + 1 reason to purchase the REDFOX snack from RM Gastro

- The products are manufactured at the RM Gastro production plant in Veselí nad Lužnicí, South Bohemia. So you purchase a **Czech quality product**.
- You can manage your project on time. Get all your table equipment quickly and easily. Because we have them **in stock**.
- You do not have to worry about lengthy learning how to control the individual equipment. All table equipment has **unified controls**. Plug them in and cook.
- A fast food stand with gas connection or a bistro with **electricity**. The use of REDFOX products is versatile and we offer them in both versions.
- We have all types and sizes of equipment **so you can equip both large and small facilities**.
- Regardless of whether you are concerned about any technical fault or you need revision, contact the **RM Gastro service centre**. They can deal with any problem.






5 + 1 raisons d'acheter une Serie snack REDFOX de l'entreprise RM Gastro

- Les produits sont fabriqués dans l'usine RM Gastro à Veselí nad Lužnicí, ville en Bohême du Sud. Donc, vous achetez un **produit de qualité tchèque**.
- Vous pouvez faire votre projet à temps. Vous obtenez toutes vos appareils de table en vitesse et facilement. Nous les avons en stock.
- Ne vous inquiétez pas que vous devez apprendre longtemps à utiliser des appareils individuelles. Toutes les appareils de table sont équipées d'**éléments de commande unifiés**. Il suffit de les brancher et cuisiner.
- Un stand de restauration rapide avec branchement de **gaz** ou un bistro avec branchement d'**électricité**. L'utilisation des produits REDFOX est polyvalente et nous les proposons dans les deux versions.
- Nous disposons de tous les types et toutes les tailles des appareils afin que vous **puissiez en équiper tant une grande exploitation qu'une petite exploitation**.
- Indépendamment de tout problème technique ou nécessité d'inspection, adressez-vous au **service après-vente RM Gastro**. Il peut traiter n'importe quel problème.



5 + 1 причина приобрести Фаст-Фуд REDFOX от компании RM Gastro

- Продукты изготавливаются на заводе компании RM Gastro в южнобогемском городе Весели над Лужници. Покупая наше оборудование, вы покупаете **качественный чешский продукт**.
- Благодаря этому вы вовремя закончите ваш проект. Мы доставим вам любое настольное оборудование быстро и легко, Поскольку оно есть у нас **в наличии**.
- Не стоит опасаться того, что вам придется долго учиться пользоваться отдельным оборудованием. У всего настольного оборудования имеются **унифицированные элементы управления**. Достаточно подключить и готовить.
- Палатка быстрого питания с подключением **газа** или бistro с **электричеством**. Применение продуктов REDFOX поистине многогранно, и в нашем предложении они доступны в нескольких вариантах.
- Мы располагаем всеми типами и размерами оборудования, поэтому с нашей помощью **вы можете оборудовать производство любых размеров**.
- Если вам требуется ремонт или ревизия какого-либо оборудования, **обратитесь к профессиональному сервису RM Gastro**. Мы справимся с любой проблемой.



Do you know that the deep fryer ...

... can fry up to 24 kilograms of French fries per hour, which are healthier and tastier thanks to the cold zone at the bottom of the deep fryer?

vous savez que la friteuse ...

... peut frire jusqu' à 24 kilogrammes de frites par heure qui sont en plus, grâce à la zone froide au bas de la friteuse, plus sains et plus savoureux

знаете ли вы, что фритюрница ...

... может жарить до 24 кг картофеля-фри в час? Благодаря холодной зоне на дне фритюрницы, картофель получается более вкусным и здоровым.



Do you know that the grill plate ...

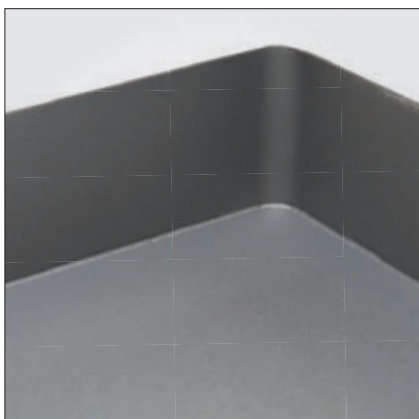
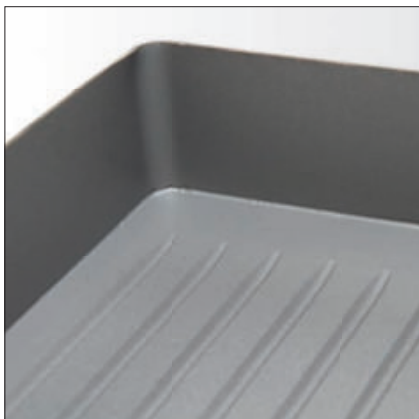
... has the top plate welded to the frame so that nothing leaks anywhere? Neither oil nor small impurities.

vous savez que la plaque de cuisson ...

... a la plaque supérieure soudée au cadre de sorte que rien ne fuit nulle part. Ni de l'huile, ni de petites impuretés.

знаете ли вы, что жарочная поверхность-гриль ...

... а именно ее верхняя часть, приварена к раме, благодаря чему отсутствует проблема затекания Масла или мелких нечистот.



Do you know that the **contact grill ...**

... has a 8mm thick grill plate that will not twist or buckle under any circumstances?

vous savez que **le grill contact ...**

...a l'épaisseur de la plaque de grillade de 8 millimètres, donc, celle-ci ne se déforme en aucun cas.

знаете ли вы, что **контактный гриль ...**

... оборудован жарочной поверхностью-гриль толщиной 8 мм, которая не скручивается и не сгибается ни при каких условиях эксплуатации..



Do you know that the **bain maries ...**

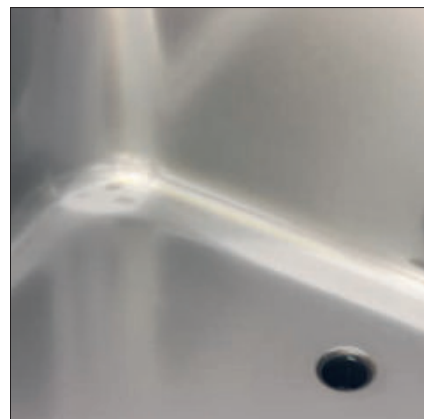
... can be installed anywhere - separately or on a pedestal, it can also be mobile? The right thing for catering.

vous savez que **les bains maries ...**

... peuvent être installés n'importe où - séparément ou sur un socle; ils peuvent être même mobiles. C'est la meilleure chose pour catering.

знаете ли вы, что **водяную баню ...**

... можно установить в любое место - отдельно или на подставку, ее даже можно сделать передвижной. Как раз то, что нужно для кейтеринга.



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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****Plaque à snacker 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
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 2x 230/1N
111 160 056	KDA 33 ED	330 x 708/760 x 470 375 x 800 x 520	38 41	3 + 3	230				

**KDA 63 ED****Semi automatic clam grill****Plaque à snacker 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
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 3x 230/1N
111 160 001	KDA 63 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	60 66	3 + 3 + 3	230				

**KDA 66 ED****Semi automatic clam grill****Plaque à snacker 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
- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 4x 230/1N
111 160 002	KDA 66 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	75 81	3 + 3 + 3 + 3	230				

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**Junction box KDA 4x230V****Electric adaptor 230V/400V****Adaptateur électrique 230V/400V****Электрический адаптор 230V/400V**

- Allows connection of KDA to 400V
- Permet de connecter KDA à 400 V
- Позволяет подключить KDA к 400V

Index / code	Model
402 080 108	Junction box KDA 4x230V



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 тефлоновый 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

Plaque à snacker 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
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	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

Plaque à snacker 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
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	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

Plaque à snacker 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
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	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-stick surface
- Extension for fry top griddle
- Independent heat regulation

Upper clam-grill plate with teflon**Clam-grill supérieur avec téflon****Верхняя панель гриля**

- Feuille de téflon (remplacement facile)
- Surface non collante
- Extension pour un fond de plaque de cuisson
- Propre régulation de chaleur séparée
- Тefлоновая поверхность (легко заменяемая противопригарная 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

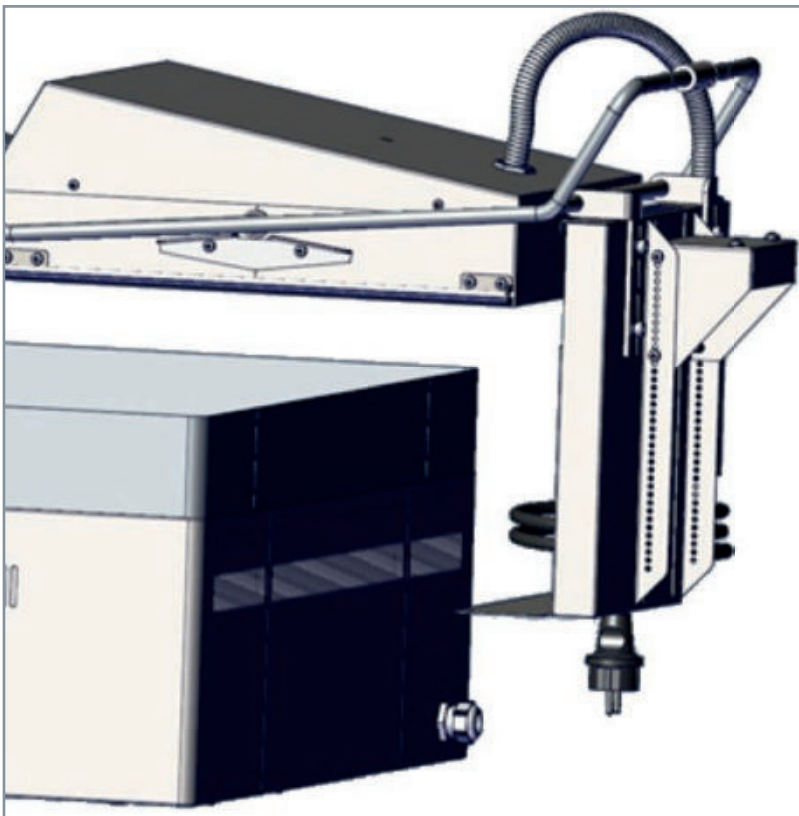
Cr	°C	⚡
0,03mm	50-220	230/1N

**TEFLON SHEET****Teflon sheet****Feuille de téflon****Тefлоновый 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**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 000 100	FTH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230				

**FTHC 30 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	230/1N
101 000 102	FTHC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230					

**FTR 30 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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	V		10mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 000 500	FTR 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230				

**FTRC 30 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	230/1N
101 000 502	FTRC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230					

**FTH 60 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 001 000	FTH 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400				

**FTHC 60 E**

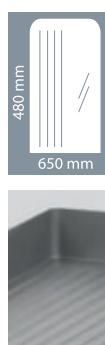
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 001 005	FTHC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400					

**FTHR 60 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier 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	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 001 500	FTHR 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400				

**FTHRC 60 E**

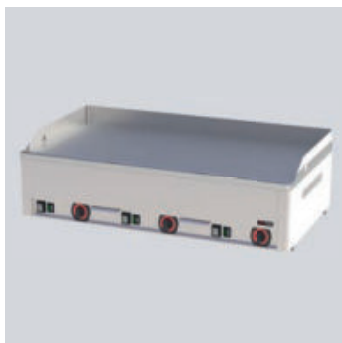
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier 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	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 001 502	FTHRC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400					

**FTH 90 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 000 900	FTH 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400				

**FTHC 90 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 000 910	FTHC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400					

**FTHR 90 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 000 905	FTHR 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400				

**FTHRC 90 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 000 912	FTHRC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Жарочные поверхности газовые



COMBINED SURFACE - CHROMED

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
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	GAS
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
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	GAS
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
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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		10mm IRON	PIEZO	GAS
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
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier 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		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	GAS
101 000 802	FTRC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**FTH 60 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

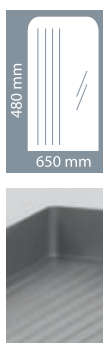
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

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
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 302	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

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier 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
101 001 800	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

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

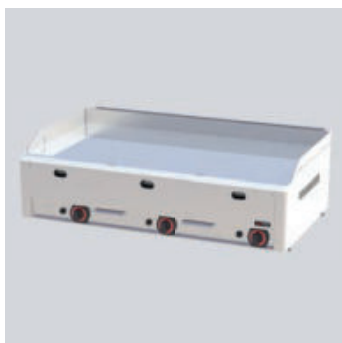
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 802	FTHRC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8



**FTH 90 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	GAS
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

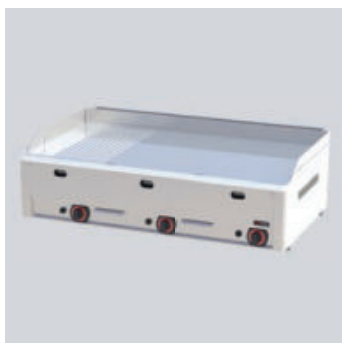
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	GAS
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

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZO	GAS
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
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZO	GAS
101 001 321	FTHRC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories



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**

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- 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
- 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	mm internal
100 300 300	FT 30 MK	330 x 530 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	320 x 530 x 60

**FT 30 MD**

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- 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
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 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	mm internal
100 300 600	FT 30 MD	530 x 330 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	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-BOY
- 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, hamburger, sandwiches... Grâce au tiroir à graisse, entretien aisé 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 РМ 2015, доступна также в версии „LTF“ с тефлоновым антипригарным покрытием, обеспечивающим очень удобную мойку и очистку.

**PS 2010 LB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Petite plaque
- Haut conductibilité thermique
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
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**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Petite plaque
- Haut conductibilité thermique
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
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**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Lisse
- Medium plaque
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 005 120	PM 2015 LB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	12 13	1,8	230				

**PM 2015 RB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Nervurée
- Medium plaque
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 005 130	PM 2015 RB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	11,6 12,6	1,8	230				

**PD 2020 LB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

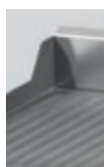
- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 090	PD 2020 LB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	17,1 18,4	2,4	230				

**PD 2020 RB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

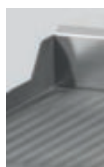
- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 110	PD 2020 RB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,4 17,7	2,4	230				

**PD 2020 MB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 100	PD 2020 MB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,7 17,7	2,4	230				

**PS 2010 L**
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute 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	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 000	PS 2010 L	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	16,3 17	3	230				

**PS 2010 R**
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute 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	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 010	PS 2010 R	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	15,9 16,6	3	230				

**PM 2015 L**
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 100	PM 2015 L	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3	230				

**PM 2015 R**
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 110	PM 2015 R	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	20,8 21,8	3	230				

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**PM 2015 LL****Panini grill****Panini****Панини гриль**

- Upper plate with smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure lisse
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
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****Panini****Панини гриль**

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Teflon surface
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique
- Surface en téflon
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью
- Тефлоновая поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	8mm TEFLON	°C 50-300	230/1N
101 010 105	PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3	230			

**PD 2020 L****Panini grill****Panini****Панини гриль**

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 070	PD 2020 L	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,5 32,8	6	400			

**PD 2020 R****Panini grill****Panini****Панини гриль**

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 090	PD 2020 R	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	30,7 32	6	400			

**PD 2020 M**
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 080	PD 2020 M	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,1 32,4	6	400			

**PD 2020 LSL**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- 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	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
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 the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- 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	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
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 the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- 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	V	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 095	PD 2020 RSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2				

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**PD 2020 RSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- P is for the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity

- 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
101 010 096	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 the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity

- 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
101 010 085	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 the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity

- 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
101 010 086	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 (dismountable 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.

**GL 30 G**
Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- 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
103 500 100	GL 30 G	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	16,5 19,5	4

**GL 60 G**
Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- 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
103 500 200	GL 60 G	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	29,2 35,7	8

**GL 30 GS**
Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- 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
103 500 110	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
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- 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
103 500 210	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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**PO 30**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые 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**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 030	PO 30/M	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,9 14,4

**PO 60**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые 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**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

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

Электрофритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. 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 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L			°C			
100 100 101	FE 04 E	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,5 6	2,1	230	130 x 235 x 100	0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 07 E****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L			°C			
100 101 001	FE 07 E	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	7 8	3	230	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 07 E/V****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L			°C			
100 101 008	FE 07 E/V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7 8	3	230	210 x 235 x 100	0,38	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l

**FE 44 E****Electric fryer 2x 5 l****Friteuse électrique 2x 5 l****Электрофритюрница 2x 5 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L			°C			
100 103 001	FE 44 E	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11,5	4,2	230	130 x 235 x 100	0,42	10kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N

**FE 74 E****Electric fryer 5 + 8 l****Friteuse électrique 5 + 8 l****Электрофритюрница 5 + 8 l**

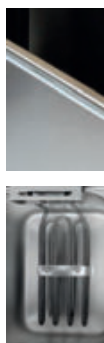
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических 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			
100 104 001	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	0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 + 8 l	230/1N

**FE 77 E****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L		°C			
100 105 001	FE 77 E	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	13,5 15	6	230	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l 2x 230/1N

**FE 77 E/V****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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			
100 105 005	FE 77 E/V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	12 14	6	210 x 235 x 100	0,38	SECURE DRAIN TAP	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l 230/1N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Main differences between standard and comfort line

Fryers F

Fryers FE



- Weaker sides
- Thermoplastic

- 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

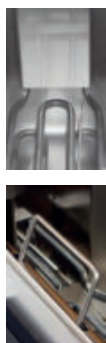
- GN bin handles for easier take out of the bin



- PVC feeder cable

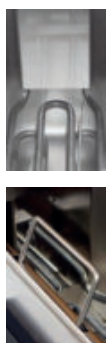
- Silicone feeder with anti splash system



**FE 04****Electric fryer 5 l****Friteuse électrique 5 l****Электрофритюрница 5 l**

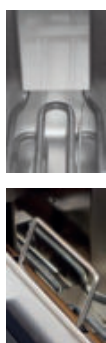
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 100 100	FE 04	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,6 6,1	2,1	230	130 x 235 x 100	0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 04 S****Electric fryer 5 l****Friteuse électrique 5 l****Электрофритюрница 5 l**

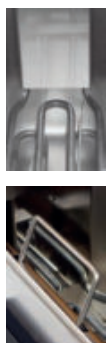
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 100 500	FE 04 S	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,7 6,2	3	230	130 x 235 x 100	0,6	6kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 07****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L			°C			
100 101 000	FE 07	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	230	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 07 S****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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			
100 101 010	FE 07 S	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3,4	210 x 235 x 100	0,43	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 07 T**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	9kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	400/3N
100 101 500	FE 07 T	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	9,4 10,4	6	400	210 x 235 x 100	0,75			50-190			

**FE 07 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
100 101 007	FE 07 V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,9 8,9	3	230	210 x 235 x 100	0,38				50-190			

**FE 07 VT**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

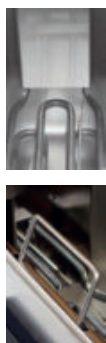
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	9kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	400/3N
100 101 505	FE 07 VT	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	9,9 10,9	6	400	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 08**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

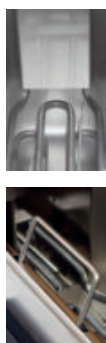
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
100 138 008	FE 08	248 x 517 x 370 262 x 642 x 464	8,7 9,7	3,4	230	150 x 320 x 120	0,43			50-190			

**FE 08 V****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрница 8л**

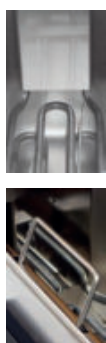
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
111 090 265	FE 08 V	248 x 546 x 370 262 x 642 x 464	10 12	3,4	230	150 x 320 x 120	0,43					50-190			

**FE 10 T****Electric fryer 11 l****Friteuse électrique 11 l****Электрофритюрница 11 л**

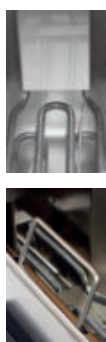
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11 l	400/3N
100 102 000	FE 10 T	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,2 13,7	8,1	400	300 x 240 x 120	0,74					50-190			

**FE 10 TD****Electric fryer 11 l****Friteuse électrique 11 l****Электрофритюрница 11 л**

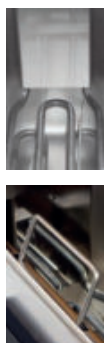
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11 l	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 2x 5 l****Friteuse électrique 2x 5 l****Электрофритюрница 2x 5 л**

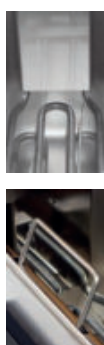
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	FISH	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N
100 103 000	FE 44	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11	4,2	230	130 x 235 x 100	0,42			50-190			

**FE 44 S****Electric fryer 2x 5 l****Friteuse électrique 2x 5 l****Электрофритюрница 2x 5 l**

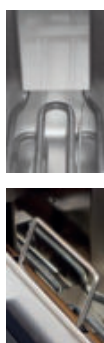
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 103 500	FE 44 S	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	11 12	6	230	130 x 235 x 100	0,6	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N

**FE 74****Electric fryer 5 + 8 l****Friteuse électrique 5 + 8 l****Электрофритюрница 5 + 8 l**

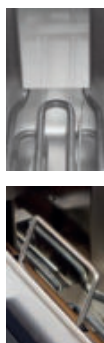
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 104 000	FE 74	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	11 12,5	5,1	230	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100	0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 + 8 l	2x 230/1N

**FE 77****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

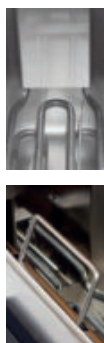
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 105 000	FE 77	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	12 13,5	6	230	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N

**FE 77 S****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

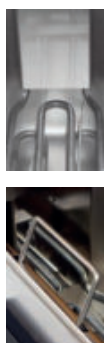
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L			°C			
100 101 012	FE 77 S	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6,8	230	210 x 235 x 100	0,43	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

**FE 77 T****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

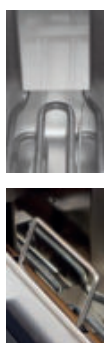
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	18kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 400/3N
100 105 500	FE 77 T	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	16,1 17,6	12	400	210 x 235 x 100	0,75			50-190			

**FE 77 V****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

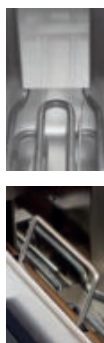
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
100 105 010	FE 77 V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	14,1 16,1	6	230	210 x 235 x 100	0,38				50-190			

**FE 77 VT****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

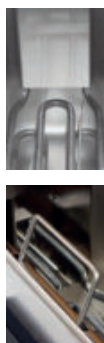
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	18kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 400/3N
100 105 015	FE 77 VT	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	18,9 20,9	12	400	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 88****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

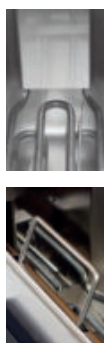
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
100 101 015	FE 88	460 x 517 x 370 472 x 642 x 464	16,4 18,4	6,8	230	151 x 320 x 120	0,43			50-190			

**FE 88 V****Electric fryer 2x 8 l****Friteuse électrique 2x 8 l****Электрофритюрница 2x 8 l**

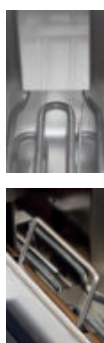
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
111 090 258	FE 88 V	460 x 546 x 370 472 x 642 x 464	19 21	6,8	230	152 x 320 x 120	0,43					50-190			

**FE 1010 T****Electric fryer 2x 11 l****Friteuse électrique 2x 11 l****Электрофритюрница 2x 11 l**

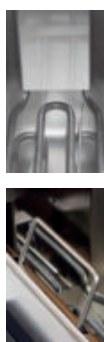
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	20kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 11 l	2x 400/3N
100 106 000	FE 1010 T	720 x 420 x 300 750 x 450 x 350	23,4 25,4	16,2	400	300 x 240 x 120	0,74					50-190			

**FE 1010 TD****Electric fryer 2x 11 l****Friteuse électrique 2x 11 l****Электрофритюрница 2x 11 l**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (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	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	20kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 11 l	400/3N
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 l**

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	FISH	15kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	16 l	400/3N
100 120 000	FE 30 T	540 x 450 x 370 575 x 515 x 440	15,8 17,8	9	400	455 x 245 x 80	0,56					50-190			

**FE 60 T**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L	SECURE DRAIN TAP	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 l	400/3N
100 125 000	FE 60 T	670 x 650 x 370 700 x 685 x 440	25 27,5	15	400	570 x 440 x 80		0,5				50-190			

**FE 60 T/P**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) 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	V	Basket		kW/L	DRAIN TANK	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 l	400/3N
100 125 005	FE 60 T/P	670 x 650 x 900 700 x 685 x 930	35 49,4	15	400	570 x 440 x 80		0,5				50-190			





Baskets for FE 30
Paniers pour 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
- Inox 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	OP 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2
150 125 000	OP 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
150120200A	DP 60	3 3,3
150120100A	DL 60	3 3,3

**IL 1****Lamp with resistance****Radiant supérieur à rayons infrarouges****Нагреватель**

- Stainless steel resistance
- Radiant supérieur à rayons infrarouges
- Спираль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		STAINLESS	230/1N
102 510 100	IL 1	270 x 300 x 500 435 x 470 x 230	3 4	0,5	230			

**UH 12****Fry dump basin****Bac de salage****Емкость для аппарата для картофеля фри**

- Capacity GN 1/2 – 150
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304 GN 1/2 – 150
- Емкость GN 1/2 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Châssis en acier inox
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобства выдачи

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 30-90	230/1N
102 500 600	UH 12	270 x 330 x 220 450 x 310 x 330	5,3 6,3	0,35	230			

**UHL 11****Fry dump with upper heat****Chauffe aliments****Подогреватель для картофеля фри с верхним нагревом**

- Capacity GN 1/1 – 65
- Version à poser plan GN 1/1 – 65
- Емкость GN 1/1 – 65
- Stainless steel resistance
- Élément chauffant infrarouge au-dessus du plateau
- Спираль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		STAINLESS	230/1N
102 510 000	UHL 11	330 x 550 x 380 575 x 450 x 330	5,4 7	0,5	230			

**BMV 1115 + IL3****Fry dump with ceramic lamp****Bac de salage avec radiant supérieur****Подогреватель для картофеля фри с керамической лампой**

- Capacity GN 1/1 – 150
- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Емкость GN 1/1 – 150
- Infrared lamp with independent regulation
- Radiant supérieur à rayons infrarouges, commande indépendante
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобной выдачи

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		CERAMIC	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	230/1N
100 500 513	BMV 1115 + IL3	330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482	12,3 13,8	1,2	230					

Gas fryers

Friteuses à gaz

Газовые фритюрницы



Pressed tank with a large „cold zone“ to collect food residuals. The well is easy to clean due to the absence of any pipes and external stainless steel burners with vertical optimized flame distribution with pilot burner and piezoelectric ignition.. The top with rounded edges integrates slightly inclined to favour oil draining. Fryer is equipped with the safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with the thermocouple.

La cuve pressée avec une grande „zone froide“ pour recueillir les résidus alimentaires. Le puits est facile à nettoyer du fait de l'absence de toute tuyauterie et de brûleurs externes en acier inoxydable avec répartition verticale optimisée de la flamme avec veilleuse et allumage piézoélectrique. Le dessus aux bords arrondis s'intègre légèrement incliné pour favoriser la vidange d'huile. La friteuse est équipée du thermostat de sécurité avec un redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Прессованный резервуар с большой «холодной зоной» для сбора остатков пищи; легок в очистке благодаря отсутствию каких-либо труб и проводов. Внешние горелки сделаны из нержавеющей стали с оптимизированным вертикальным распределением пламени с пилотной горелкой и пьезоэлектрическим зажиганием. Резервуар с закругленными краями, наклонными к дренажному сливу для облегчения стекания масла. Безопасность обеспечивается термопарой, поддерживаемой пламенем пилотной горелки и предохранительным термостатом с ручным перезапуском.



FE 30 GL

Gas fryer 12 l
Friteuse à gaz 12 l
Газовые фритюрницы 12 l

- Cold zone
 - High power to volume ratio
 - Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
 - Capacity 8 l of oil
- Zone froide
 - Haut rapport puissance/volume d'huile
 - Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
 - Capacité 8 l d'huile
- Холодная зона
 - Высокое соотношение мощности и объема
 - По опции 1 большая (стандарт) или 2 средние корзины на ванну
 - Содержание 8 л масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L				°C			
116 090 479	FE 30 EL	330 x 600 x 480 410 x 645 x 530	21,7 25	8	210 x 235 x 100		1	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	PIEZO	8 l	GAS



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Benchtop pasta cookers

Cuiseur à pâtes électriques

Настольные макаронovarки



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 aisé. Thermostat de sécurité 130 °C.

Нагревательный элемент изготовлен из сплава Incoloy 820, что обеспечивает устойчивость к высоким концентрациям соли. Штампованная ванна 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 термостат с температурой до 130 °C.

**VT 07 E**
Electric pasta cooker
Cuiseur de pâtes électriques
Электрическая макаронварка

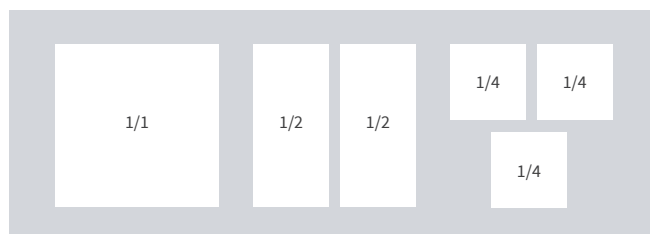
- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели 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	INCOLOY	8 l	°C	230/1N
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			30-110	

**VT 07 E/V**
Electric pasta cooker with front drain off tap
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Макаронварка со сливным краном

- 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)
- Нагреватели 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	SECURE DRAIN TAP	INCOLOY	8 l	°C	230/1N
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			30-110		


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT


Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	- max 3 pcs
408 001 110	Basket 1/4 GN	100 x 138 x 135	0,3 0,5	
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	

Hot cupboards

Chauffe – assiettes

Нагреватели тарелок



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 assiettes
Нагреватель тарелок

- Capacity 30 plates Ø 350 mm
- 30 assiettes de Ø 350 mm
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Choice of left or right door opening
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V			
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 640	20 21,5	0,4	230		30	30-90 230/1N

**OTS 48**
Hot cupboard
Chauffe assiettes
Нагреватель тарелок

- Capacity 60 plates Ø 350 mm
- 60 assiettes de Ø 350 mm
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Choice of left or right door opening
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V			
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 940	25,6 27,6	0,75	230		60	30-90 230/1N

**OTS 78**
Hot cupboard
Chauffe assiettes
Нагреватель тарелок

- Capacity 120 plates Ø 350 mm
- 120 assiettes de Ø 350 mm
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Choice of left or right door opening
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V			
102 550 780	OTS 78	800 x 460 x 870 860 x 541 x 940	42,3 49,3	1,5	230		120	30-90 230/1N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Hot dog machines

Hot dog

Аппараты для хот-догов



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****Hot dog machine - 1 spike****Hot Dog avec 1 plot****Аппарат для хот догов – 1 шип**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- 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	V	°C 100	230/1N
102 000 100	HD 01	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2 2,3	0,1	230		

**HD 02****Hot dog machine - 2 spikes****Hot Dog avec 2 plot****Аппарат для хот догов – 2 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- 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	V	°C 100	230/1N
102 000 500	HD 02	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2,3 2,6	0,1	230		

**HD 03****Hot dog machine - 3 spikes****Hot Dog avec 3 plot****Аппарат для хот догов – 3 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- 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	V	°C 100	230/1N
102 001 000	HD 03	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	3,6 3,9	0,1	230		

**HD 04****Hot dog machine - 4 spikes****Hot Dog avec 4 plots****Аппарат для хот догов – 4 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- 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	V	°C 100	230/1N
102 001 400	HD 04	260 x 300 x 290 295 x 340 x 350	4,5 5,1	0,1	230		

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**HD N**
Hot dog container with divider
Chauffe saucisses avec séparateur
Подогреватель для хот догов

- Divider inside container
- Grille de séparation inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 002 000	HD N	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	6,7 7,6	1	230		

**HD N / K**
Hot dog container with basket
Chauffe saucisses avec panier
Подогреватель хот догов с корзинкой

- Basket inside container
- Panier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 30-90	⚡ 230/1N
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
Chauffe saucisses 3 plots avec séparateur
Аппарат для хот догов – 3 шипа/ контейнер

- Divider inside container
- Grille de séparation inox
- Разделитель внутри колбы



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 100		°C 30-90	⚡ 230/1N
102 001 500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1	230				

**HD 03 N/K**
Hot dog machine with 3 spikes/ container
Chauffe saucisses 3 plots avec panier
Аппарат для хот догов – 3 шипа/ контейнер

- Basket inside container
- Panier inox
- Корзина внутри колбы



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 100		°C 30-90	⚡ 230/1N
102 001 501	HD 03 N/K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1	230				

**HD 04 N**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine with 4 spikes/ container
Hot Dog avec 4 plot/ manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/ контейнер

- 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	V	°C 100	°C 30-90	230/1N
102 001 600	HD 04 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10,5 11,5	1,1	230			

**HD 04 N/K**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

Hot dog machine with 4 spikes/ container
Hot Dog avec 4 plot/ manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/ контейнер

- 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	V	°C 100	°C 30-90	230/1N
102 001 650	HD 04 N/K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	11,1 12,1	1,1	230			

**Glass bowl**

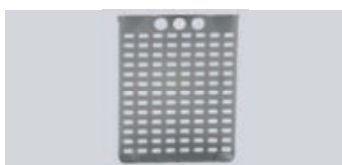
Glass bowl
Manchon en verre
Стеклянная колба

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
Séparateur 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
452 005 400	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.

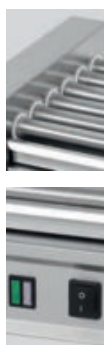
Chauffage par résistance blindée incorporées dans les rouleaux en acier inoxydable. Moteur haut performance. Contrôle de la température

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

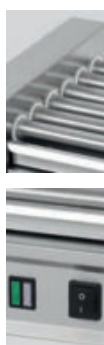
- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		 2,5x/min.	 80-300	 230/1N
101 600 500	CW 6	460 x 270 x 200 500 x 355 x 320	9 10	1,35	230				

**CW 8**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		 2,5x/min.	 80-300	 230/1N
101 600 530	CW 8	460 x 350 x 200 510 x 400 x 250	11,5 12,5	1,8	230				

**CW 8/44**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубки 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		 2,5x/min.	 80-300	 230/1N
101 600 532	CW 8/44	540 x 350 x 200 600 x 400 x 250	12,5 13,5	2,1				

**CW 10/44**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубки 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		 2,5x/min.	 80-300	 230/1N
101 600 535	CW 10/44	540 x 430 x 200 600 x 500 x 230	14 15	2,25				

Sausage/vegetables steamers

Chauffe- 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).

Simple ou double 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	V	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 100	WE 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,1 7,1	1	230		

**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	V	DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 105	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1	230			

**WE 11****Sausage/ vegetables steamer****Chauffe saucisses****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2x GN 1/2 – 150
- Cuve 2x GN 1/2 – 150
- Емкость 2x GN 1/2 – 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11,5	2	230		

**WEV 11****Sausage/ vegetables steamer/ tap****Chauffe saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2x GN 1/2 – 150
- Cuve 2x GN 1/2 – 150
- Емкость 2x GN 1/2 – 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 501	WEV 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11,5 12	2	230			

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, blidnées, 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 Ø 350 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Рабочая поверхность из чугуна Ø 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Ø	°C	⚡
101 600 540	CRE 135	380 x 380 x 190 435 x 420 x 250	16 17	2,4	230	35 cm	50-270	230/1N

**CRE 235**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 cast-iron plate Ø 350 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- 2 рабочие поверхности из чугуна Ø 350 мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Ø	°C	⚡
101 600 541	CRE 235	760 x 380 x 190 810 x 430 x 240	30 31,4	4,8	400	35 cm	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.

Chauffage 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 support fixes ou – M réglage à 4 niveaux par une poignée. Appareil est conçu pour la finition des repas, gratiner, dorer 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, gratinирования, 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	V		INCOLOY	230/1N
101 500 100	SE 40 S	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17 18,8	2,2	230			

**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	V		INCOLOY	400/3N
101 500 500	SE 70 S	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,3 25,3	4,4	400			

**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		INCOLOY	230/1N
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
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- 4 установленных положения решетки
- Smooth and comfortable adjustment
- Ajustement facile et confortable
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	INCOLOY	230/1N
101 500 150	SE 40 M	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17,9 19,7	2,2	230		

**SE 70 M****Salamander****Salamandre****Гриль - саламандра**

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions préréglées 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	V		
101 500 550	SE 70 M	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,7 27,7	4,4	400		 

**SE 70 M / 230 V****Salamander****Salamandre****Гриль - саламандра**

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions préréglées 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, option of grid or toast holders, choice of 1 or 2-deck models.

Chauffage 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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**TO 920 GH****Quartz tube toaster****Toaster à quartz****Тостер**

- Grid + 2 holders
- Capacity of 2 sandwiches
- Grille + 2 pinces
- 2 sandwiches
- Решетка + 2 держателя
- Вместимость- 2 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	TIMER	QUARTZ	230/1N
101 600 552	TO 920 GH	348 x 274 x 288 395 x 355 x 320	7,4 8,2	1,6	230			

**TO 930 GH****Quartz tube toaster****Toaster à quartz****Тостер**

- Grid + 3 holders
- Capacity of 3 sandwiches
- Grille + 3 pinces
- 3 sandwiches
- Решетка + 3 держателя
- Вместимость- 3 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	TIMER	QUARTZ	230/1N
101 600 562	TO 930 GH	453 x 274 x 288 500 x 355 x 320	8,8 9,8	2	230			

**TO 940 GH****Quartz tube toaster****Toaster à quartz****Тостер**

- 2 grids + 4 holders
- Capacity of 4 sandwiches
- 2 grilles + 4 pinces
- 4 sandwiches
- 2 решетки + 4 держателя
- Вместимость- 4 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	TIMER	QUARTZ	230/1N
101 600 572	TO 940 GH	375 x 274 x 403 395 x 355 x 440	9,8 10,8	2,4	230			

**TO 960 GH****Quartz tube toaster****Toaster à quartz****Тостер**

- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- 2 grilles + 6 pinces
- 6 sandwiches
- 2 решетки + 6 держателя
- Вместимость- 6 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	TIMER	QUARTZ	230/1N
101 600 582	TO 960 GH	452 x 274 x 403 500 x 355 x 440	11,7 12,8	3	230			

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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

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	V
105 501 510	VEC 510	500 x 350 x 270 550 x 400 x 300	8,7 9,4	0,4	230

°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	V
105 501 810	VEC 810	800 x 350 x 270 850 x 400 x 300	14 15,4	0,7	230

°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	V
105 501 520	VEC 520	500 x 350 x 410 550 x 430 x 300	11,6 12,9	0,4	230

°C
30-60

⚡
230/1N

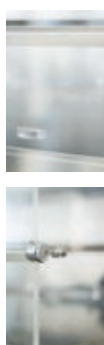
**VEC 820**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
Витрина для выпечки с подогревом

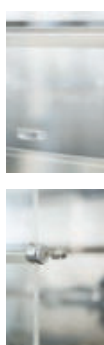
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
105 501 820	VEC 820	800 x 350 x 410 850 x 430 x 300	17 18,6	0,7	230

°C
30-60

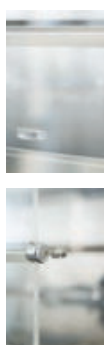
⚡
230/1N

**VEN 510****Neutral pastry display case****Vitrine neutre****Витрина для выпечки**

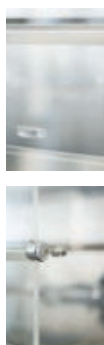
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 510	VEN 510	500 x 350 x 200 550 x 400 x 300	4,7 5,8

**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

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические мармиты



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintainance. 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.

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

REDFOX Bain marie

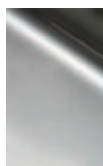
Bain maries and neutral units

264



**BM 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

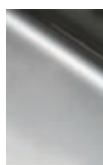
- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Cuve simple à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 100	BM 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5	230			

**BM 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 2/1 – 150
- Cuve double à poser 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	V		°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 000	BM 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	18,7 20,2	3	230			

**BMV 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Cuve simple à poser 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	V		SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 500	BMV 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5	230				

**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
- Cuve double à poser 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



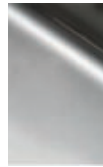
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 500	BMV 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	19 20,5	3	230				

**BM 1120**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For 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 оподставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 200	BM 1120	390 x 600 x 300 440 x 700 x 330	15,6 17,1	1,5	230			

**BMV 1120**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 200
- Front drain off tap

- 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
- Передний сливной кран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 600	BMV 1120	390 x 600 x 300 440 x 700 x 330	14,3 15,8	1,5	230				

**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
- Front drain off tap

- 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
- Передний сливной кран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 600	BMV 2120	800 x 600 x 300 850 x 650 x 350	22 33	3	230				

**PO 40**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые 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**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

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**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые 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**
Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

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



4,5 l

**BM 01 D**
Bain marie 1 pot - dry
Bain marie 1 bac - sec
Мармит сухой - 1 емкость

- 1 stainless steel pot, volume 4,5 litres

- 1 bac, volume 4,5 litres

- 1 кастрюля 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



4,5 l

**BM 01 W**
Bain marie 1 pot - wet
Bain marie 1 bac - humide
Мармит водяной - 1 емкость

- 1 stainless steel pot, volume 4,5 litres

- 1 bac, volume 4,5 litres

- 1 кастрюля 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



2x

4,5 l

**BM 02 D**
Bain marie 2 pots - dry
Bain marie 2 bacs - sec
Мармит сухой - 2 емкости

- 2 stainless steel pots, volume 4,5 litres each

- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque

- 2 кастрюли 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



2x

4,5 l

**BM 02 W**
Bain marie 2 pots - wet
Bain marie 2 bacs - humide
Мармит водяной - 2 емкости

- 2 stainless steel pots, volume 4,5 litres each

- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque

- 2 кастрюли 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



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**BM 04 D**
Bain marie 4 pots - dry
Bain marie 4 bacs - sec
Мармит сухой - 4 емкости

- 4 stainless steel pots, 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 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 4 bacs, 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 stainless steel pots, 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 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 6 bacs, 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





Free-standing electric and gas ranges

Fourneaux électriques ou au gaz

Отдельно стоящие электрические и газовые плиты



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

Electric bratt pans	272
Gas boiling top	273

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**SPF 50 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne dans 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	V		MOUNTABLE	30x30 cm	2,5 kW	2,5 kW	400V
117 260 482	SPF 50 E	500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065	53,6 60	6	400						

**SPF 80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne dans 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	V		MOUNTABLE	30x30 cm	2,5 kW	2,5 kW	400V
117 260 475	SPF 80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12	400						

**SPF 80 G****Gas stove with 4 burners
Fourneaux avec 4 feux vifs
Газовая плита/ 4 горелки**

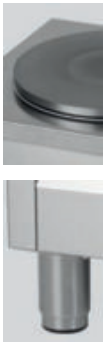
- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Brûleurs en fonte
- Grille supérieure en fonte
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	MOUNTABLE	4 kW	7 kW	7 kW	GAS
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 with 6 burners
Fourneaux avec 6 feux 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
- Brûleurs en fonte
- Grille supérieure en fonte
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	MOUNTABLE	4 kW	7 kW	7 kW	GAS
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 hob
Réchaude bas électrique
Плита - табурет**

- Diameter 400 mm
- Power control is enabled by 4-position regulation switch knob
- Diamètre 400 mm
- La commande de puissance est activée par le bouton de l'interrupteur de régulation à 4 positions
- Диаметр 400 мм
- Регулирование мощности с помощью 4 позиционной ручки переключателя

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	Ø 40 cm	5 400V
100 160 400	ST 40 E	568 x 568 x 570 630 x 630 x 650	66,3 78,5	5	400			



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

Accessories

Accessoires

Аксессуары



Accessories

Wash Hand Basins	276
Shelves	278

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories

**KOB 1****Mixer tap****Mitigeur****Смесительный кран**

- mounting with three screws, mounting plate or screws with M10 nuts
- hot and cold water mixer
- connection pipe l = 500 mm
- supply hose l = 600 mm
- 1/2 „male and female ends
- dimensions: A = 200 mm, B = 150 mm
- montage à trois vis, plaque de montage ou vis avec écrous M10
- mélangeur eau chaude et froide
- tuyau de raccordement l = 500 mm
- tuyau d'alimentation l = 600 mm
- embouts mâle et femelle 1/2 „
- dimensions: A = 200 mm, B = 150 mm
- montage met drie schroeven, montageplaat of schroeven met M10 moeren
- mixer voor warm en koud water
- aansluitleiding l = 500 mm
- toevoerslang l = 600 mm
- 1/2 „mannelijke en vrouwelijke uiteinden
- afmetingen: A = 200 mm, B = 150 mm

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 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
108 000 090	UM 01	400 x 295 x 200 -	2,7 4

**UM 10****Wash hand basin with brackets****Lave - mains mural****Умывальная раковин**

- 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****Wash hand basin with brackets + mixer tap****Lave - mains mural + mitigeur****Умывальная раковина + Смесительный кран**

- 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****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	400 x 295 x 290 435 x 470 x 230	6,5 7,5

**Overflow pipe****Overflow tube****Le tube de trop-plein****Переливной патрубок**

Index / code	Model	kg netto kg brutto
409 085 301	Overflow pipe	2

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Snack

Bains marie

Free-standing

Accessories



Shelves

Etagères en acier inoxydable

Полка из нержавеющей стали

- Stainless steel 18/8
- Acier inoxydable 18/8
- Нержавеющая сталь 18/8
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- 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
- Acier inoxydable 18/8
- Нержавеющая сталь 18/8
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
154 001 829	PNK 82/95	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,1 5,4	Kořenky 5x GN 1/9
154 001 029	PNK 102/96	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	7 7,3	Kořenky 6x GN 1/9
154 001 229	PNK 122/97	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	7,1 7,4	Kořenky 7x GN 1/9
154 000 826	PNK 82/64	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,6 5,9	Kořenky 4x GN 1/6
154 001 026	PNK 102/65	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	6,9 7,2	Kořenky 5x GN 1/6

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
154 001 226	PNK 122/66	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	8,2 8,5	Kořenky 6x GN 1/6
154 001 834	PNK 83/44	800 x 300 x 100 810 x 310 x 110	7,4 7,7	Kořenky 4x GN 1/4
154 001 034	PNK 103/45	1000 x 300 x 100 1010 x 310 x 110	9,1 9,4	Kořenky 5x GN 1/4
154 001 234	PNK 123/46	1200 x 300 x 100 1210 x 310 x 110	10,7 11	Kořenky 6x GN 1/4



Spice boxes
Bacs à épices
Контейнер для специй

- Stainless steel AISI 304
- Acier inoxydable 18/8
- Нержавеющая сталь 18/8
- Épaisseur 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 100 118 x 186 x 110	0,3 0,4
154 001 016	PNK 1/6	162 x 176 x 100 172 x 186 x 110	0,5 0,6
154 001 014	PNK 1/4	162 x 265 x 100 172 x 265 x 110	0,6 0,7



Wall brackets for PN
Support mural pour PN
Кронштейны настенные для PN

- Stainless steel 18/8
- Acier inoxydable 18/8
- Нержавеющая сталь 18/8
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- 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





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



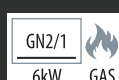
Layout of electric plates



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



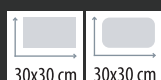
Nozzles for both types of gas



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



Comes unassembled



Temperature regulation of spikes



Volume of liquid



GN size inserts



Plate dimensions



Plate dimensions

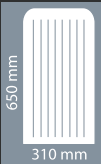


Plate dimensions

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



CONTACT

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