



CATALOGUE 2019

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

www.rmgastro.com

2019

RM GASTRO TERMÉKKATALÓGUS 2019

Forgalmazó:


VENDI HUNGÁRIA Kft.

www.vendi.hu

1106 Budapest, Tündérfürt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — tervezes@vendi.hu
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — info@vendi.hu



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



Charles Bridge • Prague

Our brands

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

Small Country Filled with Great Stories

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

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

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

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

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

RM

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

REDFOX

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

The history of the company

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

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

RM Gastro today

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

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

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





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

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

We have been on the market since 1994 and we rely on a wide range of experiences not only from our domestic market in the Czech Republic and Europe, but also from countries in continents such as Asia or Africa. RM is a brand that has found its customers all over the world. We sincerely wish and hope that you too will become one of those who become loyal to the RM brand and will appreciate its quality.

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

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





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.

Content / Sommaire / Содержание

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



Snack cooking line REDFOX 600

La gamme snack REDFOX 600

Линия REDFOX 600



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

La vaste gamme d'appareils snacks est destinée pour les petites unités opérationnelles, soit dans les restaurants avec une capacité prévue jusqu'à 100 repas par jour. Notre objectif était de développer un appareil qui allie haute qualité et un prix attractif. Les différents modules peuvent être montés sur les bases de largeurs variables en fonction du modèle choisi. Les solutions techniques disponibles offrent un large assortiment de bases et 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 | 18 |
| Gas cooking ranges | 21 |
| Electric cooking ranges with oven | 27 |
| Gas cooking ranges with oven | 30 |
| Electric griddle plates | 35 |
| Gas griddle plates | 39 |
| Gas lava stone grills | 43 |
| Electric water grill | 45 |
| Multifunction fry top | 45 |
| Electric fryers | 46 |
| Electric pasta cookers | 51 |
| Electric bain maries | 53 |
| Work tops | 55 |
| Neutral cabinets | 58 |

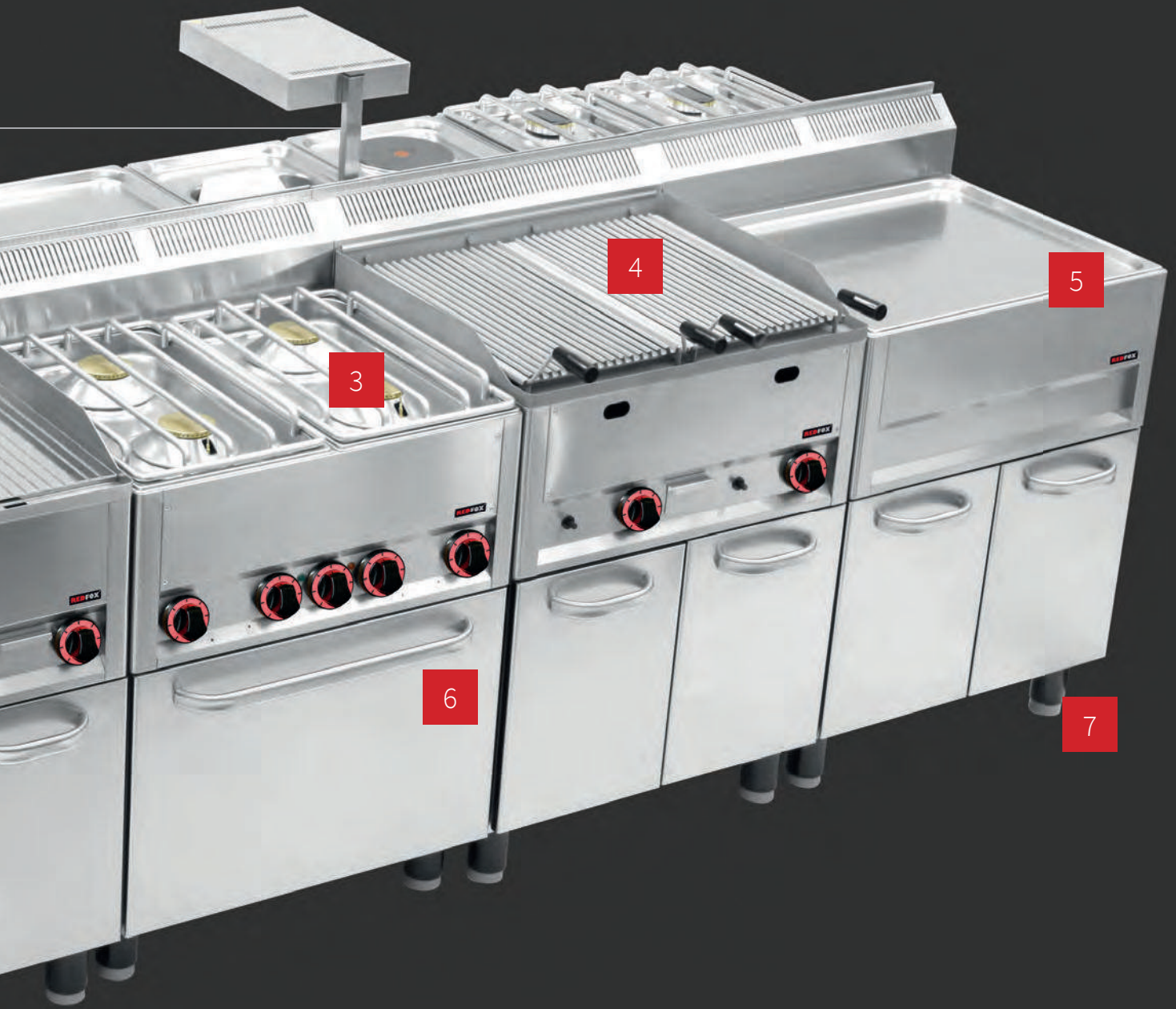
Snack cooking line REDFOX 600

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





3

4

5

6

7



8



9

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneaux électriques

Электрические плиты



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

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

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

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

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

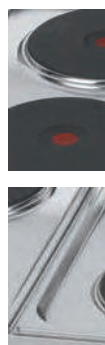
- Оборудовано высококачественными конфорками с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Регулировка мощности производится переключателем с 6-ю позициями

**SP 30 EL****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

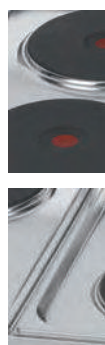
| | | |
|--------------|------------|--------------------|
| °C 50-400 | Ø 18 cm | 1,5 1,5 230V |
|--------------|------------|--------------------|

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

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

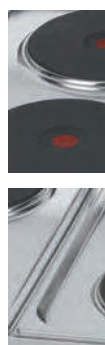
| | | |
|--------------|------------|----------------|
| °C 50-400 | Ø 18 cm | 2 2 400V |
|--------------|------------|----------------|

**SP 60 ELS****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

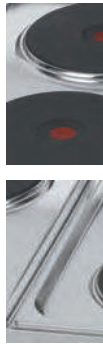
| | | |
|--------------|------------|----------------|
| °C 50-400 | Ø 18 cm | 2 2 400V |
|--------------|------------|----------------|

**SP 60 ELS 230V/3****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

| | | |
|--------------|------------|----------------------|
| °C 50-400 | Ø 18 cm | 2 2 230V 3N |
|--------------|------------|----------------------|

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

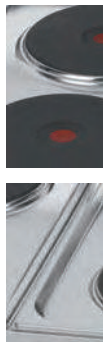
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

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

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

Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



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

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

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

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

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

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

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

Burners

GLS

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



GL

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



**SP 30 GL****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

NATURAL
LPG



REDFOX 600

RM 700

**SP 60 GL****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

NATURAL
LPG



REDFOX 700

REDFOX 900

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

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

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

NATURAL
LPG



REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

**SP 90 GL****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

NATURAL
LPG



Snack

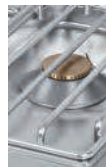
Free-standing

Accessories

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

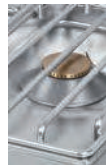
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable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

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

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

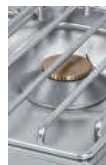
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 4 brûleurs puissant
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail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

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

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

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

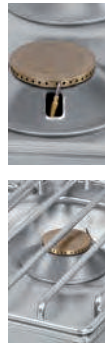
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 104 030 663 | SP 90/5 GLS | 990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540 | 44,3 54,5 | 22,5 |

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

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

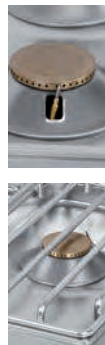
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 104 030 660 | SP 90 GLS | 990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540 | 46,2 56,4 | 27 |



**SP 30/1 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

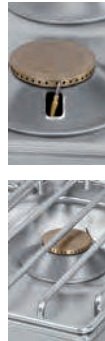
- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton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

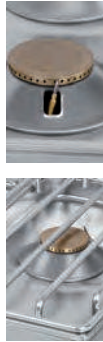
- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Центрально расположенные конфорки для высоких нагрузок
- Установка на подставку или стол
- Неразборная конструкция конфорки, латунный 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 kW 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 burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Неразборная конструкция горелки, латунный 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 kW GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|----------------|-------------------------|
| 104 030 650 | SP 60/2 GLS | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 28 41,1 | 9 | | |

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

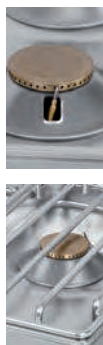
- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de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

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

**SP 90/3 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SP 93 GLS****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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



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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | °C | Ø | 2 HP | 2 HP | 2 HP | 400V |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--------|-------------|--------|-------|---------|---------|---------|------|
| 107 000 010 | SPT 60 ELS | 660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120 | 66,2 75,8 | 11,13 | 50-300 | 3,13kW 230V | 50-400 | 18 cm | 2 HP | 2 HP | 2 HP | 400V |

**SPT 60 ELS 230V/3****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | °C | Ø | 2 HP | 2 HP | 2 HP | 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 | 50-300 | 3,13kW 230V | 50-400 | 18 cm | 2 HP | 2 HP | 2 HP | 230V 3N |

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

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

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

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

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

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



SPT 90 ELS 230V/3 Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | °C 50-300 | Ø 18 cm | 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 | | | | | |



PT 90 EL Electric convection oven

Four à convection électrique

Электрическая конвекционная духовка

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °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 | | |



Gas cooking ranges with electric convection oven

Fourneau gaz

Газовые плиты с духовкой



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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | PIEZZO | 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] | | | | | | |

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | PIEZZO | 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] | | | | | | |

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | *GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | PIEZZO | 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] | | | | | | |

**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
- 4 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съёмная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | 4,5 | 4,5 | ⚡ |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|--------|------|---------|-----|-----|-----|
| 107 000 030 | SPT 60 GLS | 660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120 | 70 79,6 | 18 [G] 3,13 [E] | 50-300 | 3,13kW | 230V | LPG | 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
- 5 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съёмная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | ⚡ |
|--------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------|----------------------|--------|--------|------|---------|-----|-----|-----|-----|
| 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] | 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
- 6 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съёмная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | 4,5 | 4,5 | 4,5 | ⚡ |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|--------|------|---------|-----|-----|-----|-----|
| 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] | 50-300 | 3,13kW | 230V | LPG | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 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
- 2 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Конфорки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съёмная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | ⚡ | NATURAL | PILOT FLAME | 8 | 8 | ⚡ |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|--------|------|---------|-------------|---|---|-----|
| 107 000 035 | SPT 62 GLS | 660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120 | 70 79,6 | 16 [G] 3,13 [E] | 50-300 | 3,13kW | 230V | LPG | PILOT FLAME | 8 | 8 | 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
- 3 brûleurs puissant
- Four à convection GN 1/1
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- Конфорки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | PILOT FLAME | 8 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] | | | | | |

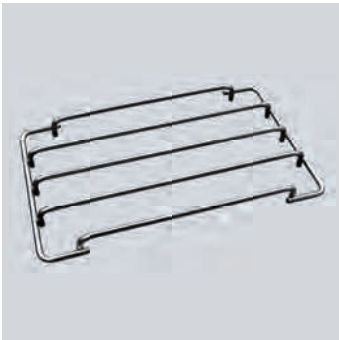


**WOK****Cooking pan holder for SP GLS****La base pour SP GLS****Вок подставка SP GLS**

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

**French 2 burner****French solid top for SP GLS****SP GLS un brûleur****Френчтоп для SP GLS**

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

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

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

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électrique

Электрическая жарочная поверхность



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

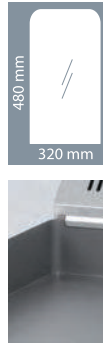
- Up to 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

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

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

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край 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, рифленные или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Большой резервуар для жира – емкость 1 литр

**FTH 30 EL**

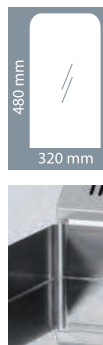
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

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

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

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

**FTCH 30 EL**

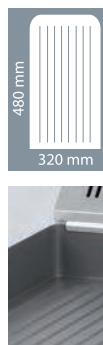
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

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

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

**FTR 30 EL**

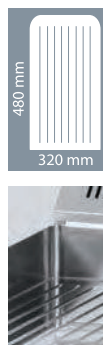
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

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

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

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

**FTFC 30 EL**

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

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

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

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

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



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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 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 | | | |

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

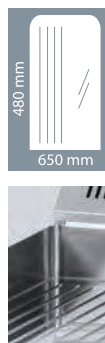
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 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 | | | | |

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

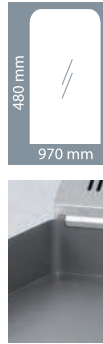
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 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 | | | |

**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 fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 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 | | | | |

**FTH 90 EL**

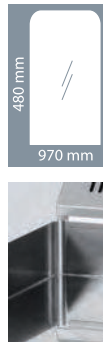
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

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

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

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

**FTCH 90 EL**

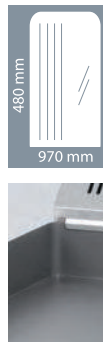
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

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

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

**FTTHR 90 EL**

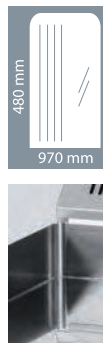
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

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

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

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

**FTTHRC 60 EL**

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

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

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

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

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



Gas griddle plates

Plaques de cuisson gaz

Газовые контактные грили



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

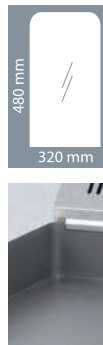
- 1, 2 or 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Connecting nozzles for both natural gas and propane
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

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

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

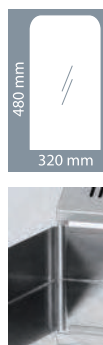
Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Возможность установки в виде настольного оборудования, на подставки без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

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

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

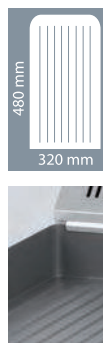
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

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

**FTCH 30 GL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированная

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

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

**FTR 30 GL**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

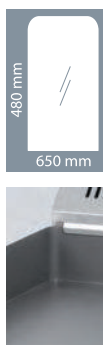
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 031 310 | FTR 30 GL | 330 x 600 x 290 395 x 705 x 482 | 25,4 28,8 | 4 |

**FTFC 30 GL**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 031 312 | FTFC 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

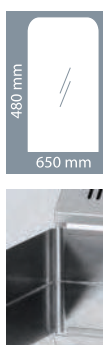
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

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



REDFOX 600

RM 700

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

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

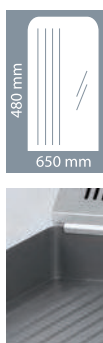
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 030 602 | FTHC 60 GL | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 47 60,1 | 8 |



REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

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

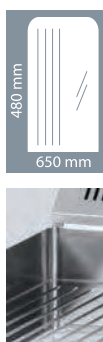
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

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



Bakery ovens

Bain marie

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

- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en fonte d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм, Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

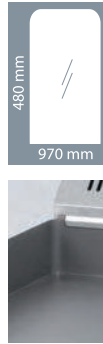
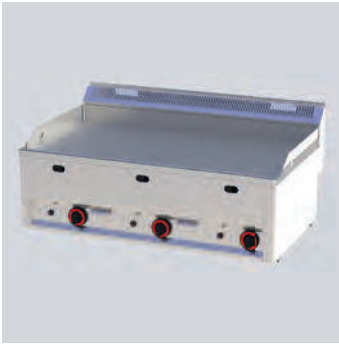
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 031 612 | FTHRC 60 GL | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 47 60,1 | 8 |



Snack

Free-standing

Accessories

**FTH 90 GL**

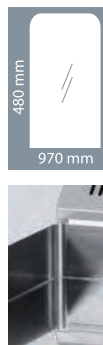
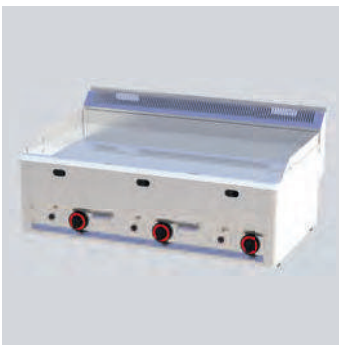
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

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

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

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

**FTHC 90 GL**

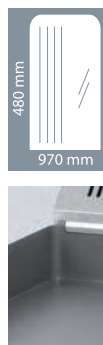
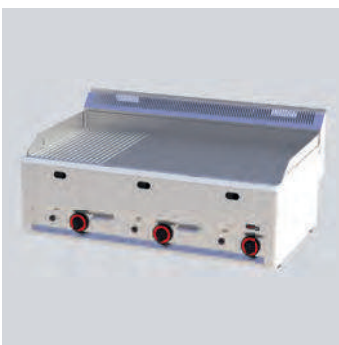
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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

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

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

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

**FTHR 90 GL**

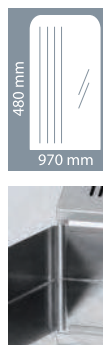
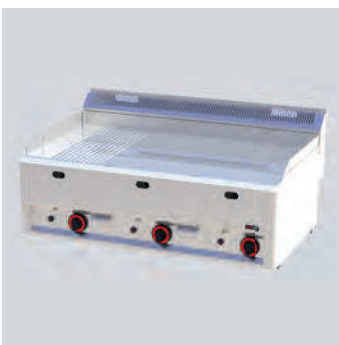
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

**FTHRC 90 GL**

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

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

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

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

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



Gas lava stone grills

Grill à pierres de lave au gaz

Газовый лавовый гриль



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

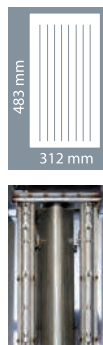
Deux positions optionnelles de la hauteur de la grille. 5 ou 10 kg de pierres de lave livrés avec chaque appareil. Choix de brûleurs moyens ou puissants en forme de „U“ pour une excellente répartition de la chaleur (démontable pour le nettoyage). Choix entre deux types de grille; pour la viande (standard)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

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

**GL 30 GL**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

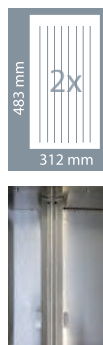
- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Однотрубная горелка, Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

**GL 30 GLS**
Lava stone grill – heavy duty burner
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

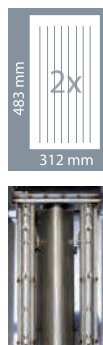
- „U” shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U – tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Горелка „U” образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

**GL 60 GL**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Однотрубная горелка, Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

**GL 60 GLS**
Lava stone grill – heavy duty burner
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- „U” shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U – tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Горелка „U” образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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





Grill grid GL Grille de GL Решетка для GL

type M

Perfect for grilling meat and greasy product

Parfait pour griller la viande

Для обработки мяса и жирных продуктов

type S

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 |
|--------------|--------|-----------------------|-----------------------|
| 153 500 150 | type M | 312 x 483 - | 2,2 2,5 |
| 153 500 100 | type S | 312 x 483 - | 2,9 3,2 |



Water grill Gril de l'eau Поверхность Жарочная

- GN 1/1-65 grease collector
- Stainless steel AISI 304 grid
- Safety lock against ejection of L-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 |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 116 130 034 | GV 30 EL | 330 x 630 x 435 395 x 705 x 482 | 13,5 15,5 | 3,3 |
| 116 130 231 | GV 30 ELT | 330 x 630 x 435 395 x 705 x 482 | 13,5 15,5 | 4,08 |



FT 30 ELMK

Multifunction fry top Multifonction plaque de cuisson

- 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

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



Electric fryers

Friteuses électrique

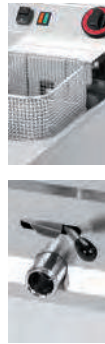
Электрофритюрницы



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

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

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

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

- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235 °C

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | Basket | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | Capacity | Voltage |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|----------|---------|
| 100 130 300 | FE 30 EL | 330 x 600 x 290 366 x 650 x 440 | 12,4 13,5 | 3 | 210 x 235 x 100 | 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 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235 °C

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | Basket | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | Capacity | Voltage |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|----------|---------|
| 100 130 310 | FE 30 ELT | 330 x 600 x 290 366 x 650 x 440 | 13,7 15,2 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

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

- 3 + 3 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- 3 + 3 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 3 + 3кВ
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235 °C

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | Basket | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | Capacity | Voltage |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|----------|---------|
| 100 130 600 | FE 60 EL | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 23,1 36,2 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 2x8 l | 230/1N |

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

- 6 + 6 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- 6 + 6 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 6 + 6кВ
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235 °C

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | Basket | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C | STAINLESS | Capacity | Voltage |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|----------|---------|
| 100 130 610 | FE 60 ELT | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 25,3 38,4 | 12 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 18kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | 50-190 | STAINLESS | 2x8 l | 400/3N |

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | °C | STAINLESS | 16l | 400/3N |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 130 620 | FE 66 ELT | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 22 35,1 | 9 | 455 x 245 x 80 | 0,56 | 15kg/h | | | 50-190 | | 16l | 400/3N |

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | °C | STAINLESS | 16l | 400/3N |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 130 621 | FE 66/2 ELT | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 22 35,1 | 9 | 210 x 235 x 100 | 0,56 | 15kg/h | | | 50-190 | | 16l | 400/3N |

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | °C | STAINLESS | 16l | 400/3N |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|------------------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 130 623 | FE 66/3 ELT | 660 x 600 x 290 710 x 725 x 540 | 22 35,1 | 9 | 130 x 235 x 100 | 0,56 | 15kg/h | | | 50-190 | | 16l | 400/3N |

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | 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 | 210 x 300 x 120 | 0,77 | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 13 l | 400/3N |

**FE 61 ELT**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 18kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 400/3N |

**FE 61/13 ELT**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрница 2x13 l

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | 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 | 210 x 300 x 120 | 0,77 | 28kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | 50-190 | STAINLESS | 2x 13 l | 400/3N |

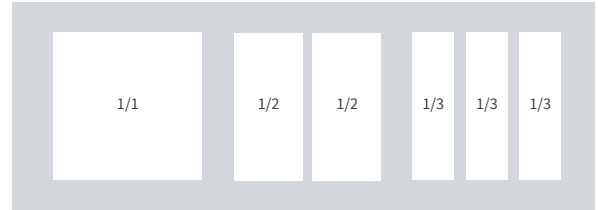


Baskets for FE Panier pour FE Корзины для FE

- 1, 2 or 3 baskets / basin

- 1, 2 ou 3 paniers / bac

- 1,2 или 2 корзины / ванна



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

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



GN 1/2
200 mm



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 |



SECURE
DRAIN TAP



30-90



CERAMIC



230/1N



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.

**VT 30 EL**
Pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Макаронварка

- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- **Baskets are not included**
- Résistance fabriqué en „Incoloy 820“
- Robinet de 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
- **Корзины не входят в стоимость**
- Выбор корзинок : 1 большая , 2 средние или 4 маленькие корзины для одной порции

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

**VT 60 EL**
Pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Макаронварка

- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- **Baskets are not included**
- Résistance fabriqué en „Incoloy 820“
- Robinet de 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
- **Корзины не входят в стоимость**
- Выбор корзинок : 1 большая , 2 средние или 4 маленькие корзины для одной порции

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


Baskets for VT
Panier pour VT
Корзины для VT

| | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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



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.

**BM 30 EL**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

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

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

**BM 60 EL**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

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

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



Work tops

Éléments neutres

Нейтральные модули



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.

**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****Нейтральный модуль**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- Option for plastic cutting board
- Planche 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****Нейтральный модуль**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- Option for plastic cutting board
- Planche 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****Elektric work top****Élément électrique de travail****Нейтральный модуль**

- For benchtop use or on a neutral cabinet
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Для настольного применения или установки на подставку
- For maintaining the temperature of plates or ingredients
- Pour maintenir la température des assiettes ou des ingrédients
- Для поддержания температуры посуды или продуктов

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

°C
30-90⚡
230/1N

**PD 30**

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

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

**PD 60**

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

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



Neutral cabinets

Soubassements

Подставки



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

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

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



Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

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



Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

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



Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

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



Neutral cabinet Soubassement neutre Подставка

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

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



Z 30

Set of drawers for PZ – 30 L Kit bloc de tiroirs pour PZ 30 L Комплект выдвижных ящиков для PZ – 30 L

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



Z 60

Set of drawers for PZ – 60 L Kit bloc de tiroirs pour PZ 60 L Комплект выдвижных ящиков для PZ – 60 L

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



Wheels

Set of wheels for PO, PD, P cabinets Un set des roulettes pour PO, PD et P soubassements Комплект колесиков для шкафчиков PO, PD, P

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



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

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



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

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



Cooking line 700

Ligne 700

Линия RM 700



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

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

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

LINE RM 700

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

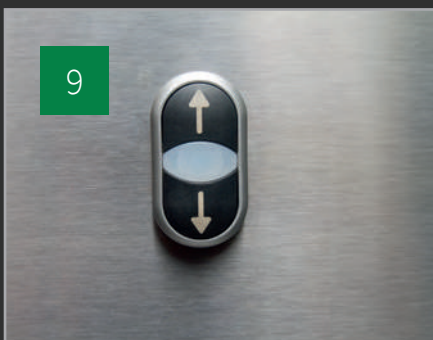


Cooking line 700

Ligne 700

Линия оборудования 700

- 1 - Top plates thickness 1,5 mm
- 2 - Extensive choice of gas/electric ranges
- 3 - All units are made of AISI 304
- 4 - Square/rounded/solid-top plates
- 5 - Ergonomic shape of front panel
- 6 - Fryers with high power/volume ratio
- 7 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances
- 8 - Supports with doors or bridge system
- 9 - Switch of automatic tilting system for bratt pans
- 10 - Boiling kettle outlet - conical shape or O-ring seal
- 11 - Double-flame professional burner made of cast iron





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Электрические плиты



PLATES WITH THERMIC PROTECTION

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

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

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

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

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

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

Plates

SPI

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



SP

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



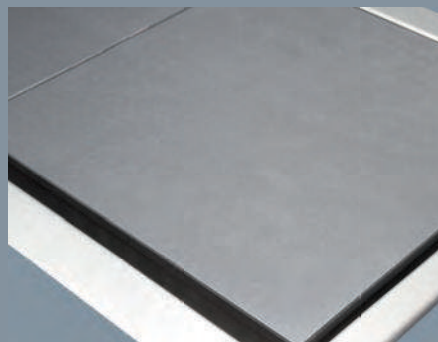
SPQ

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



SPL

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



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**SPI 704 E**

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


Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита

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

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

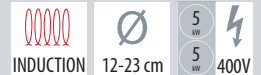
**SPI 704 ES**

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


Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита

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

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

**SPI 704 E WOK**

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


Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционная плита вок

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

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

**SPI 708 E**

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


Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита

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

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



**SPI 708 ES****Induction hob
Plaque à induction**

- Extra power induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120-230mm
- Plaque à induction double et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Индукционная плита повышенной мощности
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высочайшая скорость и эффективность работы
- Диаметр 120-230 мм

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

**SPI 740 E****Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита**

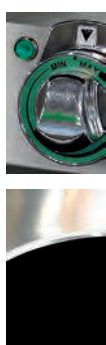
- Induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120-230mm
- Plaque à induction simple sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm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

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

**SPI 740 ES****Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита**

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

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

**SPI 740 E WOK****Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционная плита вок**

- Single EXTRA POWER WOK induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm
- Plaque wok à induction simple et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одиночная индукционная конфорка повышенной мощности WOK на подставке
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр Вок 300 мм

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



**SPI 780 E**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита

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

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

**SPI 780 ES**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционная плита

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

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



**SP 704 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

| | | | | |
|--------------|------------|-----------|-----------|------|
| °C 50-400 | Ø 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|-----------|-----------|------|

**SP 708 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

| | | | | | |
|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|------|
| °C 50-400 | Ø 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|------|

**SP 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

| | | | | | | |
|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|
| °C 50-400 | Ø 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|

**SP 740 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

| | | | | |
|--------------|------------|-----------|-----------|------|
| °C 50-400 | Ø 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|-----------|-----------|------|

**SP 780 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

**SP 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPQ 704 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPQ 708 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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



**SPQ 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 686 | SPQ 7012 E | 1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512 | 65 79 | 15,6 | 50-400 | | | | | |

**SPQ 740 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|--------|----------|--------|--------|------|
| 117 260 065 | SPQ 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 39,1 45,5 | 5,2 | 50-400 | | | | |

**SPQ 780 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

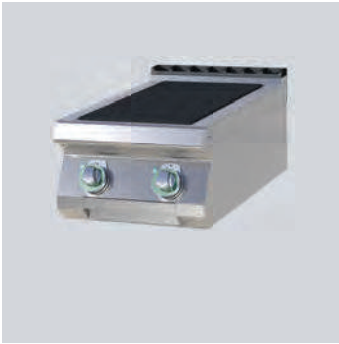
- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 067 | SPQ 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 68,2 78 | 10,4 | 50-400 | | | | | |

**SPQ 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|------------|---------------------------------------|-----------------------|------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 755 | SPQ 7120 E | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 86 103 | 15,6 | 50-400 | | | | | |

**SPL 704 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit 2 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

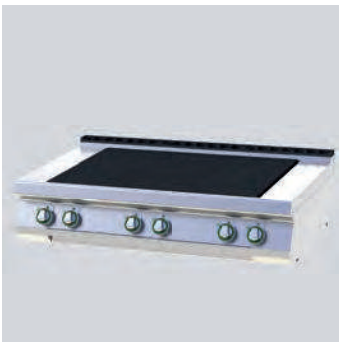
| | | | | | |
|--------------|----------|------|------|------|------|
| °C 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|----------|------|------|------|------|

**SPL 708 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

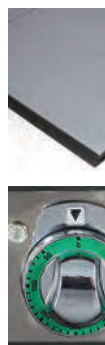
| | | | | | |
|--------------|----------|------|------|------|------|
| °C 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|----------|------|------|------|------|

**SPL 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 6 x 3 kW for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 6 x 3 кВт для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

| | | | | | |
|--------------|----------|------|------|------|------|
| °C 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|----------|------|------|------|------|

**SPL 740 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

| | | | | | |
|--------------|----------|------|------|------|------|
| °C 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|----------|------|------|------|------|

**SPL 780 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

| | | | | |
|--------|----------|------|------|------|
| °C | | 3 kW | 3 kW | |
| 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPL 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit 6 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

| | | | | | |
|--------|----------|------|------|------|------|
| °C | | 3 kW | 3 kW | 3 kW | |
| 50-400 | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



BRASS BURNER 8,5 KW

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

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

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

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

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

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

Burners / Burners / Горелки

SPS

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



SP

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



**SP 704 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit 4,5 and 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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

**SP 708 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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

**SP 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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

**SP 740 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Boiling unit 4,5 and 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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



**SP 780 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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

**SP 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW burners on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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

**SPS 704 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 708 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW burners for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4 et 3 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

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



**SPS 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 7012A G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 7012B G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 740 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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



**SPS 780 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 7120A G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**SPS 7120B G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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



**STPS 708 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

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

**STPS 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

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

**STPS 780 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

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

**STPS 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top
- Boiling plate in the middle
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + сплошная поверхность

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



**ST 708 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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

**ST 780 G****Boiling top
Fourneau
Плита**

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

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



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Электрические плиты с духовым шкафом



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

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

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

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

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

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

**SPT 780/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

| | | | | | | |
|--------|-------|--------|-------|--------|--------|------|
| °C | GN2/1 | ⚡ | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW | 400/3N | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPT 780/11 E**
Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

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

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

| | | | | | | |
|--------|--------|------|-------|--------|--------|------|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW | 230V | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPT 7120/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

| | | | | | | | |
|--------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|------|
| °C | GN2/1 | ⚡ | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW | 400/3N | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPT 7120/31 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

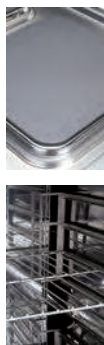
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 260 713 | SPT 7120/31 E | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 140 156 | 24,3 |

| | | | | | | | |
|--------|-------|--------|-------|--------|--------|--------|------|
| °C | GN3/1 | ⚡ | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | ⚡ |
| 50-300 | 8,7kW | 400/3N | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPQT 780/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

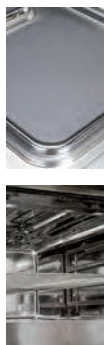
- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|------|--------|-------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 151 | SPQT 780/21 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 92 105 | 16,7 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPQT 780/11 E**
Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

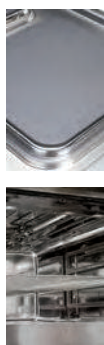
- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN1/1 | ⚡ | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|------|--------|--------|------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 152 | SPQT 780/11 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 92 105 | 13,5 | 50-300 | 3,13kW | 230V | | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPQT 7120/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|------|--------|-------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 757 | SPQT 7120/21 E | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 139 155 | 21,9 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPQT 7120/31 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN3/1 | ⚡ | 22x22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|------|--------|-------|--------|----------|--------|--------|--------|------|
| 117 260 715 | SPQT 7120/31 E | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 153 169 | 24,3 | 50-300 | 8,7kW | 400/3N | | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |

**SPLT 780/21 E****Range with static electric oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность- 4 x 3 кВт, откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

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

| | | | | | | |
|--------|--------------|---|----------|------|------|------|
| °C | GN2/1 | ⚡ | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPLT 780/11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Сплошная поверхность 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

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

| | | | | | | |
|--------|-------------|---|----------|------|------|------|
| °C | *GN1/1 | ⚡ | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | ⚡ |
| 50-300 | 3,13kW 230V | | | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPLT 7120/21 E****Range with static electric oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Boiling unit with solid-top plates 6 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность 6 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

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

| | | | | | | | |
|--------|--------------|---|----------|------|------|------|------|
| °C | GN2/1 | ⚡ | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 3 kW | ⚡ |
| 50-300 | 6,3kW 400/3N | | | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V |

Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Газовые плиты с духовым шкафом



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

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

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

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

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

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

**SPT 780/21 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------|--------------|-------------|------------|------------|-----|
| 117 260 105 | SPT 780/21 GE | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 104,8 115 | 27 [G] 6,3 [E] | 50-300 | 6,3kW 400/3N | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |

**SPT 780/21 G****Range with gas static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with solid cast-iron high-performance burners 4,5 and 3 x 7,5 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- un 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с прочными чугунными горелками высокой мощности 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Углубление против перелива
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 | GAS | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-------|-----|-------------|------------|------------|-----|
| 117 260 121 | SPT 780/21 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 111,2 121 | 33 | 6kW | GAS | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |

**SPT 780/11 GE****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit 4,5 and 3 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- un 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four à convection 4x GN 1/1
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | *GN1/1 | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|-------------|-------------|------------|------------|-----|
| 117 260 143 | SPT 780/11 GE | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 94,9 105 | 27 [G] 3,13 [E] | 50-300 | 3,13kW 230V | PILOT FLAME | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |

**SPT 7120/21 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | PILOT FLAME | 7,5 4,5 | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------|--------------|-------------|------------|------------|------------|-----|
| 117 260 447 | SPT 7120/21 GE | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 139,3 156 | 39 [G] 6,3 [E] | 50-300 | 6,3kW 400/3N | PILOT FLAME | 7,5 4,5 | 4,5 7,5 | 7,5 4,5 | GAS |

**SPT 7120/21 G****Range with gas static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 6kW | GAS | PILOT FLAME | 7,5 4,5 7,5 | 7,5 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|----|----|--------------|-----|----------------|-------------------|-------------------|-----|
| 117 260 478 | SPT 7120/21 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 150 167 | 45 | | | | | | | |

**SPT 7120/31 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

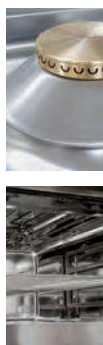
- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN3/1 8,7kW | 400/3N | PILOT FLAME | 7,5 4,5 7,5 | 7,5 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------|----------------|--------|----------------|-------------------|-------------------|-----|
| 117 260 670 | SPT 7120/31 GE | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 155 171 | 39 [G] 8,7 [E] | 50-300 | | | | | | |

**SPT 7120/31 G****Range with gas static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

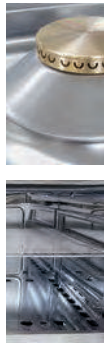
- Triple boiling unit 2 x 4,5 and 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN3/1 10,5kW | GAS | PILOT FLAME | 7,5 4,5 7,5 | 7,5 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|------|----|-----------------|-----|----------------|-------------------|-------------------|-----|
| 117 260 668 | SPT 7120/31 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 166 182 | 49,5 | | | | | | | |

**SPST 780/21 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

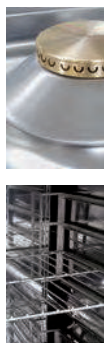
- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laitun SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 6,3kW | 400/3N | PILOT FLAME | 4 8,5 | 8,5 8,5 | GAS |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------|----------------|--------|----------------|----------|------------|-----|
| 117 260 124 | SPST 780/21 GE | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 100,2 110 | 29,5 [G] 6,3 [E] | 50-300 | | | | | | |

**SPST 780/21 G****Range with gas static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

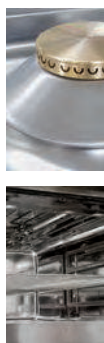
- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная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

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

**SPST 780/11 GE****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

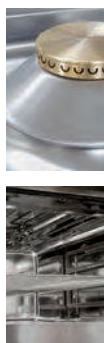
- Double boiling unit 4 and 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four à convection 4x GN 1/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5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

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

**SPST 7120/21 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

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

**SPST 7120A/21 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

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



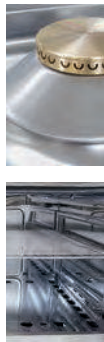
SPST 7120B/21 GE Range with electric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | PILOT FLAME | 8,5 8,5 8,5 | 8,5 4 8,5 | GAS |
|--------------|------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|----------------|-------------------|-----------------|-----|
| 117 260 520 | SPST 7120B/21 GE | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 136,7 154 | 46,5 [G] 6,3 [E] | | | | | | |



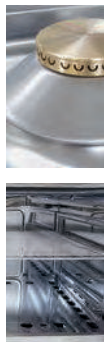
SPST 7120/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 6kW | PILOT FLAME | 8,5 8,5 8,5 | 4 8,5 4 | GAS |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|----|--------------|----------------|-------------------|---------------|-----|
| 117 260 459 | SPST 7120/21 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 147 164 | 48 | | | | | |



SPST 7120A/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 6kW | PILOT FLAME | 8,5 8,5 8,5 | 4 8,5 4 | GAS |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|----|--------------|----------------|-------------------|---------------|-----|
| 117 260 517 | SPST 7120A/21 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 147 164 | 48 | | | | | |



SPST 7120B/21 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 6kW | PILOT FLAME | 8,5 8,5 8,5 | 8,5 4 8,5 | GAS |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|------|--------------|----------------|-------------------|-----------------|-----|
| 117 260 521 | SPST 7120B/21 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 147 164 | 52,5 | | | | | |

**SPST 7120/31 GE****Range with electric static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

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

| | | | | | |
|--------------|-----------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----|
| °C 50-300 | GN3/1 8,7kW 400/3N | PILOT FLAME | 8,5 4 8,5 | 8,5 8,5 4 | GAS |
|--------------|-----------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----|

**SPST 7120/31 G****Range with gas static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

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

| | | | | | |
|-----------------|-----|----------------|-----------------|-----------------|-----|
| GN3/1 10,5kW | GAS | PILOT FLAME | 8,5 4 8,5 | 8,5 8,5 4 | GAS |
|-----------------|-----|----------------|-----------------|-----------------|-----|



French gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz feux vifs, coup de feu

Плиты с закрытыми конфорками



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

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

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

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

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

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



STPST 780/21 GE Range with electric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | PIEZZO BOILING TOP | OPTION PILOT FLAME | 4 8,5 | 6,6 | 8,5 | GAS |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------|-------|-----------------------|--------------------------|----------|-----|-----|-----|
| 117 260 538 | STPST 780/21 GE | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 122,6 132,5 | 19,1 [G] 6,3 [E] | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | | | | | |



STPST 780/21 G Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 | PIEZZO BOILING TOP | OPTION PILOT FLAME | 4 8,5 | 6,6 | 8,5 | GAS |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|------|-------|-----------------------|--------------------------|----------|-----|-----|-----|
| 117 260 543 | STPST 780/21 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 130,4 140,5 | 25,1 | 6kW | | | | | | |



STPST 7120/21 GE Range with electric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur un 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | PIEZZO BOILING TOP | OPTION PILOT FLAME | 4 8,5 | 6,6 | 8,5 | GAS |
|--------------|------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------|--------|-------|-----------------------|--------------------------|----------|-----|-----|-----|
| 117 260 421 | STPST 7120/21 GE | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 160 177 | 36,1 [G] 6,3 [E] | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | | | | | |



STPST 7120/21 G Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 4 + 3 x 8,5 kW and solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleurs laiton SPS supérieur un 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + сплошная поверхность
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 | PIEZZO BOILING TOP | OPTION PILOT FLAME | 4 8,5 | 6,6 | 8,5 | GAS |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|------|-------|-----------------------|--------------------------|----------|-----|-----|-----|
| 117 260 535 | STPST 7120/21 G | 1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080 | 167,4 184 | 42,1 | 6kW | | | | | | |



STPST 7120/31 GE Range with electric static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

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



STPST 7120/31 G Range with gas static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

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

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



STT 780/21 GE Range with electric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

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

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



STT 780/21 G Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

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

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

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрические жарочные поверхности



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

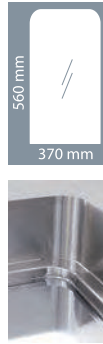
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Piezoelectric ignition and pilot light
- Hard-chrome options available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

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

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

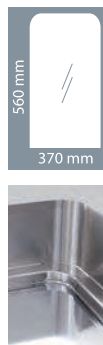
Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 12 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 400 и 800 мм. Предусмотрены варианты установки на мост, а также на подставки открытые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

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

**FTH 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

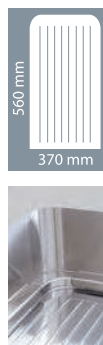
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTCH 704 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

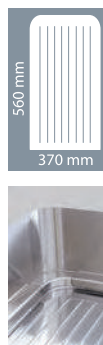
- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTR 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

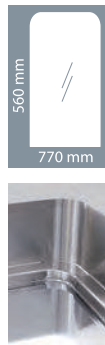
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 101 | FTR 704 E | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 40 45 | 4,5 |

**FTFC 704 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 111 | FTFC 704 E | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 40 45 | 4,5 |



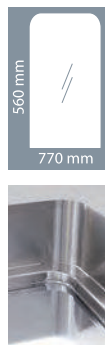
**FTH 708 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост, или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 097 | FTH 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |

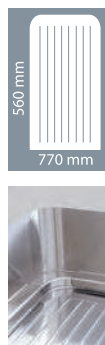
**FTCH 708 E**

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

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

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 107 | FTCH 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |

**FTR 708 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 103 | FTR 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |

**FTFC 708 E**

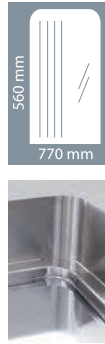
- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 113 | FTFC 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |



**FTHR 708 E**

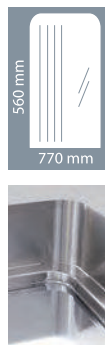
- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 099 | FTHR 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |

**FTHRC 708 E**

- ½ smooth ½ ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

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

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 109 | FTHRC 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 72,2 81 | 9 |

**FTH 740 E**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 096 | FTH 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 50,9 57,5 | 4,5 |

**FTHC 740 E**

- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 106 | FTHC 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 50,9 57,5 | 4,5 |



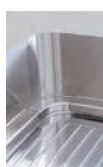
**FTR 740 E**

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- С дверками или без (по опции)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 102 | FTR 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 50,9 57,5 | 4,5 |

**FTRC 740 E**

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 110 112 | FTRC 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 50,9 57,5 | 4,5 |

**FTH 780 E**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 098 | FTH 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |

**FTCH 780 E**

- Smooth
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 108 | FTCH 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |



**FTR 780 E**

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 104 | FTR 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |

**FTRC 780 E**

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


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

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 114 | FTRC 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |

**FTHR 780 E**

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 100 | FTHR 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |

**FTHRC 780 E**

- ½ smooth ½ ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


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

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- Отличная теплопроводность
- На подставке с дверками или без (опция)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 110 | FTHRC 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 88,5 98,5 | 9 |



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовые жарочные поверхности



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

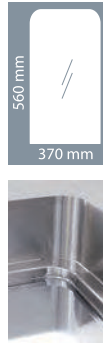
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

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

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

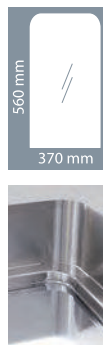
Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 12 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 400 и 800 мм. Предусмотрены варианты установки на мост, а также на подставки открытые или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

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

**FTH 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

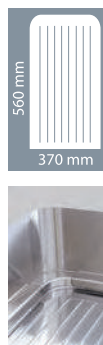
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 492 | FTH 704 G | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 41 46 | 7 |

**FTCH 704 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

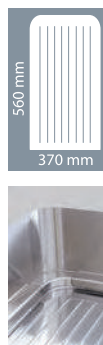
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 510 | FTCH 704 G | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 41 46 | 7 |

**FTR 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- на подставке на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 518 | FTR 704 G | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 40,5 45,5 | 7 |

**FTFC 704 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 522 | FTFC 704 G | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 40,5 45,5 | 7 |



**FTH 708 G**

- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 175 | FTH 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 75,2 84 | 14 |

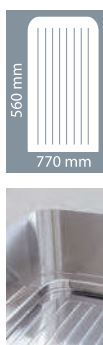
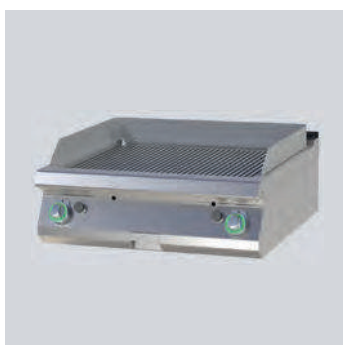
**FTCH 708 G**

- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Lisse
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 511 | FTCH 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 75,2 84 | 14 |

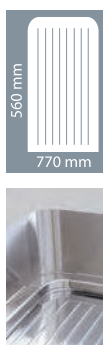
**FTR 708 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 519 | FTR 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 73,8 82,5 | 14 |

**FTFC 708 G**

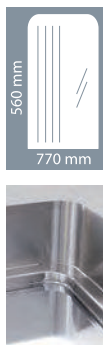
- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 618 | FTFC 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 73,8 83 | 14 |



**FTHR 708 G**

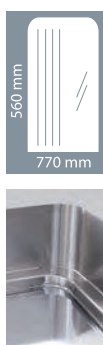
- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 514 | FTHR 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 74,5 83,5 | 14 |

**FTHRC 708 G**

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

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

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en « pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 614 | FTHRC 708 G | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 74,5 83,5 | 14 |

**FTH 740 G**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 508 | FTH 740 G | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 51,9 58,5 | 7 |

**FTHC 740 G**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

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

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая хромированная поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 512 | FTHC 740 G | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 51,9 58,5 | 7 |



**FTR 740 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 520 | FTR 740 G | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 51,4 58 | 7 |

**FTFC 740 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

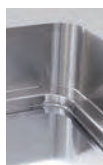
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая хромированная поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность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



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 524 | FTFC 740 G | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 51,4 58 | 7 |

**FTH 780 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 619 | FTH 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 91,5 101,5 | 14 |

**FTFC 780 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 527 | FTFC 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 91,5 101,5 | 14 |



**FTR 780 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 521 | FTR 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 90,1 100 | 14 |

**FTRC 780 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


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

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая хромированная поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 525 | FTRC 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 90,1 100 | 14 |

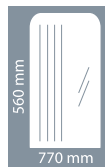
**FTHR 780 G**

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 515 | FTHR 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 90,8 101 | 14 |

**FTHRC 780 G**

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


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

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отличная теплопроводность поверхности
- На подставке с дверками или без (опция)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 110 517 | FTHRC 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 90,8 101 | 14 |



Gas lava stone grills

Grills à pierre de lave

Лавовый гриль

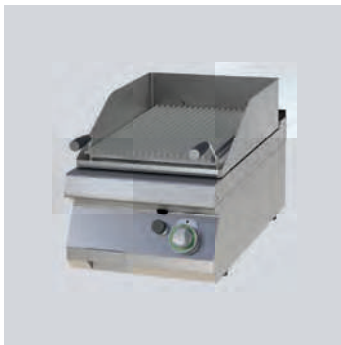


U-SHAPE BURNER

Professional performance and comfortable operation for heavy-performing catering units. One or two zones of lava stones with high heat conduction effect. Splash guarding rim made of stainless steel, fully removable for cleaning in the dishwasher. Two optional positions of grid height. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Prestation professionnelle et opération confortable pour les unités de cuisine à performance intensive. Une ou deux zones de pierres de lave avec un effet élevé de conduction thermique. Bord à pare-éclaboussures réalisé en inox, qui peut être entièrement détachable pour le nettoyage dans le lave-vaisselle. Deux positions optionnelles pour l'hauteur de la grille. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Выбор электрических и газовых фритюрниц. Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобства обслуживания и чистки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Широкий выбор вариантов мощностей и объемов. Холодная зона в нижней части ванны. Упор для поворотных ТЭНов. Слив масла в GN резервуар в подставке фритюрницы. Размеры модулей 400 и 800 мм.

**GL 704 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 130 118 | GL 704 G | 400 x 730 x 422 460 x 820 x 535 | 34 42 | 7,5 |

**GL 708 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 130 166 | GL 708 G | 800 x 730 x 422 860 x 820 x 535 | 55 67 | 15 |

**GL 740 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 130 167 | GL 740 G | 400 x 730 x 1020 460 x 820 x 1120 | 45 53 | 7,5 |

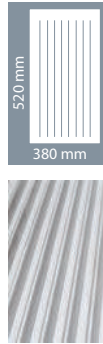
**GL 780 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible

- U-образная горелка покрывающая максимальную площадь
- Пьезозажигание
- Резервуар для жира
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 130 168 | GL 780 G | 800 x 730 x 1020 860 x 820 x 1120 | 71 85 | 15 |



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

- Perfect for grilling meat and greasy product
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Идеально подходит для приготовления мяса и жирных продуктов

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-----------------------------------|-----------------------|
| 517 130 111 | GL 700 M | 380 x 520 x 90 400 x 540 x 110 | 4,9 5,4 |

**GL 700 S**
Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для приготовления рыбы, овощей и сухих продуктов

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-----------------------------------|-----------------------|
| 517 130 172 | GL 700 S | 380 x 520 x 90 400 x 540 x 110 | 3,4 3,9 |



Fryers

Friteuses

Фритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная емкость с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина верхней панели 1,5 мм. Возможность выбора значений мощности и объемов ванн. Опора поворотных ТЭНов обеспечивает наличие соответствующей „холодной зоны“. Слив масла в GN емкость. Ширина модулей GN 400 и 800 мм.

**FE 704/13 E**
Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрница 13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Для установки на стол или в линию на мост
- по опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | SECURE DRAIN TAP | kW/L | 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------|---------------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 072 | FE 704/13 E | 400 x 730 x 313 440 x 800 x 480 | 24,2 29 | 12,5 | 280 x 295 | | 0,96 | | | 50-190 | | |

**FE 708/13 E**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрница 2x13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Для установки на мост или на стол
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | SECURE DRAIN TAP | kW/L | 2x 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------|---------------------|------|---------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 073 | FE 708/13 E | 800 x 730 x 313 840 x 800 x 480 | 44,2 53 | 25 | 280 x 295 | | 0,96 | | | 50-190 | | |

**FE 740/13 E**
Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрница 13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | DRAIN TANK | kW/L | 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 032 | FE 740/13 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 45,3 51,5 | 9,9 | 215 x 300 | | 0,76 | | | 50-190 | | |






**FE 780/13 E**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрница 2x13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | DRAIN TANK | kW/L | 2x 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|------|-----------|------------|------|---------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 019 | FE 780/13 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 77,4 87,5 | 19,8 | 215 x 300 | | 0,76 | | | 50-190 | | |






**FE 740/17 E**
Electric fryer 17 l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрница 17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket |  | kW/L |  |  | °C |  |  |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|------|-----------|---|------|---|---|--------|---|---|
| 117 090 067 | FE 740/17 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 45,2 51,5 | 13,5 | 280 x 300 | DRAIN TANK | 0,8 | 17l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 400/3N |

**FE 780/17 E**
Electric fryer 2x17 l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрница 2x17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket |  | kW/L |  |  | °C |  |  |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-----------|---|------|---|---|--------|---|---|
| 117 090 068 | FE 780/17 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 79,7 90 | 27 | 280 x 300 | DRAIN TANK | 0,8 | 2x 17l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 400/3N |



**FE 740/15 G**
Gas fryer 15 l
Friteuse à gaz 15 l
Газовая фритюрница 15 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|----|-----------|--|------|--|--------|--|--|--|
| 117 090 700 | FE 740/15 G | 400 x 730 x 1060 460 x 820 x 1175 | 44 52 | 12 | 280 x 295 | | 15 l | | 50-190 | | | |

**FE 780/15 G**
Gas fryer 2x15 l
Friteuse à gaz 2x15 l
Газовая фритюрница 2x15 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|----|-----------|--|---------|--|--------|--|--|--|
| 117 090 701 | FE 780/15 G | 800 x 730 x 1060 860 x 820 x 1175 | 78 92 | 24 | 280 x 295 | | 2x 15 l | | 50-190 | | | |

**FE 740/17 G**
Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Газовая фритюрница 17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-----------|--|------|--|--------|--|--|--|
| 117 090 651 | FE 740/17 G | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 42 52 | 14 | 280 x 300 | | 17 l | | 50-190 | | | |

**FE 780/17 G**
Gas fryer 2x17 l
Friteuse à gaz 2x17 l
Газовая фритюрница 2x17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Установлено на подставке
- По опции 1 большая корзина или 2 средние корзины/ ванна
- Высокий коэффициент соотношения мощности и объема масла

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-----------|--|---------|--|--------|--|--|--|
| 117 090 658 | FE 780/17 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 59 69 | 28 | 280 x 300 | | 2x 17 l | | 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 à pâtes électriques

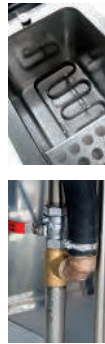
Электрические макаронovarки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. All units are made of AISI 304 and basin is made of AISI 316. Top plate thickness is 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C. Rotating heating element is made of AISI 316. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

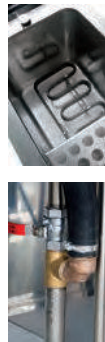
Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C. Corps de chauffe est en AISI 316. 6 formes et tailles différentes de paniers. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобства обслуживания и чистки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Система постоянного протока воды. Предусмотрено плавное регулирование температуры в диапазоне 30 – 110°C. Поворотный нагревательный элемент из сплава AISI 316. Корзины разных форм и размеров позволяют создавать их комфортные комбинации при применении в любом оборудовании для кейтеринга. Размеры модулей 400 и 800 мм.

**VT 740 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макаронварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basin 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Слив воды в GN бак в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Емкость ванн 23 литра
- Конфигурацию корзинок необходимо указать при заказе
- Корзины не входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | Tank | OUTLET | 23 l | COLD | INCOLOY | °C | 400/3N |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|-----------------|--------|------|------|---------|--------|--------|
| 117 330 033 | VT 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 51,2 57,5 | 7,5 | 340 x 306 x 329 | 340 x 306 x 329 | | | | | 30-110 | |

**VT 780 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макаронварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basins 2 x 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Корзинки не входят в стоимость
- При заказе необходимо указать размеры корзинок
- Кран для слива воды в GN резервуар размещенный в подставке
- Нагреватели сделаны из Incoloy 820
- Емкость ванн 2 x 23 литра

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | Tank | OUTLET | 2x 23 l | COLD | INCOLOY | °C | 400/3N |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------------------|--------------------|--------|---------|------|---------|--------|--------|
| 117 330 039 | VT 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 74,9 85 | 15 | 2x 340 x 306 x 329 | 2x 340 x 306 x 329 | | | | | 30-110 | |


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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 102 | Basket VT 1/3 | 145 x 290 x 215 | 1,2 1,7 |
| 408 008 103 | Basket VT 1/3 DH | 290 x 160 x 215 | 1,2 1,7 |
| 408 008 101 | Basket VT 1/6 L | 145 x 160 x 215 | 0,8 1,3 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 100 | Basket VT 1/6 P | 145 x 160 x 215 | 0,8 1,3 |
| 408 008 104 | Basket VT 1/9 L | 145 x 105 x 215 | 0,7 1,3 |
| 408 008 105 | Basket VT 1/9 P | 145 x 105 x 215 | 0,7 1,3 |

Electric bain maries

Bain marie électrique

Мармиты электрические



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning. All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Drain tap with safety arm device. Available as a benchtop or „bridge“ unit, or assembled to a neutral cabinet. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Robinet de vidange avec un cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou option pour le montage sur le soubassement neutre. Système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Кран для слива воды с предохранителем. Предусмотрены варианты для размещения на подставку с дверками или без, а также для установки на мост или настольной эксплуатации. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и комфортное обслуживание. Ширина модулей 400 и 800 мм.

**BM 704 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single cuve à poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 020 084 | BM 704 E | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 23 28 | 1,2 |

**BM 708 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double cuve à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для установки на мост или на стол
- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 020 085 | BM 708 E | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 27 36 | 2,4 |

**BM 740 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Single cuve monobloc
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- На подставке с дверками или без (опция)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 020 086 | BM 740 E | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 28,6 35 | 1,2 |

**BM 780 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Double cuve monobloc
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- На подставке с дверками или без (опция)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 020 087 | BM 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 43,3 53,5 | 2,4 |



Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

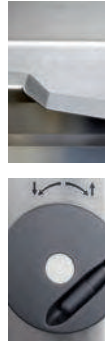
Опрокидывающиеся сковороды



All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Steam collector inside a lid. Water connection taps for hot and cold water. Resistance covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a push button switch. Iron or stainless steel bottom, possibility of filling hot and cold water.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Collecteur de vapeur à l'intérieur du couvercle. Robinets de remplissage de la cuve d'eau chaude et froide. La résistance couvre toute la zone du fond de la cuve (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la cuve). Deux versions du système de basculement- manuel ou motorisé par un interrupteur. Fer ou en bas de l'acier inoxydable, possibilité de remplir eau chaude et froide.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Внутри крышки предусмотрен паросборник. Краны для горячей и холодной воды. Петли системы опрокидывания размещены по краям, тем самым ТЭНы полностью охватывают поверхность дна и обеспечивают равномерный нагрев. Два варианта системы опрокидывания – плавное ручное управление и электропривод с управлением кнопкой. Дно выполнено из стального сплава или нержавеющей стали. Возможность наполнения горячей и холодной водой.

**BR 780 E**

- Manual tilt
- Tank made of 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
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 030 052 | BR 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 153,2 163,5 | 10,5 |



HOT/COLD



50-300



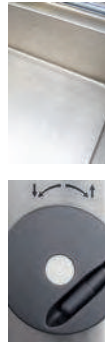
MANUAL



50 l

12mm
IRON

400/3N

**BR 780 E/N**

- Manual tilt
- Tank made of 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
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 030 149 | BR 780 E/N | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 153,2 163,5 | 10,5 |



HOT/COLD



50-300



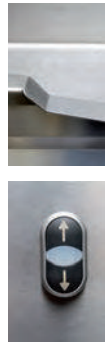
MANUAL



50 l

12mm
STAINLESS

400/3N

**BRM 780 E**

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

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

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 030 057 | BRM 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 157,4 167,5 | 10,5 |



HOT/COLD



50-300



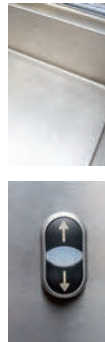
AUTO



50 l

12mm
IRON

400/3N

**BRM 780 E/N**

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

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

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 030 088 | BRM 780 E/N | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 157,4 167,5 | 10,5 |



HOT/COLD



50-300



AUTO



50 l

12mm
STAINLESS

400/3N

**BR 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

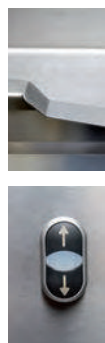
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 030 134 | BR 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 159,2 169,5 | 12 |

**BR 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

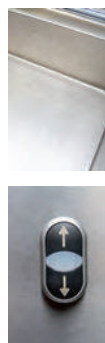
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 030 178 | BR 780 G/N | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 159,2 169,5 | 12 |

**BRM 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 030 141 | BRM 780 G | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 163,4 173,5 | 12 |

**BRM 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Ванна сделана из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 030 179 | BRM 780 G/N | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 163,4 173,5 | 12 |



Electric indirect boiling kettle

Marmites

Электрические пищеварочные котлы



All units are made of AISI 304. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Котел с косвенным нагревом (водяной рубашкой). Полуавтоматическая система наполнения водой обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром

**BI 780 E****Boiling kettle 50 l****Marmite 50 l****Пищеварочный котел 50 л**

- Indirect heat
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Massive drain tap with conical sealing
- Chauffage indirect
- Poignée du couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Robinet de vidange avec joint torique
- Косвенный нагрев
- Эргономичная ручка крышки для безопасного открытия резервуара
- Большой сливной кран с конусным уплотнением

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 010 083 | BI 780 E | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 72 92,5 | 12 |



Neutral work top plates

Éléments neutre de travail

Нейтральные модули



Upper plate made of AISI 304 with thickness 1,5 mm, body made of AISI 304 0,8 mm. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accesories.

Construction en acier inoxydable 15/10 AISI 304 pour le plan supérieur, AISI 304 8/10 pour le support et la structure. Tiroirs GN 2/1, livrés avec 2 bacs GN1/1 en standard.

Все верхние поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, корпуса оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Выдвижные ящики размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или принадлежностей.

**PP 704**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

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

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir GN 1/1

- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для GN 1/1

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 034 | PP 704 | 400 x 730 x 300 440 x 800 x 480 | 22 27 |

**PP 708**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for 2 x GN 1/1

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir 2 x GN 1/1

- Для установки на мост или на стол
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 035 | PP 708 | 800 x 730 x 300 840 x 800 x 480 | 38,9 48 |

**PP 740**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for GN 1/1

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir GN 1/1

- Подставка- открытый шкаф
- Выдвижной ящик для GN 1/1

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 045 | PP 740 | 400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080 | 35,3 41,5 |

**PP 780**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for 2 x GN 1/1

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir 2 x GN 1/1

- Подставка- открытый шкаф
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 044 | PP 780 | 800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080 | 55,2 65 |

Neutral cabinets

Soubassements inox

Подставки



Made of AISI 304; thickness 0,8 mm. Stainless steel support legs are adjustable in its height. Bridge system brackets for modules width equal to 800, 1200 or 1600 mm between two neutral cabinets (minimum 800 mm of each cabinet for a solid stability).

Construction en acier inoxydable 08/10 AISI 304 avec pieds réglables en inox. Traverses pour structure en « pont » pour les modules de largeur 800, 1200 ou 1600 mm entre deux armoires neutres (minimum 800 mm de chaque armoire pour une bonne stabilité).

Выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 0,8 мм. Регулируемые по высоте опорные ножки из нержавеющей стали. Кронштейны для создания моста между подставками. Предусмотрены размеры моста 800, 1200 или 1600 мм между подставками (минимум для устойчивости составляет 800 мм).

**P 740**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Подставка - открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 032 | P 740 | 400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080 | 11,2 14,5 |

**P 740 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 034 | P 740 D | 400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080 | 15,2 18,5 |

**P 780**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 033 | P 780 | 800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080 | 16,3 21 |

**P 780 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|-------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 035 | P 780 D | 800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080 | 24,2 29 |

**P 7120**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|--------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 061 | P 7120 | 1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750 | 21,6 32 |

**P 7120 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

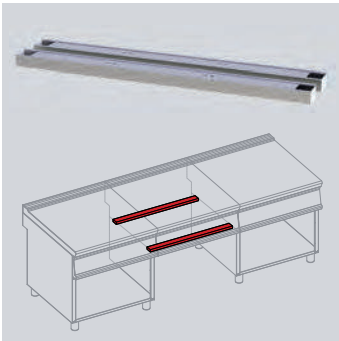
- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 066 | P 7120 D | 1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750 | 35,7 46 |


Door
Porte
дверь

- Left or right hinge
- Charnière gauche ou droite
- Петли слева или справа

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | Side |
|--------------|--------|----------------------------------|-----------------------|------------|
| 117 190 052 | DP 740 | 432 x 67 x 562 432 x 67 x 562 | 4 6,1 | Right side |
| 117 190 053 | DL 740 | 432 x 67 x 562 432 x 67 x 562 | 4 6,1 | Left side |


Bracket
Traverse
Кронштейн

- Allows to create a „bridge“ between two cabinets and install a „top“ version of devices on it.
- Bridge dimensions respect the geometry of line RM 700. Available lengths are 800, 1200 and 1600 mm.
- Easy cleaning access
- More options for custom usage and installation.
- Raccordement des unités de cuisine
- Fait un „Pont“ sans besoin d'une base
- 800, 1200 et 1600 mm de longueur (1, 2 ou 3 unités)
- Accès facile au nettoyage
- Позволяет создать „мост“ между подставками и установить „топ“ варианты оборудования.
- Размеры моста соответствуют геометрии модулей линии RM 700. Доступны варианты длины 800, 1200 и 1600 мм.
- Удобный доступ при уборке
- Расширяет спектр индивидуальных решений установки и эксплуатации

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 046 | P 780 M | 800 x 100 x 52 820 x 120 x 72 | 7,8 8 |
| 117 190 047 | P 712 M | 1200 x 100 x 52 1220 x 120 x 72 | 11,8 12 |
| 117 190 048 | P 716 M | 1600 x 100 x 52 1620 x 120 x 72 | 15,8 16 |



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

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



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

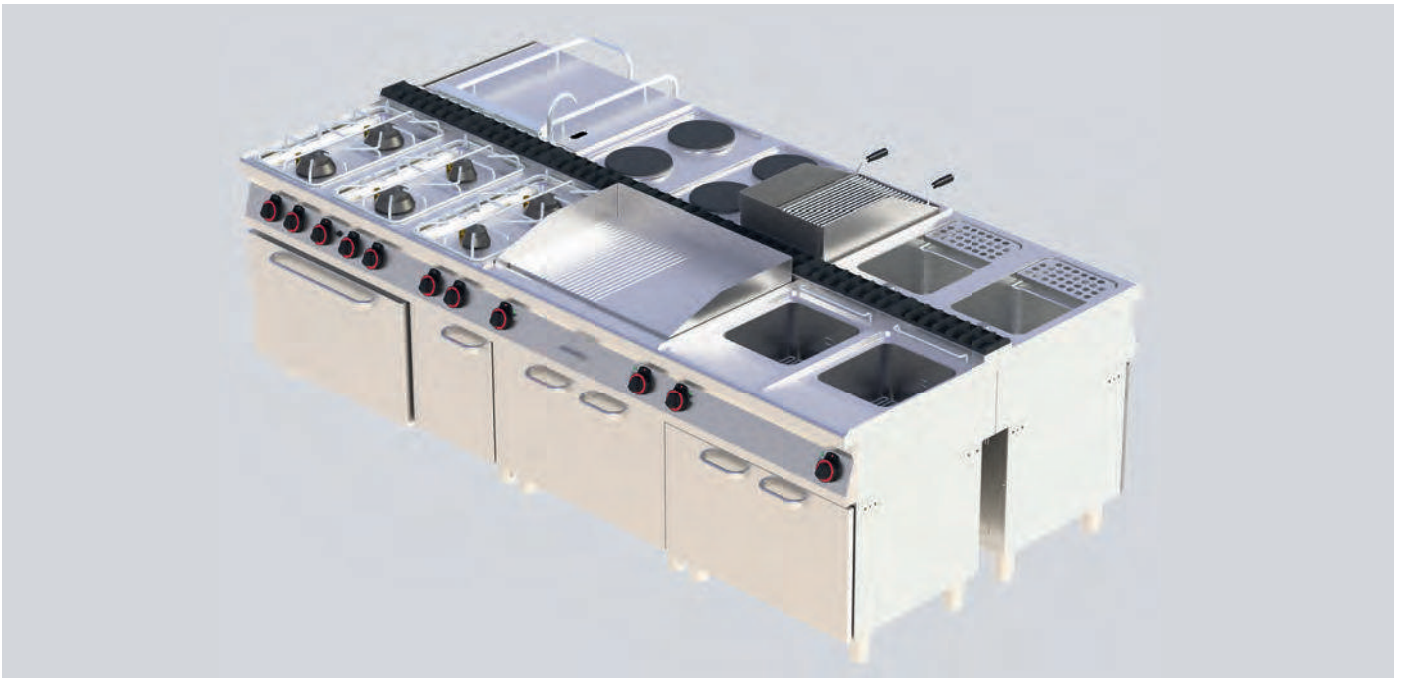
Free-standing

Accessories

Cooking line REDFOX 700

Ligne REDFOX 700

Линия REDFOX 700



Top plates of the REDFOX 700 line modules are made of AISI 304 steel with thickness of 1,2 mm. Units are certified with IPX4, especially due to the control knob and switches protection. There is a possibility to choose modules of different size 400, 800 or 1200 mm width. To meet a good hygiene requirements, our line is protected with a stainless steel lamella, preventing food from getting in between the modules, same as connecting them together. All parts for connection are placed on the back of the devices for easy installation. REDFOX 700 line can be placed along the wall or as a central block. It is also possible to combine with the line REDFOX 900 'back to back' in order to have a variable two-sided line.

Les plaques supérieures des modules de la ligne REDFOX 700 sont en acier AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm. Les unités sont certifiées IPX4, notamment grâce au bouton de commande et à la protection des commutateurs. Il est possible de choisir des modules de différentes tailles: largeur 400, 800 ou 1200 mm. Pour répondre à de bonnes exigences en matière d'hygiène, notre ligne est protégée par une lamelle en acier inoxydable, empêchant ainsi les aliments de pénétrer entre les modules, comme s'ils étaient connectés entre eux. Toutes les pièces de connexion sont placées à l'arrière des appareils afin de faciliter leur installation. La ligne REDFOX 700 peut être placée le long du mur ou en bloc central. Il est également possible de combiner la ligne REDFOX 900 «dos à dos» pour obtenir une ligne à deux côtés variables.

Верхние пластины линейных модулей REDFOX 700 изготовлены из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Агрегаты сертифицированы по стандарту IPX4, особенно в отношении ручки управления и защиты переключателей. Существует возможность выбора модулей шириной 400, 800 или 1200 мм. Чтобы соответствовать требованиям гигиены, наша линия защищена 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 | 136 |
| Gas cooking ranges | 139 |
| Electric cooking ranges with oven | 143 |
| Gas cooking ranges with oven | 145 |
| Electric griddle plates | 149 |
| Gas griddle plates | 153 |
| Gas lava stone grills | 157 |
| Electric fryers | 160 |
| Electric pasta cookers | 163 |
| Electric and gas bratt pans | 166 |
| Neutral work tops | 170 |

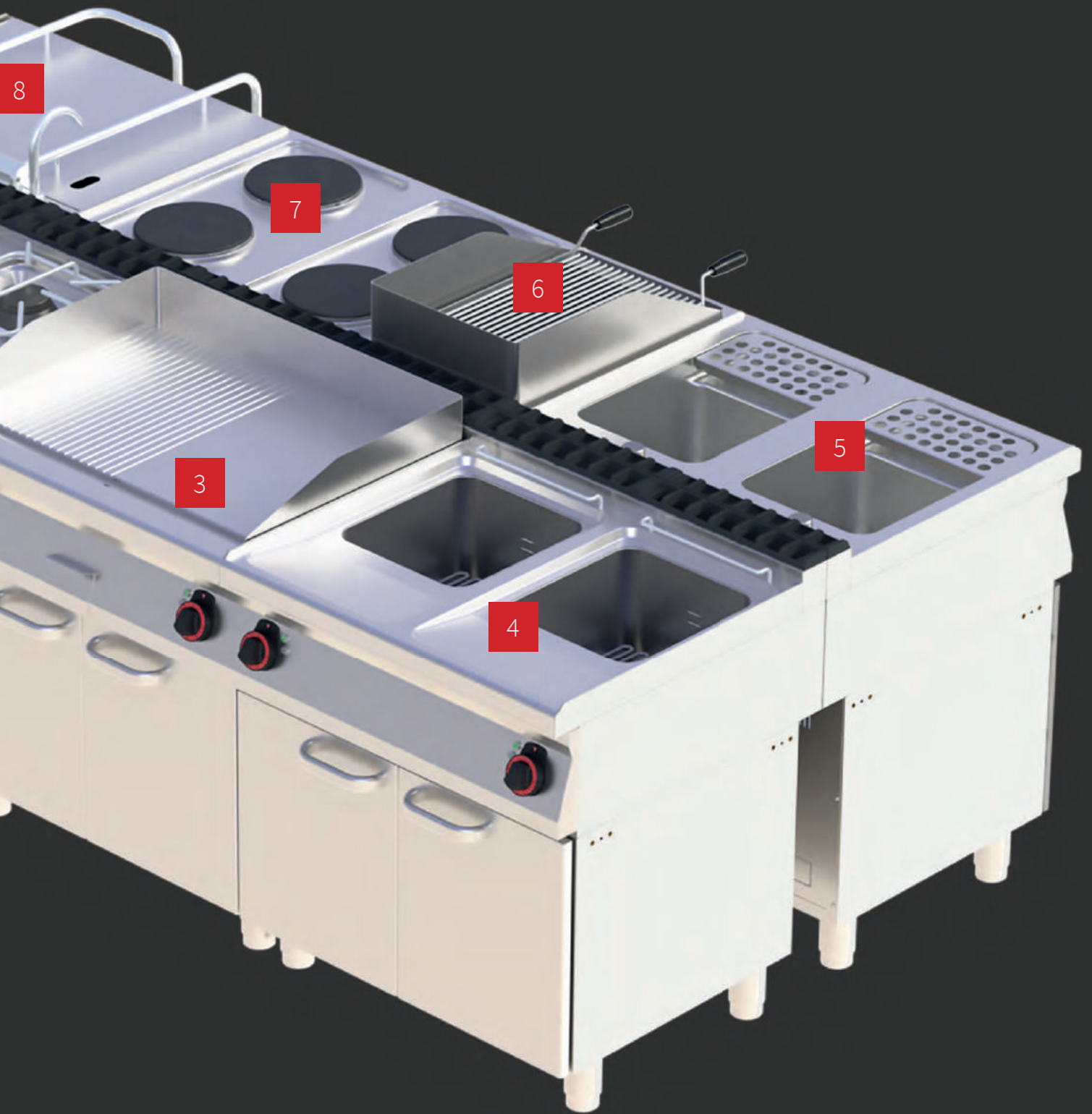
Cooking line REDFOX 700

REDFOX Ligne 700

Линия оборудования REDFOX 700

- 1 - Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection
- 2 - Extractable plate under gas burners
- 3 - Wide selection of iron griddles
- 4 - Mass capacity fryer 2 x 17 litres
- 5 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances
- 6 - Choice of grids for fish or meat
- 7 - Rounded plates 2,6 kW
- 8 - Bratt pan with manual tilt Double flame burners
- 9 - Double flame burners for perfect heat distribution
- 10 - Cold zone - extends the oil lifetime
- 11 - Chimney with grid





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Электрические плиты



PLATES WITH THERMIC PROTECTION

Wide selection of electric boiling tops or boiling tops on cabinet with or without stainless steel doors. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width.

- Equipped with a high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- High variability of modules 2, 4 and 6 heating plates

Grand choix de plans de cuisson électriques ou de plans de cuisson sur armoire avec ou sans portes en acier inoxydable. Tailles standard de largeur 400, 800 et 1200 mm.

- Equipé de plaques de haute qualité avec boîtier en fonte et protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Le contrôle de l'alimentation est activé par un bouton de réglage à 6 positions
- Grande variabilité des modules 2, 4 et 6 plaques chauffantes

Широкий выбор электрических варочных панелей или варочных поверхностей с духовым шкафом с дверцами из нержавеющей стали или без них. Стандартные размеры 400, 800 и 1200 мм в ширину.

- Оборудованы высококачественными конфорками с корпусом из чугуна и внутренней термостатической защитой
- Мощность регулируется с помощью 6-позиционного переключателя
- Широкий модульный выбор с 2, 4 и 6 конфорками

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

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 260 868 | SP 70/04 E | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 20 25 | 5,2 |

| | | | | |
|--------|-------|-----------|-----------|------|
| °C | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | |

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

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 261 109 | SP 70/08 E | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 39 50 | 10,4 |

| | | | | |
|--------|-------|-----------|-----------|------|
| °C | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | |

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

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 260 869 | SP 70/012 E | 1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 390 | 56 70 | 15,6 |

| | | | | | |
|--------|-------|-----------|-----------|-----------|------|
| °C | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | 2,6 kW | |

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

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 261 107 | SP 70/40 E | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 32 40 | 5,2 |

| | | | | |
|--------|-------|-----------|-----------|------|
| °C | Ø | 2,6 kW | 2,6 kW | 400V |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 kW | 2,6 kW | |

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

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 261 108 | SP 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 55 68 | 10,4 |

| | | | | |
|--------|-------|-----|-----|------|
| °C | ∅ | 2,6 | 2,6 | ⚡ |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 | 2,6 | 400V |

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

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 261 110 | SP 70/120 E | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 80 96 | 15,6 |

| | | | | | |
|--------|-------|-----|-----|-----|------|
| °C | ∅ | 2,6 | 2,6 | 2,6 | ⚡ |
| 50-400 | 22 cm | 2,6 | 2,6 | 2,6 | 400V |



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



BRASS BURNER 8,5 KW

Wide selection of gas boiling tops or boiling tops on cabinet with or without stainless steel doors. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width.

- Choice of two basic options of high-performance burners – double flame burner- higher performance, lower consumption; medium duty cast-iron burner SPB
- Pressed top plate for easy and comfort maintenance
- Pilot flame for double flame burners

Grand choix de brûleurs à gaz sur armoire avec ou sans portes en acier inoxydable. Tailles standard de largeur 400, 800 et 1200 mm.

- Choix de deux options de base de brûleurs hautes performances- brûleur à double flamme- performances plus élevées, consommation réduite
- Plaque supérieure pressée pour un entretien facile et confortable
- veilleuse pour brûleurs à double flamme

Широкий выбор газовых варочных панелей или варочных поверхностей с духовым шкафом с дверцами из нержавеющей стали или без них. Стандартные размеры 400, 800 и 1200 мм в ширину.

- Выбор двух основных вариантов высокопроизводительных горелок- двухпламенная горелка - более высокая производительность, более низкое потребление; чугунная горелка средней мощности SPB
- Прессованная верхняя панель для простого и комфортного обслуживания
- Запальная горелка для двухпламенных горелок

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

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 260 858 | SPB 70/04 G | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 25 30 | 9,5 |

**SPB 70/08 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 261 155 | SPB 70/08 G | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 32 44 | 21,5 |

**SPB 70/012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 211 | SPB 70/012 G | 1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975 | 55 69 | 31 |

**SPB 70/40 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 261 150 | SPB 70/40 G | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 28 36 | 9,5 |



**SPB 70/80 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 261 151 | SPB 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 48 61 | 21,5 |

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

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 146 | SPB 70/120 G | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 69 86 | 31 |

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

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 260 844 | SP 70/04 G | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 30 38 | 12 |

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

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 142 | SP 70/08 G | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 50 61 | 27 |



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

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 212 | SP 70/012 G | 1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975 | 68 82 | 39 |

**SP 70/40 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 147 | SP 70/40 G | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 46 50 | 12 |

**SP 70/80 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 152 | SP 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 65 78 | 27 |

**SP 70/120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 261 149 | SP 70/120 G | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 92 108 | 39 |



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Электрические плиты с духовым шкафом



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

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

Large choix de cuisinières électriques avec four à convection ou statique au format GN. Tailles standard de 800 et 1200 mm de largeur.

- Il existe 2 options de four électrique dans une armoire inférieure.
- Four électrique GN 1/1 à ventilateur pour le type de cuisson par convection; ou GN 2/1 et GN 3/1 en mode de chauffage statique.
- La température du four est comprise entre 50 et 300 °C.
- La taille du four est GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор электрических плит с конвекционной или статической духовкой в размерах GN (гастроёмкостей). Стандартные размеры 800 и 1200 мм в ширину.

- В нижнем шкафу имеется 2 варианта электрической духовки.
- Электрическая духовка GN 1/1 с вентилятором для конвекционного приготовления; или GN 2/1 и GN 3/1 со статическим режимом нагрева.
- Температура духовки регулируется от 50 до 300 °C.
- Размер духовки составляет GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.

**SPT 70/80-11 E****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SPT 70/80-21 E****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | ∅ | 2,6 lit | 2,6 lit | ⚡ |
|--------------|----------------|------------------------------------|-----------------------|------|--------|-------|--------|-------|------------|------------|------|
| 117 260 870 | SPT 70/80-21 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 89 102 | 16,7 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | 22 cm | 2,6 lit | 2,6 lit | 400V |

**SPT 70/120-11 E****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SPT 70/120-21 E****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | ∅ | 2,6 lit | 2,6 lit | 2,6 lit | ⚡ |
|--------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------------|------|--------|-------|--------|-------|------------|------------|------------|------|
| 117 261 180 | SPT 70/120-21 E | 1201 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 120 136 | 21,9 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | 22 cm | 2,6 lit | 2,6 lit | 2,6 lit | 400V |

Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Газовые плиты с духовым шкафом



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

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

Large choix de cuisinières à gaz avec four à convection ou statique au format GN. Tailles standard de 800 et 1200 mm de largeur.

- Il existe 2 options de four électrique dans une armoire inférieure.
- Four électrique GN 1/1 à ventilateur pour le type de cuisson par convection; ou GN 2/1 et GN 3/1 en mode de chauffage statique.
- La température du four est comprise entre 50 et 300 ° C.
- La taille du four est GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор газовых плит с конвекцией или статической духовкой в размерах GN. Стандартные размеры 800 и 1200 мм в ширину.

- В нижнем шкафу имеется 2 варианта электрической духовки.
- Электрическая духовка GN 1/1 с вентилятором для конвекционного приготовления; или GN 2/1 и GN 3/1 со статическим режимом нагрева.
- Регулирование температуры духовки составляет от 50 до 300 ° C.
- Размер духовки составляет GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.



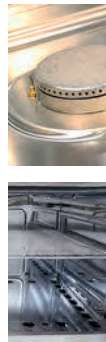
SPBT 70/80 11 GE Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN 1/1 electric convectional oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à convection GN 1/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 electric convectional oven
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

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



SPBT 70/80 21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

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



SPBT 70/80 21 GE Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four statique GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | 3,5 6 6 6 GAS |
|--------------|------------------|------------------------------------|-----------------------|------|--------------|-----------------------|---------------------------|
| 117 260 926 | SPBT 70/80 21 GE | 800 x 700 x 900 842 x 800 x 975 | 83 97 | 21,5 | | | |



SPBT 70/120 21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 6kW GAS | 6 3,5 6 6 3,5 GAS |
|--------------|------------------|--------------------------------------|-----------------------|----|------------------|----------------------------------|
| 117 260 847 | SPBT 70/120 21 G | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 129 146 | 31 | | |

**SPBT 70/120 21 GE Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | 6 | 3,5 | 6 | 🔥 |
|--------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------|--------|---|-----|-----|-----|
| 117 261 213 | SPBT 70/120 21 GE | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 115 132 | 31 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | 6 | 6 | 3,5 | GAS |

**SPT 70/80 11 GE Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN1/1 | ⚡ | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 🔥 |
|--------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------|----|--------|--------|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 117 261 153 | SPT 70/80-11 GE | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 78 91 | 27 | 50-300 | 3,13kW | 230V | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | GAS |

**SPT 70/80 21 G Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 | 🔥 | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 🔥 |
|--------------|----------------|------------------------------------|-----------------------|----|-------|-----|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 117 260 843 | SPT 70/80-21 G | 800 x 700 x 900 841 x 800 x 975 | 105 119 | 27 | 6kW | GAS | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | GAS |

**SPT 70/80 21 GE Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | ⚡ | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 🔥 |
|--------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------|--------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 117 260 931 | SPT 70/80-21 GE | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 98 111 | 27 | 50-300 | 6,3kW | 400/3N | PILOT FLAME | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | GAS |

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

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | GN2/1 6kW | GAS | PILOT FLAME | 7,5 7,5 7,5 | 4,5 4,5 4,5 | 7,5 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-----|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----|
| 117 260 845 | SPT 70/120-21 G | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 141 157 | 45 | | | | | | | |

**SPT 70/120 21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | PILOT FLAME | 7,5 7,5 7,5 | 4,5 4,5 4,5 | 7,5 7,5 4,5 | GAS |
|--------------|------------------|--------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-----------------------|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-----|
| 117 261 215 | SPT 70/120 21 GE | 1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975 | 125 141 | 39 | | | | | | | |



Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрические жарочные поверхности



SMOOTH PLATE IRON

Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

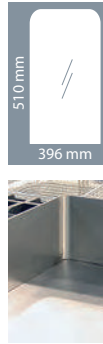
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome options available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 liters

Large choix de plaques chauffantes électriques avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.




- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Options de chrome dur disponibles
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор электрических гридль-плит с 12-миллиметровой верхней пластиной с отличной теплопроводностью. Съемный обод для легкой очистки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину. Доступны как верхние блоки или плиты на открытом шкафу с дверцами из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимые зоны приготовления
- Гладкая, ребристая или комбинированная поверхность пластины
- Имеются варианты хромированного исполнения
- Жироуловитель с большой емкостью 2,5 литра




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

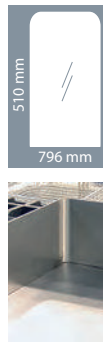
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|---|---|---|
| 117 110 191 | FTH 70/04 E | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 36 42 | 4,5 | | | |




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

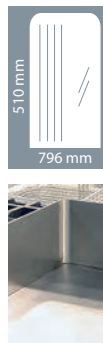
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|---|---|---|
| 117 110 297 | FTR 70/04 E | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 36 42 | 4,5 | | | |

**FTH 70/08 E**
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
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 222 | FTH 70/08 E | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 66 78 | 2x 4,5 | | | |




**FTNR 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- 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
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 309 | FTNR 70/08 E | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 66 78 | 2x 4,5 | | | |

**FTR 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 296 | FTR 70/08 E | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 66 78 | 2x 4,5 | | | |


**FTH 70/40 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|---|---|---|
| 117 110 302 | FTH 70/40 E | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 47 55 | 4,5 | | | |

**FTR 70/40 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|---|---|---|
| 117 110 300 | FTR 70/40 E | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 47 55 | 4,5 | | | |

**FTH 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная




- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 304 | FTH 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 81 95 | 2x 4,5 | | | |

**FTHR 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 307 | FTHR 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 81 95 | 2x 4,5 | | | |

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

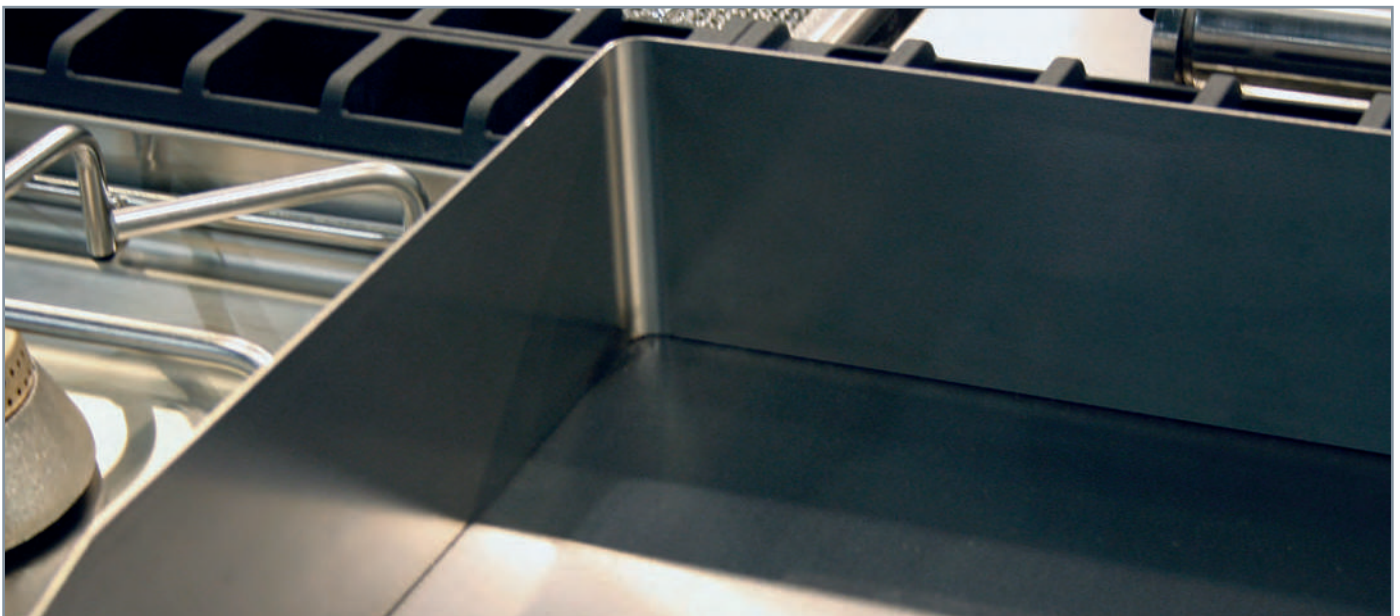
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |  |  |  |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|--------|---|---|---|
| 117 110 306 | FTR 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 81 95 | 2x 4,5 | | | |


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

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



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовые жарочные поверхности



Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 liters

Large choix de plaques de cuisson à gaz avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Option en chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор газовых гридль-плит с 12-миллиметровой верхней пластиной с отличной теплопроводностью. Съемный обод для легкой очистки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину. Доступны как верхние блоки или плиты на открытом шкафу с дверцами из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимые зоны приготовления
- Гладкая, ребристая или комбинированная поверхность пластины
- Имеются варианты хромированного исполнения для каждого типа плиты
- Жироуловитель с большой емкостью 2,5 литра

**FTH 70/04 G**
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 STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------|--------|-----|
| 117 110 240 | FTH 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

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------|--------|-----|
| 117 110 317 | FTR 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 STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 117 110 239 | FTH 70/08 G | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 69 81 | 2x 7 | | | |

**FTNR 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- 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 | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 117 110 340 | FTNR 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

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 117 110 326 | FTR 70/08 G | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 390 | 69 81 | 2x 7 | | | |

**FTH 70/40 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------|--------|-----|
| 117 110 312 | FTH 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 surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- 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 | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------|--------|-----|
| 117 110 318 | FTR 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 surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 116 110 320 | FTH 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 87 101 | 2x 7 | | | |

**FTHR 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 117 110 344 | FTHR 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 87 101 | 2x 7 | | | |

**FTR 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

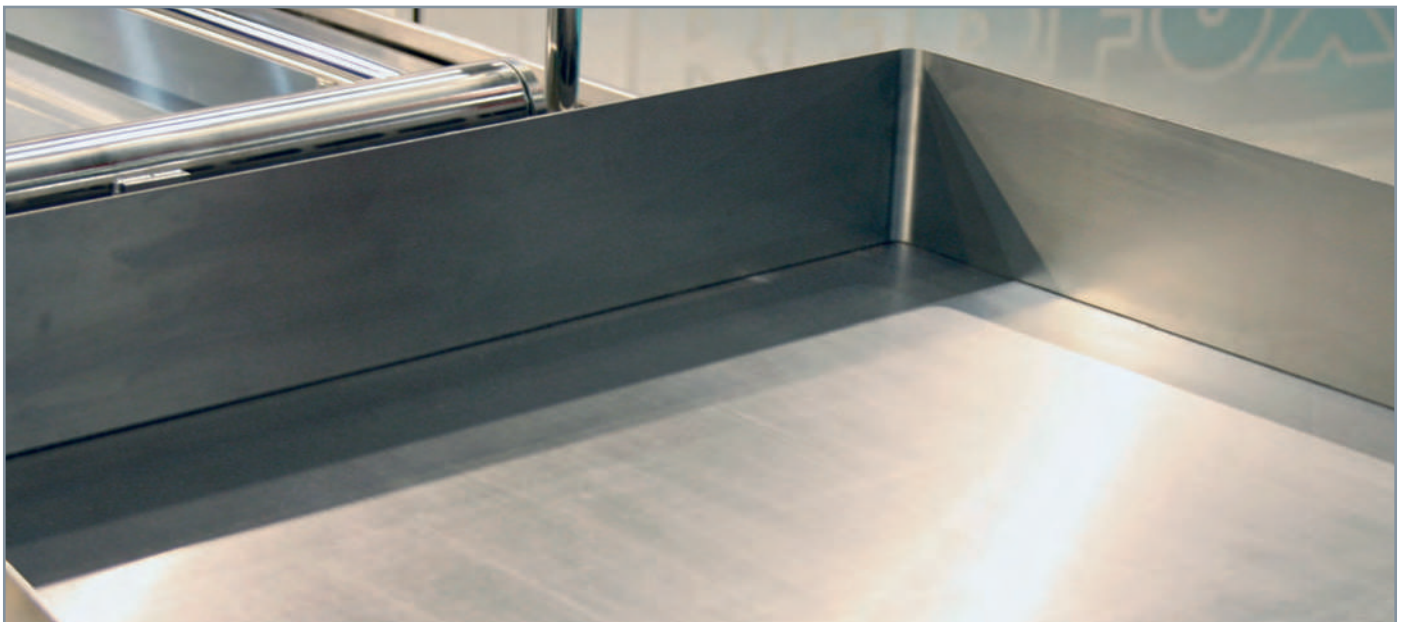
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|------|-------------------|--------|-----|
| 117 110 343 | FTR 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 87 101 | 2x 7 | | | |


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

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



Gas lava stone grills

Grills à pierre de lave

Лавовый гриль



Professional performance and comfortable operation for heavy-performing catering units. One or two zones of lava stones with high heat conduction effect. Splash guarding rim made of stainless steel, fully removable for cleaning in the dishwasher. Two optional positions of grid height. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Performance professionnelle et fonctionnement confortable pour les unités de restauration lourdes. Une ou deux zones de pierres de lave à haute conduction thermique. Bord anti-éclaboussures en acier inoxydable, entièrement amovible pour le nettoyage au lave-vaisselle. Deux positions optionnelles de hauteur de grille. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Профессиональная производительность и удобная работа для мощных предприятий общественного питания. Одна или две зоны лавовых камней с высокой теплопроводностью. Стенки для защиты от брызг из нержавеющей стали, полностью съемные для мойки в посудомоечной машине. Два дополнительных положения высоты сетки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

**GL 70/04 G**

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- A poser sur table
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 130 226 | GL 70/04 G | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 500 | 26 38 | 6,5 |

**GL 70/08 G**

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- A poser sur table
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 130 192 | GL 70/08 G | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 500 | 53 65 | 2x 7 |

**GL 70/40 G**

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

Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- Les brûleurs puissants pour une excellente répartition de la chaleur
- Allumage piézo
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|
| 117 130 235 | GL 70/40 G | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 1078 | 42 50 | 6,5 |

**GL 70/80 G**

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

Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- Les brûleurs puissants pour une excellente répartition de la chaleur
- Allumage piézo
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 117 130 234 | GL 70/80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 1078 | 69 83 | 2x 7 |



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

- Perfect for grilling meat and greasy product
- U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Идеально подходит для приготовления мяса и жирных продуктов

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-----------------------------------|-----------------------|
| 517 130 111 | GL 700 M | 380 x 520 x 90 400 x 540 x 110 | 4,9 5,4 |

**GL 700 S**
Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для приготовления рыбы, овощей и сухих продуктов

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-----------------------------------|-----------------------|
| 517 130 172 | GL 700 S | 380 x 520 x 90 400 x 540 x 110 | 3,4 3,9 |



Fryers

Friteuses

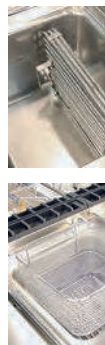
Фритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Top plates are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,2 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

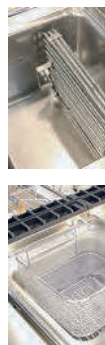
Bassins pressés avec des formes intérieures et des angles ergonomiques pour un nettoyage et une maintenance faciles. Les plaques supérieures sont en AISI 304. L'épaisseur des plaques supérieures est de 1,2 mm. Sélection de différentes puissances et volumes de bassins. Résistances tournantes avec un support solide, assurant une zone froide adéquate en dessous. Écoulement d'huile dans le bassin GN à l'intérieur de l'armoire neutre. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Прессованные резервуары с эргономичными внутренними формами и углами для легкой очистки и обслуживания. Верхние пластины изготовлены из стали AISI 304. Толщина верхней пластины составляет 1,2 мм. Выбор различных выходных мощностей и объемов резервуаров. Вращающиеся сопротивления с твердой опорой, обеспечивающие надлежащую холодную зону снизу. Отвод масла в резервуар GN внутри нейтрального шкафа. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

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

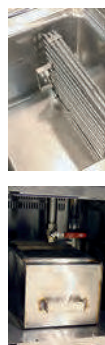
- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | SECURE DRAIN TAP | kW/L | 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|---------------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 210 | FE 70/04 E | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 500 | 22 28 | 12,5 | 280 x 295 x 100 | | 0,96 | 13 l | | 50-190 | | |

**FE 70/08 E**
Electric fryer 2x13l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрницы 2x13 л

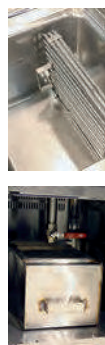
- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | SECURE DRAIN TAP | kW/L | 13 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|---------|--------------------|---------------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 213 | FE 70/08 E | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 500 | 40 52 | 2x 12,5 | 2x 280 x 295 x 100 | | 0,96 | 13 l | | 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
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | DRAIN TANK | kW/L | 17 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 211 | FE 70/40 E | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 45 52 | 13,5 | 280 x 300 x 120 | | 0,8 | 17 l | | 50-190 | | |

**FE 70/80 E**
Electric fryer 2x17l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрницы 2x17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | DRAIN TANK | kW/L | 17 l | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 400/3N |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|---------|--------------------|------------|------|------|-----------|--------|-----------|--------|
| 117 090 281 | FE 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 79 92,3 | 2x 13,5 | 2x 280 x 300 x 120 | | 0,8 | 17 l | | 50-190 | | |

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

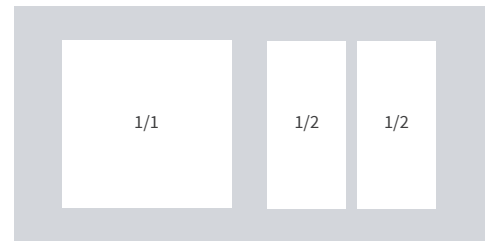
- Discharge valve inside the cabinet
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Сливной вентиль внутри подставки
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 117 090 282 | FE 70/40 G | 400 x 700 x 1090 460 x 820 x 1182 | 44 52 | 12 | 280 x 295 x 100 | | | | | | | |

**FE 70/80 G**
Gas fryer 2x15 l
Friteuse à gaz 2x15 l
Газовая плита 2x15 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | | | | | | | |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 117 090 281 | FE 70/80 G | 800 x 700 x 1090 840 x 820 x 1182 | 71 85 | 2x 12 | 2x 280 x 295 x 100 | | | | | | | |


Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE


| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 001 101 | Basket 1/2 - 13 l | 105 x 300 x 120 | 0,8 1,3 |
| 408 001 106 | Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l | 135 x 295 x 100 | 0,8 1,3 |
| 408 001 102 | Basket 1/2 - 17 l | 135 x 300 x 120 | 0,8 1,3 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 001 103 | Basket 1/1 - 13 l | 215 x 300 x 120 | 0,9 1,4 |
| 408 001 105 | Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l | 280 x 295 x 100 | 1 1,5 |
| 408 001 104 | Basket 1/1 - 17 l | 280 x 300 x 120 | 1 1,5 |

Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304 and basin is made of AISI 316. Top plate thickness is 1,2 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C. Heating element Incoloy 825. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Bassins pressés avec angles intérieurs ergonomiques, pour un nettoyage et une maintenance aisés. Toutes les unités sont en AISI 304 et le bassin en AISI 316. L'épaisseur de la plaque supérieure est de 1,2 mm. Équipé d'un système de remplissage en eau, thermorégulation douce 30- 110 ° C. Élément chauffant Incoloy 825. Les paniers de six formes et tailles différentes offrent de nombreuses variantes et configurations adaptées aux opérations de toute unité de restauration. Dimensions standards de 400 et 800 mm de largeur.

Прессованные резервуары с эргономичными внутренними формами и углами для удобной чистки и обслуживания. Все агрегаты изготовлены из стали AISI 304, а резервуар изготовлен из стали AISI 316. Толщина верхней пластины составляет 1,2 мм. Оснащен системой наполнения водой, плавная терморегуляция 30- 110 ° C. Нагревательный элемент Incoloy 825. Шесть различных форм и размеров корзин обеспечивают множество вариантов и конфигураций, подходящих для работы любого предприятия общественного питания. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину.

**VT 70/04 E****Electric pasta cooker 16 l****Cuiseurs à pâtes électriques 16 l****Электрические макаронницы 16л**

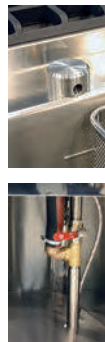
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | 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 | 308 x 336 x 213 | | | | | | |

**VT 70/08 E****Electric pasta cooker 2x16l****Cuiseurs à pâtes électriques 2x16 l****Электрические макаронницы 2x16л**

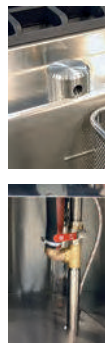
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | 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 | 2x 308 x 336 x 213 | | | | | | |

**VT 70/40 E****Electric pasta cooker 23l****Cuiseurs à pâtes électriques 23 l****Электрические макаронницы 23л**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | 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 | 306 x 340 x 320 | | | | | | |

**VT 70/80 E****Electric pasta cooker 2x23l****Cuiseurs à pâtes électriques 2x23 l****Электрические макаронницы 2x23л**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basin | 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 | 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 | | 1/6 | | 1/3 | | 1/9 | |
| | | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | | 1/6 | | 1/3 | | 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

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

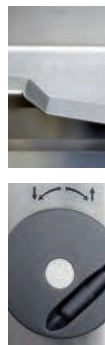
Опрокидывающиеся сковороды



Top plates are made of AISI 304 thickness is 1,2 mm. Steam collector inside a lid. Water connection taps for cold water. Resistance covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank).

Les plaques supérieures sont en AISI 304, l'épaisseur est de 1,2 mm. Collecteur de vapeur à l'intérieur d'un couvercle. Robinets de raccordement à l'eau froide. La résistance couvre toute la surface du fond de la citerne, sans aucune obstruction (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la citerne). Fond en fer ou en acier inoxydable.

Верхние пластины изготовлены из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Паровой коллектор внутри крышки. Водопроводные краны для подачи холодной воды. Сопротивление покрывает всю зону дна резервуара, без препятствий (кронштейн системы наклона прикреплен к боковой части бака). Дно из железа или нержавеющей стали.

**BR 70/80 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | HOT/COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm IRON | 400/3N |
|--------------|------------|------------------------------------|--------------------|------|----------|--------|--------|------|-----------|--------|
| 117 030 239 | BR 70/80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 133 147 | 10,5 | | | | | | |

**BR 70/80 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антикоррозийная стойкость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | HOT/COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm STAINLESS | 400/3N |
|--------------|--------------|------------------------------------|--------------------|------|----------|--------|--------|------|----------------|--------|
| 117 030 225 | BR 70/80 E/N | 800 x 700 x 900 841 x 800 x 975 | 133 147 | 10,5 | | | | | | |

**BR 70/80 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | HOT/COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm IRON | PIEZZO | GAS |
|--------------|------------|------------------------------------|--------------------|----|----------|--------|--------|------|-----------|--------|-----|
| 117 030 230 | BR 70/80 G | 800 x 700 x 900 842 x 800 x 975 | 138 151 | 12 | | | | | | | |

**BR 70/80 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антикоррозийная стойкость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | HOT/COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS |
|--------------|--------------|------------------------------------|--------------------|----|----------|--------|--------|------|----------------|--------|-----|
| 117 030 238 | BR 70/80 G/N | 800 x 700 x 900 843 x 800 x 975 | 138 151 | 12 | | | | | | | |

Neutral work top plates

Éléments neutre de travail

Нейтральные модули



Upper plate made of AISI 304. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accessories.

Plateau supérieur en AISI 304. Tiroirs aux dimensions GN 1/1 et 2 x GN 1/1 pour ingrédients ou accessoires.

Верхняя пластина из стали AISI 304. Ящики с размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или аксессуаров.

**PP 70/04**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 107 | PP 70/04 | 400 x 700 x 330 440 x 800 x 390 | 19 25 |

**PP 70/08**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 109 | PP 70/08 | 800 x 700 x 330 840 x 800 x 460 | 30 41 |

**PP 70/40**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 113 | PP 70/40 | 400 x 700 x 900 440 x 800 x 975 | 30 38 |

**PP 70/80**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 220 111 | PP 70/80 | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 975 | 46 60 |

**P 70/40**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 025 | P 70/40 | 400 x 577 x 590 440 x 710 x 620 | 13 15 |

**P 70/80**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 075 | P 70/80 | 800 x 577 x 590 840 x 710 x 620 | 16 |

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

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 085 | P 70/120 | 1200 x 577 x 590 1240 x 715 x 625 | 21 37 |

**P 70/40 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 108 | P 70/40 D | 400 x 655 x 590 440 x 710 x 620 | 15 17 |

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

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 076 | P 70/80 D | 800 x 655 x 590 840 x 710 x 620 | 23 26 |

**P 70/120 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|
| 117 190 068 | P 70/120 D | 1200 x 655 x 590 1240 x 715 x 625 | 35 51 |

**DL 90 / DP 90**
Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement
Дверка для шкафчика левая/правая

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|-----------------------|
| 150 120 120 | DL 90 | 3,6 3,9 |
| 151 120 220 | DP 90 | 3,6 3,10 |

Cooking line REDFOX 900

Ligne REDFOX 900

Линия REDFOX 900



Cooking line 900 is a professional solution for highly demanding catering units, the emphasis is on strong output and user-friendly characteristics. Among its strong features there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. All units are made of high quality stainless steel, worktop from AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne 900 est la solution professionnelle pour grandes cuisines. L'accent est mis sur les caractéristiques conviviales et de haute puissance. Parmi ses points forts, il y a les hautes performances, les cuves embouties avec angles arrondis, les panneaux ergonomiques. Construction en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur pour les plans supérieurs, support et structure en AISI 430. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Pieds réglables en acier inoxydable. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия 900 это профессиональное решение удовлетворяющее высокие требования к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, высококлассных современных технических характеристиках, ориентированных на пользователя и привлекательном дизайне. Преимуществами этого оборудования являются высокие эксплуатационные характеристики. Ванны изготовлены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель на которой находятся все элементы управления, все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304, нижние части сделаны из стали AISI 430. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Ножки с регулировкой высоты выполнены из нержавеющей стали. Защитный термостат 380 °C.

LINE REDFOX 900

| | |
|-----------------------------|-----|
| Electric cooking ranges | 176 |
| Gas cooking ranges | 181 |
| Electric griddle plates | 183 |
| Electric fryers | 187 |
| Electric pasta cookers | 189 |
| Electric and gas bratt pans | 191 |
| Indirect boiling kettles | 196 |
| Neutral work tops | 199 |

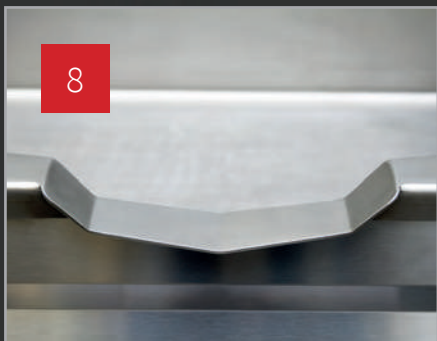
Cooking line REDFOX 900

REDFOX Ligne 900

Линия оборудования REDFOX 900



- 1 - Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection
- 2 - Rounded/square plates 3,5 kW
- 3 - Extractable plate under gas burners
- 4 - Wide selection of chromed/iron griddles
- 5 - Autoclave version of boiling kettle
- 6 - Mass capacity fryer 2 x 17 litres
- 7 - Bratt pan with automatic/manual tilt
- 8 - Bended bratt pan outlet - comfortable emptying
- 9 - Safety pressure control
- 10 - Lid locker - autoclave version of boiling kettle



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Fourneaux électriques

Электрические плиты



The selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top plate thickness is 1,5 mm.

- Equipped with a high-quality plates 300 mm with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static. Temperature rang of the oven 50-300 °C
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Large choix de fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec sécurité thermostatique contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Выбор электрических плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа. Внутренние размеры духовок соответствуют стандартам размеров GN. Ширина модулей 400, 800 и 1200 мм. Предусмотрена установка на подставки с дверками или без, а также на подставки с духовками. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Подставки выполнены из нержавеющей стали.

- Высококачественные конфорки с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Регулировка мощности обеспечивается 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрические духовки GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовок GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм

Plates

SP

- Round plates 3,5 kW each
- Diameter of plate 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



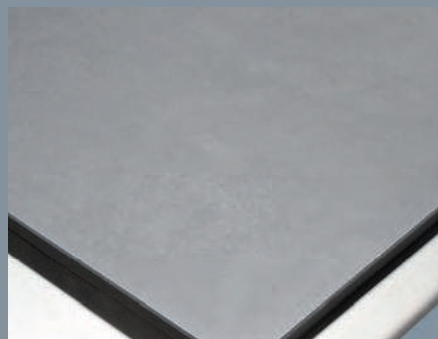
SPQ

- Square plates 3,5 kW each
- Dimensions of plate 300 x 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



SPL

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



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

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

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

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

- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 107 000 106 | SP 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 77,4 92,3 | 14 |

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

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 119 260 638 | SPQ 90/40 E | 400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140 | 45 53,1 | 7 |

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

- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 119 260 639 | SPQ 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 76,6 91,5 | 14 |



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

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 2 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Варочная плита 2 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|
| 119 260 599 | SPL 90/40 E | 400 x 900 x 900 440 x 970 x 1160 | 61 69 | 6 | |

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

- Boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 4 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Варочная плита 4 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|
| 119 260 597 | SPL 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 105,3 120,2 | 12 | |

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

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт+духовой шкаф 3, 13 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--|
| 107 000 111 | SPT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 100,9 115,8 | 17,13 | |

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

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1 de 6,3 kW
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт + духовой шкаф 6,3 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|
| 107 000 211 | SPT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 107,4 122,3 | 20 | |

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

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN1/1 | 3,5 kW | 3,5 kW | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--------|-------------|--------|--------|----------|--------|--------|------|
| 119 260 640 | SPQT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 100,1 115 | 17,13 | 50-300 | 3,13kW 230V | | | | | | |

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

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | 6kW | 400V/3N | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------------|-----|---------|----------|--------|--------|------|
| 119 260 641 | SPQT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 106,6 121,5 | 20 | 50-300 | 6kW 400V/3N | | | | | | |

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

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Сплошная поверхность 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN1/1 | 3,13kW | 230V | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--------|-------------|--------|------|----------|------|------|------|
| 119 260 636 | SPLT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 128,8 143,2 | 15,13 | 50-300 | 3,13kW 230V | | | | | | |

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

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность - 4 x 3 кВт, панель откидная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | GN2/1 | 6kW | 400V/3N | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------------|-----|---------|----------|------|------|------|
| 119 260 637 | SPLT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 135,3 150,2 | 18 | 50-300 | 6kW 400V/3N | | | | | | |

Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовые плиты



BRASS BURNER

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.

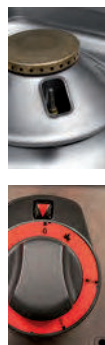
Ширина модулей 400 и 800 мм. Плиты установлены на подставках с духовками, шкафах с дверками или без. Подставки выполнены из нержавеющей стали

- 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**

- Boiling unit 1 x 5 kW + 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 2 brûleurs 3,5 et 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 5 кВт + 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 107 000 125 | SP 90/40 G | 400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140 | 43 50,7 | 13 |

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

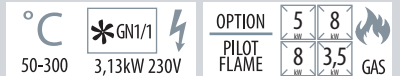
- Boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

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

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

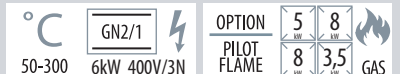
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 3,13 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 3,13 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 107 000 110 | SPT 90/80 11 GE | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 97 111,9 | 24,5 [G] 3,13 [E] |

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

- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 6,3 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6,3 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 6,3 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 с статической теплообработкой

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 107 000 210 | SPT 90/80 21 GE | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 100,5 115,4 | 24,5 [G] 6 [E] |



Electric griddle plates

Plaques de cuisson électrique

Электрические жарочные поверхности



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top griddle plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 400 and 800 mm in width. Available on an open cabinet with or without stainless steel doors.

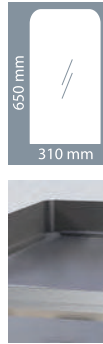
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Hard-chrome options of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

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

- Une ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de plaques en chrome dur pour chaque type.
- Tiroir de graisse avec d'une capacité de 2,5 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей. Толщина плиты 12 мм. Великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Размеры модулей 400 и 800 мм. Оборудование размещено на подставках с открытым шкафом или шкафом с дверками из нержавеющей стали. Верхние панели сделаны из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

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

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

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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 15mm STEEL | °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 | | | |

**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
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 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 | | | | |

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

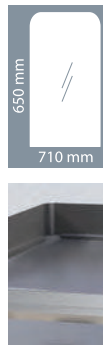
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 15mm STEEL | °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 | | | |

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

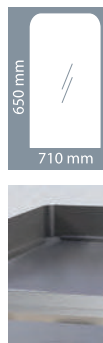
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °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 | | | | |

**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
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 15mm STEEL | °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 | | | |

**FTCH 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
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTR 90/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

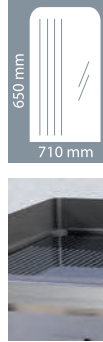
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | 15mm STEEL | °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 | | | |

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

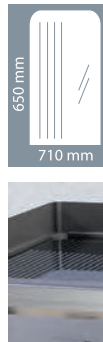
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | ⚡ 400/3N |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-----------------|--------------|-------------|
| 101 900 011 | FTFC 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 126,3 141,2 | 12 | | | | |

**FTTHR 90/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- 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 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 | 15mm STEEL | °C 50-300 | ⚡ 400/3N |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|----|---------------|--------------|-------------|
| 101 900 028 | FTTHR 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 126,3 141,2 | 12 | | | |

**FTTHRC 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 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 | °C 50-300 | ⚡ 400/3N |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-----------------|--------------|-------------|
| 101 900 029 | FTTHRC 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 126,3 141,2 | 12 | | | | |


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

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



Electric fryers

Friteuses électrique

Электрофритюрницы



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 l

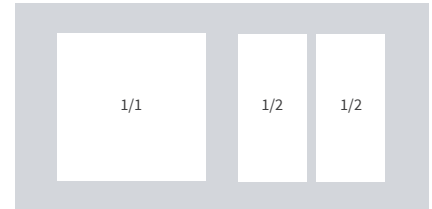
- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance
- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНы с высокой мощностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | kW/L | DRAIN TANK | 17 l | COLD ZONE | °C | 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 | 0,8 | | | | 50-190 | | |

**FE 90/80 17 E**
Electric fryer 2x17 l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрница 2x17 l

- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance
- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНы с высокой мощностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | kW/L | DRAIN TANK | 2x 17 l | COLD ZONE | °C | 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 | 0,8 | | | | 50-190 | | |


Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE


| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 001 102 | Basket 1/2 - 17 l | 135 x 300 x 120 | 0,8 1,3 |
| 408 001 104 | Basket 1/1 - 17 l | 280 x 300 x 120 | 1 1,5 |



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макаронovarки

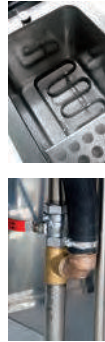


Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 316 and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Rotating heating element is made 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.

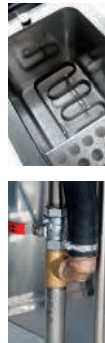
**VT 90/40 ET**

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included

Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макаронварка

- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

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

**VT 90/80 ET**

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included

Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макаронварка

- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-----------------------------|
| 119 330 255 | VT 90/80 ET | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 89,8 104,7 | 24 | Basin 2x 507 x 307 x 305 |


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

| | | L | | R | | L | | R | | R | |
|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|-----|-----|
| 1/3 | 1/3 | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | | 1/6 | | 1/3 | 1/9 |
| | | 1/3 DH | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | 1/3 | 1/6 | | 1/3 | 1/9 |
| | | | 1/6 | 1/6 | 1/9 | 1/9 | | 1/6 | | | 1/9 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 104 | Basket 1/3 for VT | 145 x 290 x 215 | 1,2 1,7 |
| 408 008 105 | Basket 1/3 DH for VT | 290 x 160 x 215 | 1,2 1,7 |
| 408 008 101 | Basket 1/6 L for VT | 145 x 160 x 215 | 0,8 1,3 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 100 | Basket 1/6 P for VT | 145 x 160 x 215 | 0,8 1,3 |
| 408 008 102 | Basket 1/9 L for VT | 145 x 105 x 215 | 0,7 1,3 |
| 408 008 103 | Basket 1/9 P for VT | 145 x 105 x 215 | 0,7 1,3 |

Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Сковороды



STAINLESS STEEL/IRON BOTTOM OF PAN

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 ET**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 l

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

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

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|-----------|--------|
| 106 000 240 | BR 90/80 ET | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 129,7 144,6 | 15 | COLD | 50-300 | MANUAL | 80 l | 12mm IRON | 400/3N |

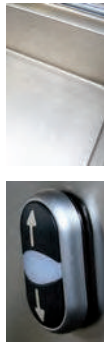
**BR 90/80 E/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 l

- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

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

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|----------------|--------|
| 106 000 243 | BR 90/80 E/N | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 129,6 144,6 | 15 | COLD | 50-300 | MANUAL | 80 l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

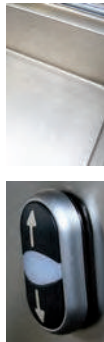
**BRM 90/80 E**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 l

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|-----------|--------|
| 106 000 242 | BRM 90/80 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 132,6 147,5 | 15,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 80 l | 12mm IRON | 400/3N |

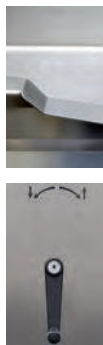
**BRM 90/80 E/N**
Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 l

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

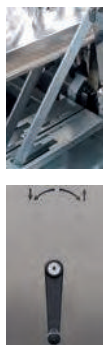
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|----------------|--------|
| 106 000 245 | BRM 90/80 E/N | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 132,5 147,5 | 15,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 80 l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

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

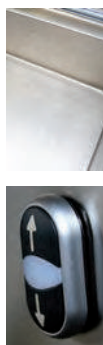
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|-----------|--------|
| 106 000 260 | BR 90/120 ET | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 176,5 196,2 | 18 | COLD | 50-300 | MANUAL | 120l | 12mm IRON | 400/3N |

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

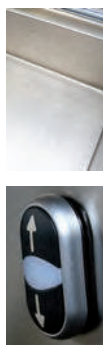
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|----------------|--------|
| 106 000 263 | BR 90/120 E/N | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 176,4 196,1 | 18 | COLD | 50-300 | MANUAL | 120l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

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

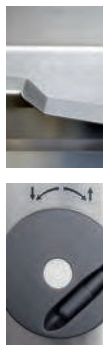
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|-----------|--------|
| 106 000 265 | BRM 90/120 E | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 180 199,7 | 18,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 120l | 12mm IRON | 400/3N |

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

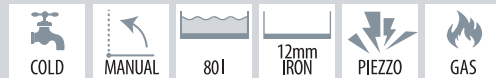
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|----------------|--------|
| 106 000 268 | BRM 90/120 E/N | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 179,9 199,6 | 18,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 120l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

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

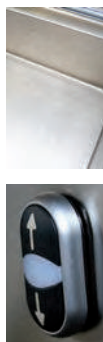
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана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

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 250 | BR 90/80 G | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 135,6 150,5 | 22 |

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

- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 253 | BR 90/80 G/N | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 135,6 150,5 | 22 |

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

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

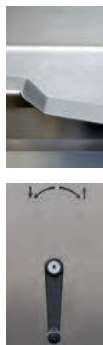
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| 106 000 252 | BRM 90/80 GE | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 138,6 153,5 | 22 [G] 0,12 [E] |

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

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

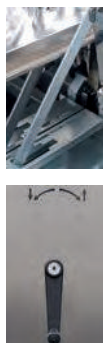
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| 106 000 255 | BRM 90/80 GE/N | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 138,6 153,5 | 22 [G] 0,12 [E] |



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

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|-------------|---------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|--|--|--|
| 106 000 270 | BR 90/120 G | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 183,5 203,2 | 30 | | | | | | |

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

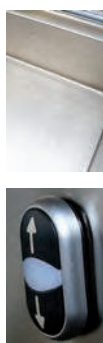
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | | |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|--|--|--|
| 106 000 273 | BR 90/120 G/N | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 183,5 203,2 | 30 | | | | | | |

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

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

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

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

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur à option
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | | |
|--------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|--------------------|--|--|--|--|--|
| 106 000 278 | BRM 90/120 GE/N | 1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170 | 188 207,7 | 30 [G] 0,12 [E] | | | | | |

Indirect boiling kettles

Marmites

Пищеварочные электрические котлы



Bottom of tank made of AISI 316 (salt corrosion resistant, tank sides, top plate and front panel made of AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety-system gauge 0,5 bars and manometer. Conical seal available. Autoclave versions of all models for more efficient operation time and energy saving.

Fond de la cuve en AISI 316 (résistant à la corrosion du sel), construction en acier inoxydable AISI 304. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Дно резервуара выполнено из стали AISI 316 (устойчива к солевой коррозии), боковые поверхности, верхняя и передняя панели выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 1,5 мм. Резервуар с „водяной рубашкой“ для косвенного нагрева. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром. Сливной кран с коническим уплотнением. Предусмотрен вариант с автоклавом для более эффективной и экономной работы.

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

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- 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 |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 500 | BI 90/100 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 116,8 131,7 | 21 |

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

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- 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 |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 550 | BI 90/150 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 125,2 140,1 | 21 |

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

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- 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
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 505 | BIA 90/100 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 121,9 136,8 | 21 |

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

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- 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
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 555 | BIA 90/150 E | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 130,5 145,4 | 21 |



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

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- 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
- 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
- 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
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|------|
| 106 000 605 | BIA 90/100 G | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 141,8 156,7 | 22,5 |

**BIA 90/150 G****Boiling kettle 150 l****Marmite 150 l****Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- 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
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 106 000 655 | BIA 90/150 G | 300 x 300 x 350 370 x 340 x 350 | 150,1 165 | 22,5 |



Neutral work tops

Elements neutre de travail

Нейтральные модули



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**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Подставка- открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|
| 104 550 940 | PP 90/40 | 400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140 | 41,7 49,4 |

**PP 90/80**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|
| 104 550 900 | PP 90/80 | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 61,1 76 |

**PP 90/40 D**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Подставка- шкаф с дверками
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|
| 104 550 941 | PP 90/40 D | 400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140 | 44,7 52,4 |

**PP 90/80 D**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральный модуль

- Cabinet with doors
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|
| 104 550 910 | PP 90/80 D | 800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160 | 68,3 83,2 |



Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement
Дверка для шкафчика левая/правая

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|-----------------------|
| 150 120 120 | DL 90 | 3,6 3,9 |
| 150 120 220 | DP 90 | 3,7 4 |



CG 90 / 91

Connecting ledge
Barre d'assemblage
Соединительная полочка

| Index / code | Model | kg netto kg brutto | width mm |
|--------------|-------|-----------------------|----------|
| 156 500 105 | CG 90 | 0,2 0,4 | 9,1 |
| 156 000 106 | CG 91 | 0,2 0,4 | 7,1 |



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 | 206 |
| Pizza ovens B | 210 |
| Pizza ovens E | 214 |
| Inox bases | 218 |

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Pizza ovens

Fours à Pizzas

Печи для пиццы

- 1 - Analog thermometer
- 2 - Digital thermometer as an option
- 3 - Chamber sizes 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm
- 4 - Regulator of steam outlet
- 5 - Steam outlet – ventilation
- 6 - Double glass door
- 7 - Coloured galvanized plate body
- 8 - 1 long handle for each door
- 9 - Stone plates – thickness of 14 mm
- 10 - Main switch for each chamber





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Basic snack pizza ovens

Fours à pizza - snack

Печи для пиццы- базовые модели







Basic models FPP – 36 and FP – 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation. 4 series of snack ovens with refractory bricks bottom.

Les modèles de base FPP 36 et FP 36 sont livrés avec une grille, régulation manuelle ou digitale de la température. Il y a 4 série versions de fours snack avec sole en pierre réfractaire.

Базовые модели FPP – 36 и FP – 36 со съемной решеткой, ручной или цифровой регулировкой температуры и времени. 4 варианта небольших печей с прочными огнеупорами внизу для закусокных



**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 | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 104 200 031 | FPP 36 | 505 x 410 x 215 570 x 485 x 260 | 16,5 17,6 | 1,75 | 340 x 340 | | | | | | | |

**FP 36**
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
- Commutateurs et minuterie
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Регулировка + таймер
- Решетка для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 104 200 030 | FP 36 | 505 x 410 x 215 570 x 485 x 260 | 15,2 16,3 | 1,75 | 340 x 340 | | | | | | | |

**FP 36 R**
Snack oven with stone
Four à pizza – avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Commutateurs et minuterie
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 104 200 010 | FP 36 R | 550 x 497 x 250 545 x 580 x 305 | 19,4 20,5 | 2 | 410 x 370 x 90 | | | | | | | |

**FP 66 R**
Snack oven with stone
Four à pizza – avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer for each chamber
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Commutateurs et minuterie
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 104 200 020 | FP 66 R | 550 x 497 x 380 545 x 580 x 435 | 28,7 30,2 | 3 | 410 x 370 x 90 | | | | | | | |

**FP 37 R****Snack oven with stone****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- Regulation + timer/glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Commutateurs et minuterie
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер
- Дверка со стеклом
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|----------------|------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 104 200 037 | FP 37 R | 550 x 497 x 250 545 x 580 x 305 | 20,2 21,5 | 2 | 410 x 370 x 90 | 410x370x90 | | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-300 | | 230/1N |

**FP 67 R****Snack oven with stone****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- Regulation + timer for each chamber/glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Commutateurs et minuteries indépendants
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|----------------|------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 104 200 067 | FP 67 R | 550 x 497 x 380 545 x 580 x 435 | 30,4 31,9 | 2,7 | 410 x 370 x 90 | 410x370x90 | | THERMOSTAT | 2x ø35cm | 50-300 | | 230/1N |

**FP 38 R****Snack oven with stone****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|----------------|------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 104 200 100 | FP 38 R | 575 x 536 x 274 605 x 560 x 325 | 23,5 25,6 | 2 | 410 x 370 x 90 | 410x370x90 | | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-300 | | 230/1N |

**FP 38 RS****Snack oven with stone/400° C****Four à pizza – avec pierre réfractaire/ à 400°C****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|----------|-----------------------|-----------------------|----|----------------|------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 104 200 105 | FP 38 RS | 550 x 536 x 488 | 38,7 | 2 | 410 x 370 x 90 | 410x370x90 | | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-400 | | 230/1N |

**FP 68 R****Snack oven with stone****Four à pizza – pierre réfractaire****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|----------------|
| 104 200 110 | FP 68 R | 577 x 537 x 478 644 x 584 x 600 | 38,7 53,1 | 3,4 | 410 x 370 x 90 |



410x370x90

THERMOSTAT

2x ø35cm

50-300

230/1N

**FP 68 RS****Snack oven with stone/400° C****Four à pizza – avec pierre réfractaire/ à 400°C****Печь с подами из огнеупорного камня**

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стекланные дверки
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|----------------|
| 104 200 115 | FP 68 RS | 550 x 536 x 488 644 x 584 x 600 | 39,3 53,4 | 3,4 | 410 x 370 x 90 |



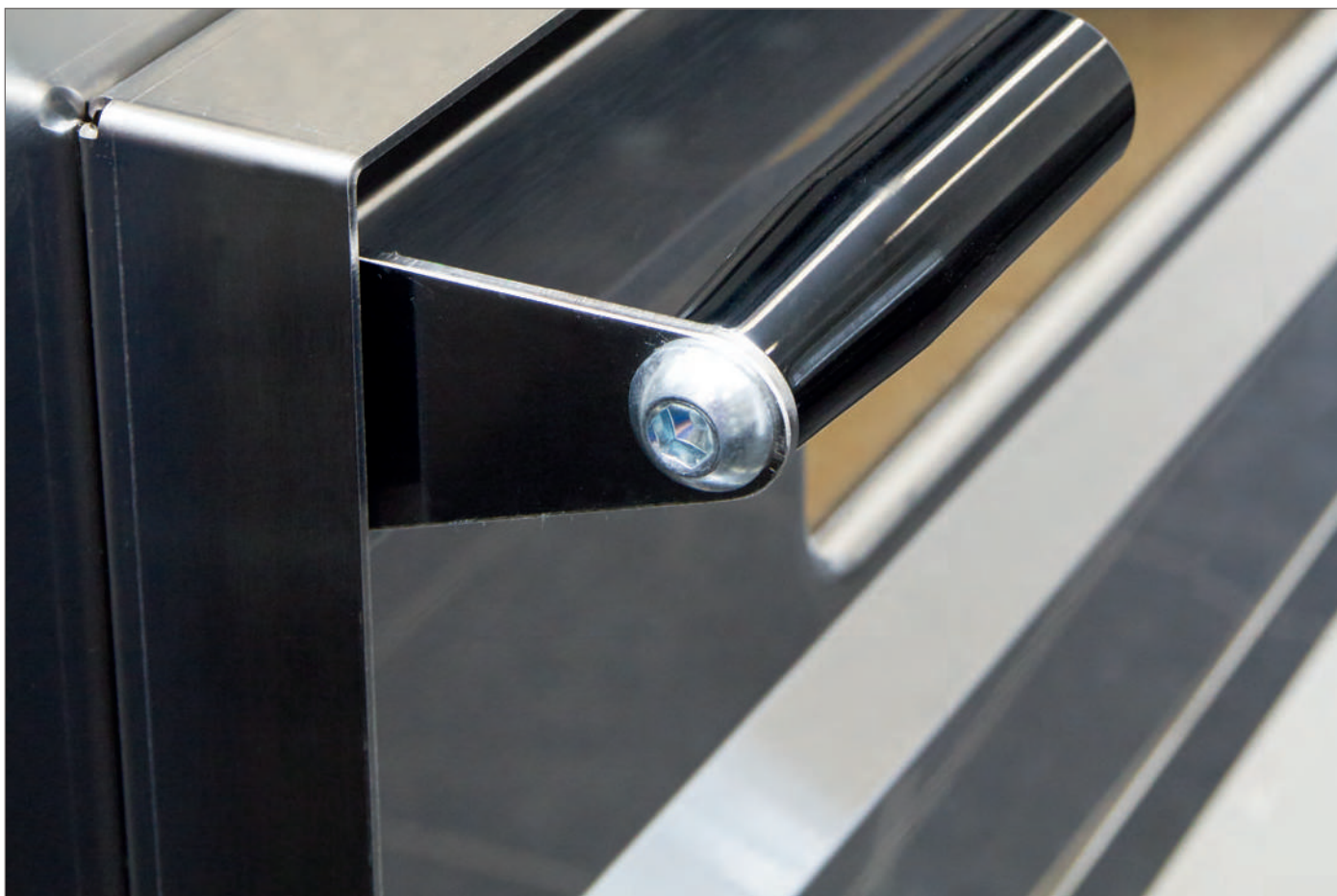
410x370x90

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**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Stone plates 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 | Chamber size |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|
| 111 060 039 | B 2 | 950 x 548 x 412 1040 x 675 x 575 | 45 53 | 4,4 | 700 x 420 x 150 |

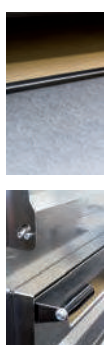
**B 22**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

- 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 |

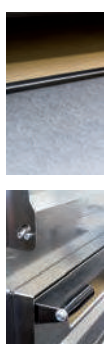
**B 4**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

- 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 |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|
| 104 200 410 | B 4 | 955 x 910 x 420 1040 x 950 x 620 | 46,7 57,5 | 4,8 | 700 x 700 x 150 |

**B 6**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

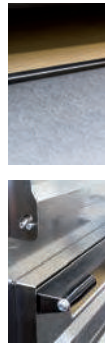
- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique

- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|-------|---------------------------------------|-----------------------|-----|------------------|
| 104 200 615 | B 6 | 955 x 1260 x 420 1055 x 1360 x 620 | 65,5 114,1 | 7,2 | 700 x 1050 x 150 |



**B 8**

- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Pierres réfractaires 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|-------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 104 200 810 | B 8 | 955 x 910 x 760 1040 x 950 x 897 | 96,1 108,5 | 9,6 | 700 x 700 x 150 | 700x700x150 | | THERMOSTAT | 8x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |

**B 12**

- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Pierres réfractaires 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 12 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|-------|---------------------------------------|-----------------------|------|------------------|-------------|--|------------|-----------|--------|--|--------|
| 104 201 215 | B 12 | 955 x 1260 x 760 1055 x 1360 x 960 | 135,7 158,3 | 14,4 | 700 x 1050 x 150 | 700x700x150 | | THERMOSTAT | 12x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |

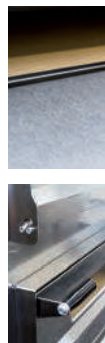
**B 4/50**

- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 118 060 000 | B 4/50 | 775 x 710 x 510 880 x 750 x 540 | 34 44 | 4 | | 520x540x150 | | THERMOSTAT | 1x ø50cm | 50-450 | | 400/3N |

**B 8/50**

- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-------------|--|------------|----------|--------|--|--------|
| 118 060 001 | B 8/50 | 775 x 710 x 380 880 x 750 x 650 | 51 60 | 6 | | 520x540x150 | | THERMOSTAT | 2x ø50cm | 50-450 | | 400/3N |



Thermometer Thermomètre Термометр

- Analog thermometer
- Option
- Thermomètre analogique
- Option
- Аналоговый термометр
- Опция

| Index / code | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------------------|
| 401 600 100 | 0,2 0,4 |



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Comfort line of professional pizza ovens

Ligne E des fours électriques à pizzas

Комфортная линия печей для пиццы



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
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|
| 104 200 400 | E 4 | 975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440 | 54,2 65,2 | 4,8 | 700 x 700 x 150 |

**E 6**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|-------|---------------------------------------|-----------------------|-----|------------------|
| 104 200 600 | E 6 | 975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455 | 93,8 114,1 | 7,2 | 700 x 1050 x 150 |

**E 6 L**
Pizza oven
Four à pizzas – large
Печь для пиццы

- 6 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur
- 6 пицц в ширину
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|-------|--------------------------------------|-----------------------|----|------------------|
| 104 200 650 | E 6 L | 1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455 | 92,5 112,4 | 8 | 1050 x 700 x 150 |

**E 9**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы









- 9 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 9 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur
- 9 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |
|--------------|-------|--|-----------------------|----|-------------------|
| 104 200 900 | E 9 | 1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455 | 109 121,4 | 12 | 1050 x 1050 x 150 |











**E 8**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 8 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande 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 | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-------|-------------------------------------|-----------------------|-----|---------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 104 200 800 | E 8 | 975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790 | 128,5 159,2 | 9,6 | 2 x 700 x 700 x 150 | 700x700x150 | | ANALOG | THERMOSTAT | 8x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |









**E 12**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande 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 | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-------|---------------------------------------|-----------------------|------|----------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 104 201 200 | E 12 | 975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810 | 155,7 178,3 | 14,4 | 2 x 700 x 1050 x 150 | 700x1050x150 | | ANALOG | THERMOSTAT | 12x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |








**E 12 L**
Pizza oven
Four à pizzas – large
Печь для пиццы

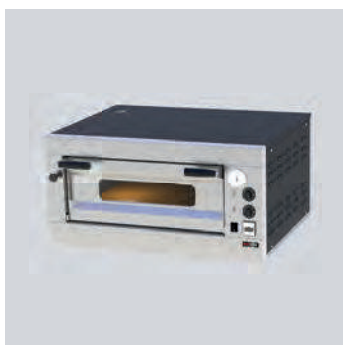
- 12 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur
- 12 пицц/широкая
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|--------|--------------------------------------|-----------------------|----|----------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 104 201 250 | E 12 L | 1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810 | 169,1 191,3 | 16 | 2 x 1050 x 700 x 150 | 1050x700x150 | | ANALOG | THERMOSTAT | 12x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |

**E 18**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 18 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 18 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande 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 | Chamber size |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|-------|--|-----------------------|----|-----------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 104 201 800 | E 18 | 1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810 | 205,9 236,6 | 24 | 2 x 1050 x 1050 x 150 | 1050x1050x150 | | ANALOG | THERMOSTAT | 18x ø33cm | 50-450 | | 400/3N |

**E 4/50**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur
- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | | |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 118 060 078 | E 4/50 | 828 x 655 x 412 865 x 760 x 440 | 39 46 | 4 | 550 x 550 x 150 | | | | | | | | |

**E 8/50**
Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable
- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande réglage de la vapeur
- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Chamber size | | | | | | | | |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 118 060 082 | E 8/50 | 828 x 655 x 763 865 x 760 x 780 | 78 86 | 8 | 2 x 550 x 550 x 150 | | | | | | | | |


Digital thermometer
Thermomètre digital
Цифровой термометр

- Digital thermometer
- Thermomètre numérique
- Цифровой термометр

| Index / code | kg netto kg brutto | |
|--------------|-----------------------|---------|
| 401 600 300 | 0,2 0,4 | DIGITAL |


Stone plate
Plaque de pierre
Каменная плита

| Index / code | mm netto | For pizza oven |
|--------------|-----------------|--|
| 407 600 103 | 1046 x 348 x 14 | B 6 ; B 12 ; E 6 ; E 9 ; E 12 ; E 18 |
| 407 600 102 | 696 x 348 x 14 | B 4 ; B 8 ; E 4 ; E 6 L ; E 8 ; E 12 L |
| 528 060 058 | 516 x 274 x 14 | E 4 / 50 ; E 4 / 50 |
| 407 600 106 | 413 x 348 x 14 | B 2 ; B 22 |
| 407 600 105 | 520 x 260 x 14 | B 4 / 50 ; B 4 / 50 |

**Hood****Cover for pizza ovens E4/E8****Hotte****Крышка для пицца печей E4/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 |



Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерские и хлебопекарные печи



Electric ovens with static heat suitable for baking of confectionery products, as well as meat or side-dish preparation. Separated regulation of resistances (top and bottom) in each chamber enables achieving optimal baking result, which is very important especially for confectionery purposes. Chambers are completely made of stainless steel, feet are adjustable in its height. Steam outlet – adjustable.

Four électrique statique permettant de cuire des viandes, poissons, légumes et pâtisseries. Résistances dans le bas (sole) et voûte réglables séparément, ce qui permet de choisir un mode de cuisson adapté pour chaque produit comme le gratinage en fin de cuisson en régulant uniquement le chauffage de la voûte. Parois du four en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Commande de réglage de la vapeur.

Электрические печи со статическим нагревом для выпечки кондитерских изделий. Возможно применение для приготовления мясных блюд и гарниров. Отдельная регулировка нагрева (сверху и снизу) каждой камеры позволяет устанавливать оптимальные режимы выпечки, что особенно важно при выпечке кондитерских изделий. Камеры полностью выполнены из нержавеющей стали, имеется возможность регулировки ножек по высоте. Регулируемый отвод пара.

REDFOX Bakery and confectionery ovens

Bakery and confectionery ovens EPP

222



**EPP 01****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 4 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 118 240 027 | EPP 01 | 950 x 870 x 660 990 x 950 x 819 | 60,9 71,4 | 4 |

**EPP 01 S****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 6 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 118 240 024 | EPP 01 S | 950 x 870 x 660 990 x 950 x 819 | 60,9 71,4 | 6,3 |

**EPP 02****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 118 240 028 | EPP 02 | 950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314 | 109 121,2 | 8 |

**EPP 02 S****Confectionery and bakery ovens****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|------|
| 118 240 026 | EPP 02 S | 950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314 | 109 121,2 | 12,6 |





EPP 02 P

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|--|-----------------------|----|
| 118 240 038 | EPP 02 P | 950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823 | 144,2 163 | 8 |

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N



EPP 02 SP

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|--|-----------------------|------|
| 118 240 040 | EPP 02 SP | 950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823 | 144,4 163,2 | 12,6 |

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N



EPP 03

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|--------------------------------------|-----------------------|----|
| 118 240 029 | EPP 03 | 950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809 | 156,9 171,1 | 12 |

°C 50-300

GN2/1 4kW 400V/3N



EPP 03 S

Confectionery and bakery ovens

Four gastro et pâtisserie

Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 18 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|--------------------------------------|-----------------------|------|
| 118 240 025 | EPP 03 S | 950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809 | 156,9 171,1 | 18,9 |

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**EPP P****Neutral cabinet**
Soubassement neutre
Подставка

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|
| 118 190 140 | EPP P | 950 x 870 x 660 990 x 950 x 819 | 35,2 41,8 |





Electric bain marie trolleys

Chariots bain marie

Электрические мармиты на подставках



Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device. Static or portable version on castor wheels.

Chariots bain marie avec cuves séparées et régulation de température indépendante. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя панель изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства. Стационарный или портативный варианты оборудования на поворотных самоориентирующихся колесиках.

RM Bain marie trolleys

Bain marie trolleys 228

Bain marie trolleys on neutral or heated cabinet 232

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Electric bain marie trolleys

Chariots bain marie

Электрические мармиты на подставках



Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device. Static or portable version on castor wheels.

Chariots bain marie avec cuves séparées et régulation de température indépendante. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя панель изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства. Стационарный или портативный варианты оборудования на поворотных самоориентирующихся колесиках.

**BMPD 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 022 | BMPD 2120 | 850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010 | 42,2 51,8 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 021 | BMPK 2120 | 650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010 | 42 51,6 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSD 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 025 | BMSD 2120 | 800 x 670 x 900 910 x 750 x 1010 | 38,9 48,5 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSK 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне



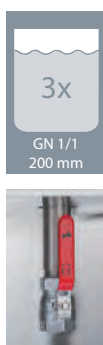
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 026 | BMSK 2120 | 600 x 870 x 900 910 x 750 x 1010 | 38,7 48,3 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 032 | BMPD 3120 | 1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010 | 59,1 72,6 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

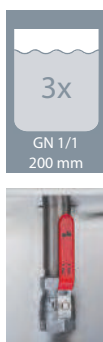
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 031 | BMPK 3120 | 650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010 | 58,1 71,6 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSD 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 035 | BMSD 3120 | 1200 x 670 x 900 1310 x 755 x 1010 | 55,8 69,3 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSK 3120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté

- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 036 | BMSK 3120 | 600 x 1270 x 900 1310 x 755 x 1010 | 54,8 68,3 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 042 | BMPD 4120 | 1650 x 700 x 900 1700 x 730 x 1010 | 70,1 91,1 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 041 | BMPK 4120 | 650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010 | 73 86,5 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSD 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 045 | BMSD 4120 | 1600 x 670 x 900 1700 x 730 x 1010 | 67,2 80,7 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMSK 4120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 046 | BMSK 4120 | 600 x 1670 x 900 1700 x 730 x 1010 | 69,7 83,2 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

Bain marie + cabinet

Chariot bain marie

Мармиты передвижные, с закрытыми шкафами



Portable transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Lower cabinet as a storage space (neutral or heated) for GN inserts or serving plates. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintainance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device.

Chariots bain marie avec des cuves séparées et régulation de température indépendante. Compartiment inférieur neutre ou chauffant pour assiettes ou plateaux, avec porte. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. ou plus long de l'appareil. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Передвижные и стационарные мармиты для выдачи блюд. Раздельные емкости и регулировка параметров. Подставка в виде закрытого шкафа (нейтрального или с подогревом) с кронштейнами для емкостей GN стандарта. Штампованные ванны и эргономичная форма внутренних углов обеспечивают простоту очистки и обслуживания. Ванны и верхняя поверхность изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления расположена по выбору на короткой или длинной стороне устройства.

**BMPD 2120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмари витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-------|--------|
| 100 505 237 | BMPD 2120 CSH | 850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010 | 71,3 80,9 | 1,4 + 0,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 2120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмари витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-------|--------|
| 100 505 225 | BMPK 2120 CSH | 900 x 650 x 900 910 x 750 x 1010 | 71,1 80,7 | 1,4 + 0,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 3120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмари витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-------|--------|
| 100 505 226 | BMPD 3120 CSH | 1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010 | 98,7 112,2 | 2,1 + 1,5 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 3120 CSH****Bain marie with heated cabinet****Chariot bain marie avec armoire chauffé****Бенмари витрина - прилавок с подогревом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-------|--------|
| 100 505 235 | BMPK 3120 CSH | 1300 x 650 x 900 1310 x 755 x 1010 | 98,1 111,6 | 2,1 + 1,5 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 223 | BMPD 2120 CS | 850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010 | 55,9 65,5 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 222 | BMPK 2120 CS | 650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010 | 55,7 65,3 | 1,4 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 233 | BMPD 3120 CS | 1250 x 700 x 900 1300 x 730 x 920 | 76,1 89,6 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

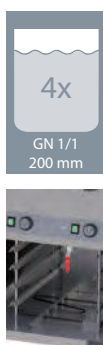
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 3 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 232 | BMPK 3120 CS | 650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010 | 75 88,5 | 2,1 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPD 4120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 043 | BMPD 4120 CS | 1650 x 700 x 900 1710 x 750 x 1020 | 106 118 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**BMPK 4120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot bain marie****Мармит передвижной со шкафом**

- For GN inserts up to 4 x GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Вместимость до 4 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------|--------|
| 100 505 238 | BMPK 4120 CS | 650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010 | 93 106,5 | 2,8 | DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N |

**Separator for GN inserts 325 mm****Séparateur pour GN inserts 325 mm****Разделитель для GN 235мм**

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1мм

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|-----------------------|
| 153 000 325 | SP 325 | 0,1 0,2 |
| 153 000 530 | SP 530 | 0,1 0,2 |

**Brackets for GN containers****Supports pour récipients GN****Кронштейны для GN емкостей**

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|----------|-----------------------|
| 150 120 152 | BMP Z 21 | 2 3 |
| 150 120 162 | BMP Z 31 | 2 3 |
| 150 120 172 | BMP Z 41 | 2 3 |

Snack appliances

Serie snack

Фаст-Фуд



Comprehensive range of snack units is an ideal option for fast food and small-scale catering units. Wide selection of models and options helps in setting up a compact customized configuration. Variety of different outputs and technical specifications of all snack products groups gives a good background for choosing the right solution for concrete catering unit. 23 years of experience in snack equipment helped to build up a product with proper quality and reliability of equipment.

Notre gamme des appareils snack est la solution idéale pour la petite restauration, fast food, etc... Le large choix des modèles aide à la mise en place d'une configuration personnalisée et compacte. Les produits sont conçus pour répondre aux normes d'excellentes performances, la fiabilité, l'efficacité et faible coût d'exploitation. Grâce à 23 ans d'expérience dans les équipements snack nous avons pu développer les produits qui sont parfaits pour l'utilisation quotidienne, avec une longue durée de vie et facile à utiliser.

Разнообразный ассортиментный ряд оборудования. Идеальный вариант для заведений «фаст-фуда» и кейтеринга небольших объемов. Широкий выбор моделей и опций помогает компоновать оборудование, разработанного с учётом потребностей заказчика. Широкий ассортимент мощностных и технических вариантов, дает хорошую основу для правильного выбора оборудования для кейтеринга. 23 летний опыт производства оборудования для фаст-фуда позволяет создавать надежное высококачественное оборудование.

New REDFOX knob design

- Improved ergonomics
- Improved scale visibility
- Mechanical resistance – new hardened and robust knob
- Thermal resistance – knob is more resistant to higher temperatures



REDFOX Snack

| | |
|-------------------------------|-----|
| Semi-automatic clam grill | 238 |
| Electric clam grills | 240 |
| Electric griddle plates | 243 |
| Gas griddle plates | 247 |
| Panini grills | 252 |
| Gas lava stone grills | 259 |
| Electric fryers | 263 |
| Benchtop pasta cookers | 276 |
| Electric bain maries | 278 |
| Hot cupboards | 284 |
| Hot dog machines | 286 |
| Hot dog rollers grills | 290 |
| Sausage / vegetables steamers | 292 |
| Electric crepes | 294 |
| Salamanders | 296 |
| Toasters | 299 |
| Pastry display cases | 301 |

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Semi-automatic clam grill

Grill steak semi-automatique

Полуавтоматический “стейк” гриль



Clam grill (steak grill) with automatic opening system joins all the benefits of existing manual version together with digitally operated and programmable timer. Designated to lifting the upper plate at the end of the programme. Remote-switch function available for easy repeating of the latest chosen programme – simply by pulling the upper plate down. Acoustic signal before termination of the programme for operator’s comfortability. Self-levelling system of the upper plate ensures balanced horizontal position.

Clam grille avec système d’ouverture automatique inclut toutes les avantages de la version existante du manuel avec minuterie numérique et programmable. Conçu pour soulever la plaque supérieure à la fin du programme. La fonction de commutation à distance est fournie afin de répéter facilement le dernier programme choisi- simplement en baissant la plaque supérieure. Signal acoustique avant la fin du programme pour le confort de l’opérateur. Le système d’auto-nivellement de la plaque supérieure garanti une position horizontale équilibrée.

Гриль для приготовления стейков с системой автоматического открытия сочетает преимущества системы ручного открывания и электронного программируемого таймера. Автоматический подъем верхней панели при окончании цикла, автоматический повтор последней программы таймера при закрытии верхней панели, акустический сигнал при окончании программы, а также система автоматического выравнивания верхней панели обеспечивают высокий комфорт и автоматизацию тепловой обработки продуктов.

**KDA 33 ED****Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique****Полуавтоматический контактный гриль**

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|--|-----------------------|-------|
| 111 160 056 | KDA 33 ED | 330 x 708/760 x 470 375 x 800 x 520 | 38 41 | 3 + 3 |

Cr
0,03mm10mm
CHROMED°C
50-300⚡
2x 230/1N**KDA 63 ED****Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique****Полуавтоматический контактный гриль**

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|--|-----------------------|-----------|
| 111 160 001 | KDA 63 ED | 660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520 | 60 66 | 3 + 3 + 3 |

Cr
0,03mm10mm
CHROMED°C
50-300⚡
3x 230/1N**KDA 66 ED****Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique****Полуавтоматический контактный гриль**

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|--|-----------------------|---------------|
| 111 160 002 | KDA 66 ED | 660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520 | 75 81 | 3 + 3 + 3 + 3 |

Cr
0,03mm10mm
CHROMED°C
50-300⚡
4x 230/1N**Electric adaptor 230V/400V****Adaptateur électrique****Электрический адаптор 230V/400V**

- Allows connection of KDA to 400V
- Permet de connecter KDA à 400 V
- Позволяет подключить KDA к 400V

| Index / code |
|--------------|
| 402 080 108 |

⚡
400/3N⚡
4x 230/1N

Electric clam grills

Grill steak électrique

Электрический (стейк) гриль



Clam grill (steak grill) is a device developed for fast and effective preparation of different dishes such as meat steaks, fish, hamburgers, minced meat, eggs, or eventually also for preparing vegetable dishes. Combination of anti-adhesive surfaces – chromed steel bottom plate and teflon sheet covering the upper plate – represents comfortable and convenient way of food treatment, avoiding sticking to these surfaces. At the same time minimum of fat is needed to be used for this type of cooking. High output of both plates (separately regulated) enable us to treat foods in an optimal way – closing the food structure on the outside helps keeping the maximum moist and juice inside the product. This also contributes to minimizing the weight losses during thermal preparation.

Grill Steak (Clam Grill) est fait pour la préparation rapide et efficace des différents plats tels que des steaks de viande, les poissons, les hamburgers, viande hachée ou éventuellement pour la préparation de plats de légumes, des œufs, etc. Combinaison des surfaces anti-adhésives – plaque de fond chrome et feuille de téflon sur la plaque du haut – Ces surfaces nous permettent également de cuisiner avec une quantité minimale de matières grasses. Haut puissance des deux plaques permettant de traiter les aliments de manière optimale.

Это оборудование разработано для быстрого и удобного приготовления разнообразных блюд: стейков из мяса, рыбы, гамбургеров, мясного фарша, яиц, а также для приготовления овощей. Поверхности обеих панелей противопригарные – нижняя плита выполнена из хромированной стали, на верхней панели предусмотрен 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 Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le réglage séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- 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 Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le réglage séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

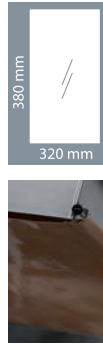
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | 50-220 °C 50-300 | 400/3N |
|--------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------|----|--------------|-----------------|---------------------|--------|
| 101 001 012 | 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 Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le réglage séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- 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****Upper clam-grill plate with teflon****Clam-grill supérieur avec téflon****Верхняя панель гриля**

- Teflon sheet (easy replacement)
- non-sticking surface
- Extension for a griddle plate bottom
- Own separated heat-regulation
- Feuille de téflon (remplacement facile – surface non-collant)
- Extension pour la plaque de cuisson
- Propre régulation thermique
- Тефлоновая поверхность (легко заменяемая противопригарная поверхность)
- Дополнение к жарочной поверхности
- Отдельное регулирование температуры нагрева

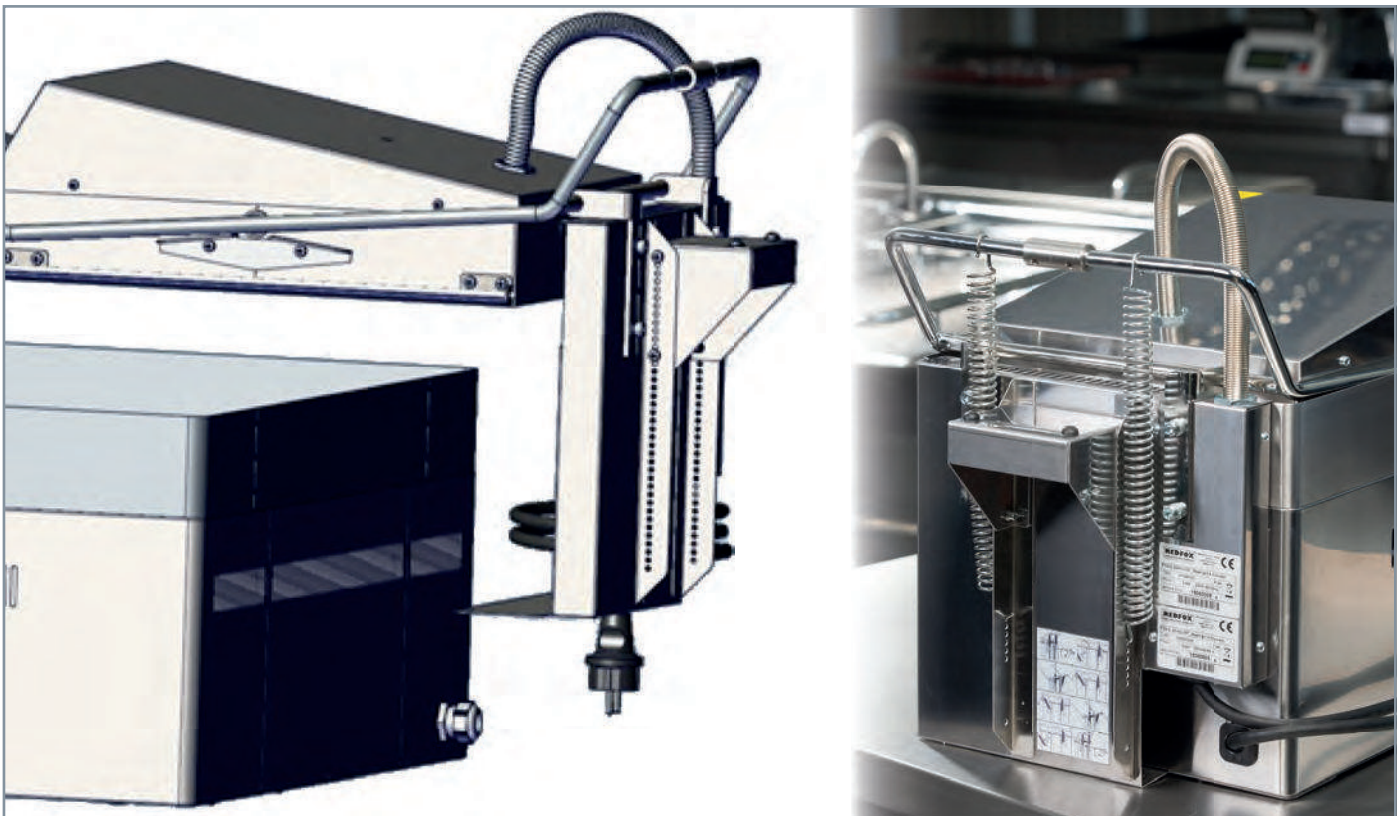
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 151 000 150 | KD 30 T | 280 x 400 x 150 630 x 370 x 315 | 19,3 20,8 | 3 |

Cr
0,03mm10mm
CHROMED°C
50-300⚡
230/1N**TEFLON SHEET****Teflon sheet****Feuille de teflon****Тефлоновый лист**

| Index / code | Model | mm netto mm brutto |
|--------------|--------------|-----------------------|
| 401 590 430 | TEFLON SHEET | 397 x 281 |

**PD 60LS/M****Neutral cabinet****Soubassement neutre****Подставка**

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 000 168 | PD 60LS/M | 660 x 530 x 570 700 x 610 x 580 | 18,5 20,7 |



Electric griddle plates

Plaque de cuisson électrique

Жарочные поверхности электрические



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

- 1, 2 Or 3 independent cooking zones
- 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 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
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- 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
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Большой резервуар для жира – емкость 1 литр

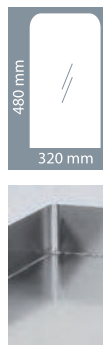
**FTH 30 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 100 | FTH 30 E | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 23,7 26,7 | 3 |

**FTCH 30 E**

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

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

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 800 | FTCH 30 E | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 23,7 26,7 | 3 |

**FTR 30 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 500 | FTR 30 E | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 23,7 26,7 | 3 |

**FTFC 30 E**

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

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

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 502 | FTFC 30 E | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 23,7 26,7 | 3 |



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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 000 | FTH 60 E | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 40,6 47,1 | 6 |

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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 005 | FTHC 60 E | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 40,6 47,1 | 6 |

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

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 500 | FTHR 60 E | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 40,6 47,1 | 6 |

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

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 502 | FTHRC 60 E | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 40,6 47,1 | 6 |



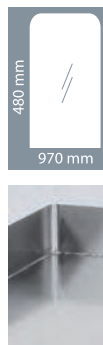
**FTH 90 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|
| 101 000 900 | FTH 90 E | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 69 79 | 9 | | | |

**FTHC 90 E**

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

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

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|--|
| 101 000 910 | FTHC 90 E | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 69 79 | 9 | | | | |

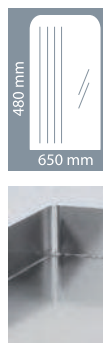
**FTHR 90 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|
| 101 000 905 | FTHR 90 E | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 69 79 | 9 | | | |

**FTHRC 90 E**

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

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

- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | | | | |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|--|--|--|
| 101 000 912 | FTHRC 90 E | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 69 79 | 9 | | | | |

Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Жарочные поверхности газовые



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

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

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

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Gicleurs pour le gaz naturel et le propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Tiroir à graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования.

Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

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

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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 300 | FTH 30 G | 330 x 600 x 220 395 x 670 x 362 | 24,3 27,3 | 4 |

**FTHC 30 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 302 | FTHC 30 G | 330 x 600 x 220 395 x 670 x 362 | 24,3 27,3 | 4 |

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

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 800 | FTR 30 G | 330 x 600 x 220 395 x 670 x 362 | 24,3 27,3 | 4 |

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

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 000 802 | FTRC 30 G | 330 x 600 x 220 395 x 670 x 362 | 24,3 27,3 | 4 |



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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 300 | FTH 60 G | 660 x 600 x 220 725 x 640 x 410 | 44,9 51,4 | 8 |

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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 302 | FTHC 60 G | 660 x 600 x 220 725 x 640 x 410 | 44,9 51,4 | 8 |

**FTHR 60 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 800 | FTHR 60 G | 660 x 600 x 220 725 x 640 x 410 | 23,7 26,7 | 8 |

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

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 802 | FTHRC 60 G | 660 x 600 x 220 725 x 640 x 410 | 44,9 51,4 | 8 |



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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 310 | FTH 90 G | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 76,4 86,4 | 12 |

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

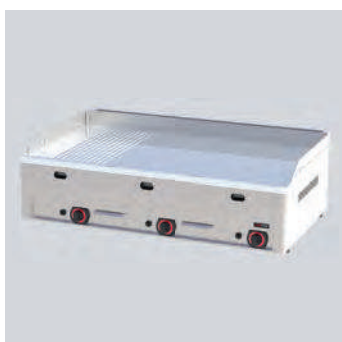
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 320 | FTHC 90 G | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 76,4 86,4 | 12 |

**FTHR 90 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 311 | FTHR 90 G | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 76,4 86,4 | 12 |

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

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 001 321 | FTHRC 90 G | 990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540 | 76,4 86,4 | 12 |





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

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

**FT 30 MK**

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 | |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------------------|
| 100 300 300 | FT 30 MK | 330 x 530 x 220 395 x 670 x 362 | 24 27 | 3 | mm internal 320 x 530 x 60 |

**FT 30 MD**

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 | |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|-------------------------------|
| 100 300 600 | FT 30 MD | 530 x 330 x 220 395 x 670 x 362 | 24 27 | 3 | mm internal 530 x 320 x 60 |



Water grill
Gril de l'eau
Водяной гриль

- GN 1/1-65 grease collector
- Stainless steel AISI 304 grid
- Safety lock against ejection of L-BOX
- Collecteur de graisse GN 1/1-65
- Grille en inox AISI 304
- Fermeture de sécurité de L-BOX
- GN 1/1-65 резервуар
- Решетка из нержавеющей стали AISI 304
- Запорный механизм подъема нагревателей



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 111 130 033 | GV 30 E | 330 x 600 x 314 395 x 670 x 362 | 10,5 13,5 | 3,3 |
| 111 130 232 | GV 30 ET | 330 x 600 x 314 395 x 670 x 362 | 10,5 13,5 | 4,08 |



Panini grills

Contact – grills

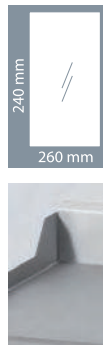
Панини грили



Grills are made of stainless steel and compound steel material with excellent heat conduction, respectively fast warm-up time. Lateral rim manually welded to the steel plate to comply with highest hygiene standards. Large waste-drawer with high capacity for residual crumbs is underneath the front edge of plate. The best-selling model PM – 2015 is also available in teflon version LTF, providing a non-sticking surface for very comfortable cleaning.

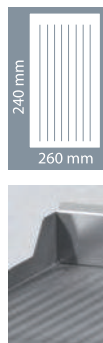
Les grilles avec la construction de châssis en inox et les plaques émaillées permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse). De série avec plaque inférieure lisse ou rainurée (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, galettes, pains suédois, mais idéal pour saisir les steaks, hambureger, 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 PM 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**

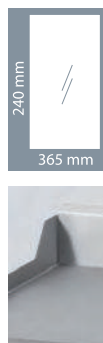
- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 030 | PS 2010 LB | 304 x 322 x 182 330 x 470 x 230 | 9,2 9,9 | 1,2 |

**PS 2010 RB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная**

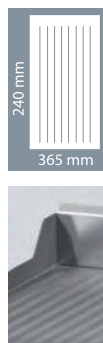
- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 140 | PS 2010 RB | 304 x 322 x 182 330 x 470 x 230 | 8,7 9,4 | 1,2 |

**PM 2015 LB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная**

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

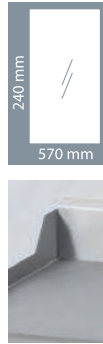
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 120 | PM 2015 LB | 387 x 322 x 182 435 x 470 x 230 | 12 13 | 1,8 |

**PM 2015 RB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная**

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Поверхность среднего размера
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

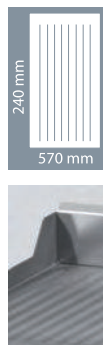
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 130 | PM 2015 RB | 387 x 322 x 182 435 x 470 x 230 | 11,6 12,6 | 1,8 |



**PD 2020 LB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

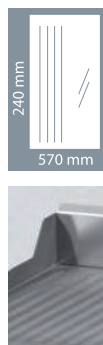
- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 090 | PD 2020 LB | 592 x 322 x 182 640 x 470 x 230 | 17,1 18,4 | 2,4 |

**PD 2020 RB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 110 | PD 2020 RB | 592 x 322 x 182 640 x 470 x 230 | 16,4 17,7 | 2,4 |

**PD 2020 MB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 005 100 | PD 2020 MB | 592 x 322 x 182 640 x 470 x 230 | 16,7 17,7 | 2,4 |



**PS 2010 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

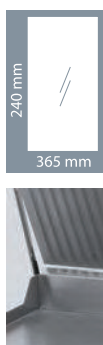
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 000 | PS 2010 L | 304 x 405 x 182 330 x 470 x 230 | 16,3 17 | 3 |

**PS 2010 R**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 010 | PS 2010 R | 304 x 405 x 182 330 x 470 x 230 | 15,9 16,6 | 3 |

**PM 2015 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 100 | PM 2015 L | 409 x 405 x 182 435 x 470 x 230 | 21,3 22,3 | 3 |

**PM 2015 R**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 110 | PM 2015 R | 409 x 405 x 182 435 x 470 x 230 | 20,8 21,8 | 3 |



**PM 2015 LL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- Plate is smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure est surface lisse
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 115 | PM 2015 LL | 410 x 405 x 182 435 x 470 x 230 | 21,6 22,6 | 3 |

**PM 2015 LTF****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 105 | PM 2015 LTF | 409 x 405 x 182 435 x 470 x 230 | 21,3 22,3 | 3 |

**PD 2020 L****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 070 | PD 2020 L | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 31,5 32,8 | 6 |

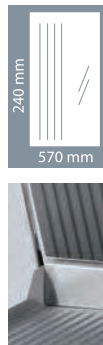
**PD 2020 R****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 090 | PD 2020 R | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 30,7 32 | 6 |



**PD 2020 M****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 010 080 | PD 2020 M | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 31,1 32,4 | 6 |



REDFOX 600

RM 700

**PD 2020 LSL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- L is for upper plate at left hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 010 075 | PD 2020 LSL | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 24,5 25,8 | 4,2 |



REDFOX 700

REDFOX 900

**PD 2020 LSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- P is for upper plate at right hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 010 076 | PD 2020 LSP | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 24,5 25,8 | 4,2 |



REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

**PD 2020 RSL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 010 095 | PD 2020 RSL | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 23,7 25 | 4,2 |



Snack

Free-standing

Accessories

**PD 2020 RSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- 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 upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 010 085 | PD 2020 MSL | 614 x 405 x 182 640 x 470 x 230 | 24,1 25,4 | 4,2 |

**PD 2020 MSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль**

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- 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

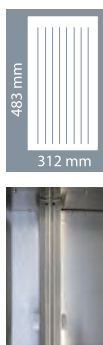
Газовый лавовый гриль



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.

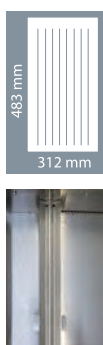
Deux positions optionnelles de la hauteur de la grille. 5 ou 10 kg de pierres de lave livrés avec chaque appareil. Choix de brûleurs moyen ou puissants de forme „U“ pour une excellente répartition de la chaleur (démontable pour le nettoyage). Choix entre deux types de grille; pour la viande livré en 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
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 103 500 100 | GL 30 G | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 16,5 19,5 | 4 |

**GL 60 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

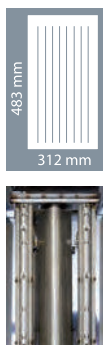
- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 103 500 200 | GL 60 G | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 29,2 35,7 | 8 |

**GL 30 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U - tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

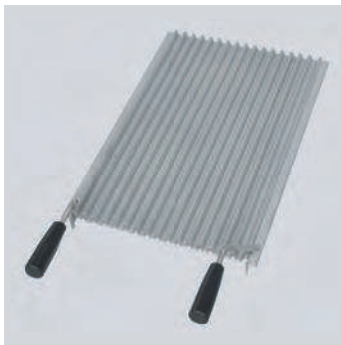
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 103 500 110 | GL 30 GS | 330 x 540 x 220 395 x 670 x 362 | 17,3 20,3 | 6,5 |

**GL 60 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U - tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 103 500 210 | GL 60 GS | 660 x 540 x 220 725 x 640 x 410 | 32,6 39,1 | 13 |



**type M**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

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



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------|-----------------------|
| 153 500 150 | type M | 312 x 483 605 x 400 x 115 | 2,2 2,5 |

**type S**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для гриля рыбы, овощей и сухих продуктов



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------|-----------------------|
| 153 500 100 | type S | 312 x 483 605 x 400 x 115 | 2,9 3,2 |



**PO 30**
Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- For single FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height
- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables
- Для одиночного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 000 030 | PO 30 | 330 x 510 x 650 520 x 340 x 660 | 13,3 14,8 |

**PO 30 / M**
Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

- For single FT, GL, BM
- FT, GL, BM
- Для BMV 1120

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 001 040 | PO 30 / M | 330 x 510 x 650 520 x 340 x 660 | 13,9 14,4 |

**PO 60**
Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- For double FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height
- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables
- Для двойного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 000 060 | PO 60 | 660 x 510 x 650 520 x 670 x 600 | 16,5 18,5 |

**PO 60 / M**
Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

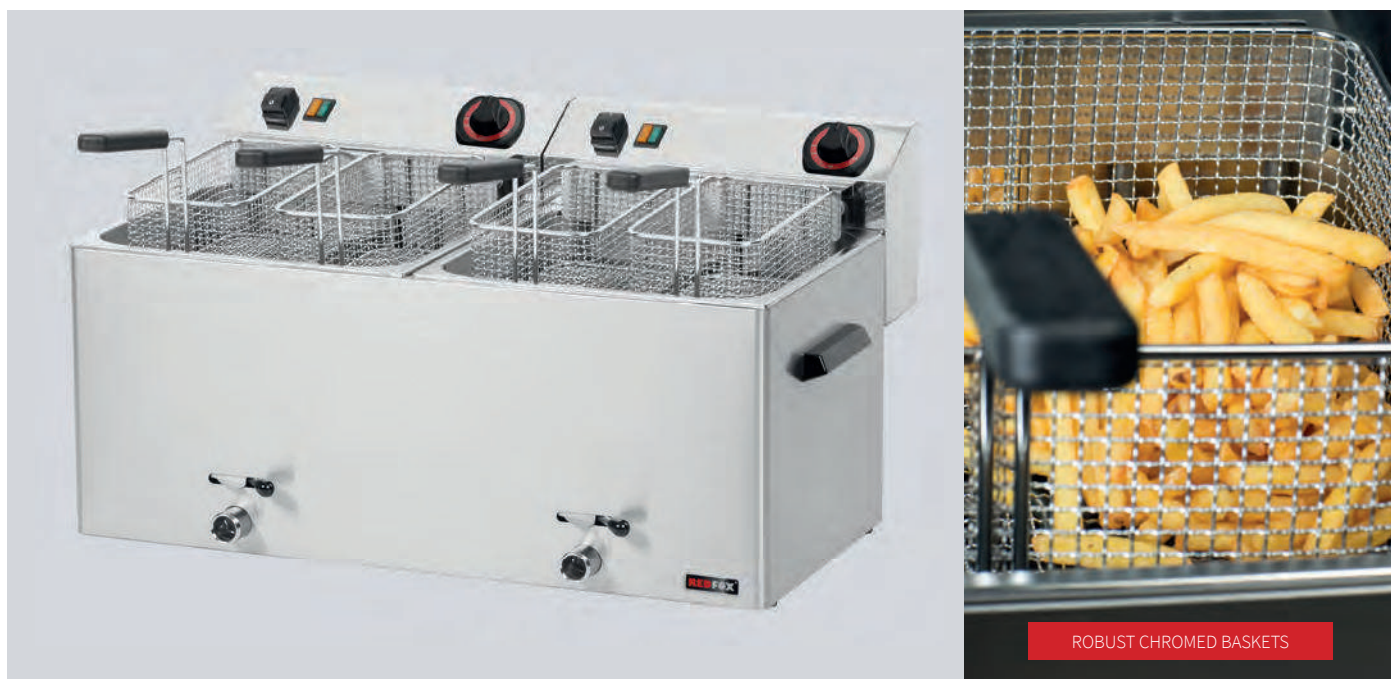
- For double FT, GL, BM
- FT, GL, BM
- Для двойного FT, GL, BM

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 001 060 | PO 60 / M | 660 x 510 x 650 520 x 670 x 600 | 17,1 18,1 |

Electric fryers

Friteuse électrique

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.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

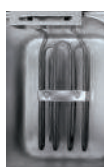
Free-standing

Accessories

**FE 04 E**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l

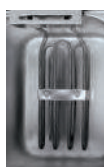
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 5l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|----|--------|
| 100 100 101 | FE 04 E | 180 x 420 x 300 450 x 330 x 220 | 5 5,5 | 2,1 | 130 x 235 x 100 | 0,42 | 5kg/h | | 50-190 | | | |

**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) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|----|--------|
| 100 101 001 | FE 07 E | 270 x 420 x 300 450 x 310 x 330 | 6,7 7,7 | 3 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 7kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 07 E/V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

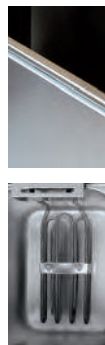
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8l | 230/1N |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|----|--------|
| 100 101 008 | FE 07 E/V | 270 x 420 x 370 310 x 515 x 440 | 7 8 | 3 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 7kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 44 E**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 l

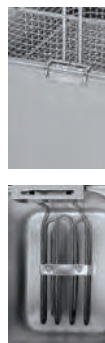
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 5l | 2x 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|--------|-----------|--------|-----------|-------|-----------|
| 100 103 001 | FE 44 E | 360 x 420 x 300 450 x 400 x 330 | 9,1 10,1 | 4,2 | 130 x 235 x 100 | 0,42 | 10kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 74 E**
Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 l

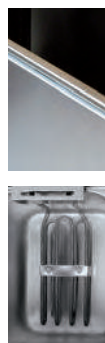
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | 12kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 5+8 l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------------------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|-------|--------|
| 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 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | 14kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x8 l | 2x 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|--------|-----------|-------|-----------|
| 100 105 009 | FE 77 E | 540 x 420 x 300 575 x 450 x 330 | 11,1 12,6 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x8 l | 2x 230/1N |

**FE 77 E/V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 14kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x8 l | 230/1N |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|------------------|--------|-----------|--------|-----------|-------|--------|
| 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 | 2x8 l | 230/1N |

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

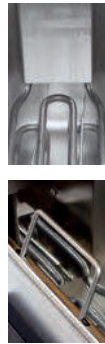
- GN bin handles for easier take out of the bin



- PVC feeder cable

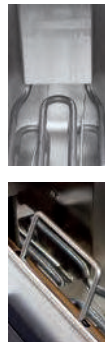
- Silicone feeder with anti splash system



**FE 04**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l

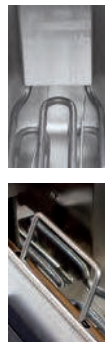
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | l | 230/1N |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 100 100 | FE 04 | 180 x 420 x 300 450 x 330 x 220 | 5,6 6,1 | 2,1 | 130 x 235 x 100 | 0,42 | 5kg/h | | 50-190 | | 5 l | |

**FE 04 S**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l

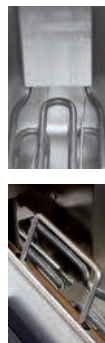
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 100 500 | FE 04 S | 180 x 420 x 300 450 x 330 x 220 | 5,7 6,2 | 3 | 130 x 235 x 100 | 0,6 | 6kg/h | | 50-190 | | 5 l | |

**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) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | l | 230/1N |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| 100 101 000 | FE 07 | 270 x 420 x 300 450 x 310 x 330 | 6,7 7,7 | 3 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 7kg/h | | 50-190 | | 8 l | |

**FE 07 S**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

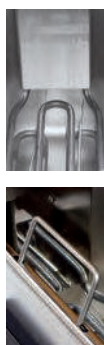
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|-------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| 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 | | 50-190 | | 8 l | |

**FE 07 T**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

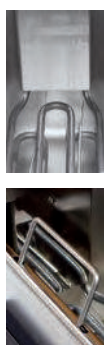
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

**FE 07 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

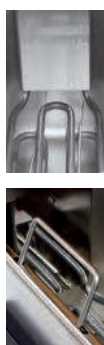
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 7kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | SECURE DRAIN TAP | 7kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N |

**FE 07 VT**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

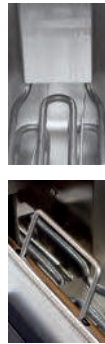
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | SECURE DRAIN TAP | 9kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 400/3N |

**FE 08**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

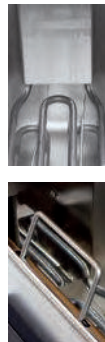
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | FISH | 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 | 150 x 320 x 120 | 0,43 | FISH | 7kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N |

**FE 08 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8л

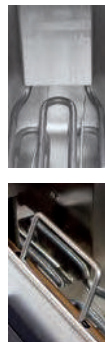
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 8 l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|---------------------|--------|-----------|--------|-----------|-----|--------|
| 111 090 265 | FE 08 V | 248 x 546 x 370 262 x 642 x 464 | 10 12 | 3,4 | 150 x 320 x 120 | 0,43 | | 7kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 10 T**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 l

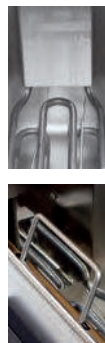
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 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 | 300 x 240 x 120 | 0,74 | | 10kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 10 TD**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 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 | | 10kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 44**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 l

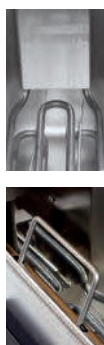
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 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 | 130 x 235 x 100 | 0,42 | | 10kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 44 S**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 l

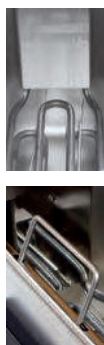
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 5 l | 2x 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|
| 100 103 500 | FE 44 S | 360 x 420 x 300 450 x 400 x 330 | 11 12 | 6 | 130 x 235 x 100 | 0,6 | 12kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 74**
Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 l

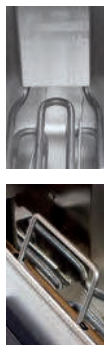
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 5 + 8 l | 2x 230/1N |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------------------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|---------|-----------|
| 100 104 000 | FE 74 | 450 x 420 x 300 495 x 450 x 330 | 11 12,5 | 5,1 | 210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100 | 0,42+0,38 | 12kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 77**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

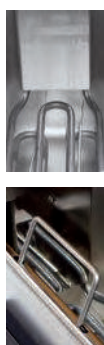
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|
| 100 105 000 | FE 77 | 540 x 420 x 300 575 x 450 x 330 | 12 13,5 | 6 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | 14kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 77 S**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

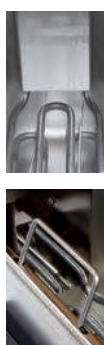
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 8 l | 230/1N |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------------|------|--------|-----------|--------|-----------|--------|--------|
| 100 101 012 | FE 77 S | 540 x 420 x 300 575 x 450 x 330 | 11,1 12,6 | 6,8 | 210 x 235 x 100 | 0,43 | 14kg/h | | 50-190 | | | |

**FE 77 T**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

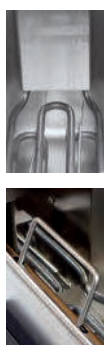
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | 18kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 400/3N |

**FE 77 V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

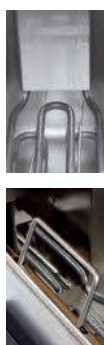
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,38 | SECURE DRAIN TAP | 14kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N |

**FE 77 VT**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

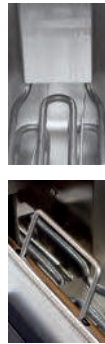
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 210 x 235 x 100 | 0,75 | SECURE DRAIN TAP | 18kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 400/3N |

**FE 88**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | 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 | 151 x 320 x 120 | 0,43 | 14kg/h | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N |

**FE 88 V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l

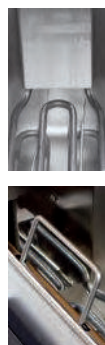
- Work and safety
- Thermostat with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - consommation électrique réduite
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 152 x 320 x 120 | 0,43 | | | | 50-190 | | | |

**FE 1010 T**
Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2x11 l

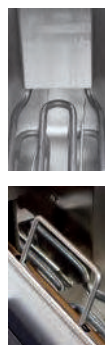
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 20kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 2x 11 l | 2x 400/3N |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|------|---------------------|--------|-----------|--------|-----------|---------|-----------|
| 100 106 000 | FE 1010 T | 720 x 420 x 370 750 x 515 x 440 | 23,4 25,4 | 16,2 | 300 x 240 x 120 | 0,74 | | | | 50-190 | | | |

**FE 1010 TD**
Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2x11 l

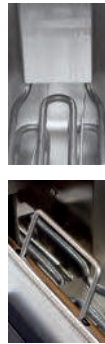
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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

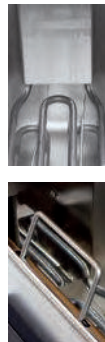
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 455 x 245 x 80 | 0,56 | | | | 50-190 | | | |

**FE 60 T**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | SECURE DRAIN TAP | 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 | 570 x 440 x 80 | 0,5 | | | | 50-190 | | | |

**FE 60 T/P**
Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket | kW/L | DRAIN TANK | 24kg/h | COLD ZONE | °C | STAINLESS | 30 l | 400/3N |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|----------------|------|------------|--------|-----------|--------|-----------|------|--------|
| 100 125 000 | FE 60 T/P | 670 x 650 x 900 700 x 685 x 930 | 35 49,4 | 15 | 570 x 440 x 80 | 0,5 | | | | 50-190 | | | |





Basket for FE 30
Panier FE 30
Корзина для FE 30

- Strong and robust basket
- Panier solide et robuste
- Прочная надежная корзина

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | Basket |
|--------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 408 001 030 | Basket for FE 30 | 455 x 245 x 80 | 1,2 1,4 | 455 x 245 x 80 |
| 408 001 060 | Basket for FE 60 | 570 x 440 x 80 | 1,9 2,1 | 570 x 440 x 80 |



Shelf for basket FE 30
Egouttoir pour panier FE 30
Полка для корзины FE 30

- Stainless steel 18/10
- Acier inoxydable 18/10
- Нержавеющая сталь 18/10
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- Толщина 1 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 150 120 000 | Shelf for basket FE 30 | 260 x 530 x 240 270 x 540 x 250 | 2,7 3,2 |
| 150 125 000 | Shelf for basket FE 60 | 460 x 640 x 270 470 x 650 x 280 | 4 4,5 |



Door for Stand FE 60 right
Porte FE 60 – Droite
Дверь для подставки FE 60 справа

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|----------------------------|-----------------------|
| 150 120 200 | Door for Stand FE 60 right | 3 3,3 |
| 150 120 100A | Door for Stand FE 60 left | 3 3,3 |

**IL 1**
Lamp with resistance
Radiant supérieur à rayons infrarouge
Нагреватель

- Stainless steel resistance
- Radiant supérieur à rayons infrarouge
- Спираль из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 510 100 | IL 1 | 270 x 300 x 500 435 x 470 x 230 | 3 4 | 0,5 |

**UH 12**
Fry dump basin
Bac de salage
Емкость для аппарата для картофеля фри

- Capacity GN 1/2 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304 GN 1/2 – 150
- Châssis en acier inox
- Емкость GN 1/2 – 150
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобства выдачи

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 102 500 600 | UH 12 | 270 x 330 x 220 450 x 310 x 330 | 5,3 6,3 | 0,35 |

**UHL 11**
Fry dump with upper heat
Chauffe – aliments

Подогреватель для картофеля фри с верхним нагревом

- Capacity GN 1/1 – 65
- Stainless steel resistance
- Version à poser plan GN 1/1 – 65
- Elément chauffante infrarouge au-dessus du plateau
- Емкость GN 1/1 – 65
- Спираль из нержавеющей стали

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 510 000 | UHL 11 | 330 x 550 x 380 575 x 450 x 330 | 5,4 7 | 0,5 |

**BMV 1115 + IL3**
Fry dump with ceramic lamp
3Bac de salage avec radiant supérieur

Подогреватель для картофеля фри с керамической лампой

- Capacity GN 1/1 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Radiant supérieur à rayons infrarouge, commande indépendante
- Емкость GN 1/1 – 150
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобной выдачи

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 513 | BMV 1115 + IL3 | 330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482 | 12,3 13,8 | 1,2 |



Benchtop pasta cookers

Cuiseur à pâtes électriques

Настольные 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**
Pasta cooker
Cuiseur de pâtes électriques
Макаронварка

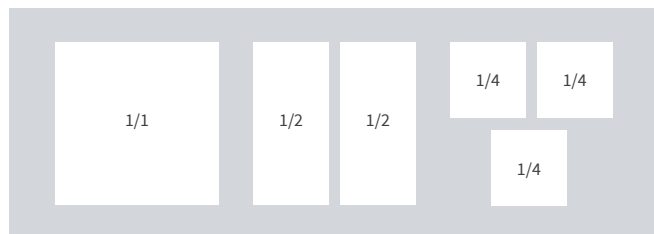
- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included**
- Choice of 3 basket sizes
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus**
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели из нержавеющей стали
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания
- Корзины не входят в стоимость**
- Выбор из трех размеров корзинок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|------------------------------|
| 102 600 100 | VT 07 E | 270 x 420 x 370 310 x 515 x 440 | 7,5 8,5 | 3,4 | 1x 210 x 235 or 3x 138 x 100 |

**VT 07 E / V**
Pasta cooker with tap
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Макаронварка со сливным краном

- Resistance made of stainless steel
- Water drainage tap with safety lock
- Baskets not included**
- Choice of 3 basket sizes
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus**
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели из нержавеющей стали
- Сливной кран с предохранителем
- Корзины не входят в стоимость**
- Выбор из трех размеров корзинок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | Basket |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|------------------------------|
| 102 600 110 | VT 07 E / V | 270 x 420 x 370 310 x 515 x 440 | 8,7 9,7 | 3,4 | 1x 210 x 235 or 3x 138 x 100 |


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT


| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | |
|--------------|---------------|-----------------------|-----------------------|-------------|
| 408 001 110 | Basket 1/4 GN | 100 x 138 x 135 | 0,3 0,5 | - max 3 pcs |
| 408 008 005 | Basket 1/2 GN | 100 x 235 x 100 | 0,65 0,7 | |
| 408 008 002 | Basket 1/1 GN | 210 x 235 x 100 | 0,7 0,9 | |

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические мармиты



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

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Fabrication en inox AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme appareil à poser sur table, avec option pour le montage sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранителем. Предназначены для использования в виде настольного оборудования.

**BM 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 100 | BM 1115 | 330 x 540 x 220 370 x 585 x 240 | 10 11 | 1,5 |

**BM 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 100 501 000 | BM 2115 | 660 x 540 x 220 700 x 580 x 240 | 18,7 20,2 | 3 |

**BMV 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 500 | BMV 1115 | 330 x 540 x 220 370 x 585 x 240 | 10 11 | 1,5 |

**BMV 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 100 501 500 | BMV 2115 | 660 x 540 x 220 700 x 580 x 240 | 19 20,5 | 3 |



GN 1/1
200 mm**BM 1120****Bain marie
Bain marie
Мармит**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 200 | BM 1120 | 600 x 390 x 300 700 x 440 x 330 | 15,6 17,1 | 1,5 |

°C
30-90⚡
230/1NGN 1/1
200 mm**BMV 1120****Bain marie
Bain marie
Мармит**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 600 | BMV 1120 | 600 x 390 x 300 700 x 440 x 330 | 14,3 15,8 | 1,5 |

°C
30-90⚡
230/1NGN 1/1
200 mm**BMV 2120****Bain marie
Bain marie
Мармит**

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 200

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 100 501 600 | BMV 2120 | 800 x 600 x 300 850 x 650 x 350 | 22 33 | 3 |

°C
30-90⚡
230/1N

**PO 40**

- For BMV 1120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- BMV 1120
- Les pieds en plastique réglables

- Для BMV 1120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 000 040 | PO 40 | 400 x 600 x 570 410 x 610 x 570 | 14 14,5 |

**PO 40 / M**

- For BMV 1120

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

- BMV 1120

- Для BMV 1120

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 001 040 | PO 40 / M | 400 x 600 x 570 410 x 610 x 570 | 14.5 15 |

**PO 80**

- For BMV 2120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- BMV 2120
- Les pieds en plastique réglables

- Для BMV 2120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 000 080 | PO 80 | 800 x 600 x 570 810 x 610 x 580 | 18,7 19,5 |

**PO 80 / M**

- For BMV 2120

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

- BMV 2120

- Для BMV 2120

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|
| 153 001 080 | PO 80 / M | 800 x 600 x 570 810 x 610 x 580 | 19,4 20,1 |

**BM 01 D**
Bain marie 1 pot - dry
Bain marie 1 bac - sec
Мармит сухой - 1 емкость

- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 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 |

**BM 01 W**
Bain marie 1 pot - wet
Bain marie 1 bac - humide
Мармит водяной - 1емкость

- 1 x 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 |

**BM 02 D**
Bain marie 2 pots - dry
Bain marie 2 bacs - sec
Мармит сухой - 2 емкости

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 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 |

**BM 02 W**
Bain marie 2 pots - wet
Bain marie 2 bacs - humide
Мармит водяной - 2 емкости

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 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 |



**BM 04 D**
Bain marie 4 pots - dry
Bain marie 4 bacs - sec
Мармит сухой - 4 емкости

- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 430 | BM 04 D | 450 x 600 x 350 670 x 670 x 490 | 15,5 17 | 0,8 |

**BM 04 W**
Bain marie 4 pots - wet
Bain marie 4 bacs - humide
Мармит водяной - 4 емкости

- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 470 | BM 04 W | 450 x 600 x 350 670 x 670 x 490 | 18,6 20,1 | 1,4 |

**BM 06 D**
Bain marie 6 pots - dry
Bain marie 6 bacs - sec
Мармит сухой - 6 емкостей

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 440 | BM 06 D | 750 x 600 x 350 670 x 790 x 490 | 22,3 24,3 | 1,2 |

**BM 06 W**
Bain marie 6 pots - wet
Bain marie 6 bacs - humide
Мармит водяной - 6 емкостей

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 100 500 480 | BM 06 W | 750 x 600 x 350 670 x 790 x 490 | 27,6 29,6 | 2,1 |



Hot cupboards

Chauffe – assiettes

Нагреватели тарелок



Made in stainless steel. Static heat; manually regulated between 30 – 90 °C. For keeping plates, eventually mugs etc., warm at serving temperature. Double walls assure proper air isolation to prevent thermal losses. Possibility to choose left or right door opening for single-door models.

Construction en acier inox. Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 90 °C. Parois doubles garantissant une bonne isolation pour éviter les pertes thermiques. Possibilité de choisir l'ouverture de la porte à gauche ou à droite pour les modèles à une porte.

Изготовлены из нержавеющей стали. Статический нагрев. Регулировка температуры в ручном режиме в диапазоне 30 – 90 °C. Для нагрева тарелок или мисок на необходимую температуру. Двойные стенки обеспечивают изоляцию и предохраняют потери тепла. У моделей с одной дверкой предусмотрен выбор открывания налево или направо.

**OTS 45****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 30 plates
- 30 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 30 тарелок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 550 450 | OTS 45 | 400 x 460 x 570 445 x 495 x 640 | 20 21,5 | 0,4 |

**OTS 48****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 60 plates
- 60 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 60 тарелок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 102 550 480 | OTS 48 | 400 x 460 x 870 445 x 495 x 940 | 25,6 27,6 | 0,75 |

**OTS 78****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок**

- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 120 plates
- 120 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 120 тарелок

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 550 780 | OTS 78 | 800 x 460 x 870 860 x 541 x 940 | 42,3 49,3 | 1,5 |



Hot dog machines

Hot dog

Аппараты для хот-догов



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 | °C 100 | ⚡ 230/1N |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|-------------|
| 102 000 100 | HD 01 | 220 x 220 x 250 230 x 230 x 290 | 2 2,3 | 0,1 | | |

**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 | °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 | | |

**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 | °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 | | |

**HD 04****Hot dog machine - 4 spikes****Hot Dog avec – 4 plot****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 | °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 | | |

**HD N****Hot dog container with divider****Séparateur****Подогреватель для хот догов**

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °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 | | |

**HD N / K****Hot dog container with basket****Panier****Подогреватель хот догов с корзинкой**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °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****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °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 | | | | |

**HD 03 N / K****Hot dog machine with 3 spikes/container****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °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 | | | | |

**HD 04 N**
Hot dog machine with 4 spikes/container
Hot Dog avec – 4 plot/Manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 001 600 | HD 04 N | 480 x 300 x 350 530 x 340 x 350 | 10,5 11,5 | 1,1 |

**HD 04 N / K**
Hot dog machine with 4 spikes/container
Hot Dog avec – 4 plot/Manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

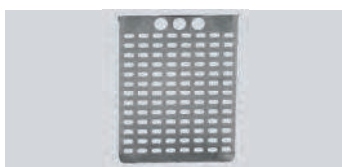
| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 102 001 650 | HD 04 N / K | 480 x 300 x 350 530 x 340 x 350 | 11,1 12,1 | 1,1 |

**Glass bowl**
Glass bowl
Manchon en verre
Стеклянная колба

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|------------|-----------------------|
| 407 860 003 | Glass bowl | 1,4 |

**Basket for HD**
Basket for HD
Panier HD
Корзина для HD

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 009 000 | Basket for HD | 90 x 220 - | 0,6 - |

**Divider 1/4**
Divider 1/4 for container
Separateur 1/4
Разделитель 1/4

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- толщина 1 мм

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|-------------|-----------------------|
| 452 005 420 | Divider 1/4 | 0,1 |

Hot dog roller grills

Hot dog roller grills

Роликовые грили для хот-догов



Stainless steel roller tubes. The rolls turn in their own axis and are heated by sheathed heating elements.

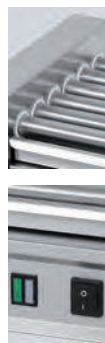
Chauffage par résistance blindée incorporées dans les rouleaux en acier inoxydable. Moteur haut performance. Contrôle de la température

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

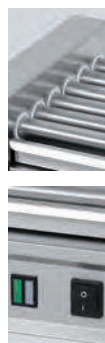
- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 101 600 500 | CW 6 | 460 x 270 x 200 500 x 355 x 320 | 9 10 | 1,35 |

**CW 8**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

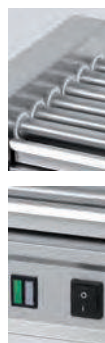
- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 600 530 | CW 8 | 460 x 350 x 200 510 x 400 x 250 | 11,5 12,5 | 1,8 |

**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 |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 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 |
|--------------|------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 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)

GN 1/2
150 mm**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 | °C | ⚡ |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|----|-------|--------|
| 102 500 100 | WE 12 | 265 x 330 x 220 450 x 310 x 330 | 6,1 7,1 | 1 | 30-90 | 230/1N |

GN 1/2
150 mm**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 | DRAIN TAP | °C | ⚡ |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------|-------|--------|
| 102 500 105 | WEV 12 | 265 x 330 x 220 450 x 310 x 330 | 6,3 7,3 | 1 | | 30-90 | 230/1N |

2x
GN 1/2
150 mm**WE 11****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2 x GN 1/2 – 150
- 2 cuve GN 1/2 – 150
- Емкость 2 x GN 1/2 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | °C | ⚡ |
|--------------|-------|------------------------------------|-----------------------|----|-------|--------|
| 102 500 500 | WE 11 | 530 x 330 x 220 575 x 450 x 330 | 11 11.5 | 2 | 30-90 | 230/1N |

2x
GN 1/2
150 mm**WEV 11****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей**

- Capacity 2 x GN 1/2 – 150
- 2 cuve GN 1/2 – 150
- Емкость 2 x GN 1/2 – 150

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW | DRAIN TAP | °C | ⚡ |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|----|-----------|-------|--------|
| 102 500 501 | WEV 11 | 530 x 330 x 220 575 x 450 x 330 | 11,5 12 | 2 | | 30-90 | 230/1N |

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 spirale, blindées, en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation par thermostat.

Конструкция изготовлена из стали AISI 430, поверхность тарелки выполнена из чугуна и имеет диаметр 350 мм.

**CRE 135**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- Cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Рабочая поверхность из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 600 540 | CRE 135 | 380 x 380 x 190 435 x 420 x 250 | 16 17 | 2,4 |

35 cm

50-270

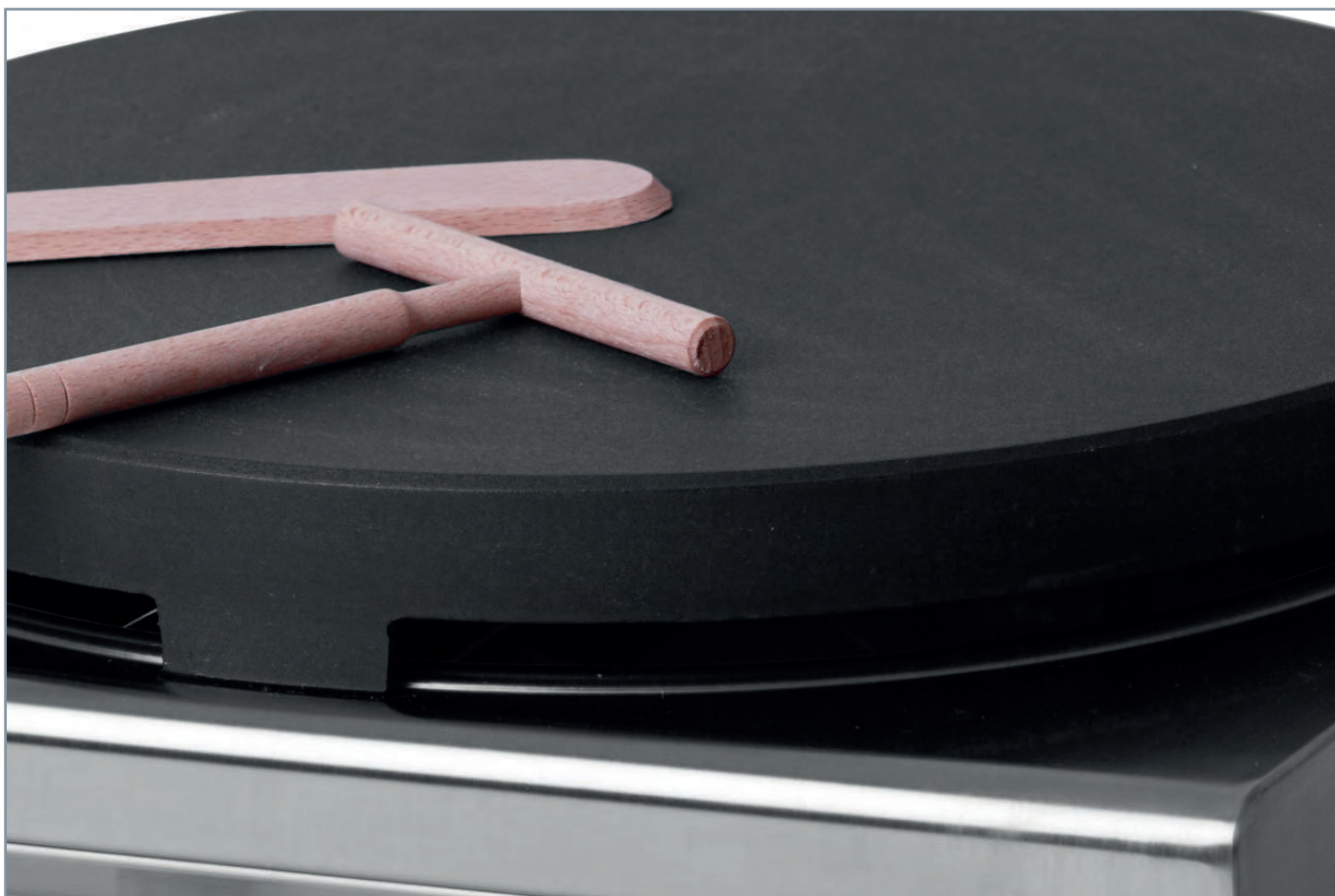
230/1N
**CRE 235**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 x cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- 2 рабочие поверхности из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 600 541 | CRE 235 | 760 x 380 x 190 810 x 430 x 240 | 30 31,4 | 4,8 |

35 cm

50-270

400/3N


REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

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 |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 100 | SE 40 S | 600 x 370 x 380 640 x 520 x 440 | 17 18,8 | 2,2 |

**SE 70 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 500 | SE 70 S | 880 x 370 x 380 920 x 520 x 440 | 23,3 25,3 | 4,4 |

**SE 70 S / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 510 | SE 70 S / 230 V | 880 x 370 x 380 920 x 520 x 440 | 23,1 25,3 | 3,2 |

**SE 40 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- 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 |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 150 | SE 40 M | 600 x 370 x 380 640 x 520 x 440 | 17,9 19,7 | 2,2 |



**SE 70 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 550 | SE 70 M | 880 x 370 x 380 920 x 520 x 440 | 25,7 27,7 | 4,4 |

**SE 70 M / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 500 560 | SE 70 M / 230 V | 880 x 370 x 380 920 x 520 x 440 | 25,6 27,6 | 3,2 |

**DSE 47**
Wall brackets for SE
Support mural pour SE
Кронштейны настенные для SE

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|-----------------------|
| 151 500 100 | DSE 47 | 0,75 1 |

Toasters

Toasters

Тостеры



Quartz tubes resistances, 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

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**TO 920 GH**
Quartz tube toaster
Toaster
Тостер

- Grid + 2 holders
- Capacity of 2 sandwiches
- Grille/pince
- 2 sandwiches
- Решетка + 2 держателя
- Вместимость- 2 сэндвича

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 600 552 | TO 920 GH | 348 x 274 x 288 395 x 355 x 320 | 7,4 8,2 | 1,6 |

**TO 930 GH**
Quartz tube toaster
Toaster
Тостер

- Grid + 3 holders
- Capacity of 3 sandwiches
- Grille/pince
- 3 sandwiches
- Решетка + 3 держателя
- Вместимость- 3 сэндвича

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 600 562 | TO 930 GH | 453 x 274 x 288 500 x 355 x 320 | 8,8 9,8 | 2 |

**TO 940 GH**
Quartz tube toaster
Toaster
Тостер

- 2 grids + 4 holders
- Capacity of 4 sandwiches
- Grille/pince
- 4 sandwiches
- 2 решетки + 4 держателя
- Вместимость- 4 сэндвича

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 101 600 572 | TO 940 GH | 375 x 274 x 403 395 x 355 x 440 | 9,8 10,8 | 2,4 |

**TO 960 GH**
Quartz tube toaster
Toaster
Тостер

- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- Grille/pince
- 6 sandwiches
- 2 решетки + 6 держателя
- Вместимость- 6 сэндвича

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 600 582 | TO 960 GH | 452 x 274 x 403 500 x 355 x 440 | 11,7 12,8 | 3 |



Pastry display cases

Vitrines de pâtisserie

Витрина для выпечки



Neutral or heated versions of display equipment made of stainless steel and hard plastic cover (1 or 2 storeys). Inner temperature range between 30 – 60 °C providing good conditions for the foods content. Moisturizing wet sponge inside the heated version assures proper humidity needed .

Versions neutres ou chauffantes avec châssis en acier inox et vitrine en plexiglas (1 ou 2 niveaux). Régulation de température de 30 à 60 °C avec système d'humidification intégré. Maintien jusqu'à 90°C sans dessèchement.

Варианты витрин для выпечки с подогревом или без, изготовленных из нержавеющей стали и твердого прочного пластикового покрытия (1 или 2 яруса). Диапазон внутренних температур 30 – 60 °C обеспечивает хорошие условия для хранения продуктов питания. Увлажняющая губка в варианте с подогревом гарантирует оптимальный режим влажности для хранения.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

**VEC 510**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 105 501 510 | VEC 510 | 500 x 350 x 270 550 x 400 x 300 | 8,7 9,4 | 0,4 |

| | |
|-------------|-------------|
| °C 30-60 | ⚡ 230/1N |
|-------------|-------------|

**VEC 810**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 105 501 810 | VEC 810 | 800 x 350 x 270 850 x 400 x 300 | 14 15,4 | 0,7 |

| | |
|-------------|-------------|
| °C 30-60 | ⚡ 230/1N |
|-------------|-------------|

**VEC 520**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 105 501 520 | VEC 520 | 500 x 350 x 410 550 x 430 x 300 | 11,6 12,9 | 0,4 |

| | |
|-------------|-------------|
| °C 30-60 | ⚡ 230/1N |
|-------------|-------------|

**VEC 820**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|-----|
| 105 501 820 | VEC 820 | 800 x 350 x 410 850 x 430 x 300 | 17 18,6 | 0,7 |

| | |
|-------------|-------------|
| °C 30-60 | ⚡ 230/1N |
|-------------|-------------|

**VEN 510**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 105 500 510 | VEN 510 | 500 x 350 x 200 550 x 400 x 300 | 4,7 5,8 |

**VEN 810**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 105 500 810 | VEN 810 | 800 x 350 x 200 850 x 400 x 300 | 6,6 8 |

**VEN 520**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 105 500 520 | VEN 520 | 500 x 350 x 340 550 x 430 x 300 | 7,6 8,9 |

**VEN 820**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|
| 105 500 820 | VEN 820 | 800 x 350 x 340 850 x 430 x 300 | 10,7 12,3 |

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Free-standing electric and gas ranges

Fourneaux électriques ou au gaz

Отдельно стоящие электрические и газовые плиты



Functional design of construction together with highly professional technical features. Top desk (part underneath the plates or burners) is made of high quality steel AISI 304. 70 mm space gap between the wall and supporting legs provides an extra room for installation fittings.

Conception fonctionnelle de construction et caractéristiques techniques hautement professionnelles. Le cabinet supérieur (partie sous les plaques ou brûleurs) est réalisé en acier AISI 304 de haute qualité. Un écart de 70 mm entre le mur et les jambes de support offre plus d'espace pour les raccords d'installation.

Функциональный дизайн конструкции и высокопрофессиональные технические характеристики. Верхняя панель (часть под горелками или конфорками) изготовлена из высококачественной стали AISI 304. Расстояние 70 мм между стеной и задней стенкой оборудования обеспечивает пространство для монтажа и инженерных систем.

REDFOX Free-standing ranges

Free-standing ranges 306

Taburet hob 307

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

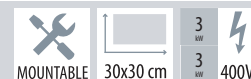
Accessories



**SPF 50 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

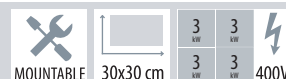
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Размер плиты 300 x 300 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 260 482 | SPF 50 E | 500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065 | 53,6 60 | 6 |

**SPF 80 E****Boiling top
Fourneau
Плита**

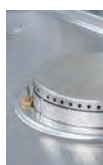
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Внутренняя термостатическая защита каждой поверхности
- Размер плиты 300 x 300 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 117 260 475 | SPF 80 E | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065 | 94,7 105 | 12 |

**SPF 80 G****Gas stove/4 burners
Fourneaux avec 4 feu vifs
Газовая плита / 4 горелки**

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Cuisinière 4 brûleurs un 4 et 3 x 7 kW à posé sur la table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 118 260 352 | SPF 80 G | 800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065 | 44,3 57,4 | 25 |

**SPF 120 G****Gas stove/6 burners
Fourneaux avec 6 feu vifs
Газовая плита / 6 горелки**

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Cuisinière 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 7 kW à posé sur la table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|-----------|---------------------------------------|-----------------------|----|
| 118 260 353 | SPF 120 G | 1200 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010 | 61,3 74,8 | 36 |

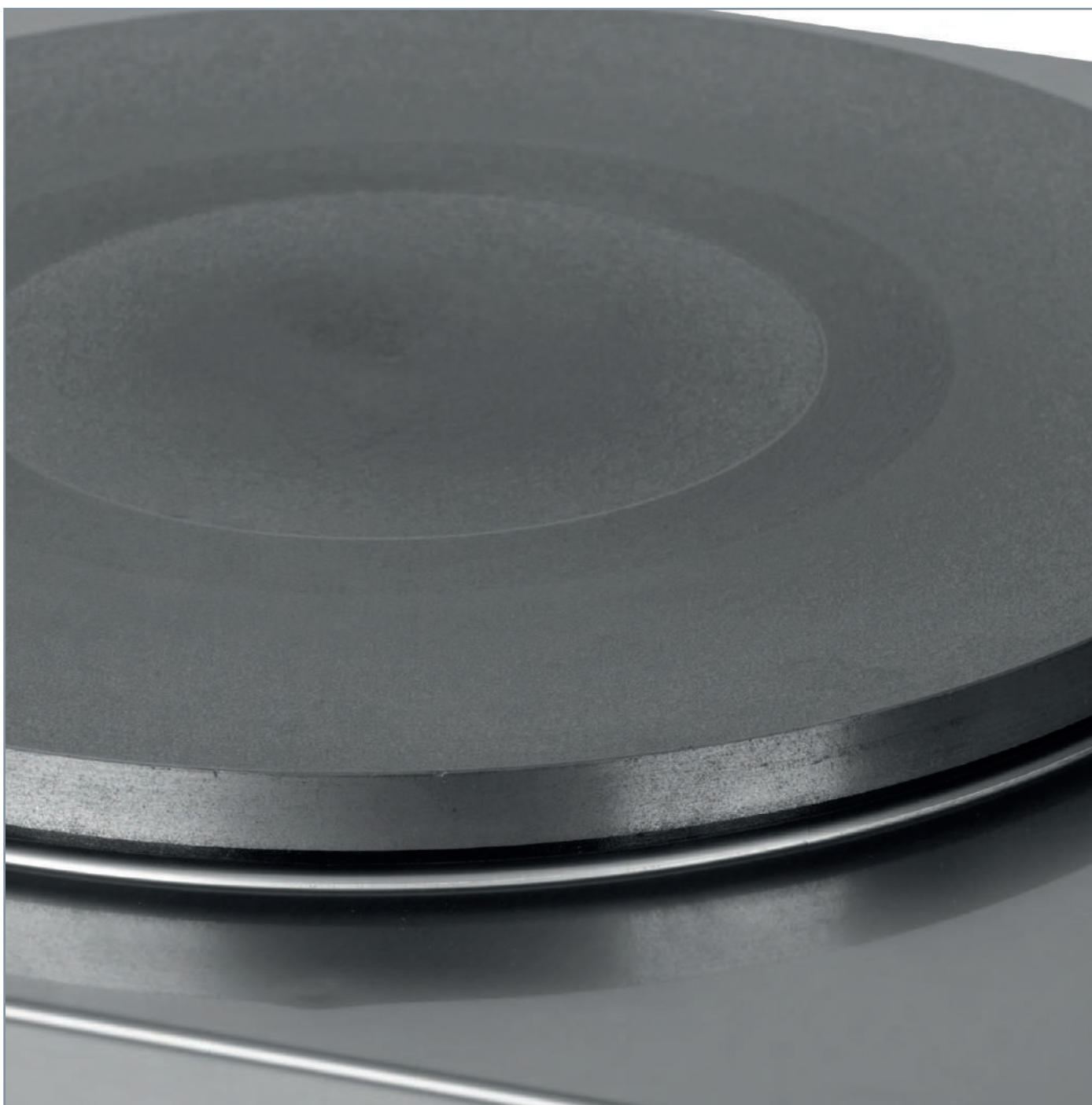


**ST 40 E**
Electric taburet hob
Réchaude bas électrique
Плита - табурет

- Diameter 400 mm
- Power control is enabled by 4-position regulation switch knob
- Plaque en fonte Ø 400 mm
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 4 position
- Châssis en acier inox, pieds réglables
- Диаметр 400 мм
- Регулирование мощности с помощью 4 позиционной ручки переключателя

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | kW |
|--------------|---------|------------------------------------|-----------------------|----|
| 100 160 400 | ST 40 E | 568 x 568 x 570 630 x 630 x 650 | 66,3 78,5 | 5 |

| | | | |
|--------------|------------|---------|-----------|
| °C 50-400 | ∅ 40 cm | 5 kW | ⚡ 400V |
|--------------|------------|---------|-----------|



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

Accessories

Accessoires

Аксессуары



Accessories

Shelves 310

Wash Hand Basins 312

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



Shelves

Etagères en acier inoxydable

Полка из нержавеющей стали

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|
| 154 000 520 | PN 52 | 500 x 200 x 30 510 x 210 x 40 | 2,1 2,4 |
| 154 000 620 | PN 62 | 600 x 200 x 30 610 x 210 x 40 | 2,2 2,5 |
| 154 000 820 | PN 82 | 800 x 200 x 30 810 x 210 x 40 | 2,4 2,7 |
| 154 001 020 | PN 102 | 1000 x 200 x 30 1010 x 210 x 40 | 3,2 3,5 |
| 154 001 220 | PN 122 | 1200 x 200 x 30 1210 x 210 x 40 | 3,7 4 |
| 154 001 420 | PN 142 | 1400 x 200 x 30 1410 x 210 x 40 | 4,1 4,4 |
| 154 000 530 | PN 53 | 500 x 300 x 30 510 x 310 x 40 | 2,5 2,8 |
| 154 000 630 | PN 63 | 600 x 400 x 30 610 x 410 x 40 | 3,3 |
| 154 000 830 | PN 83 | 800 x 300 x 30 810 x 310 x 40 | 3,5 3,8 |
| 154 001 030 | PN 103 | 1000 x 300 x 30 1010 x 310 x 40 | 4,4 4,7 |
| 154 001 230 | PN 123 | 1200 x 300 x 30 1210 x 310 x 40 | 4,7 5 |
| 154 001 430 | PN 143 | 1400 x 300 x 30 1410 x 310 x 40 | 5,6 5,9 |
| 154 000 540 | PN 54 | 550 x 400 x 30 560 x 410 x 40 | 3,4 3,7 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|--------|------------------------------------|-----------------------|
| 154 000 740 | PN 74 | 700 x 300 x 30 710 x 310 x 40 | 4,2 4,5 |
| 154 000 840 | PN 84 | 800 x 400 x 30 810 x 410 x 40 | 4,7 5 |
| 154 001 040 | PN 104 | 1000 x 400 x 30 1010 x 410 x 40 | 5,9 6,2 |
| 154 001 240 | PN 124 | 1200 x 400 x 30 1210 x 410 x 40 | 6,7 7 |
| 154 001 440 | PN 144 | 1400 x 400 x 30 1410 x 410 x 40 | 6,6 6,9 |
| 154 000 550 | PN 55 | 550 x 500 x 30 570 x 510 x 40 | 4,4 4,7 |
| 154 000 452 | PN 45 | 400 x 500 x 30 410 x 510 x 40 | 3,4 |
| 154 000 650 | PN 65 | 600 x 500 x 30 610 x 510 x 40 | 5,0 5,3 |
| 154 000 750 | PN 75 | 700 x 500 x 30 710 x 510 x 40 | 5,5 5,8 |
| 154 000 660 | PN 66 | 600 x 600 x 30 610 x 610 x 40 | 5,2 |
| 154 000 760 | PN 76 | 680 x 600 x 30 690 x 610 x 40 | 5,6 |
| 154 000 537 | PN 537 | 550 x 400 x 30 560 x 410 x 40 | 3,2 |



Shelves with spice boxes

Etagères en acier inoxydable avec bacs à épices

Полка с контейнерами для специй

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | Boxes |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 154 001 829 | PNK 82/95 | 800 x 200 x 100 810 x 210 x 110 | 5,1 5,4 | 5x GN 1/9 |
| 154 001 029 | PNK 102/96 | 1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110 | 7 7,3 | 6x GN 1/9 |
| 154 001 229 | PNK 122/97 | 1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110 | 7,1 7,4 | 7x GN 1/9 |
| 154 000 826 | PNK 82/64 | 800 x 200 x 100 810 x 210 x 110 | 5,6 5,9 | 4x GN 1/6 |
| 154 001 026 | PNK 102/65 | 1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110 | 6,9 7,2 | 5x GN 1/6 |

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto | Boxes |
|--------------|------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 154 001 226 | PNK 122/66 | 1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110 | 8,2 8,5 | 6x GN 1/6 |
| 154 001 834 | PNK 83/44 | 800 x 300 x 100 810 x 310 x 110 | 7,4 7,7 | 4x GN 1/4 |
| 154 001 034 | PNK 103/45 | 1000 x 300 x 100 1010 x 310 x 110 | 9,1 9,4 | 5x GN 1/4 |
| 154 001 234 | PNK 123/46 | 1200 x 300 x 100 1210 x 310 x 110 | 10,7 11 | 6x GN 1/4 |



Spice boxes
Bacs à épices
Контейнер для специй

- Stainless steel AISI 304
- Acier inoxydable 18/8
- 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 |



**KOB 1**

Mixing valve
Robinet d'eau froide/chaude
Смесительный кран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|---------------|-------|-----------------------|-----------------------|
| RU 007 066 02 | KOB 1 | | 1,3 1,5 |

**UM 01**

Wash hand basin
Lave - mains
Умывальная раковина

- Stainless steel
- Thickness 1,2 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1,2 mm
- Нержавеющая сталь
- Толщина 1,2 мм

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|-------|-----------------------|-----------------------|
| 108 000 090 | UM 11 | 400 x 295 x 200 - | 2,7 4 |

**UM 10**

Wash hand basin with brackets
Lave - mains mural
Умывальная 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**

UM 10 + KOB 1
UM 10 + KOB 1
UM 10 + KOB 1

- Stainless steel
- Thickness 1, 2 mm
- Fixing brackets for wall assembly
- Mixing valve KOB 1
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1,2 mm
- Support pour montage sur mur
- Robinet mitigeur KOB 1
- Нержавеющая сталь
- Толщина 1,2 мм
- Крепежные кронштейны для крепления на стену
- Смесительный кран KOB 1

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------------|------------------------------------|-----------------------|
| 108 000 150 | UM 10 + KOB 1 | 400 x 295 x 200 450 x 330 x 220 | 2,4 3 |

**UM 43 + KOB 3****Wash hand basin****Lave - mains****Умывальная раковина**

- Material of basin: Stainless steel 1, 2 mm
- Material of body: stainless steel 0,8 mm
- Drain
- Mixing valve
- Construction de l'évier en acier inoxydable 1,2 mm
- Construction du boîtier en acier inoxydable 0,8 mm
- Robinet mitigeur eau froide/chaude
- Материал раковины: Нержавеющая сталь 1,2 мм
- Материал корпуса: Нержавеющая сталь 0,8 мм
- Слив
- Смесительный кран

| Index / code | Model | mm netto mm brutto | kg netto kg brutto |
|--------------|---------------|------------------------------------|-----------------------|
| 108 000 000 | UM 43 + KOB 3 | 400 x 295 x 290 435 x 470 x 230 | 6,5 7.5 |

**Accessories****Overflow tube****Le tube de trop-plein****Переливной патрубок**

| Index / code | Model | kg netto kg brutto |
|--------------|-------------|-----------------------|
| 409 085 301 | Accessories | 2 |



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



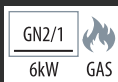
Layout of electric plates



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



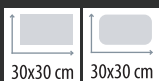
Nozzles for both types of gas



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

| | |
|---|---|
|  1x ø35cm | Diameter of pizza |
|  | Grid on the bottom |
|  | Stone plate on bottom |
|  | Stone plates on top and bottom |
|  520x540x150 | Chamber dimensions |
|  | Light inside the chamber |
|  THERMOSTAT | Thermostat |
|  TIMER | Timer |
|  ANALOG | Analog thermometer |
|  DIGITAL | Digital thermometer |
|  | Suitable for preparation of fish |
|  | Suitable for preparation of meat |
|  | Dry - heat operation |
|  | Water operation |
|  5 KG STONE | 5 / 10 kg of lava rocks enclosed |
|  10 KG STONE | |
|  35 cm | Diameter |
|  60 | Capacity of chamber |
|  2,5x /min. | Rotation frequency |
|  BAR +0,05 | Pressure control |



Comes unassembled



Temperature regulation of spikes



Volume of liquid



GN size inserts



Plate dimensions



Plate dimensions







Plate dimensions







SALES DEPARTMENT CZECH REPUBLIC

RM GASTRO CZ s.r.o.
Náchodská 818/16
193 00 Praha 9
Czech Republic

 +420 281 926 604
 +420 281 922 405
 info@rmgastro.cz
 www.rmgastro.cz

SALES DEPARTMENT SLOVAKIA

RM GASTRO - JAZ s.r.o.
Rybárska 1
915 01 Nové Mesto nad Váhom
Slovakia

 +421 32 7717 061
 +421 32 7717 325
 obchod@rmgastro.sk
 www.rmgastro.sk

SALES DEPARTMENT POLAND

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Poland

 +48 338 547 326
 +48 338 547 052
 info@rmgastro.pl
 www.rmgastro.pl

CONTACTS

PRODUCTION & INTERNATIONAL SALES

RM GASTRO s.r.o.

tř. ČSA 816

391 81 Veselí nad Lužnicí

Czech Republic

☎ +420 381 582 284

📠 +420 381 582 982

✉ rmgastro@rmgastro.com

🌐 www.rmgastro.com

RM GASTRO

- responsibility and freedom
- decency and honesty
- the desire for perfection

