REDFOX®

CATALOGUE 2021

Content / Sommaire / Содержание

Snack cooking line REDFOX 600 La gamme snack REDFOX 600 Линия REDFOX 600	18 - 65
Cooking line REDFOX 700 Ligne REDFOX 700 Линия оборудования REDFOX 700	68 - 133
Cooking line REDFOX 900 Ligne REDFOX 900 Линия оборудования REDFOX 900	134 - 171
REDFOX Pizza ovens REDFOX Fours à Pizzas REDFOX Печи для пиццы	172 - 189
REDFOX Bakery and confectionery ovens REDFOX Four gastro et pâtisserie REDFOX Кондитерские и хлебопекарные печи	190 - 195
REDFOX Snack appliances REDFOX Serie snack REDFOX Фаст-Фуд	196 - 265
REDFOX Bains marie REDFOX Bains marie REDFOX бенмари	266 - 273
REDFOX Free-standing electric and gas ranges REDFOX Fourneaux électriques ou au gaz REDFOX Автономные электрические и газовые плиты	274 - 277
Accessories Accessoires Нейтральное оборудование	278 - 283

Snack cooking line REDFOX 600
La gamme snack REDFOX 600
Линия REDFOX 600

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

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

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

LINE REDFOX 600

Electric cooking ranges	22
Gas cooking ranges	25
Electric cooking ranges with oven	31
Gas cooking ranges with oven	34
Electric griddle plates	39
Gas griddle plates	43
Gas lava stone grills	47
Electric water grill	49
Multifunction fry top	49
Electric fryers	50
Gas fryers	55
Electric pasta cookers	57
Electric bain maries	59
Work tops	61
Neutral cabinets	64

Snack cooking line REDFOX 600
La gamme snack REDFOX 600
Линия REDFOX 600

1 - Pressed GN basins for easy maintenance

2 - Griddles with iron or chromed surface

3 - Stainless grids with large work area

4 - Choice of grids for fish or meat

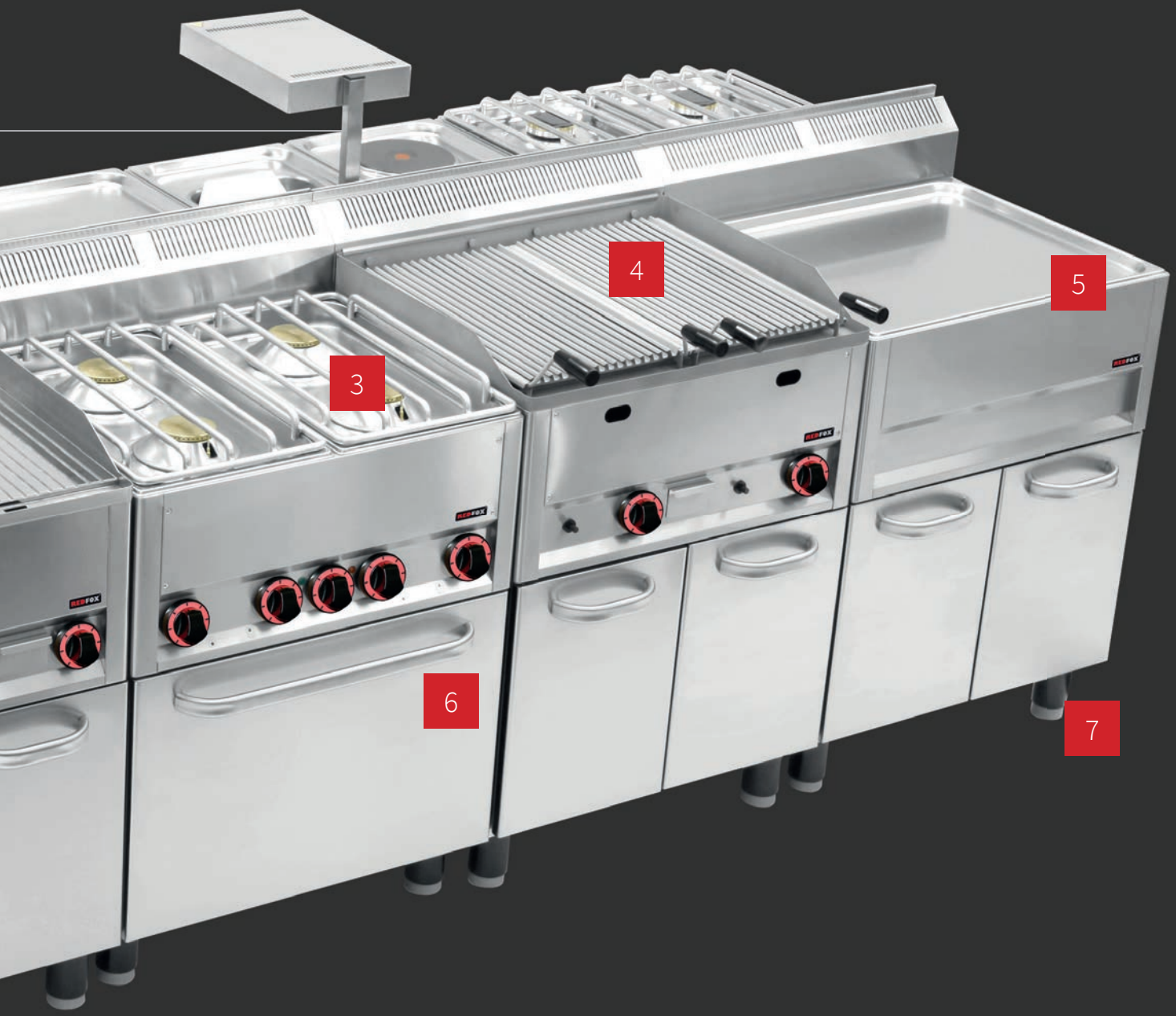
5 - Neutral module providing work space

6 - Electric convection oven GN 1/1; 3,13 kW

7 - Support feet adjustable in its height

8 - Drain inside the fryer support; into GN with filter

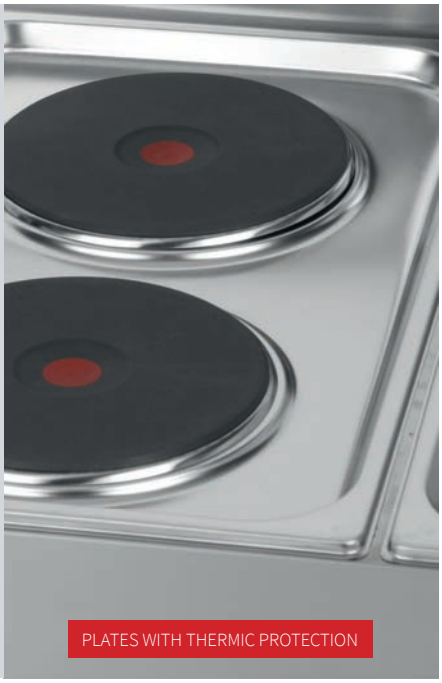
9 - Solid door hinges in convection oven


3
4
5
6
7

8

9

Electric cooking ranges
Fourneaux électriques
Электрические плиты



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

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

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

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

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

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

SP 30 EL

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
104 030 300	SP 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,4 16,5	3	230

°C 50-400 | Ø 18 cm | 1,5 kW + 1,5 kW 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	V
104 030 310	SP 30 ELS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,6 16,7	4	400

°C 50-400 | Ø 18 cm | 2 kW + 2 kW 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
- Варочная плита для установки на стол или на подставку
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
104 030 600	SP 60 ELS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8	400

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

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

SP 90/5 ELS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

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

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

°C 50-400 | Ø 18 cm | 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW 2 kW | 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 are 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 iginition
- Save and full burn control level

SP 30 GL

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG | PIEZZO | 3,6 kW / 3 kW | GAS

SP 60 GL

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG | PIEZZO | 3,6 kW / 3,6 kW / 3 kW / 3 kW | GAS

SP 90/5 GL

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
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 | PIEZZO | 3,6 kW / 3,6 kW / 3,6 kW / 3 kW / 3 kW / 3 kW | GAS

SP 90 GL

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 665	SP 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	35 43	19,8

NATURAL / LPG | PIEZZO | 3,6 kW / 3,6 kW / 3,6 kW / 3 kW / 3 kW / 3 kW | GAS

SP 30 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW — GAS

SP 60 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW — GAS

SP 90/5 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW — GAS

SP 90 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW — GAS

SP 30/1 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW GAS

SP 31 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — PILOT FLAME — 8 kW GAS

SP 60/2 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG — 4,5 kW + 4,5 kW GAS

SP 62 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG | PILOT FLAME | 8 kW | 8 kW | GAS

SP 90/3 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | GAS

SP 93 GLS

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

NATURAL / LPG | PILOT FLAME | 8 kW | 8 kW | 8 kW | GAS

Electric cooking ranges with oven
Fourneaux électriques
Электрические плиты с духовкой

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

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

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

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

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

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

SPT 60 ELS

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	V
107 000 010	SPT 60 ELS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13	400

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

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | Ø 18 cm | 2 2 2 2 230V 3N

SPT 90/5 ELS

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 070	SPT 90/5 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	86,8 100	13,13	400

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | °C 50-400 | Ø 18 cm | 2 2 2 2 2 400V

SPT 90 ELS

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 040	SPT 90 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	400

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | °C 50-400 | Ø 18 cm | 2 2 2 2 2 2 400V

SPT 90 ELS 230V/3

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 045	SPT 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	230

PT 90 EL

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

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

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

Gas cooking ranges with electric convection oven

Fourneau gaz

Газовые плиты с духовкой

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 place for easy access
- Fan-assisted oven inside the lower cabinet (grid GN 1/1 included as standard)

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

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

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

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

SPT 60 GL

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

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 020	SPT 60 GL	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	60,5 70,1	13,2 [G] 3,13 [E]	230

SPT 90/5 GL

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

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 080	SPT 90/5 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	78,6 91,8	16,8 [G] 3,13 [E]	230

SPT 90 GL

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

- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Brûleurs moyens
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для средних нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 050	SPT 90 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	79,1 92,3	19,8 [G] 3,13 [E]	230

SPT 60 GLS

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

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 030	SPT 60 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	18 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | 4,5 4,5 4,5 4,5 GAS

SPT 90/5 GLS

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

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 090	SPT 90/5 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	91,6 104,8	22,5 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | 4,5 4,5 4,5 4,5 4,5 GAS

SPT 90 GLS

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

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 060	SPT 90 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	93,5 106,7	27 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | 3,6 3,6 3,6 3 3 3 GAS

SPT 62 GLS

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

- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 035	SPT 62 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	16 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL 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
- Brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Горелки для больших нагрузок
- Конвекционная духовка с циркуляцией воздуха GN 1/1
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 065	SPT 93 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	90,7 103,9	24 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | NATURAL LPG | PILOT FLAME | 8 kW 8 kW 8 kW GAS

WOK

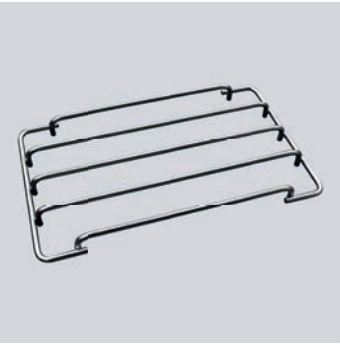
Cooking pan holeder for SP GLS
La base pour SP GLS
Вок подставка SP GLS

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

French 2 burner

French solid top for SP GLS
Plaque coup feu SP GLS
Френчтоп для SP GLS

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



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

Index / code	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 014 030	507 x 310 -	2,5 3,1	€ 75
408 014 060	507 x 310 -	2,5 3,1	€ 75

Electric griddle plates
Plaques de cuisson électrique
Электрическая жарочная поверхность

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

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

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

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

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

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

FTH 30 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

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

10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

FTHC 30 EL

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

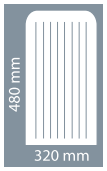
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 302	FTHC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 230/1N



FTR 30 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

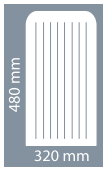
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 310	FTR 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230

10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N



FTRC 30 EL

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

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

- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 312	FTRC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 230/1N

FTH 60 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 600	FTH 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 60 EL

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

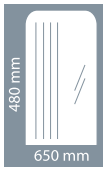
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 602	FTHC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



FTHR 60 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

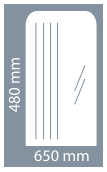
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 610	FTHR 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



FTHRC 60 EL

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

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

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 612	FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 90 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 900	FTH 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

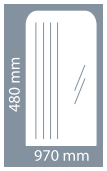
FTHC 90 EL

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 902	FTHC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



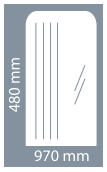
FTHR 90 EL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 901	FTHR 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



FTHRC 90 EL

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 030 903	FTHRC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

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 acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность 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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

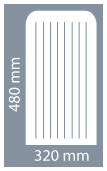
FTHC 30 GL

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

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

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



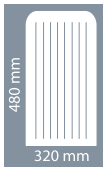
FTR 30 GL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



FTRC 30 GL

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

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

FTH 60 GL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность 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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

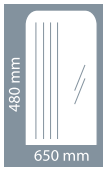
FTHC 60 GL

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 031 602	FTHC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



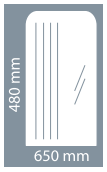
FTHR 60 GL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



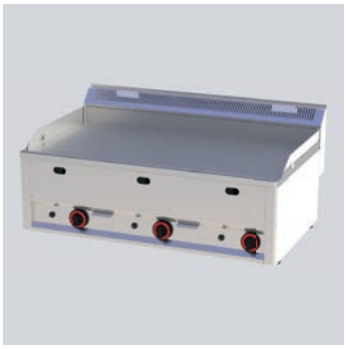
FTHRC 60 GL

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

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

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



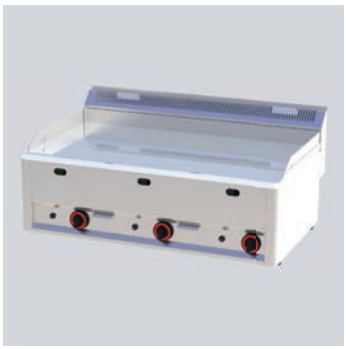
FTH 90 GL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность 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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



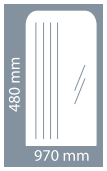
FTHC 90 GL

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

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

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



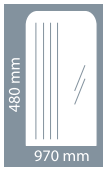
FTHR 90 GL

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

10mm IRON | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS



FTHRC 90 GL

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

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

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

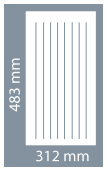
Gas lava stone grills
Grill à pierres de lave au gaz
Газовый лавовый гриль

LARGE-COVERAGE BURNER - GLS

Two optional positions of grid height. 5 or 10 kilograms of lava stones delivered with each unit. Choice of medium duty burner with single tube construction or heavy duty „U“ shape burner for excellent heat distribution (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
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

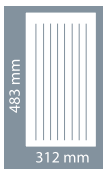
- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

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

- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS



GL 30 GLS

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

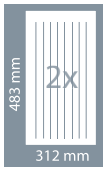
- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

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

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

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS



GL 60 GL

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

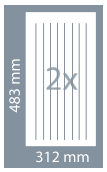
- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

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

- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

10 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS



GL 60 GLS

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

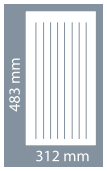
- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

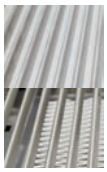
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

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

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

10 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS





Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 500 150	Griddle for meat GL - M	312 x 483 -	2,2 2,5	
153 500 100	Griddle for fish GL - S	312 x 483 -	2,9 3,2	

Water grill
Gril de l'eau
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 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- По опции 1 большая (стандарт) или 2 средние корзины на ванну
- Для настольного применения или установки в линию
- Холодная зона
- Защитный термостат 235°C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 300	FE 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,4 13,5	3	230	210 x 235 x 100

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

FE 30 ELT

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 310	FE 30 ELT	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	13,7 15,2	6	400	210 x 235 x 100

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

FE 60 EL

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 600	FE 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	23,1 36,2	6	230	210 x 235 x 100

kW/L 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | SECURE DRAIN TAP | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 230/1N

FE 60 ELT

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 610	FE 60 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	25,3 38,4	12	400	210 x 235 x 100

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

FE 66 ELT

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

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 620	FE 66 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	455 x 245 x 80

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

FE 66/2 ELT

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

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 621	FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	210 x 235 x 100

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

FE 66/3 ELT

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

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 623	FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	400	130 x 235 x 100

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

FE 31 ELT

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 315	FE 31 ELT	330 x 600 x 900 365 x 675 x 1090	27,6 32,7	6	400	210 x 235 x 100

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

FE 31/13 ELT

Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрница 13 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 330	FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900 365 x 675 x 1090	31,7 36,8	9,9	400	210 x 300 x 120

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

FE 61 ELT

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 615	FE 61 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	46,9 56,5	12	400	210 x 235 x 100

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

FE 61/13 ELT

Electric fryer 2x 13 l
Friteuse électrique 2x 13 l
Электрофритюрница 2x 13 l

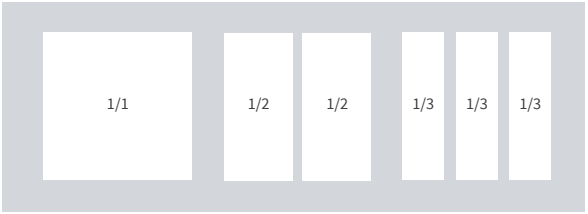
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 130 630	FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	54,8 64,4	19,8	400	210 x 300 x 120

kW/L 0,77 | 28kg/h | COLD ZONE | SECURE OUTLET | °C 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	

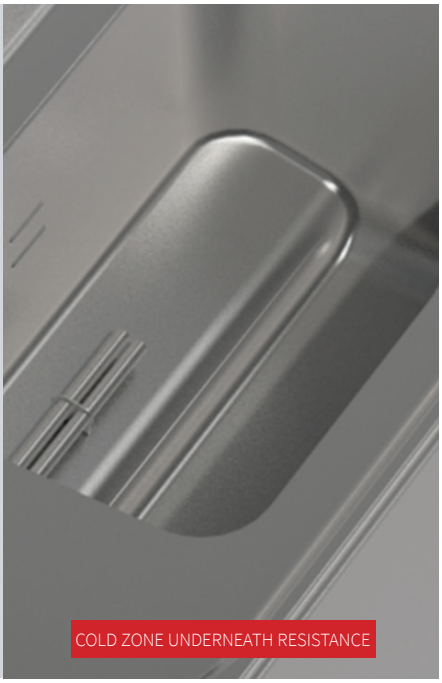
UH 30 EL

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

- Capacity GN ½ - 200
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Capacité GN ½ - 200
- Plaque en acier inoxydable embouti pour une utilisation facile
- Вместимость GN ½- 200
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобной выдачи

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

Gas fryers
Friteuses à gaz
Газовые фритюрницы



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

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

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

FE 30 GL

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

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- Capacity 8 l of oil

- Zone froide
- Haut rapport puissance/ volume d´huile
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- Capacité 8 l d›huile

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- По опции 1 большая (стандарт) или 2 средние корзины на ванну
- Содержáние 8 л масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
116 090 479	FE 30 EL	330 x 600 x 480 410 x 645 x 530	21,7 25	8	210 x 235 x 100

kW/L							
1	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	PIEZZO	8 l	GAS

Electric pasta cookers
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрические макароноварки

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

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

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

Electric pasta cooker
Cuiseur à pâtes électrique
Электрическая макароноварка

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

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

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

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

INCOLOY | SECURE DRAIN TAP | 30-110 °C | 230/1N

VT 60 EL

Electric pasta cooker
Cuiseur à pâtes électrique
Электрическая макароноварка

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

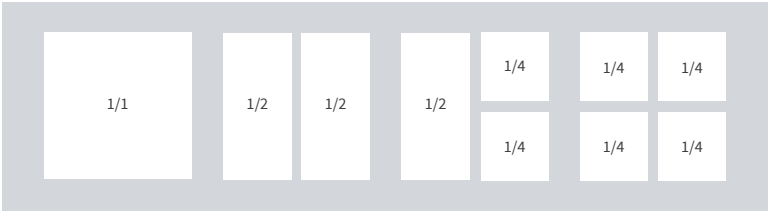
- Résistance en „Incoloy 820“
- Robinet de vidagne avec cran du sûreté
- Option de un grand panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus

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

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

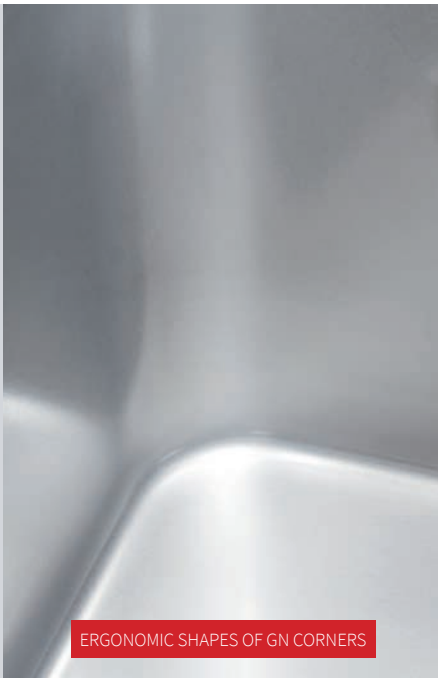
INCOLOY | SECURE DRAIN TAP | 30-110 °C | 400/3N

Baskets for VT
Panier pour VT
Корзины для VT



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

Electric bain maries
Bain marie électrique
Электрические мармиты



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
Мармит

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 530 300	BM 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,9 14	1,5	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

BM 60 EL

Bain marie
Bain marie
Мармит

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 530 600	BM 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,8 35,9	3	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

Work tops
Eléments 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
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

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

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

PP 60 L

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

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

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

PP 60 EL

Elektric work top
Elément électrique de travail
Модуль нейтральный

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

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

°C 30-90

230/1N

PD 30

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

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

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

PD 60

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

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

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

Neutral cabinets
Soubassements
Подставки

CLOSED CABINET - DOORS/DRAWERS

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

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

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

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

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

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- Open cabinet
- Height-adjustable plastic support legs
- Soubassement 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

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

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

Door for the cabinet
Porte pour soubassement
Дверь для подставки

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

Neutral cabinet
Piétement neutre
Подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

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

Z 30

Drawer for PZ 30 L
Tiroir pour PZ 30 L
Комплект выдвижных ящиков для PZ – 30 L

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

Z 60

Drawer for PZ 60 L
Tiroir pour PZ 60 L
Комплект выдвижных ящиков для PZ – 60 L

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

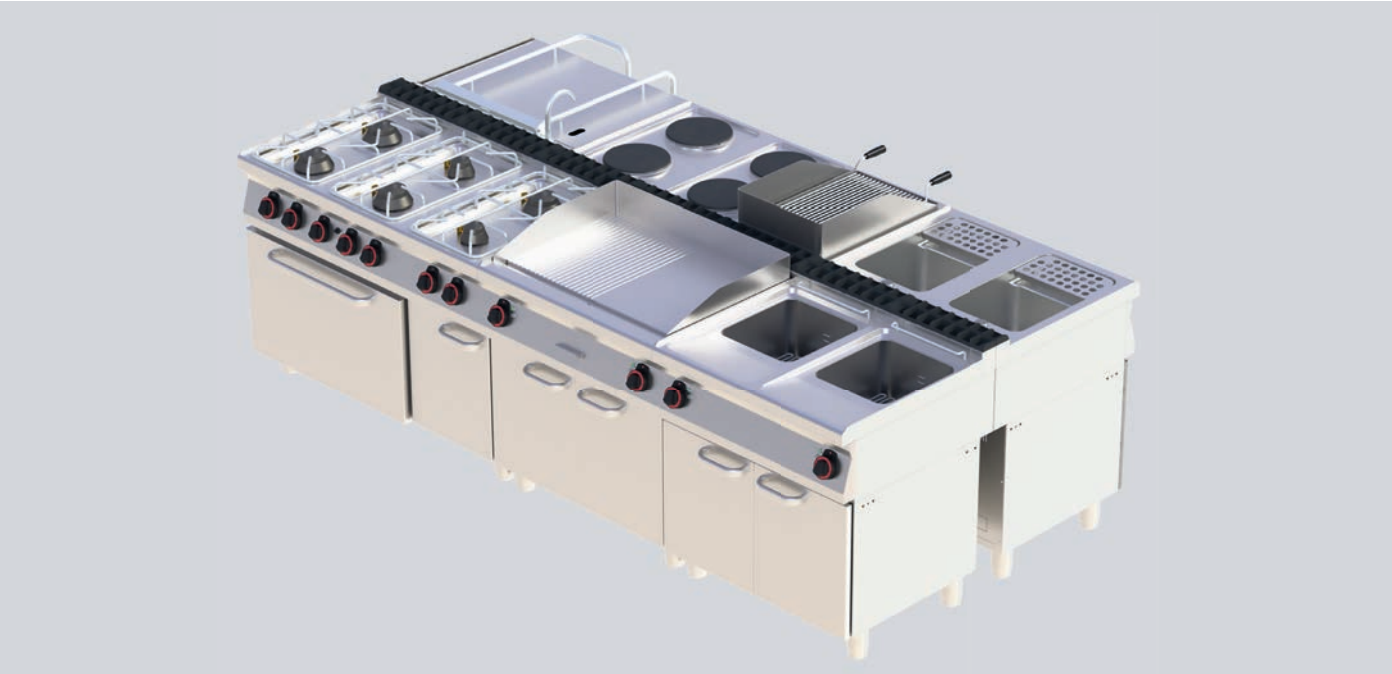
Set of wheels for PO, PD, P cabinets
Set de roulettes pour PO, PD et P piétements
Комплект колесиков для шкафчиков PO, PD, P

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

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

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

Cooking line REDFOX 700
Ligne REDFOX 700
Линия REDFOX 700



Top plates of the REDFOX 700 line modules are made of AISI 304 steel with thickness of 1,2 mm. Units are certified with IPX4, especially due to the control knob and switches protection. There is a possibility to choose modules of different size 400, 800 or 1200 mm width. To meet a good hygiene requirements, our line is protected with a stainless steel lamella, preventing food from getting in between the modules, same as connecting them together. All parts for connection are placed on the back of the devices for easy installation. REDFOX 700 line can be placed along the wall or as a central block. It is also possible to combine with the line REDFOX 900 ´back to back´ in order to have a variable two-sided line.

Les plaques supérieures des modules de la ligne REDFOX 700 sont en acier AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm. Les unités sont certifiées IPX4, notamment grâce au bouton de commande et à la protection des commutateurs. Il est possible de choisir des modules de différentes tailles: largeur 400, 800 ou 1200 mm. Pour répondre à de bonnes exigences en matière d'hygiène, notre ligne est protégée par une lamelle en acier inoxydable, empêchant ainsi les aliments de pénétrer entre les modules, comme s'ils étaient connectés entre eux. Toutes les pièces de connexion sont placées à l'arrière des appareils afin de faciliter leur installation. La ligne REDFOX 700 peut être placée le long du mur ou en bloc central. Il est également possible de combiner la ligne REDFOX 900 «dos à dos» pour obtenir une ligne à deux côtés variables.

Верхние пластины линейных модулей REDFOX 700 изготовлены из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм. Агрегаты сертифицированы по стандарту IPX4, особенно в отношении ручки управления и защиты переключателей. Существует возможность выбора модулей шириной 400, 800 или 1200 мм. Чтобы соответствовать требованиям гигиены, наша линия защищена пластинами из нержавеющей стали, которые предотвращают попадание продуктов между модулями, равно как и их соединение. Все детали для подключения расположены на задней панели устройства для легкой установки. Линия REDFOX 700 может быть размещена вдоль стены или в виде центрального блока. Также возможно комбинировать ее с линией REDFOX 900 «спина к спине», чтобы получить переменную двухстороннюю линию.

LINE REDFOX 700

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

REDFOX 700 Line / Ligne / линия

Electric cooking ranges
Cuisinières électriques
Электрические кухонные плиты

Gas cooking ranges
Cuisinières à gaz
Газовые кухонные плиты

Griddle plates
Plaques de grillade
Поверхности-гриль

Gas lava grills
Grills de lave
Лавовые грили

Deep Fryers
Friteuses
Фритюрницы

Electric pasta cookers
Cuiseurs de pâtes
Макароноварки

Bratt pans
Poêles basculantes
Тигельные сковороды

Indirect boiling kettles
Marmites
Пищеварочные электрические котлы

Work tops
Espaces de travail
Рабочие поверхности

Smart solution and durability

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

Dynamique et fonctionnalité

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

Динамика и функциональность

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

REDFOX 700 Line / Ligne / линия

Professional solution for highly demanding catering units

Solution pratique pour votre cuisine professionnelle.

Практическое решение для вашей профессиональной кухни.

Double row burners
Brûleurs à double rangée
Двухрядные горелки

Ideal performance for quick meal preparation
Performance idéale pour une préparation rapide des repas
Идеальная мощность для быстрого приготовления еды

Maximum use of the workspace
Utilisation maximale de l´espace de travail
Максимальное использование рабочей площади

Distribution of heat throughout the space
Répartition de la chaleur dans toute l´espace
Распределение тепла по всей площади

Reliable performance
Performance fiable
Надежная производительность

Thanks to the combination of a burner and lava stones
Grâce à la combinaison d´un brûleur et des pierres de lave
Благодаря сочетанию мощной горелки и лавовых камней

For demanding operating conditions
Pour des conditions de fonctionnement exigeantes
Для требовательных условий эксплуатации

Moulded bathtub reinforced for high resistance to mechanical damage
Une baignoire moulée renforcée pour une résistance élevée à un endommagement mécanique
Прессованная ванна с ребром жесткости для большей устойчивости от механического повреждения

Refilling valve
Valve de remplissage
Кран подпитки

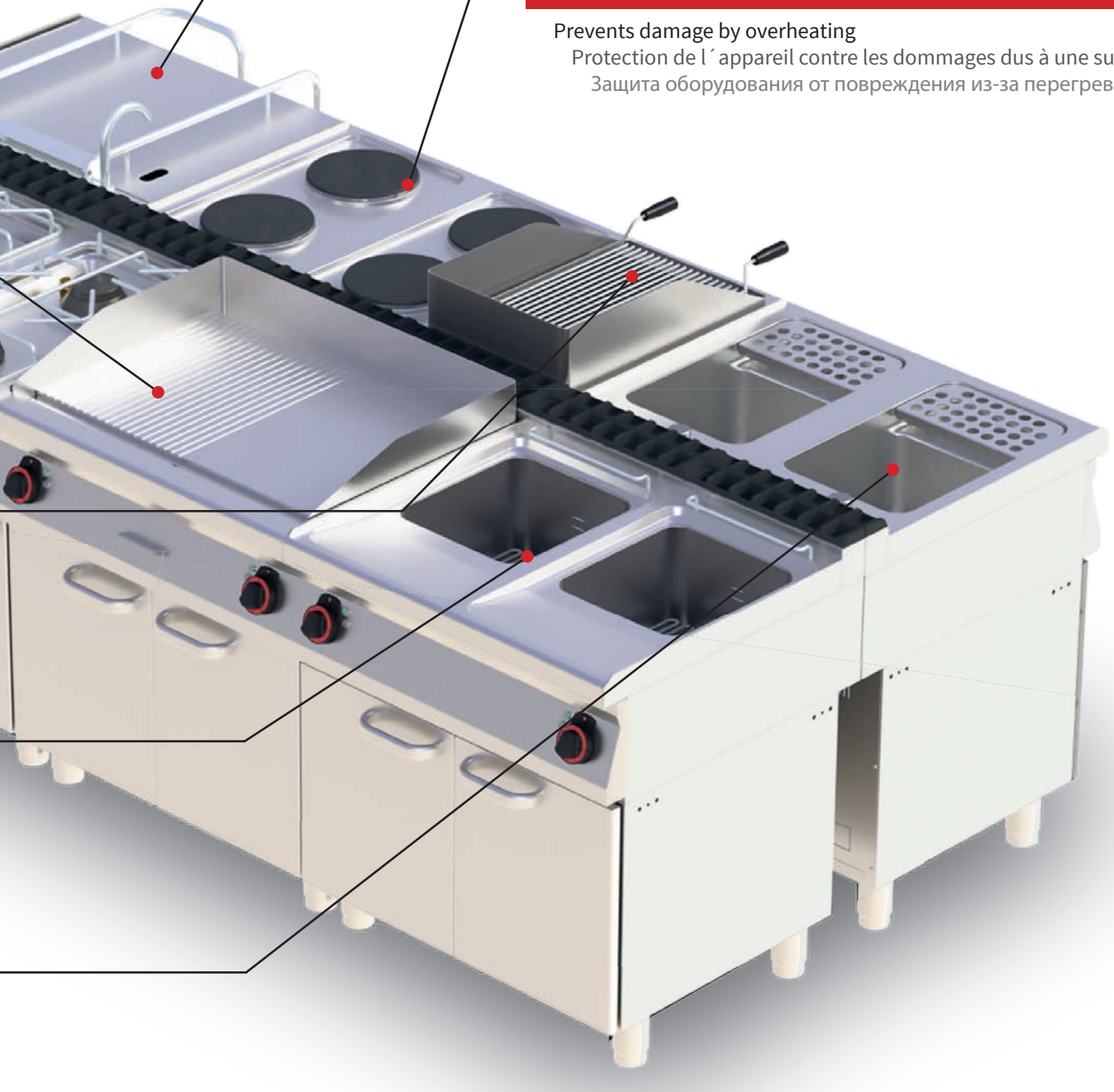
Continuous water uptake minimizes the frequency of the necessary complete replacement
Le remplissage d´eau continu minimise la fréquence de remplacement complet nécessaire
Постоянное заполнение водой сводит к минимуму необходимость полной замены

Full bottom heat
Répartition uniforme de la chaleur
Равномерное распределение тепла

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

Internal thermostatic protection
Protection thermostatique interne
Внутренняя термостатическая защита

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



Electric cooking ranges
Cuisinières électriques
Электрические кухонные плиты

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

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

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

Internal thermostatic protection

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

Protection thermostatique interne

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

Внутренняя термостатическая защита

- Охлаждение оборуд от перегрева
- Даж персонал забуде выключить пу плиту, термостатическ защита у производите и предотвра повреждение (искрив плиты)
- Эк увеличивае кухне

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

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

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

Full stainless ovens

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

Fours tout en acier inoxydable

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

Устойчивые элементы управления

- Защита IPX4
- Кнопки устойчивы о жидкостей и твердым в частицам (остатки мак овощей).
- Поэтому их мо

более тяжелых условиях.

SP 70/04 E

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 868	SP 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	20 25	5,2	400

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

SP 70/08 E

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 109	SP 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	39 50	10,4	400

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

SP 70/012 E

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Настольная версия
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 869	SP 70/012 E	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 390	56 70	15,6	400

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

SP 70/40 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 107	SP 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	32 40	5,2	400

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

SP 70/80 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 108	SP 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	55 68	10,4	400

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

SP 70/120 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 110	SP 70/120 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	80 96	15,6	400

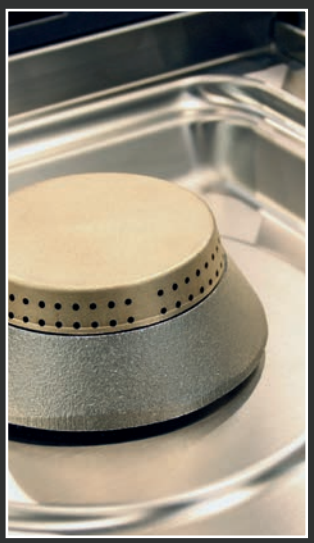
°C 50-400 | Ø 22 cm | 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Gas cooking ranges
Cuisinières à gaz
Газовые кухонные плиты

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

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

Brûleurs SP

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

Горелки SP

- Массивные ла
  двухрядные горе
  мощностью до 7,5 кВт
- Горелки оборуд
  «вечным огнем» для
- простого и удобного поджига
- Высок
  сжигания газа благо
  совре
  высок
  обеспечивает бо
  производите
  низкое потребление

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

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

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

Pressed top plate

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

Gaufrages hygiéniques

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

Гигиенические выступы

- Легкий и простой ухо благодаря прес поверхностям
- Предотвращаю и накопление нечисто сварных соединениях
- Идеальная гигиена и чистота

SPB 70/04 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 858	SPB 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	25 30	9,5

SPB 70/08 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 155	SPB 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	32 44	21,5

SPB 70/012 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton de flamme double
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 211	SPB 70/012 G	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975	55 69	31

SPB 70/40 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 150	SPB 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	28 36	9,5

SPB 70/80 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 151	SPB 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	48 61	21,5

SPB 70/120 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 146	SPB 70/120 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	69 86	31

SP 70/04 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 844	SP 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	30 38	12

SP 70/08 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 142	SP 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	50 61	27

SP 70/012 G

Boiling top
Fourneau
Плита

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 212	SP 70/012 G	1200 x 700 x 330 1240 x 800 x 975	68 82	39

SP 70/40 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 147	SP 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	46 50	12

SP 70/80 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 152	SP 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	65 78	27

SP 70/120 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 149	SP 70/120 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	92 108	39

Electric cooking ranges with oven
Cuisinières électriques avec four
Электрические кухонные плиты с духовым шкафом

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

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

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

Internal thermostatic protection

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

Protection thermostatique interne

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

Внутренняя термостатическая защита

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

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

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

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

Full stainless ovens

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

Fours tout en acier inoxydable

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

Духовые шкафы из нержавеющей стали

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

SPT 70/80 11 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 871	SPT 70/80 11 E	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	80 93	13,4	400

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

SPT 70/80 21 E

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 870	SPT 70/80 21 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	89 102	16,7	400

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

SPT 70/120 11 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 176	SPT 70/120 11 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	111 128	18,6	400

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

SPT 70/120 21 E

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 180	SPT 70/120 21 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	120 136	21,9	400

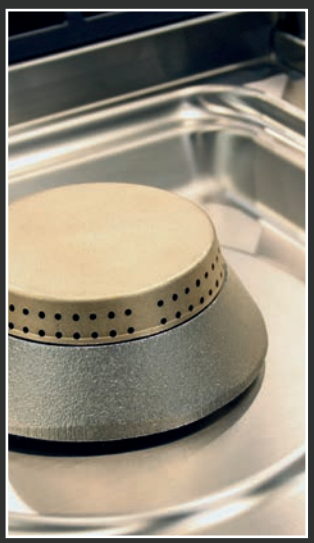
°C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | Ø 22 cm | 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Gas cooking ranges with oven
Cuisinières à gaz avec four
Газовые кухонные плиты с духовым шкафом

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de la chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

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

Brûleurs SP

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

Горелки SP

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

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

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

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

Pressed top plate

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

Gaufrages hygiéniques

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

Гигиенические выступы

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

SPBT 70/80 11 GE

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

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

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

SPBT 70/80 21 G

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

SPBT 70/80 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 926	SPBT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	83 97	21,5 [G] 6,3 [E]	400

SPBT 70/120 21 G

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 847	SPBT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	129 146	37

SPBT 70/120 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 213	SPBT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	115 132	31 [G] 6,3 [E]	400

°C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | 6 3,5 6 / 6 6 3,5 GAS

SPT 70/80 11 GE

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 261 153	SPT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	78 91	27 [G] 3,13 [E]	230

°C 50-300 | GN1/1 3,13kW 230V | PILOT FLAME | 4,5 7,5 / 7,5 7,5 GAS

SPT 70/80 21 G

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 843	SPT 70/80 21 G	800 x 700 x 900 841 x 800 x 975	105 119	33

GN2/1 6kW GAS | PILOT FLAME | 4,5 7,5 / 7,5 7,5 GAS

SPT 70/80 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 931	SPT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	98 111	27 [G] 6,3 [E]	400

°C 50-300 | GN2/1 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 avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 845	SPT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	141 157	45

SPT 70/120 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

Griddle plates
Plaques de grillade
Поверхность-гриль

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

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

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

Removable splash guard

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

Bord d´éclaboussures amovible

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

Съемная защитная кромка

- Защищает от брызгающего жира
- Легко снимается и легко чистится

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

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

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

Large griddle surface

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

Grande surface de la plaque de grillade

- La surface de travail utilise toute la largeur de l´appareil
- la conduction thermique uni-Forme dans toute la surface
- Ceci maximise la capacité de surface

Большая площадь поверхности-гриль

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

FTH 70/04 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 191	FTH 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 70/04 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 577	FTHC 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTR 70/04 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 297	FTR 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTRC 70/04 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 642	FTRC 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 70/08 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 222	FTH 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 70/08 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 645	FTHC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

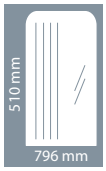
FTHR 70/08 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 309	FTHR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



FTHRC 70/08 E

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

- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Настольная версия
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 652	FTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTR 70/08 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 296	FTR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTRC 70/08 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 649	FTRC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 70/40 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 302	FTH 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 70/40 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 639	FTHC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

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
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 300	FTR 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTRC 70/40 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 643	FTRC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 70/80 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 304	FTH 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 70/80 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 646	FTHC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTHR 70/80 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 307	FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHRC 70/80 E

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

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 653	FTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTR 70/80 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 306	FTR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

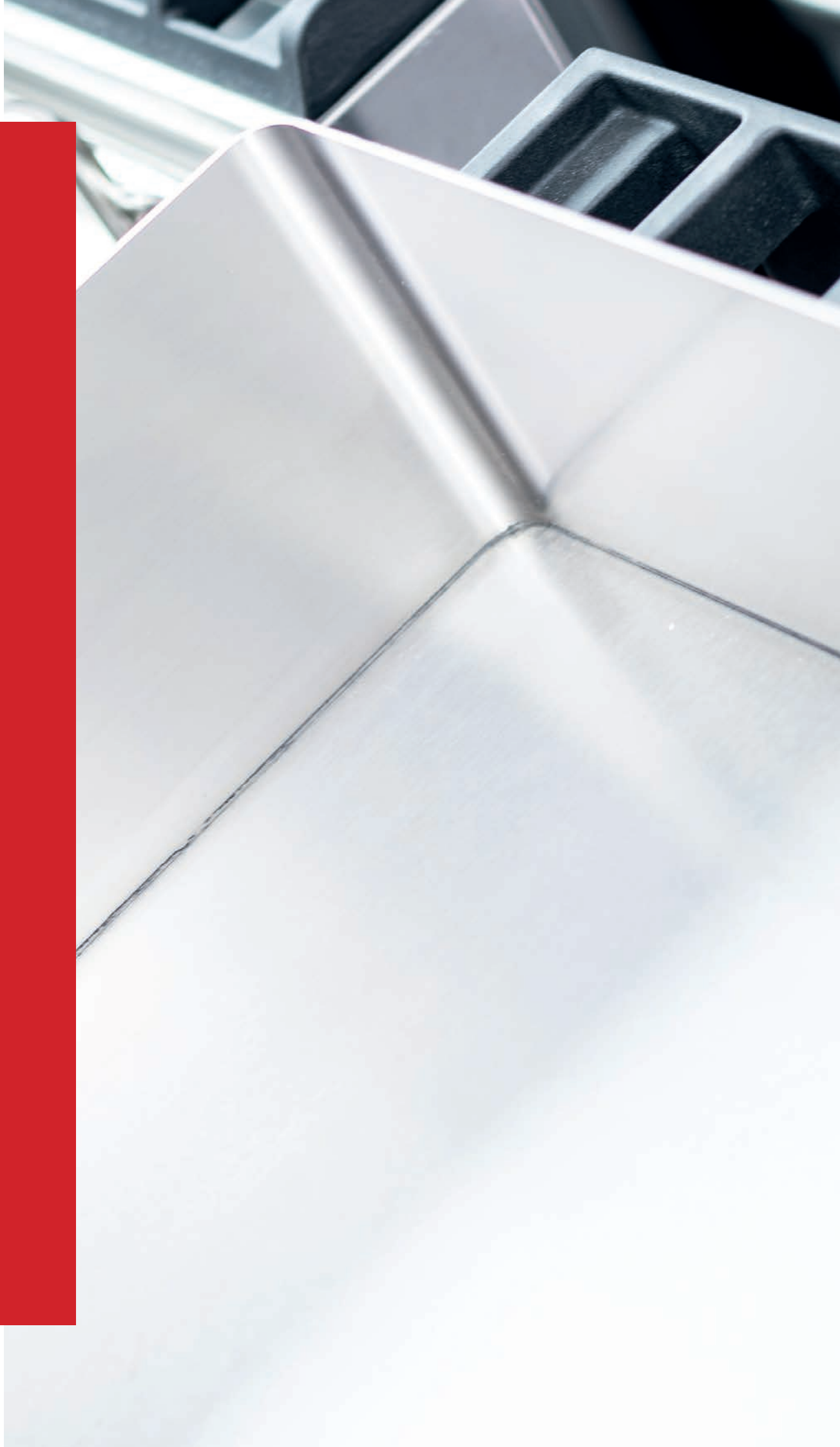
FTRC 70/80 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 650	FTRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5	400

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



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
117 110 240	FTH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

FTHC 70/04 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 670	FTHC 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTR 70/04 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 317	FTR 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

FTRC 70/04 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 695	FTRC 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

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
117 110 239	FTH 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

FTHC 70/08 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 699	FTHC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

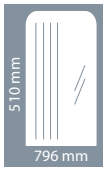
FTHR 70/08 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

12mm IRON | PIEZZO | GAS



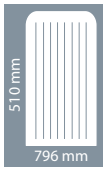
FTHRC 70/08 G

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

- Benchtop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Настольная версия
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 703	FTHRC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS



FTR 70/08 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 326	FTR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

FTRC 70/08 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 701	FTRC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTH 70/40 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 312	FTH 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

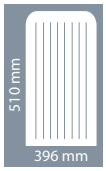
FTHC 70/40 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 669	FTHC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS



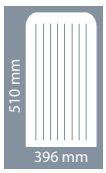
FTR 70/40 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 318	FTR 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7

12mm IRON | PIEZZO | GAS



FTRC 70/40 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 696	FTRC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTH 70/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
116 110 320	FTH 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

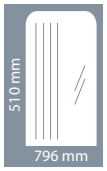
FTHC 70/80 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 700	FTHC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS



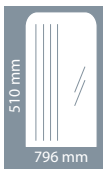
FTHR 70/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 344	FTHR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

12mm IRON | PIEZZO | GAS



FTHRC 70/80 G

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

- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 гладкая, 1/2 рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 704	FTHRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTR 70/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 343	FTR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

12mm IRON | PIEZZO | GAS

FTRC 70/80 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 702	FTRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

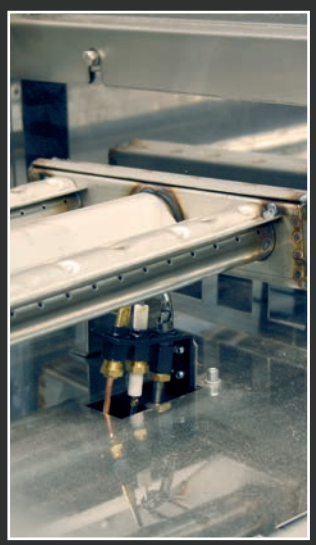
Cr 0,03mm | 12mm CHROMED | PIEZZO | GAS

Gas lava grills
Grills de lave
Поверхность-гриль

Gas lava grill with large burner for proper heat distribution

Grills de lave à gaz avec brûleur puissant

Газовые лавовые грили с мощной горелкой



Removable burner

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

Brûleur amovible

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

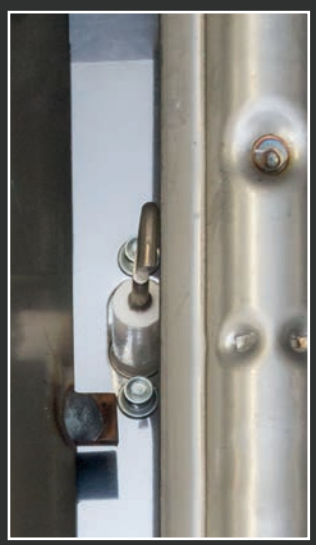
Съемная горелка

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

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

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

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



Pilot flame

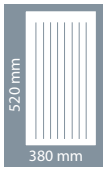
- Appliance is equipped with pilot flame burner
- Started by piezo ignition and further igniting the main burners
- Ensures instant switch to operation mode

Flamme éternelle

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

«Вечный огонь»

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



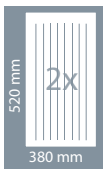
GL 70/04 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition
- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo
- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 226	GL 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	26 38	6,5

PIEZZO GAS



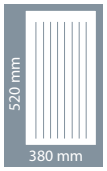
GL 70/08 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition
- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo
- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 192	GL 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	53 65	2x 6,5

PIEZZO GAS



GL 70/40 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included
- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 235	GL 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 1078	42 50	6,5

PIEZZO GAS

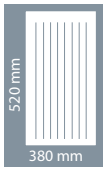
GL 70/80 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included
- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 234	GL 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1078	69 83	2x 6,5

PIEZZO GAS

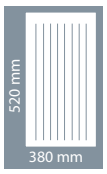


GL 700 M

Grill grid GL
Grill de GL
Решетка для GL

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

Index / code	Model
517 130 111	GL 700 M



GL 700 S

Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, les légumes et les aliments secs
- Для обработки рыбы и сухих продуктов

Index / code	Model
517 130 172	GL 700 S

Deep Fryers
Friteuses
Фритюрницы

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

Friteuses électriques et à gaz avec des performances optimisées

Электрические и газовые фритюрницы с оптимизированной мощностью

Triple winding

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

Triple enroulement

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

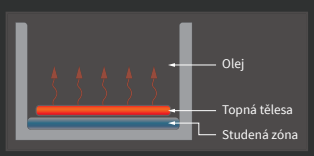
Тройная обмотка

- Мак
площадь распреде
тепла нагревате
элементов увеличивае
срок службы и препятствуе
местному пережиг
жира
- Оптимальная мощность д
0,96 кВт/л обеспечивае
быстрое уве
темпера
прекрасную прож
глубокозамороженных блюд

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

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

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



Cold zone

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

Corps chauffants durables

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

Холодная зона

- Размещение нагревате элементов создае «холодную зону»
- Холо предотвращае перегорание остатк

  канцерогенных вещ продлевае масла

FE 70/04 E

Electric fryer 13l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрницы 13 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
117 090 210	FE 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	22 28	12,5	400	280 x 295 x 100

SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,96 | 13 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N

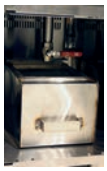
FE 70/08 E

Electric fryer 2x 13l
Friteuse électrique 2x 13 l
Электрофритюрницы 2х 13 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
117 090 213	FE 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	40 52	2x 12,5	400	2x 280 x 295 x 100

SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,96 | 13 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N



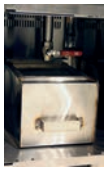
FE 70/40 E

Electric fryer 17l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрницы 17 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
117 090 211	FE 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	45 52	13,5	400	280 x 300 x 120

DRAIN TANK | kW/L 0,8 | 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N



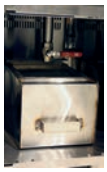
FE 70/80 E

Electric fryer 2x 17l
Friteuse électrique 2x 17 l
Электрофритюрницы 2х 17 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
117 090 214	FE 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	79 92,3	2x 13,5	400	2x 280 x 300 x 120

DRAIN TANK | kW/L 0,8 | 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N



FE 70/40 G

Gas fryer 15 l
Friteuse à gaz 15 l
Газовая фритюрница 15 л

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

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

DRAIN TANK | 15 l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | PIEZZO | GAS

FE 70/80 G

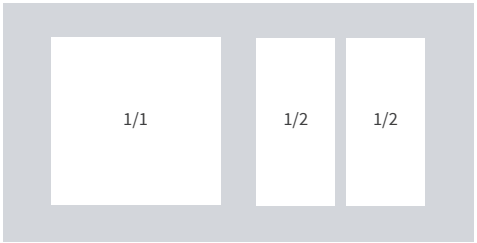
Gas fryer 2x 15 l
Friteuse à gaz 2x 15 l
Газовая фритюрница 2x 15 л

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

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

DRAIN TANK | 15 l | COLD ZONE | 50-190 | STAINLESS | PIEZZO | GAS

Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3	
408 001 106	Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l	135 x 295 x 100	0,8 1,3	
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4	
408 001 105	Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l	280 x 295 x 100	1 1,5	
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	

Electric pasta cookers
Cuiseurs de pâtes
Макароноварки

Corrosion resisistant basins made of AISI 316L

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

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

Filling tap

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

Soupape de remplissage

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

Кран залива воды

- Запо осуществляется поворот вентиля
- Скорость запо водой легко регулирует

  персоналом, отт обеспечивается к перелива
- Качество во гарантировано в т долгого срока использования

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

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

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

Durable heating element

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

Corps chauffants durables

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

Устойчивые нагревательные элементы

- Нагревате элементы выпо из высокоустойчивог материала Incoloy 825
- Высокая антик устойчивость от со воды
- На элементах не остает никаких нечисто остатков мак овощей)
- Долг гигиенические стандарты

VT 70/04 E

Electric pasta cooker 16 l
Cuiseur à pâtes électrique 16 l
Электрические макароноварки 16 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 330 148	VT 70/04 E	400 x 700 x 330 455 x 815 x 495	17 24	4,5	400	Vana 308 x 336 x 213

SECURE DRAIN TAP | 16 l | COLD | INCOLOY | 30-110 °C | 400/3N

VT 70/08 E

Electric pasta cooker 2x 16 l
Cuiseur à pâtes électrique 2x 16 l
Электрические макароноварки 2x 16 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 330 149	VT 70/08 E	800 x 700 x 330 855 x 815 x 495	32 44	9	400	Vana 2x 308 x 336 x 213

SECURE DRAIN TAP | 16 l | COLD | INCOLOY | 30-110 °C | 400/3N

VT 70/40 E

Electric pasta cooker 23 l
Cuiseur à pâtes électrique 23 l
Электрические макароноварки 23 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 330 086	VT 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	40 48	6	400	Vana 306 x 340 x 320

OUTLET | 23 l | COLD | INCOLOY | 30-110 °C | 400/3N

VT 70/80 E

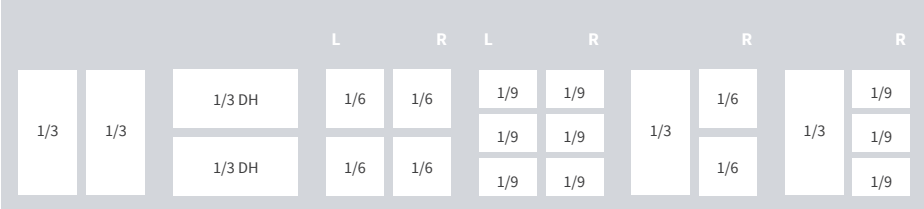
Electric pasta cooker 2x 23 l
Cuiseur à pâtes électrique 2x 23 l
Электрические макароноварки 2x 23 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 330 151	VT 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	71 84	12	400	Vana 2x 306 x 340 x 320

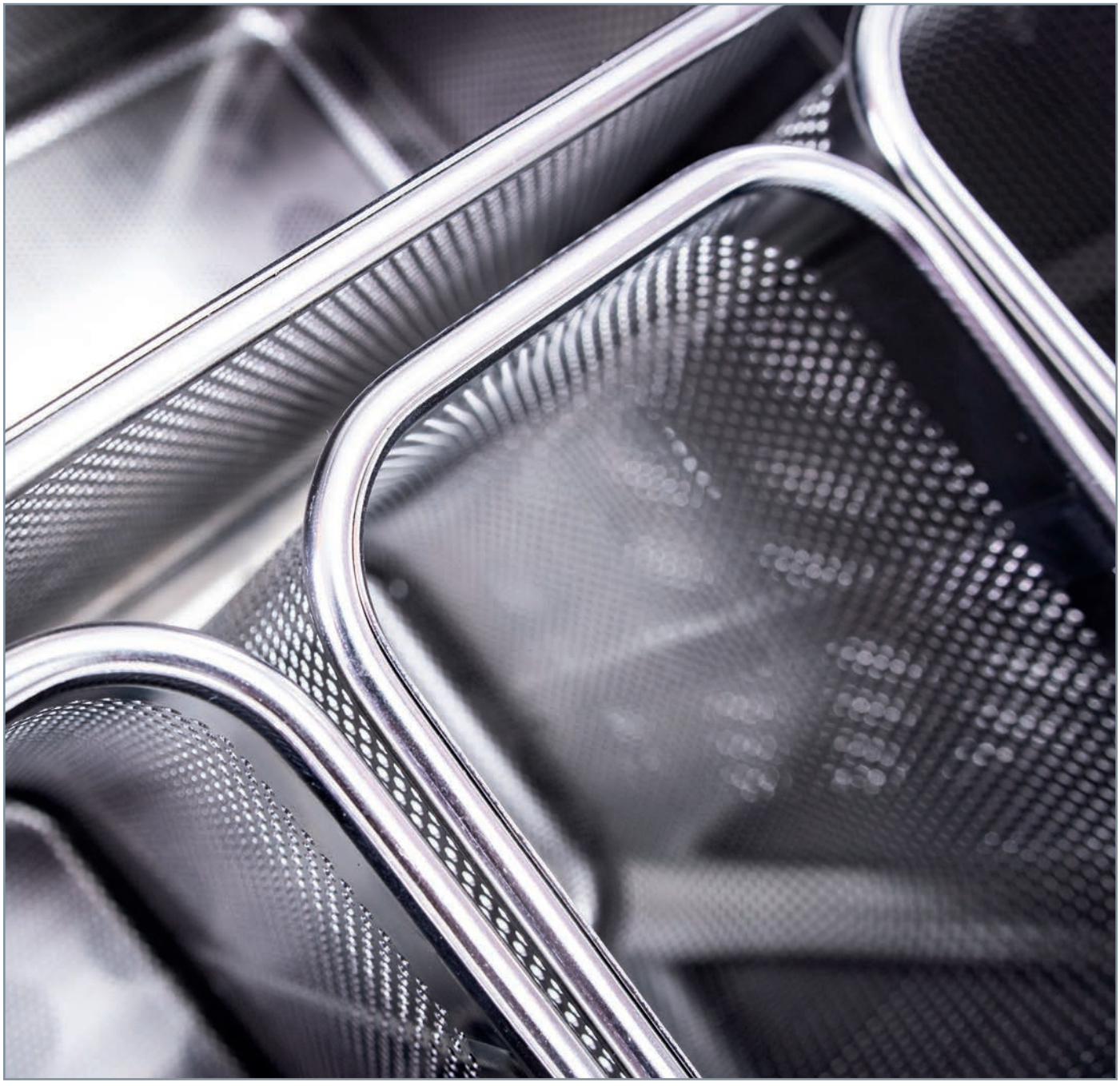
OUTLET | 23 l | COLD | INCOLOY | 30-110 °C | 400/3N

Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 008 102	Basket VT 1/3	145 x 290 x 215	1,2 1,7	
408 008 103	Basket VT 1/3 DH	160 x 290 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	105 x 145 x 215	0,8 1,3	
408 008 105	Basket VT 1/9 P	105 x 145 x 215	0,8 1,3	



Bratt pans
Poêles basculantes
Тигельные сковороды

Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom

Poêles basculantes électriques ou à gaz avec conduction thermique parfaite

Электрические или газовые сковороды с идеальным распределением тепла

Full bottom heat

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

Répartition de la chaleur sur toute la surface du fond

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

Распределение тепла по всей площади дна

- Размещение нагревате элементов обеспечивае равномерное распреде тепла, и, как след полноценное испо любой части повер и отсутствие т.н. «холо зон»
- Мак испо увеличивае и емкость оборудования

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

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

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

Pan tilting with side hanging

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

Levée de la poêle avec un mécanisme sur le côté

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

Боковой механизм подъема сковороды

- Плечо располож на бок оборудования, поэтом площадь использует нагревательных элементов
- Для более удобног легкого подъема установ вспомогательная пружина

BR 70/80 E

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

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm IRON | 400/3N

BR 70/80 E/N

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

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm STAINLESS | 400/3N

BR 70/80 G

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

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm IRON | PIEZZO | GAS

BR 70/80 G/N

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

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 50 l | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS

Indirect boiling kettles
Marmites
Пищеварочные электрические котлы

Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer

Pression contrôlée par valve de sécurité 0,5 bar et manomètre

Давление с регулировкой предохранительным клапаном на 0,5 бар и манометром

Durable duplicator

- Pressed reinforced bottom of duplicator is made of stainless steel AISI 316
- The bottom is pressed from high-quality stainless steel, which is resistant to corrosion.
- This duplicator is resistant to saline, which is normally severely damaging to other kinds of materials. Due to this, life expectancy of this product is high.

Duplicateur durable

- Le fond embouti et renforcé du duplicateur est en acier inoxydable AISI 316.
- Le fond a été embouti à partir d'un acier inoxydable de haute qualité, résistant à la corrosion.
- Ce duplicateur est résistant à la solution saline, qui endommage généralement gravement les autres types de matériaux. Pour cette raison, l'espérance de vie de ce produit est élevée.

Долговечный дубликатор

- дубликатора изготов нержавеющей стали AISI 316.
- Дно штампует качественной нержавеющ стали, стойкой к коррозии.
- Этот дубликатор ст солевому раствору, кот других видов мат Благодаря этому ожидае срок службы этого изде будет больше обычного.

Container, lid and front panel made of AISI 304 with the thickness of 1.2 mm ▪ Boiling kettle volume 50 liters ▪ Thermo regulation 30-110 °C, regulation positions 0-7 ▪ Bottom of the duplicator from AISI 316 resistant to salt ▪ Safety pressure valve with a 0.5 pressure meter ▪ Robust drain valve - conical seal

Conteneur, couvercle et panneau avant en AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm ▪ Volume d'ébullition 50 litres ▪ Régulation thermique 30-110 °C, positions de régulation 0-7 ▪ Fond de duplicateur en AISI 316 résistant au sel ▪ Valve de pression de sécurité avec manomètre 0,5 ▪ Valve robuste de purge, joint conique d'étanchéité

Контейнер, крышка и передняя панель, изготовленная из стали AISI 304 толщиной 1,2 мм ▪ Объем котла 50 л ▪ Диапазон регулирования температуры 30-110 °C, положения регулирования 0-7 ▪ Дно дубликатора изготовлено из стали AISI 316, устойчивой к соли ▪ Предохранительный клапан с манометром на 0,5 бар ▪ Надежный спускной клапан - коническое уплотнение

Semi-fill

- Semi-automatic filling of the duplicator
- The duplicator is automatically filled via one press of the switch.
- Thanks to the absence of probes there is no calcification and subsequent malfunction.

Semi-remplissage

- Remplissage semi-automatique du duplicateur.
- Le duplicateur se remplit automatiquement en appuyant une fois sur l'interrupteur.
- L'absence de sondes évite toute calcification et tout dysfonctionnement.

Половинное наполнение

- Полуавтоматическ наполнение дубликатора.
- Дубликатор автома наполняется о нажатием на переключатель.
- Благодаря отсут датчиков отсутствуе риск их известк последующего выхо строя.

BI 70/80 50 E

Boiling kettle 50 l
Marmite 50 l
Пищеварочный котел 50 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 047	BI 70/80 50 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	80	12

CONICAL OUTLET | COLD | 50 l | 400/3N

Neutral modules
Modules neutres
Нейтральные модули

Top plate made of AISI 304 and stainless steel support legs

Plaque de travail en acier inoxydable AISI 304

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304

Drawer with GN

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

Prises pour récipients gastronomiques

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

Ящики для гастроемкостей

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

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

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

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

Chimney with grid

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

Cheminée en fonte

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

Чугунная трубка

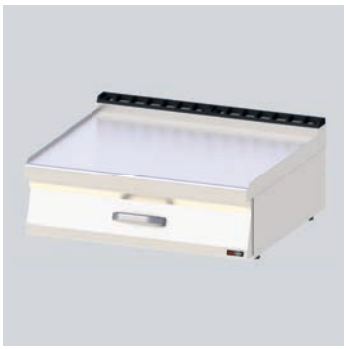
- Рабочая поверхность объединена с остальными модулями
- Завершает идеальный внешний вид блока линии. Соединение с остальными модулями исключает попадание нечистот между отдельными частями.

PP 70/04

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

- 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
117 220 107	PP 70/04	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	19 25



PP 70/08

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

- 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
117 220 109	PP 70/08	800 x 700 x 330 840 x 800 x 460	30 41

PP 70/40

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

- 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
117 220 113	PP 70/40	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	30 38

PP 70/80

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

- 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
117 220 111	PP 70/80	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	46 60

P 70/40

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 025	P 70/40	400 x 577 x 590 440 x 710 x 620	13 15

P 70/80

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 075	P 70/80	800 x 577 x 590 840 x 710 x 620	16 19

P 70/120

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируемые по высоте

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 085	P 70/120	1200 x 577 x 590 1240 x 715 x 625	21 37

P 70/40 D

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 108	P 70/40 D	400 x 655 x 590 440 x 710 x 620	15 17

P 70/80 D

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 076	P 70/80 D	800 x 655 x 590 840 x 710 x 620	23 26

P 70/120 D

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 068	P 70/120 D	1200 x 655 x 590 1240 x 715 x 625	35 51

DL 90 / DP 90

Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement
Дверка для шкафчика левая/правая

Index / code	Model	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 120	DL 90	3,6 3,9	€ 125
150 120 220	DP 90	3,6 3,9	€ 125

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

Index / code	Model	Net price EUR
451 009 005	Scraper FTH	€ 3
451 009 015	Scraper FTR	€ 3

PP 70123

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

Cooking line REDFOX 900
Ligne REDFOX 900
Линия REDFOX 900

Cooking line 900 is a professional solution for highly demanding catering units, the emphasis is on strong output and user-friendly characteristics. Among its strong features there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. All units are made of high quality stainless steel, worktop from AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne 900 est la solution professionnelle pour grandes cuisines. L'accent est mis sur les caractéristiques conviviales et de haute puissance. Parmi ses points forts, il y a les hautes performances, les cuves embouties avec angles arrondis, les panneaux ergonomiques. Construction en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d´épaisseur pour les plans supérieurs, support et structure en AISI 430. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Pieds réglables en acier inoxydable. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия 900 это профессиональное решение удовлетворяющее высокие требования к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, 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 138
Gas cooking ranges 143
Electric griddle plates 146
Gas griddle plates 150
Electric and gas fryers 154
Electric pasta cookers 156
Electric bratt pans 158
Gas bratt pans 161
Indirect boiling kettles 163
Neutral work tops 168

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

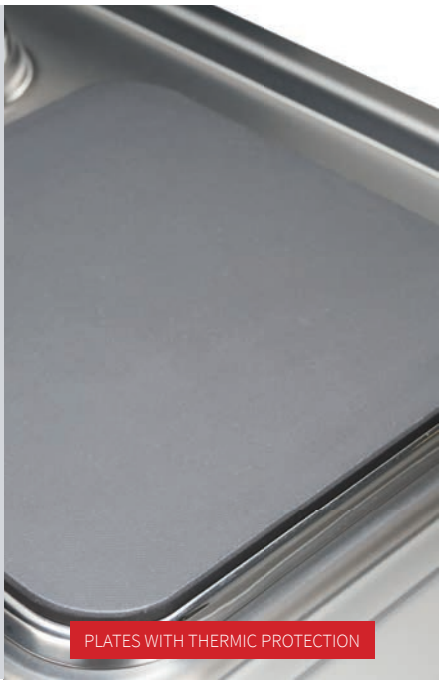
7
5
6
4
2
1

8

9

10

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

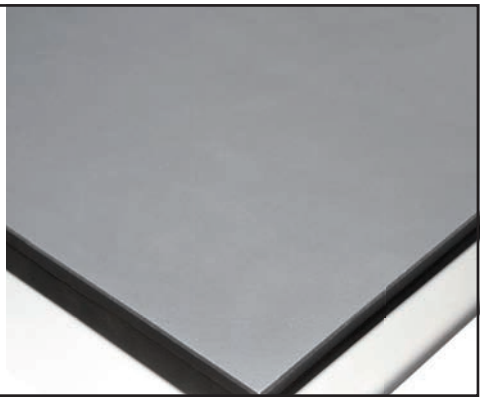
- Round plates 3,5 kW each
- Diameter of plate 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface

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



SP 90/40 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

Ø 30 cm | 3,5 kW 3,5 kW | 400V

SP 90/80 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

Ø 30 cm | 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW | 400V

SPQ 90/40 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 638	SPQ 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45 53,1	7	400

30x30 cm | 3,5 kW 3,5 kW | 400V

SPQ 90/80 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 639	SPQ 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	76,6 91,5	14	400

30x30 cm | 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW | 400V

SPL 90/40 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 599	SPL 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1160	61 69	6	400

30x30 cm | 2,5 kW | 2,5 kW | 400V

SPL 90/80 E

Boiling top
Fourneau
Плита

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 597	SPL 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	105,3 120,2	12	400

30x30 cm | 2,5 kW | 2,5 kW | 2,5 kW | 2,5 kW | 400V

SPT 90/80 11 E

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

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

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

GN1/1 | 3,13kW 230V | Ø 30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V

SPT 90/80 21 E

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 211	SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	107,4 122,3	20	400

GN2/1 | 6,3kW 400/3N | Ø 30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V

SPQT 90/80 11 E

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

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 640	SPQT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,1 115	17,13	400

SPQT 90/80 21 E

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

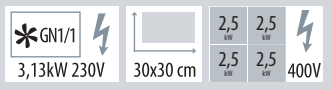
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 641	SPQT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	106,6 121,5	20	400

SPLT 90/80 11 E

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

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1
- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 636	SPLT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	128,8 143,2	15,13	400

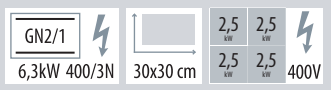


SPLT 90/80 21 E

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 260 637	SPLT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,3 150,2	18	400



Gas cooking ranges
Fourneau gaz
Газовые плиты

The selection and gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Heavy duty brass burner SP with unique heat distribution and solid construction - demountable system including removable top place for easy access
- Robust stainless-steel upper grid enabling moving large pots within the whole are of work space
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static ; oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Large choix de fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Brûleurs en laiton SP; les brûleurs sont placés dans la cuve entièrement démontable pour un accès facile
- Grille supérieure en acier inoxydable permettant le déplacement des grandes casseroles sur toute la surface de travail
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique ; dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Выбор газовых плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа с размерами соответствующими стандартам GN. Ширина модулей 400 и 800 мм. Плиты установлены на подставках с духовками, шкафах с дверками или без. Подставки выполнены из нержавеющей стали

- Мощная латунная разборная горелка SP, с уникальным распределением тепла
- Прочная верхняя решетка из нержавеющей стали, для работы с большими кастрюлями, обеспечивает свободное передвижение посуды по рабочей поверхности плиты
- Электрические печи GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовки GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм

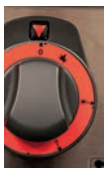
SP 90/40 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

PILOT FLAME 5 kW 8 kW GAS



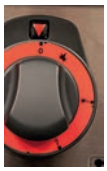
SP 90/80 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

PILOT FLAME 5 kW 8 kW 8 kW 3,5 kW GAS



SP 90/120 G

Boiling top
Fourneau
Плита

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

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

PILOT FLAME 8 kW 8 kW 8 kW 5 kW 3,5 kW 8 kW GAS

SPT 90/80 11 GE

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 110	SPT 90/80 11 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	97 111,9	24,5 [G] 3,13 [E]	230

GN1/1 3,13kW 230V PILOT FLAME 5 kW 8 kW 8 kW 3,5 kW GAS

SPT 90/80 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
107 000 210	SPT 90/80 21 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,5 115,4	24,5 [G] 6,3 [E]	400

SPT 90/80 21 G

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

SPT 90/120 21 GE

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

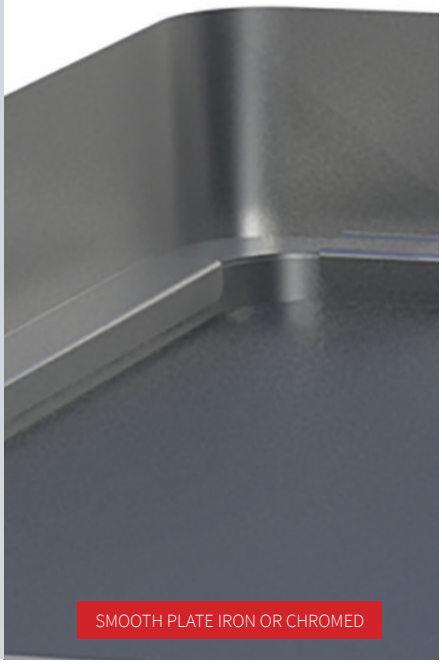
SPT 90/120 21 G

Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 004	FTH 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400

15mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

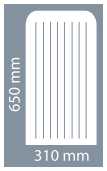
FTHC 90/40 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 006	FTHC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



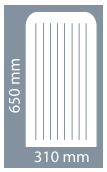
FTR 90/40 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 014	FTR 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400

15mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



FTRC 90/40 E

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 015	FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6	400

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 90/80 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 008	FTH 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

15mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 90/80 E

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

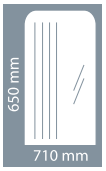
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 010	FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



FTHR 90/80 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 028	FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

15mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHRC 90/80 E

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

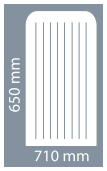
- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 029	FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



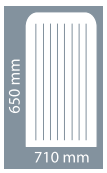
FTR 90/80 E

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 (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 018	FTR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

15mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



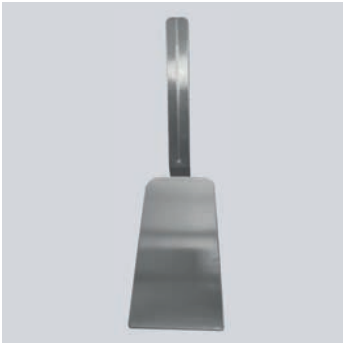
FTRC 90/80 E

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 (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 900 011	FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12	400

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



Scraper FTH
Grattoir FTH
Скребок FTH

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

Gas griddle plates
Plaque de cuisson gaz
Газовые жарочные поверхности

Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

Large choix de plaques de cuisson à gaz avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Option en chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Широкий выбор газовых гридль-плит с 12-миллиметровой верхней пластиной с отличной теплопроводностью. Съемный обод для легкой очистки. Стандартные размеры 400 и 800 мм в ширину. Доступны как верхние блоки или плиты на открытом шкафу с дверцами из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимые зоны приготовления
- Гладкая, ребристая или комбинированная поверхность пластины
- Имеются варианты хромированного исполнения для каждого типа плиты
- Жироуловитель с большой емкостью 2,5 литра

FTH 90/40 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

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

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

15mm IRON | PIEZZO | GAS

FTHC 90/40 G

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

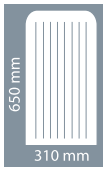
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 764	FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | PIEZZO | GAS



FTR 90/40 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

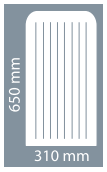
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 761	FTR 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8

15mm IRON | PIEZZO | GAS



FTRC 90/40 G

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

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 766	FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTH 90/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

15mm IRON | PIEZZO | GAS

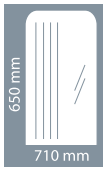
FTHC 90/80 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 765	FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | PIEZZO | GAS



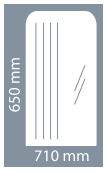
FTHR 90/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

15mm IRON | PIEZZO | GAS



FTHRC 90/80 G

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

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 768	FTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | PIEZZO | GAS

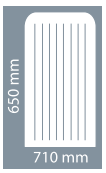
FTR 90/80 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

15mm IRON | PIEZZO | GAS



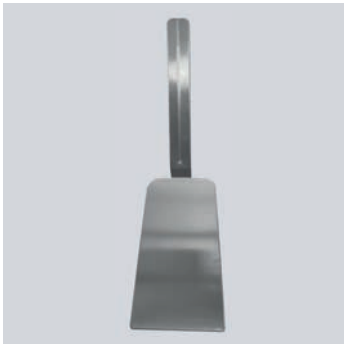
FTRC 90/80 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 767	FTRC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

Cr 0,03mm | 15mm CHROMED | PIEZZO | GAS



Scraper FTH
Grattoir FTH
Скребок FTH

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

Fryers
Friteuses
Фритюрницы

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304 de 1,5 mm d´épaisseur. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Résistances rotatif avec support, zone froide. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l´intérieur de l'armoire neutre.

Все ванны изготовлены штамповкой с эргономичным округлением внутренних углов для удобной очистки и мойки. Ванны и передняя панель выполнены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 1,5 мм. Опора поворотных ТЭНов обеспечивает наличие холодной зоны. Слив масла в GN резервуар размещенный в подставке.

FE 90/40 17 E

Electric fryer 17 l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрница 17 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 090 173	FE 90/40 17 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,4 60,1	13,5	400

kW/L 0,8 | DRAIN TANK | 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N

FE 90/80 17 E

Electric fryer 2x 17 l
Friteuse électrique 2x 17 l
Электрофритюрница 2x 17 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
119 090 174	FE 90/80 17 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,7 104,6	27	400

kW/L 0,8 | DRAIN TANK | 2x 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 400/3N

FE 90/80 17 G

Gas fryer 2x 17 l
Friteuse à gaz 2x 17 l
Газовая фритюрница 2x 15 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 090 338	FE 90/80 17 G	400 x 900 x 900 465 x 995 x 1153	52 58	14

DRAIN TANK | 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | PIEZZO | GAS

FE 90/40 17 G

Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Газовая плита 17 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 090 365	FE 90/40 17 G	800 x 900 x 900 860 x 995 x 1185	58 100	28

DRAIN TANK | 2x 17 l | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | PIEZZO | GAS

Electric pasta cookers
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрические макароноварки

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 316 and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Rotating heating element is made of Incoloy 820. Different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for any catering unit.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Cuve en AISI 316 et corps en inox AISI 304 de 1,5 mm d´épaisseur.
Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Corps de chauffe est en Incoloy 820. 6 formes et tailles différentes de paniers.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобной очистки и мойки. Ванны выполнены из AISI 316. Передняя панель из стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Макароноварки оборудованы системой наполнения воды. Предусмотрены плавное регулирование температуры в диапазоне 30–110 °C и защитный термостат 130°C. Поворотный ТЭН из сплава Incoloy 820. Корзины шести разных форм и размеров позволяют создавать их комфортные комбинации при применении в любом оборудовании для кейтеринга.

VT 90/40 ET

Electric pasta cooker
Cuiseur à pâtes électrique
Электрическая макароноварка

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included

- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus

- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованая ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

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

COLD | 33 l | INCOLOY | 30-110 | 400/3N

VT 90/80 E

Electric pasta cooker
Cuiseur à pâtes électrique
Электрическая макароноварка

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Baskets not included

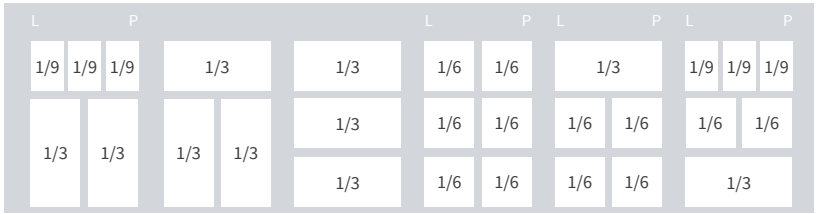
- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Paniers ne sont pas inclus

- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованая ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды
- Корзинки не входят в стоимость

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

COLD | 2x 33 l | INCOLOY | 30-110 | 400/3N

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



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 008 104	Basket 1/3 for VT	145 x 290 x 215	1,2 1,7	
408 008 105	Basket 1/3 DH for VT	160 x 290 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	105 x 145 x 215	0,8 1,3	
408 008 103	Basket 1/9 P for VT	105 x 145 x 215	0,8 1,3	

Tilting bratt pans
Sauteuses basculantes
Сковороды

Tank, covering lid and front panel made of AISI 304. Optional steam collector inside a lid is available. Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a pushbutton switch.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Collecteur de vapeur à l'intérieur du couvercle. Robinets de remplissage de la cuve d'eau chaude et froide. La résistance couvre toute la zone du fond de la cuve (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la cuve). Deux versions du système de basculement- manuel ou motorisé par un interrupteur.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Внутри крышки предусмотрен паросборник. Краны для горячей и холодной воды. Петли системы опрокидывания размещены по краям, тем самым ТЭНы полностью охватывают поверхность дна и обеспечивают равномерный нагрев. Два варианта системы опрокидывания – плавное ручное управление и электропривод с управлением кнопкой. Дно выполнено из стального сплава или нержавеющей стали. Возможность наполнения горячей и холодной водой.

BR 90/80 E

Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

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

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

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 л

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

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

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 л

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

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

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 л

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

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

COLD | 50-300 | AUTO | 80 l | 12mm STAINLESS | 400/3N

BR 90/120 E

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 120 l | 12mm IRON | 400/3N

BR 90/120 E/N

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

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

COLD | 50-300 | MANUAL | 120 l | 12mm STAINLESS | 400/3N

BRM 90/120 E

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

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

COLD | 50-300 | AUTO | 120 l | 12mm IRON | 400/3N

BRM 90/120 E/N

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

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

COLD | 50-300 | AUTO | 120 l | 12mm STAINLESS | 400/3N

BR 90/80 G

Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

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

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

COLD | MANUAL | 80 l | 12mm IRON | PIEZZO | GAS

BR 90/80 G/N

Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

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

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

COLD | MANUAL | 80 l | 12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS

BRM 90/80 G

Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

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

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

COLD | AUTO | 80 l | 12mm IRON | GAS

BRM 90/80 G/N

Tilting bratt pan 80 l
Sauteuse basculante 80 l
Сковорода 80 л

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

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

COLD | AUTO | 80 l | 12mm STAINLESS | GAS

BR 90/120 G

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 270	BR 90/120 G	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30

BR 90/120 G/N

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 273	BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30

BRM 90/120 G

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

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

BRM 90/120 G/N

Tilting bratt pan 120 l
Sauteuse basculante 120 l
Сковорода 120 л

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 278	BRM 90/120 G/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]

Indirect boiling kettles
Marmites
Пищеварочные электрические котлы

Bottom of tank made of AISI 316 (salt corrosion resistant, tank sides, top plate and front panel made of AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety-system gauge 0,5 bars and manometer. Conical seal available. Autoclave versions of all models for more efficient operation time and energy saving.

Fond de la cuve en AISI 316 (résistant à la corrosion du sel), construction en acier inoxydable AISI 304. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Дно резервуара выполнено из стали AISI 316 (устойчива к солевой коррозии), боковые поверхности, верхняя и передняя панели выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 1,5 мм. Резервуар с „водяной рубашкой" для косвенного нагрева. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром. Сливной кран с коническим уплотнением. Предусмотрен вариант с автоклавом для более эффективной и экономной работы.

BI 90/100 E

Boiling kettle 100 l
Marmite 100 l
Пищеварочный котел 100 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
106 000 500	BI 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	116,8 131,7	21	400

O-RING OUTLET | COLD | 100 l | 400/3N

BI 90/150 E

Boiling kettle 150 l
Marmite 150 l
Пищеварочный котел 150 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
106 000 550	BI 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	125,2 140,1	21	400

O-RING OUTLET | COLD | 150 l | 400/3N

BIA 90/100 E

Boiling kettle 100 l
Marmite 100 l
Пищеварочный котел 100 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
106 000 505	BIA 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	121,9 136,8	21	400

O-RING OUTLET | COLD | 100 l | TOP +0,5 bar | 400/3N

BIA 90/150 E

Boiling kettle 150 l
Marmite 150 l
Пищеварочный котел 150 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
106 000 555	BIA 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	130,5 145,4	21	400

O-RING OUTLET | COLD | 150 l | TOP +0,5 bar | 400/3N

BI 90/100 G

Boiling kettle 100 l
Marmite 100 l
Пищеварочный котел 100 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 600	BI 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	134,7 149,6	22,5

O-RING OUTLET | COLD | 100 l | ELECTRIC | GAS

BI 90/150 G

Boiling kettle 150 l
Marmite 150 l
Пищеварочный котел 150 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 650	BI 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	144 158,9	22,5

O-RING OUTLET | COLD | 150 l | ELECTRIC | GAS

BIA 90/100 G

Boiling kettle 100 l
Marmite 100 l
Пищеварочный котел 100 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 605	BIA 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	141,8 156,7	22,5

O-RING OUTLET | COLD | 100 l | TOP +0,5 bar | ELECTRIC | GAS

BIA 90/150 G

Boiling kettle 150 l
Marmite 150 l
Пищеварочный котел 150 l

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil
- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- Высокоэффективный косвенный нагрев
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку"
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 655	BIA 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	150,1 165	22,5

O-RING OUTLET | COLD | 150 l | TOP +0,5 bar | ELECTRIC | GAS

Neutral work tops
Elements neutre de travail
Нейтральные модули

SPACE FOR 2 CONTAINERS 1/1

Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Top plate is made of AISI 304, thickness is 1,5 mm. Stainless steel support legs are height adjustable. Each unit comes equipped with pull-out drawer with 2 x GN 1/1.

Construction en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 0,8 mm. Plaque supérieure est en AISI 304, épaisseur est de 1,5 mm. Tiroirs GN 2/1 , livrés avec 2 bacs GN1/1.

Выполнены из стали AISI 430; толщина 0,8 мм. Верхняя панель изготовлена из AISI 304 толщиной 1,5 мм. Регулируемые по высоте опорные ножки из нержавеющей стали. Каждое изделие поставляется с выдвижными ящиками с 2 x GN 1/1.

PP 90/40

Neutral work top
Elément neutre de travail
Модуль нейтральный

- 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
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
Модуль нейтральный

- 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
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
Модуль нейтральный

- 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
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
Модуль нейтральный

- 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
104 550 910	PP 90/80 D	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	68,3 83,2

Left door for cabinet
Porte gauche pour soubassement
Дверка для шкафчика левая

Index / code	Model	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 121	DL 90	3,6 3,9	€ 125
150 120 221	DP 90	3,7 4	€ 125

Steam protector
Protection de la vapeur
Парозащита

- For BR(M)
- Mounted on the cover of the bratt pan
- Pour BR(M)
- Montable dans le couvercle du sauteuse basculante
- Для BR(M)
- Для установки в сковороду

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
503 500 975	Steam protector for 80 l	700 x 800 x 50 700 x 800 x 50	1,4 1,7	
503 501 175	Steam protector for 120 l	1100 x 800 x 50 1100 x 800 x 50	3 3,3	

CG 90

Connecting ledge
Barre d'assemblage
Плита

Index / code	Model	kg netto kg brutto
156 500 105	CG 90	0,2 0,4

Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	

Pizza ovens
Fours à Pizzas
Печи для пиццы

Solution for any kind of pizza-oriented operation from small-scale units up to busy and heavy-duty pizza concepts requesting professional equipment to achieve a constant and no-compromise results. Chamber dimensions constructed for pizza diameter up to 350 mm. Most of models have separated regulation for top and bottom resistances for punctual and customized adjustment of baking temperature. Solid refractory bricks with thickness of 12 mm (basic benchtop ovens) and 14 mm (professional ovens).

Solution pour tous les types de fast – foods, restaurants ou pizzerias qui demandent un équipement professionnel. Dimensions de chambre construits pour les pizzas de diamètre 350 mm. La plupart des modèles ont la régulation des résistances de la voûte et de la sole indépendante pour un réglage de température ponctuel. Les pierres réfractaires sont d´une épaisseur de 12 mm (fours snack) et 14 mm (professionnels).

Широкая шкала оборудования для любых заведений, которые ориентируются на выпечку пиццы. От заведений с небольшой загрузкой до профессиональных пицца концептов, которые требуют постоянных результатов без компромиссов. Размер внутренней камеры для пицц диаметром до 350 мм. Большинство моделей имеют раздельную 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 176
Pizza ovens B 180
Pizza ovens E 184
Inox bases 188

Pizza ovens
Fours à Pizzas
Печи для пиццы

1 - Analog thermometer

2 - Chamber sizes 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm

3 -Regulator of steam outlet

4 - Steam outlet – ventilation

5 - Double glass door

6 - Coloured galvanized plate body

7 - 1 long handle for each door

8 - Stone plates – thickness of 14 mm

9 - Main switch for each chamber

1
2
5
6
9
REDFOX

Basic snack pizza ovens
Fours à pizza - snack
Печи для пиццы- базовые модели

Basic models FPP – 36 and FP – 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation. 4 series of snack ovens with refractory bricks bottom.

Les modèles de base FPP 36 et FP 36 sont livrés avec une grille, régulation manuelle ou digitale de la température. Il y a 4 série versions de fours snack avec sole en pierre réfractaire.

Базовые модели FPP – 36 и FP – 36 со съемной решеткой, ручной или цифровой регулировкой температуры и времени. 4 варианта небольших печей с прочными огнеупорами внизу для закусочных

FPP 36

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 préréglés et un programme individuel (temps et température réglables)
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- 3 заданных программы + 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Решетка пригодная для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 031	FPP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	16,5 17,6	1,75	230	340 x 340

350x350 | TIMER | THERMOSTAT | 1x Ø32cm | 50-300 | 230/1N

FP 36

Snack oven – manual control
Four à pizza snack – réglage manuel
Печь с ручной регулировкой

- Regulation + timer
- Grid - suitable for frozen or chilled pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Регулировка + таймер
- Решетка для приготовления замороженной или охлажденной пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 030	FP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	15,2 16,3	1,75	230	340 x 340

350x350 | TIMER | THERMOSTAT | 1x Ø32cm | 50-300 | 230/1N

FP 36 R

Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 010	FP 36 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	19,4 20,5	2	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | TIMER | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 66 R

Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer for each chamber
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie pour chaque four
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 020	FP 66 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	28,7 30,2	3	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | TIMER | THERMOSTAT | 2x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 37 R

Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer/glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- Régulateur de température et minuterie
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер
- Дверка со стеклом
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 037	FP 37 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	20,2 21,5	2	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 67 R

Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- Regulation + timer for each chamber
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 régulateurs de température- voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Регулировка + таймер для каждой камеры
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 067	FP 67 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	30,4 31,9	2,7	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | THERMOSTAT | 2x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 38 R

Snack oven with firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 100	FP 38 R	575 x 536 x 274 605 x 560 x 325	23,5 25,6	2	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | THERMOSTAT | 1x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 38 RS

Snack oven with firebrick/ 400° C
Four à pizza avec pierre réfractaire à 400°C
Печь с подами из огнеупорного камня/ 400°C

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	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 firebrick
Four à pizza avec pierre réfractaire
Печь с подами из огнеупорного камня

- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагрева
- Застекленная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 110	FP 68 R	577 x 537 x 478 644 x 584 x 600	38,7 53,1	3,4	230	410 x 370 x 90

410x370x90 | THERMOSTAT | 2x ø35cm | 50-300 | 230/1N

FP 68 RS

Snack oven with firebrick/ 400° C
Four à pizza avec pierre réfractaire à 400°C
Печь с подами из огнеупорного камня/ 400°C

- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

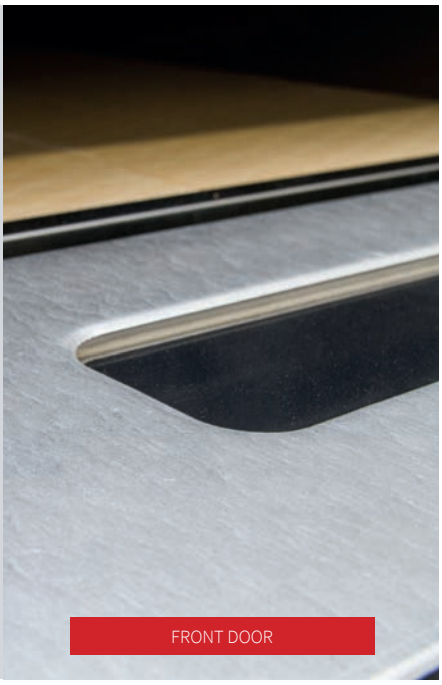
- 2 commutateurs – réglage de la température de la voûte et du sol
- Hublot en verre
- Pour les pizzas et snack frais

- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателя
- Стеклянная дверка
- Для приготовления свежей пиццы или закусок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
104 200 115	FP 68 RS	550 x 536 x 488 644 x 584 x 600	39,3 53,4	3,4	410 x 370 x 90

410x370x90 | THERMOSTAT | 2x ø35cm | 50-400 | 230/1N

Basic line of professional pizza ovens
Ligne B des fours électriques à pizzas
Электрических печей для пиццы



Elemental range of ovens with possibility of ordering the option of analog thermometer. Spacious inner dimensions 700 x 700 mm.

Une gamme de base avec option thermomètre analogique. Dimensions de la chambre 700 x 700 mm.

Основной модельный ряд печей с возможностью заказа аналогового термометра (опция). Большое внутреннее пространство размером 700 x 700 мм.

B 2

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Option for analog thermometer

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique

- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
111 060 039	B 2	950 x 548 x 412 1040 x 675 x 575	45 53	4,4	700 x 420 x 150

700x420x150 | THERMOSTAT | 2x ø33cm | 50-450 | 400/3N

B 22

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Firebrick 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

700x420x150 | THERMOSTAT | 4x ø33cm | 50-450 | 400/3N

B 4/50

Pizza oven
Four à pizza
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 060 000	B 4/50	775 x 710 x 386 880 x 750 x 540	34 44	4

520x540x150 | THERMOSTAT | 1x ø50cm | 50-450 | 400/3N

B 8/50

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Option for analog thermometer

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique

- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Аналоговый термометр (по опции)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 060 001	B 8/50	775 x 710 x 582 880 x 750 x 650	51 60	6

520x540x150 | THERMOSTAT | 2x ø50cm | 50-450 | 400/3N

Comfort line of professional pizza ovens
Ligne E des fours électriques à pizzas
Комфортная линия печей для пиццы

Comprehensive range of ovens for 2 – 18 pizzas. Solid insulation up to 150 mm to prevent heat losses and interference between chambers. Spacious inner chamber dimensions 700 x 700 mm. Front panel and doors made of AISI 304. Inner-light system with proper air circulation; behind flat glass panel (not affecting heat distribution within the chamber).

Une gamme complète de fours pour 2 à 18 pizzas. L´isolation 150 mm pour éviter les pertes de chaleur et les interférences entre les chambres. Chambre intérieure spacieuse de dimensions 700 x 700 mm. Façade et porte en acier inoxydable AISI 304. Système d´éclairage intérieur. Circulation de l´air efficace, hublot en verre securit « panoramique » (n´affectant pas la distribution de la chaleur dans la chambre).

Широкая модельная линейка печей с вместимостью 2–18 пицц. Надежная изоляция до 150 мм для предотвращения тепловых потерь и взаимного влияния соседних камер. Большое внутреннее пространство размером 700 x 700 мм. Передняя панель и дверки изготовлены из стали AISI 304. Камера с эффективной циркуляцией воздуха и внутренней подсветкой за остекленной дверкой (не влияющей на распределение тепла внутри камеры).

E 4

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 4 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 400	E 4	975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440	54,2 65,2	4,8	400	700 x 700 x 150

700x700x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 4x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 6

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 6 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 600	E 6	975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455	93,8 114,1	7,2	400	700 x 1050 x 150

700x1050x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 6x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 6 L

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 6 pizzas/wide
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 6 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 6 пицц в ширину
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 650	E 6 L	1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455	92,5 112,4	8	400	1050 x 700 x 150

1050x700x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 6x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 9

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 9 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 9 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 9 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 900	E 9	1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455	109 121,4	12	400	1050 x 1050 x 150

1050x1050x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 9x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 8

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 8 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 8 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 800	E 8	975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790	128,5 159,2	9,6	400	2 x 700 x 700 x 150

700x700x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 8x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 12

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 12 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 200	E 12	975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810	155,7 178,3	14,4	400	2 x 700 x 1050 x 150

700x1050x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 12x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 12 L

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 12 pizzas/wide
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 12 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 12 пицц/широкая
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 250	E 12 L	1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810	169,1 191,3	16	400	2 x 1050 x 700 x 150

1050x700x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 12x ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 18

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

- 18 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 18 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 18 пицц
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 800	E 18	1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810	205,9 236,6	24	400	2 x 1050 x 1050 x 150

1050x1050x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 18x Ø33cm | 50-450 | 400/3N

E 4/50

Pizza oven
Four à pizza
Печь для пиццы

- 1 pizza
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 1 пицца
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
118 060 078	E 4/50	828 x 655 x 412 865 x 760 x 440	39 46	4	550 x 550 x 150

550x550x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 1x ø50cm | 50-450 | 400/3N

E 8/50

Pizza oven
Four à pizzas
Печь для пиццы

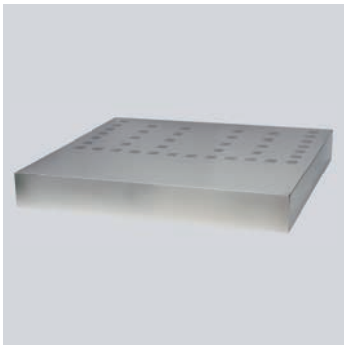
- 2 pizzas
- Firebrick 14 mm
- Steam outlet – adjustable

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur

- 2 пиццы
- Огнеупорные поды толщиной 14 мм
- Регулируемый отвод пара

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size
118 060 082	E 8/50	828 x 655 x 763 865 x 760 x 780	78 86	8	2 x 550 x 550 x 150

550x550x150 | ANALOG | THERMOSTAT | 2x ø50cm | 50-450 | 400/3N



DE 48

Cover for pizza ovens P4, E4/P8, E8
Hotte pour four à pizza P4, E4, P8 ou E8
Крышка для пицца печей P4, E4/P8, E8

Index / code	Model	mm netto mm brutto
150 125 050	Hood	975 x 965 x 126

Painted steel base
Piétement en acier peint
Подставка для печи - окрашенная

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
108 500 001	ES 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	54,2 54,5	
108 500 003	ES 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	28,9 29,2	
108 500 004	ES 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	27,9 28,2	
108 500 007	ES 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	45,6 45,9	

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
108 500 002	ES 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	22,8 23,1	
108 500 005	ES 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4	
108 500 006	ES 12 L	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4	
108 500 008	ES 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1140 x 100	40,5 40,8	

Painted steel base
Piétement en acier peint
Подставка для печи - окрашенная

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
108 500 011	EST 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	15,7 16	
108 500 012	EST 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	14,8 15,1	
108 500 013	EST 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	21,3 21,6	
108 500 015	EST 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	20,5 20,8	

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
108 500 014	EST 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	19,7 20	
108 500 016	EST 12 L	1300 x 780 x 850 1310 x 790 x 100	18,8 19,1	
108 500 017	EST 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	29 29,3	
108 500 018	EST 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1130 x 100	29 29,3	

CONFECTIONERY AND BAKERY OVENS

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 192

EPP 01

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 4 kW 1x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 4 kW, 1x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 4 kW, 1x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 027	EPP 01	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	4	400

°C 50-300 | GN2/1 4kW 400V/3N | 400/3N

EPP 01 S

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 6,3 kW 1x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 6,3 kW, 1x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 6,3 kW, 1x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 024	EPP 01 S	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	6,3	400

°C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | 400/3N

EPP 02

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 8 kW 2x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 8 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 8 kW, 2x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 028	EPP 02	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	8	400

°C 50-300 | GN2/1 4kW 400V/3N | 400/3N

EPP 02 S

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12,6 kW 2x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 12,6 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 12,6 kW, 2x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 026	EPP 02 S	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	12,6	400

°C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | 400/3N

EPP 02 P

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 8 kW 2x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 8 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 8 kW, 2x GN 2/1
- Электрическая – 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
118 240 038	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 | 400/3N

EPP 02 SP

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12,6 kW 2x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 12,6 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 12,6 kW, 2x GN 2/1
- Электрическая – 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
118 240 040	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 | 400/3N

EPP 03

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 12 kW 3x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 12 kW, 3x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 12 kW, 3x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 029	EPP 03	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	12	400

°C 50-300 | GN2/1 4kW 400V/3N | 400/3N

EPP 03 S

Confectionery and bakery ovens
Four de boulangerie et pâtisserie
Кондитерская и хлебопекарная печь

- Oven 18,9 kW 3x GN 2/1
- Electric – static heat
- Heat regulation 50 – 300°C
- Separated regulation – top/bottom

- Four 18,9 kW, 3x GN 2/1
- Four électrique- chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300°C
- Régulation indépendante- supérieure/inférieure

- Печь 18,9 kW, 3x GN 2/1
- Электрическая – 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	V
118 240 025	EPP 03 S	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	18,9	400

°C 50-300 | GN2/1 6,3kW 400/3N | 400/3N

CONFECTIONERY AND BAKERY OVENS

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

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 техничеких вариантов, дает хорошую основу для правильного выбора оборудования для кейтеринга. 23 летний опыт производства оборудования для фаст-фуда позволяет создавать надежное высококачественное оборудование.

REDFOX Snack

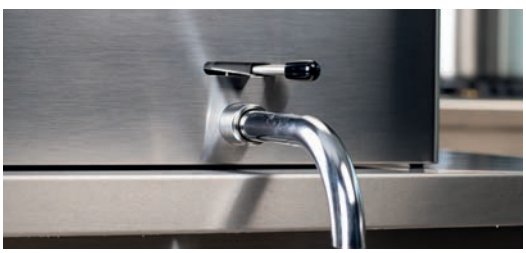
Semi-automatic clam grill	202
Electric clam grills	205
Electric griddle plates	208
Gas griddle plates	212
Panini grills	218
Gas lava stone grills	225
Electric fryers	229
Gas fryers	242
Benchtop pasta cookers	244
Hot cupboards	246
Hot dog machines	248
Hot dog rollers grills	252
Sausage / vegetables steamers	254
Electric crepes	256
Salamanders	258
Toasters	261
Pastry display cases	263

Snack appliances
Serie snack
Фаст-Фуд

Useful value	Valeur	Потребительская
Functionality	Utile Fonctionnalité	ценность Функциональность
Reliability	Fiabilité	Надежность
Easy to use	Faciles à utiliser	Легкое пользование

5 + 1 reason to purchase the REDFOX snack from RM Gastro

- The products are manufactured at the RM Gastro production plant in Veselí nad Lužnicí, South Bohemia. So you purchase a **Czech quality product.**
- You can manage your project on time. Get all your table equipment quickly and easily. Because we have them **in stock.**
- You do not have to worry about lengthy learning how to control the individual equipment. All table equipment has **unified controls**. Plug them in and cook.
- A fast food stand with gas connection or a bistro with **electricity**. The use of REDFOX products is versatile and we offer them in both versions.
- We have all types and sizes of equipment **so you can equip both large and small facilities**.
- Regardless of whether you are concerned about any technical fault or you need revision, contact the **RM Gastro service centre**. They can deal with any problem.



5 + 1 raisons d´acheter une Serie snack REDFOX de l´entreprise RM Gastro

- Les produits sont fabriqués dans l´usine RM Gastro à Veselí nad Lužnicí, ville en Bohême du Sud. Donc, vous achetez un **produit de qualité tchèque**.
- Vous pouvez faire votre projet à temps. Vous obtenez toutes vos appareils de table en vitesse et facilement. Nous les avons en stock.
- Ne vous inquiétez pas que vous devez apprendre longtemps à utiliser des appareils individuelles. Toutes les appareils de table sont équipées **d´éléments de commande unifiés**. Il suffit de les brancher et cuisiner.
- Un stand de restauration rapide avec branchement de **gaz** ou un bistro avec branchement **d´électricité**. L´utilisation des produits REDFOX est polyvalente et nous les proposons dans les deux versions.
- Nous disposons de tous les types et toutes les tailles des appareils afin que vous **puissiez en équiper tant une grande exploitation qu´une petite exploitation**.
- Indépendamment de tout problème technique ou nécessité d´inspection, adressez-vous au **service après-vente RM Gastro**. Il peut traiter n´importe quel problème.

5 + 1 причина приобрести Фаст-Фуд REDFOX от компании RM Gastro

- Продукты изготавливаются на заводе компании RM Gastro в южнобогемском городе Весели над Лужници. Покупая наше оборудование, вы покупаете **качественный чешский продукт**.
- Благодаря этому вы вовремя закончите ваш проект. Мы доставим вам любое настольное оборудование быстро и легко, Поскольку оно есть у нас **в наличии**.
- Не стоит опасаться того, что вам придется долго учиться пользоваться отдельным оборудованием. У всего настольного оборудования имеются **унифицированные элементы управления**. Достаточно подключить и готовить.
- Палатка быстрого питания с подключением **газа** или бистро с **электричеством**. Применение продуктов REDFOX поистине многогранно, и в нашем предложении они доступны в нескольких вариантах.
- Мы располагаем всеми типами и размерами оборудования, поэтому с нашей помощью **вы можете оборудовать производство любых размеров**.
- Если вам требуется ремонт или ревизия какого-либо оборудования, **обратитесь к профессиональному сервису RM Gastro**. Мы справимся с любой проблемой.

Do you know that the **deep fryer ...**

... can fry up to 24 kilograms of French fries per hour, which are healthier and tastier thanks to the cold zone at the bottom of the deep fryer?

vous savez que **la friteuse ...**

... peut frire jusqu´à 24 kilogrammes de frites par heure qui sont en plus, grâce à la zone froide au bas de la friteuse, plus sains et plus savoureux

знаете ли вы, что **фритюрница ...**

... может жарить до 24 кг картофеля-фри в час? Благодаря холодной зоне на дне фритюрницы, картофель получается более вкусным и здоровым.

Do you know that the **grill plate ...**

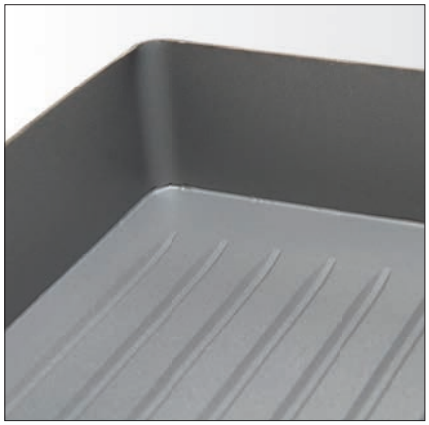
... has the top plate welded to the frame so that nothing leaks anywhere? Neither oil nor small impurities.

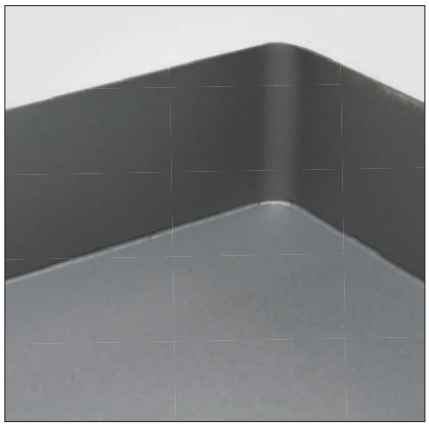
vous savez que **la plaque de cuisson ...**

... a la plaque supérieure soudée au cadre de sorte que rien ne fuit nulle part. Ni de l´huile, ni de petites impuretés.

знаете ли вы, что **жарочная поверхность-гриль ...**

... а именно ее верхняя часть, приварена к раме, благодаря чему отсутствует проблема затекания Масла или мелких нечистот.





Do you know that the
contact grill ...

... has a 8mm thick grill plate that will not twist or buckle under any circumstances?

vous savez que
le gril contact ...

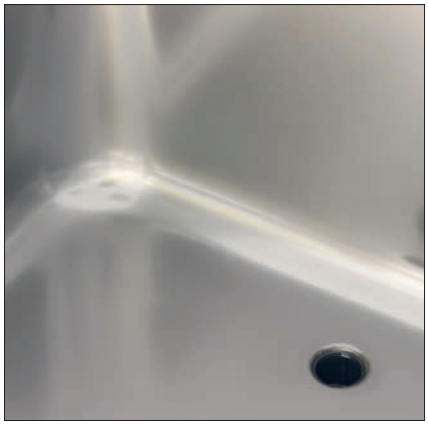
...a l´épaisseur de la plaque de grillade de 8 milimètres, donc, celle-ci ne se déforme en aucun cas.

знаете ли вы, что
контактный гриль ...

... оборудован жарочной поверхностью-гриль толщиной 8 мм, которая не скручивается и не сгибается ни при каких условиях эксплуатации..

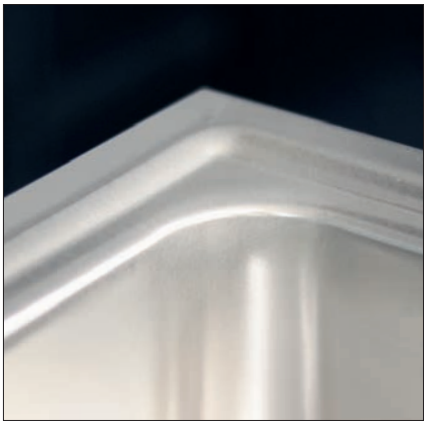
Do you know that the
bain maries ...

... can be installed anywhere - separately or on a pedestal, it can also be mobile? The right thing for catering.



vous savez que
les bains maries ...

... peuvent être installés n´importe où – séparément ou sur un socle; ils peuvent être même mobiles. C´est la meilleure chose pour catering.



знаете ли вы, что
водяную баню ...

... можно установить в любое место - отдельно или на подставку, ее даже можно сделать передвижной. Как раз то, что нужно для кейтеринга.

Semi-automatic clam grill
Grill steak semi-automatique
Полуавтоматический “стейк” гриль

Clam grill (steak grill) with automatic opening system joins all the benefits of existing manual version together with digitally operated and programmable timer. Designated to lifting the upper plate at the end of the programme. Remote-switch function available for easy repeating of the latest chosen programme – simply by pulling the upper plate down. Acoustic signal before termination of the programme for operator´s comfortability. Self-levelling system of the upper plate ensures balanced horizontal position.

Clam grille avec système d‘ouverture automatique inclut toutes les avantages de la version existante du manuel avec minuterie numérique et programmable. Conçu pour soulever la plaque supérieure à la fin du programme. La fonction de commutation à distance est fournie afin de répéter facilement le dernier programme choisi- simplement en baissant la plaque supérieure. Signal acoustique avant la fin du programme pour le confort de l‘opérateur. Le système d‘auto-nivellement de la plaque supérieure garanti une position horizontale équilibrée.

Гриль для приготовления стейков с системой автоматического открытия сочетает преимущества системы ручного открывания и электронного программируемого таймера. Автоматический подъем верхней панели при окончании цикла, автоматический повтор последней программы таймера при закрытии верхней панели, акустический сигнал при окончании программы, а также система автоматического выравнивания верхней панели обеспечивают высокий комфорт и автоматизацию тепловой обработки продуктов.

KDA 33 ED

Semi automatic clam grill
Plaque à snacker semi-automatique
Полуавтоматический контактный гриль

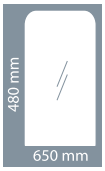
- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm

- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
111 160 056	KDA 33 ED	330 x 708/760 x 470 375 x 800 x 520	38 41	3 + 3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 2x 230/1N



KDA 63 ED

Semi automatic clam grill
Plaque à snacker semi-automatique
Полуавтоматический контактный гриль

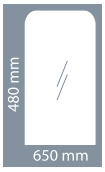
- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm

- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
111 160 001	KDA 63 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	60 66	3 + 3 + 3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 3x 230/1N



KDA 66 ED

Semi automatic clam grill
Plaque à snacker semi-automatique
Полуавтоматический контактный гриль

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

- Contrôle digital-programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure autonivelante
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm

- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Звуковой сигнал перед окончанием программы
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
111 160 002	KDA 66 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	75 81	3 + 3 + 3 + 3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 4x 230/1N

Junction box KDA 4x230V

Electric adaptor 230V/400V
Adaptateur électrique 230V/400V
Электрический адаптор 230V/400V

- Allows connection of KDA to 400V
- Permet de connecter KDA à 400 V
- Позволяет подключить KDA к 400V

Index / code	Model
402 080 108	Junction box KDA 4x230V

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 alaiments de manière optimale.

Это оборудование разработано для быстрого и удобного приготовления разнообразных блюд: стейков из мяса, рыбы, гамбургеров, мясного фарша, яиц, а также для приготовления овощей. Поверхности обеих панелей противопригарные – нижняя плита выполнена из хромированной стали, на верхней панели предусмотрен тефлоновый лист. Такое решение обеспечивает комфортное приготовление блюд без пригорания и прилипания к, а также позволяет использовать минимальное количество жира при готовке. Высокая производительность обеих панелей с независимой регулировкой температур позволяет быстро „запечатать“ структуру продукта и тем самым сохранить его сочность. Это также минимизирует потери веса продуктов при термообработке.

FTHC 30 ED + KD 30 T Clam grill - chromed
Plaque à snacker électrique chromée
Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)

- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 104	FTHC 30 ED + KD 30 T	330 x 660 x 400 705 x 395 x 482	41,4 48	6

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | 50-220 / 50-300 °C | 230/1N

FTHC 60 ED + KD 30 T Clam grill - chromed
Plaque à snacker électrique chromée
Контактный гриль - хромированный

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)

- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 012	FTHC 60 ED + KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	60 65	9

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | 50-220 / 50-300 °C | 400/3N

FTHC 60 ED + 2x KD 30 T Clam grill - chromed
Plaque à snacker électrique chromée
Контактный гриль - хромированный

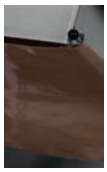
- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)

- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | 50-220 / 50-300 °C | 400/3N



KD 30 T

Upper clam-grill plate with teflon
Clam-grill supérieur avec téflon
Верхняя панель гриля

- Teflon sheet (easy replacement
- non-stick surface)
- Extension for fry top griddle
- Independent heat regulation
- Feuille de téflon (remplacement facile
- Surface non collante)
- Extension pour un fond de plaque de cuisson
- Propre régulation de chaleur séparée
- 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 0,03mm | °C 50-220 | 230/1N

TEFLON SHEET

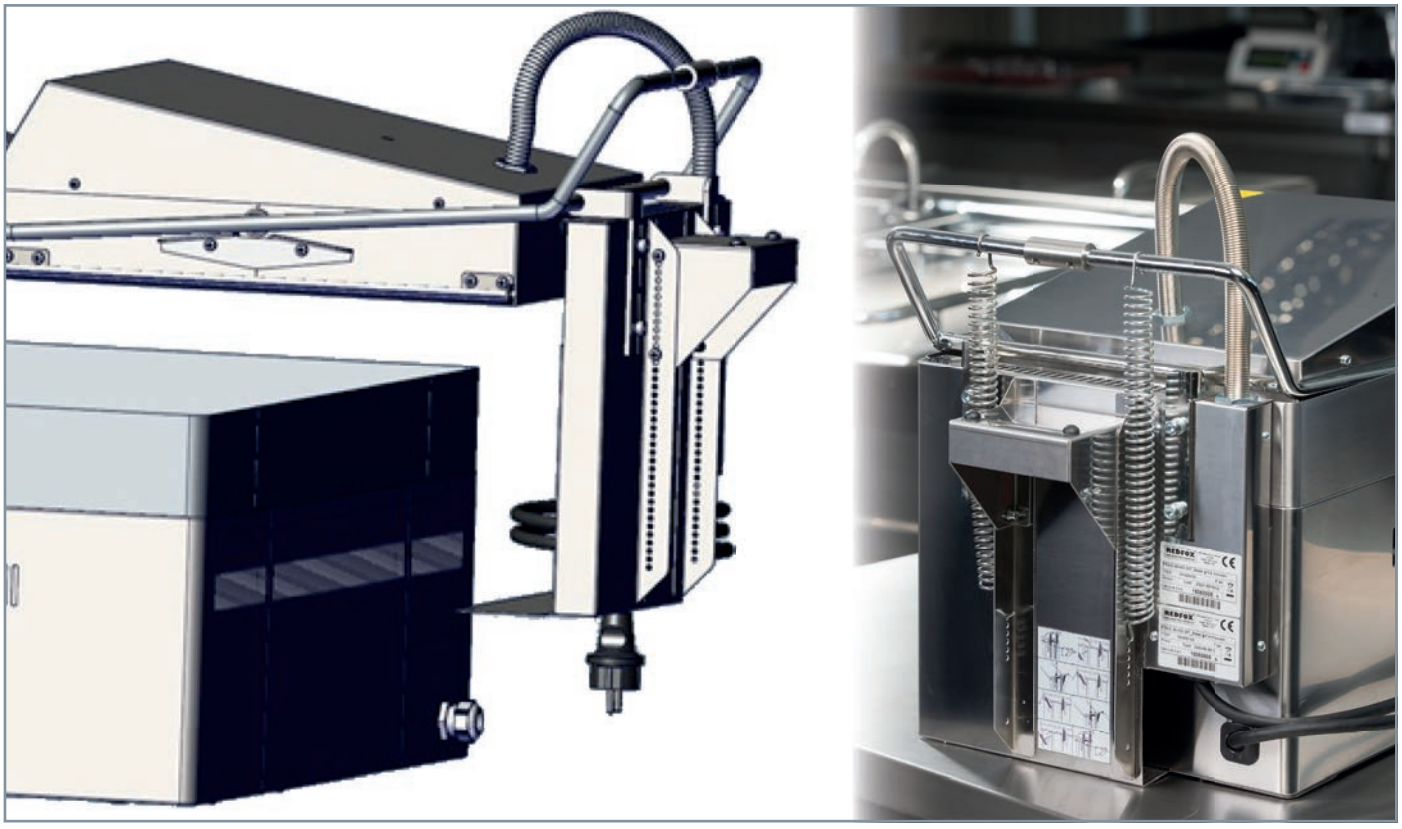
Teflon sheet
Feuille de teflon
Тефлоновый лист

Index / code	Model	mm netto mm brutto
401 590 430	TEFLON SHEET	397 x 281

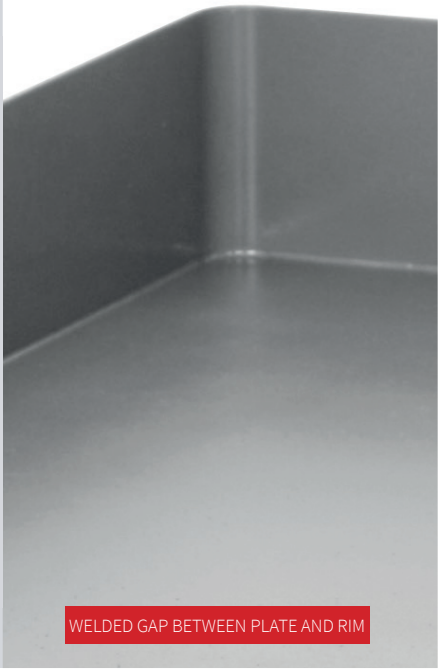
PD 60LS/M

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 100	FTH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230

10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

FTHC 30 E

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

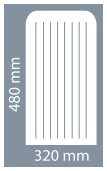
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 102	FTHC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 230/1N



FTR 30 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

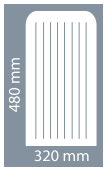
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 500	FTR 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26.7	3	230

10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N



FTRC 30 E

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

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

- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 502	FTRC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3	230

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 230/1N

FTH 60 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 001 000	FTH 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 60 E

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

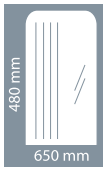
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 001 005	FTHC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



FTHR 60 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

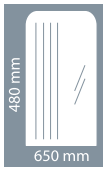
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 001 500	FTHR 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



FTHRC 60 E

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

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

- ½ lisse, ½ nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 001 502	FTHRC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

FTH 90 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 900	FTH 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

FTHC 90 E

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

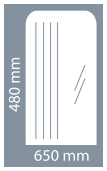
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 910	FTHC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N



FTHR 90 E

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

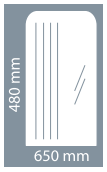
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

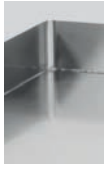
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 905	FTHR 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400

10mm IRON | °C 50-300 | 400/3N





FTHRC 90 E

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

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

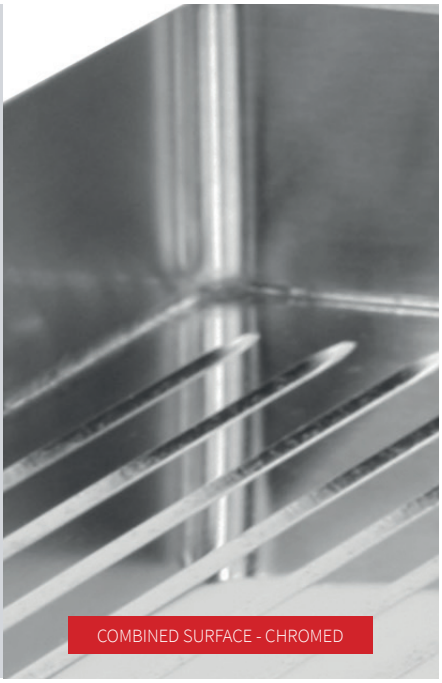
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 000 912	FTHRC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9	400

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | °C 50-300 | 400/3N

Gas griddle plates
Plaque de cuisson gaz
Жарочные поверхности газовые


COMBINED SURFACE - CHROMED

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

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

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

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Gicleurs pour le gaz naturel et le propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Tiroir à graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования.
Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

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

FTH 30 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté 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

10mm IRON | PIEZZO | GAS

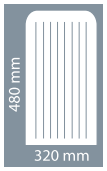
FTHC 30 G

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

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté 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

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS



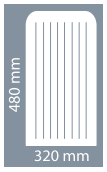
FTR 30 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 800	FTR 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4

10mm IRON | PIEZZO | GAS



FTRC 30 G

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

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 802	FTRC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS

FTH 60 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté 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

10mm IRON | PIEZZO | GAS

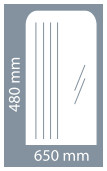
FTHC 60 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 302	FTHC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS



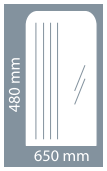
FTHR 60 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 800	FTHR 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	23,7 26,7	8

10mm IRON | PIEZZO | GAS



FTHRC 60 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 802	FTHRC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS

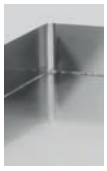
FTH 90 G

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Plaque en acier d´une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilté 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

10mm IRON | PIEZZO | GAS



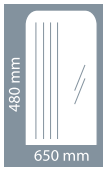
FTHC 90 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 320	FTHC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS



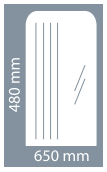
FTHR 90 G

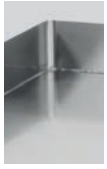
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 311	FTHR 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

10mm IRON | PIEZZO | GAS





FTHRC 90 G

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 321	FTHRC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | PIEZZO | GAS

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

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

FT 30 MK

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	mm internal
100 300 300	FT 30 MK	330 x 530 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	320 x 530 x 60

SECURE DRAIN TAP | 10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

FT 30 MD

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

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

- Для работы с жидкими продуктами, тушения или в качестве мармита
- Прилагается пластиковая пробка
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	mm internal
100 300 600	FT 30 MD	530 x 330 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	530 x 320 x 60

SECURE DRAIN TAP | 10mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

Water grill
Gril de l'eau
Водяной гриль

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

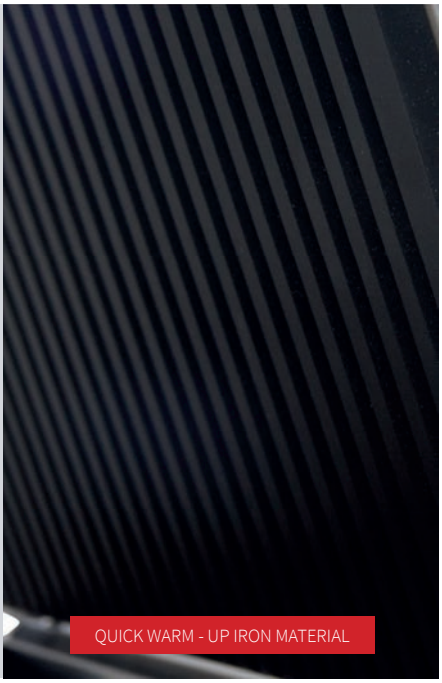
- Collecteur de graisse GN 1/1-65
- Grille en inox AISI 304
- Fermeture de sécurité de L-BOX

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
111 130 033	GV 30 E	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	3,3	
111 130 232	GV 30 ET	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	4,08	

STAINLESS | 400/3N | 230/1N

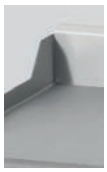
Panini grills
Contact – grills
Панини грили



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.



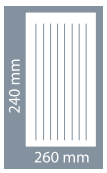
PS 2010 LB

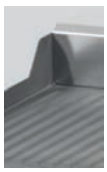
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Petite plaque
- Haut conductibilité thermique
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 030	PS 2010 LB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	9,2 9,9	1,2

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N





PS 2010 RB

Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Petite plaque
- Haut conductibilité thermique
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 140	PS 2010 RB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	8,7 9,4	1,2

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

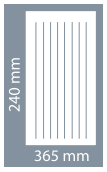
PM 2015 LB

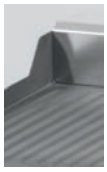
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Smooth
- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Lisse
- Medium plaque
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 005 120	PM 2015 LB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	12 13	1,8	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N





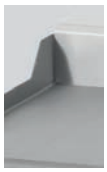
PM 2015 RB

Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Ribbed
- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Nervurée
- Medium plaque
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Поверхность средних размеров
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 005 130	PM 2015 RB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	11,6 12,6	1,8	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N



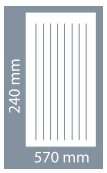
PD 2020 LB

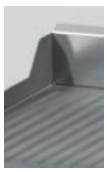
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 005 090	PD 2020 LB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	17,1 18,4	2,4	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N





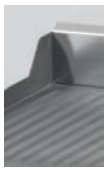
PD 2020 RB

Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 005 110	PD 2020 RB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,4 17,7	2,4	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N



PD 2020 MB

Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque
- Haut conductibilité thermique
- Большая поверхность
- Выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 005 100	PD 2020 MB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,7 17,7	2,4	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

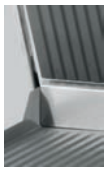
PS 2010 L

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 000	PS 2010 L	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	16,3 17	3	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N



PS 2010 R

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 010	PS 2010 R	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	15,9 16,6	3	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

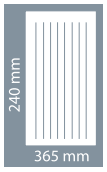
PM 2015 L

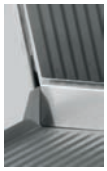
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 100	PM 2015 L	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N





PM 2015 R

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 110	PM 2015 R	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	20,8 21,8	3	230

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

PM 2015 LL

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure lisse
- Haute conductibilté thermique
- Гладкая поверхность
- 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

8mm IRON | °C 50-300 | 230/1N

PM 2015 LTF

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Teflon surface
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Surface en téflon
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью
- Тефлоновая поверхность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 105	PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3	230

8mm TEFLON | °C 50-300 | 230/1N

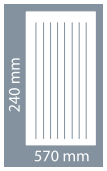
PD 2020 L

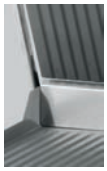
Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 070	PD 2020 L	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,5 32,8	6	400

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N





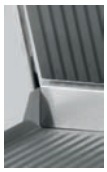
PD 2020 R

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 090	PD 2020 R	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	30,7 32	6	400

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



PD 2020 M

Panini grill
Panini
Панини гриль

- Upper plate with ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilté thermique
- Верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 010 080	PD 2020 M	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,1 32,4	6	400

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

PD 2020 LSL

Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 075	PD 2020 LSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

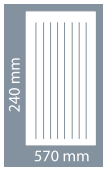
PD 2020 LSP

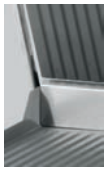
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 076	PD 2020 LSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N





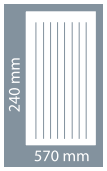
PD 2020 RSL

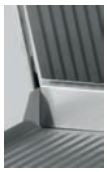
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 095	PD 2020 RSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N





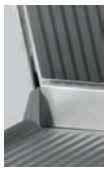
PD 2020 RSP

Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 096	PD 2020 RSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



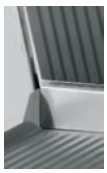
PD 2020 MSL

Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for the left hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 085	PD 2020 MSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,1 25,4	4,2

8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N



PD 2020 MSP

Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for the right hand upper griddle
- Standard for upper griddle is ribbed surface
- High thermal conductivity
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 086	PD 2020 MSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,9 25,2	4,2

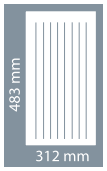
8mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

Gas lava stone grills
Grille pierre de lave gaz
Газовый лавовый гриль

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

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

Две позиции решетки по высоте. К каждому грилю прилагается 5 или 10 килограммов лавовых камней. Выбор из двух вариантов горелок. Однотрубная горелка для средних нагрузок или
„U“- образные горелки для больших нагрузок (съемные для удобной очистки устройства), обеспечивающие равномерный нагрев поверхностей. В стандартной комплектации прилагается решетка для мяса. В виде опции предлагается решетка для рыбы.



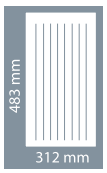
GL 30 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 100	GL 30 G	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	16,5 19,5	4

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS



GL 60 G

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 200	GL 60 G	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	29,2 35,7	8

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS

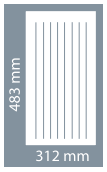
GL 30 GS

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 110	GL 30 GS	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	17,3 20,3	6,5

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS



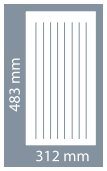
GL 60 GS

Lava stone grill
Grill pierre de lave
Гриль-барбекю лавовый

- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- Горелка „U“ образной формы для охвата большей площади
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 210	GL 60 GS	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	32,6 39,1	13

10 KG STONE | PIEZZO | NATURAL / LPG | GAS

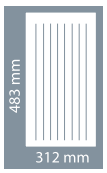


type M

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
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 030	PO 30	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,3 14,8

PO 30/M

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 030	PO 30/M	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,9 14,4

PO 60

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 060	PO 60	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	16,5 18,5

PO 60/M

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 060	PO 60/M	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	17,1 18,1

Electric fryers
Friteuse électrique
Электрофритюрницы

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. Basin is made of AISI 304. Selection of different power outputs, basin volumes and basket configurations for choosing the best solution for your operation. Solid support of heating elements ensures a proper cold zone underneath resistances. Safety thermostat at 235 °C for security. Solid construction of baskets and long resistances (large surface) for long lifetime of components.

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304 Choix de différents niveaux de puissance, de volumes des cuves et configurations des paniers ce qui vous permet de sélectionner la meilleure solution pour votre travail. Support renforcé des résistances. Zone froide. Thermostat de sécurité pour un fonctionnement sécurisé. Paniers et résistances renforcés pour une longue utilisation de ses composants.

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

FE 04 E

Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 100 101	FE 04 E	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,5 6	2,1	230	130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

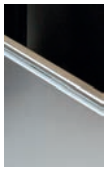
FE 07 E

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 001	FE 07 E	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	7 8	3	230	210 x 235 x 100

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



FE 07 E/V

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 008	FE 07 E/V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7 8	3	210 x 235 x 100

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

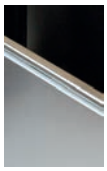
FE 44 E

Electric fryer 2x 5 l
Friteuse électrique 2x 5 l
Электрофритюрница 2x 5 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 103 001	FE 44 E	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11,5	4,2	230	130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,42	10kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N



FE 74 E

Electric fryer 5 + 8 l
Friteuse électrique 5 + 8 l
Электрофритюрница 5 + 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 104 001	FE 74 E	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	10 11,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100

kW/L 0,42+0,38 | 12kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 5 + 8 l | 230/1N

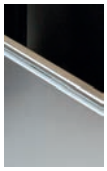
FE 77 E

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 105 001	FE 77 E	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	13,5 15	6	230	210 x 235 x 100

kW/L 0,38 | 14kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N



FE 77 E/V

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 105 005	FE 77 E/V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	12 14	6	210 x 235 x 100

kW/L 0,38 | SECURE DRAIN TAP | 14kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 8 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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 100 100	FE 04	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,6 6,1	2,1	230	130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

FE 04 S

Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 100 500	FE 04 S	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,7 6,2	3	230	130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,6	6kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

FE 07

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 000	FE 07	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	230	210 x 235 x 100

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

FE 07 S

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 010	FE 07 S	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3,4	210 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,43	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

FE 07 T

Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 500	FE 07 T	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	9,4 10,4	6	400	210 x 235 x 100

kW/L 0,75 | 9kg/h | COLD ZONE | °C 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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 007	FE 07 V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,9 8,9	3	230	210 x 235 x 100

kW/L 0,38 | SECURE DRAIN TAP | 7kg/h | COLD ZONE | °C 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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 505	FE 07 VT	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	9,9 10,9	6	400	210 x 235 x 100

kW/L 0,75 | SECURE DRAIN TAP | 9kg/h | COLD ZONE | °C 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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 138 008	FE 08	248 x 517 x 370 262 x 642 x 464	8,7 9,7	3,4	230	150 x 320 x 120

kW/L 0,43 | 7kg/h | COLD ZONE | °C 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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
111 090 265	FE 08 V	248 x 546 x 370 262 x 642 x 464	10 12	3,4	230	150 x 320 x 120

kW/L 0,43 | SECURE DRAIN TAP | 7kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 8 l | 230/1N

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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 102 000	FE 10 T	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,2 13,7	8,1	400	300 x 240 x 120

kW/L 0,74 | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 11 l | 400/3N

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) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

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

kW/L 0,74 | SECURE DRAIN TAP | 10kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 11 l | 400/3N

FE 44

Electric fryer 2x 5 l
Friteuse électrique 2x 5 l
Электрофритюрница 2x 5 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 103 000	FE 44	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11	4,2	230	130 x 235 x 100

kW/L 0,42 | 10kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 5 l | 2x 230/1N

FE 44 S

Electric fryer 2x 5 l
Friteuse électrique 2x 5 l
Электрофритюрница 2x 5 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 103 500	FE 44 S	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	11 12	6	230	130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,6	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N

FE 74

Electric fryer 5 + 8 l
Friteuse électrique 5 + 8 l
Электрофритюрница 5 + 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 104 000	FE 74	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	11 12,5	5,1	230	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 + 8 l	2x 230/1N

FE 77

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 105 000	FE 77	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	12 13,5	6	230	210 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N

FE 77 S

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 101 012	FE 77 S	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6,8	210 x 235 x 100

kW/L			°C			
0,43	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

FE 77 T

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 105 500	FE 77 T	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	16,1 17,6	12	400	210 x 235 x 100

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

FE 77 V

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 105 010	FE 77 V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	14,1 16,1	6	230	210 x 235 x 100

kW/L 0,38 | SECURE DRAIN TAP | 14kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N

FE 77 VT

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 105 015	FE 77 VT	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	18,9 20,9	12	400	210 x 235 x 100

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

FE 88

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 101 015	FE 88	460 x 517 x 370 472 x 642 x 464	16,4 18,4	6,8	230	151 x 320 x 120

kW/L 0,43 | 14kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N

FE 88 V

Electric fryer 2x 8 l
Friteuse électrique 2x 8 l
Электрофритюрница 2x 8 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
111 090 258	FE 88 V	460 x 546 x 370 472 x 642 x 464	19 21	6,8	230	152 x 320 x 120

kW/L 0,43 | SECURE DRAIN TAP | 14kg/h | COLD ZONE | 50-190 °C | STAINLESS | 2x 8 l | 2x 230/1N

FE 1010 T

Electric fryer 2x 11 l
Friteuse électrique 2x 11 l
Электрофритюрница 2x 11 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 106 000	FE 1010 T	720 x 420 x 300 750 x 450 x 350	23,4 25,4	16,2	400	300 x 240 x 120

kW/L 0,74 | SECURE DRAIN TAP | 20kg/h | COLD ZONE | 50-190 °C | STAINLESS | 2x 11 l | 2x 400/3N

FE 1010 TD

Electric fryer 2x 11 l
Friteuse électrique 2x 11 l
Электрофритюрница 2x 11 l

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - more efficient oil heating
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

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

kW/L 0,74 | SECURE DRAIN TAP | 20kg/h | COLD ZONE | 50-190 °C | STAINLESS | 2x 11 l | 400/3N

FE 30 T

Electric fryer 16 l
Friteuse électrique 16 l
Электрофритюрница 16 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 120 000	FE 30 T	540 x 450 x 370 575 x 515 x 440	15,8 17,8	9	400	455 x 245 x 80

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

FE 60 T

Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 125 000	FE 60 T	670 x 650 x 370 700 x 685 x 440	25 27,5	15	400	570 x 440 x 80

kW/L 0,5 | SECURE DRAIN TAP | 24kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 30 l | 400/3N

FE 60 T/P

Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basket
100 125 005	FE 60 T/P	670 x 650 x 900 700 x 685 x 930	35 49,4	15	400	570 x 440 x 80

kW/L 0,5 | DRAIN TANK | 24kg/h | COLD ZONE | °C 50-190 | STAINLESS | 30 l | 400/3N

Baskets for FE 30
Paniers pour FE 30
Корзина для FE 30

- Strong and robust basket
- Panier solide et robuste
- Прочная надежная корзина

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Basket	
408 001 030	Basket for FE 30	455 x 245 x 80 -	1,2 1,4	455 x 245 x 80	
408 001 060	Basket for FE 60	570 x 440 x 80 -	1,9 2,1	570 x 440 x 80	

Shelf for basket FE 30
Egouttoir pour panier FE 30
Полка для корзины FE 30

- Stainless steel 18/10
- Thickness 1 mm
- Inox 18/10
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/10
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
150 120 000	OP 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2	
150 125 000	OP 60	460 x 640 x 270 470 x 650 x 280	4 4.5	

Door for Stand FE 60 right
Porte FE 60 – Droite
Дверь для подставки FE 60 справа

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

IL 1

Lamp with resistance
Radiant supérieur à rayons infrarouges
Нагреватель

- Stainless steel resistance
- Radiant supérieur à rayons infrarouges
- Спираль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 510 100	IL 1	270 x 300 x 500 435 x 470 x 230	3 4	0,5	230

STAINLESS 230/1N

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	V
102 500 600	UH 12	270 x 330 x 220 450 x 310 x 330	5,3 6,3	0,35	230

°C 30-90 230/1N

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 chauffant infrarouge au-desus du plateau
- Емкость GN 1/1 – 65
- Сприаль из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 510 000	UHL 11	330 x 550 x 380 575 x 450 x 330	5,4 7	0,5	230

STAINLESS 230/1N

BMV 1115 + IL3

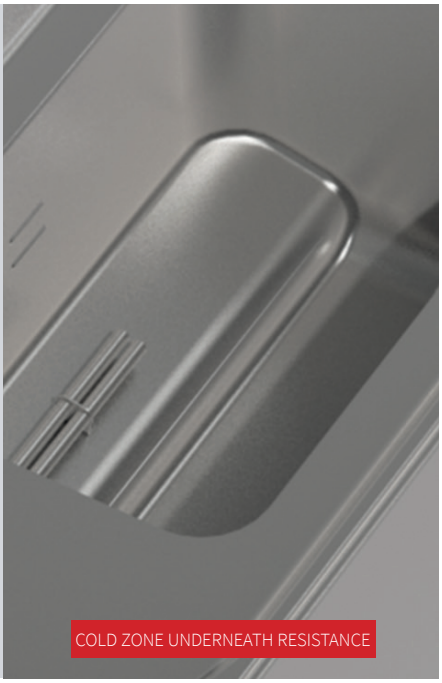
Fry dump with ceramic lamp
Bac de salage avec radiant supérieur
Подогреватель для картофеля фри с керамической лампой

- Capacity GN 1/1 – 150
- Infrared lamp with independent regulation
- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Radiant supérieur à rayons infrarouges, 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	V
100 500 513	BMV 1115 + IL3	330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482	12,3 13,8	1,2	230

CERAMIC SECURE DRAIN TAP °C 30-90 230/1N

Gas fryers
Friteuses à gaz
Газовые фритюрницы



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

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

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

FE 30 GL

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

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Option of 1/1 (standard) or 1/2 baskets
- Capacity 8 l of oil

- Zone froide
- Haut rapport puissance/ volume d´huile
- Panier 1/1 ou 1/2 (en option)
- Capacité 8 l d›huile

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- По опции 1 большая (стандарт) или 2 средние корзины на ванну
- Содержáние 8 л масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
116 090 479	FE 30 EL	330 x 600 x 480 410 x 645 x 530	21,7 25	8	210 x 235 x 100

kW/L				°C			
1	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	PIEZZO	8 l	GAS

Benchtop pasta cookers
Cuiseur à pâtes électriques
Настольные макароноварки

Heating element made of Incoloy 820, resistant to high salt concentration. Pressed basin with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. 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, resistant à la forte concentration saline. Cuve emboutie GN1/2 en acier inox AISI 304 avec une forme et des angles intérieurs adaptés pour le nettoyage et l´entretien aisé. Thermostat de sécurité 130 °C.

Нагревательный элемент изготовлен из сплава Incoloy 820, что обеспечивает устойчивость к высоким концентрациям соли. Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Сливной кран с предохранителем. Защитный экран для ТЭН выполненный из нержавеющей стали предотвращает повреждения или вмятины. Установлен защитный термостат с температурой до 130 °C.

VT 07 E

Electric pasta cooker
Cuiseur de pâtes électriques
Электрическая макароноварка

- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes

- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L´option de 3 paniers (sur demande)

- Нагреватели из нержавеющей стали
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания
- Корзинки не входят в стоимость
- Выбор из трех размеров корзинок

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

INCOLOY | 8 l | 30-110 °C | 230/1N

VT 07 E/V

Electric pasta cooker with front drain off tap
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Макароноварка со сливным краном

- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes

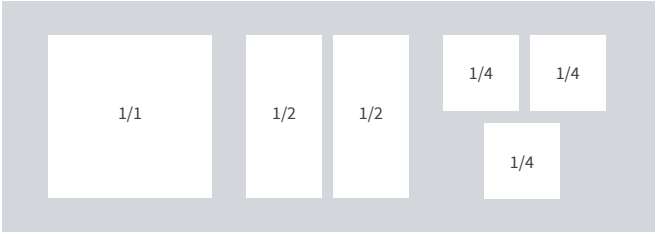
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L´option de 3 paniers (sur demande)

- Нагреватели из нержавеющей стали
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания
- Корзинки не входят в стоимость
- Выбор из трех размеров корзинок

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

SECURE DRAIN TAP | INCOLOY | 8 l | 30-110 °C | 230/1N

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	
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	

- max 3 pcs

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 assiètes
Нагреватель тарелок

- Capacity 30 plates Ø 350 mm
- Choice of left or right door opening
- 30 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l´ouverture à gauche ou à droite
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 640	20 21,5	0,4	230

30 | 30-90 | 230/1N

OTS 48

Hot cupboard
Chauffe assiètes
Нагреватель тарелок

- Capacity 60 plates Ø 350 mm
- Choice of left or right door opening
- 60 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l´ouverture à gauche ou à droite
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 940	25,6 27,6	0,75	230

60 | 30-90 | 230/1N

OTS 78

Hot cupboard
Chauffe assiètes
Нагреватель тарелок

- Capacity 120 plates Ø 350 mm
- Choice of left or right door opening
- 120 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l´ouverture à gauche ou à droite
- Вмещает 30 тарелок Ø 350 мм
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 550 780	OTS 78	800 x 460 x 870 860 x 541 x 940	42,3 49,3	1,5	230

120 | 30-90 | 230/1N

Hot dog machines
Hot dog
Аппараты для хот-догов

Stainless steel housing with aluminium spikes. Models with container include stainless steel basket or separator.

Base en acier inox avec les plots en aluminium. Modèles avec manchon en verre ou panier en acier inoxydable ou séparateur.

Корпус из нержавеющей стали. Алюминиевые нагревательные элементы. Модели с колбами представлены в вариантах с корзинкой или разделителем.

HD 01

Hot dog machine - 1 spike
Hot Dog avec 1 plot
Аппарат для хот догов – 1 шип

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 000 100	HD 01	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2 2,3	0,1	230

°C 100 | 230/1N

HD 02

Hot dog machine - 2 spikes
Hot Dog avec 2 plot
Аппарат для хот догов – 2 шипа

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 000 500	HD 02	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2,3 2,6	0,1	230

°C 100 | 230/1N

HD 03

Hot dog machine - 3 spikes
Hot Dog avec 3 plot
Аппарат для хот догов – 3 шипа

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 000	HD 03	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	3,6 3,9	0,1	230

°C 100 | 230/1N

HD 04

Hot dog machine - 4 spikes
Hot Dog avec 4 plots
Аппарат для хот догов – 4 шипа

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 400	HD 04	260 x 300 x 290 295 x 340 x 350	4,5 5,1	0,1	230

°C 100 | 230/1N

HD N

Hot dog container with divider
Chauffe saucisses avec séparateur
Подогреватель для хот догов

- Divider inside container
- Grille de séparation inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 002 000	HD N	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	6,7 7,6	1	230

°C 30-90 | 230/1N

HD N / K

Hot dog container with basket
Chauffe saucisses avec panier
Подогреватель хот догов с корзинкой

- Basket inside container
- Panier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 002 001	HD N / K	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	7,3 8,2	1

°C 30-90 | 230/1N

HD 03 N

Hot dog machine - 3 spikes/ container
Chauffe saucisses 3 plots avec séparateur
Аппарат для хот догов – 3 шипа/ контейнер

- Divider inside container
- Grille de séparation inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1	230

°C 100 | °C 30-90 | 230/1N

HD 03 N/K

Hot dog machine with 3 spikes/ container
Chauffe saucisses 3 plots avec panier
Аппарат для хот догов – 3 шипа/ контейнер

- Basket inside container
- Panier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 501	HD 03 N/K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1	230

°C 100 | °C 30-90 | 230/1N

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

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 600	HD 04 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10,5 11,5	1,1	230

°C 100 | °C 30-90 | 230/1N

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

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 001 650	HD 04 N/K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	11,1 12,1	1,1	230

°C 100 | °C 30-90 | 230/1N

Glass bowl

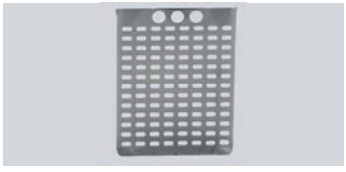
Glass bowl
Manchon en verre
Стеклянная колба

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 -



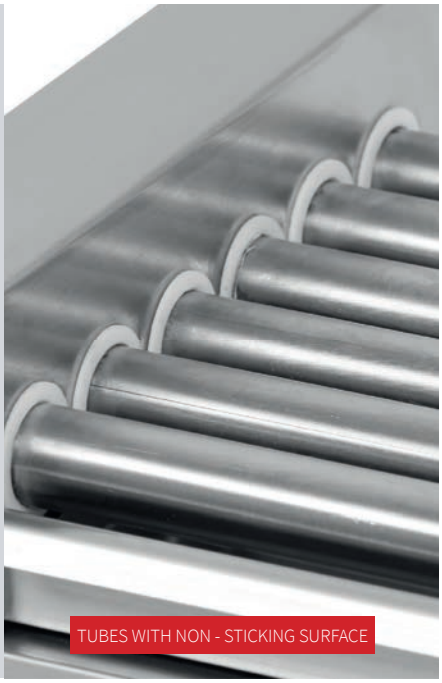
Divider 1/4

Divider ¼ 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
452 005 400	Divider 1/4	0,1

Hot dog roller grills
Hot dog roller grills
Роликовые грили для хот-догов



Stainless steel roller tubes. The rolls turn in their own axis and are heated by sheathed heating elements.

Chauffage par résistance blindée incorporées dans les rouleaux en acier inoxydable. Moteur haut performance. Contrôle de la température

Роликовые трубки из нержавеющей стали. Ролики вращаются вокруг своей оси. Нагрев обеспечивается при помощи элементов с защитной оболочкой.

CW 6

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 500	CW 6	460 x 270 x 200 500 x 355 x 320	9 10	1,35	230

2,5x /min. | 80-300 | 230/1N

CW 8

Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль

- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 530	CW 8	460 x 350 x 200 510 x 400 x 250	11,5 12,5	1,8	230

2,5x /min. | 80-300 | 230/1N

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

2,5x /min. | 80-300 | 230/1N

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

2,5x /min. | 80-300 | 230/1N

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).

Simples ou doubles avec fond en acier inoxydable perforé sur le fpnd de la cuve; approprié pour chauffer à la vapeur des saucisses ou des légumes (par exemple le maïs).

Модели одиночные или двойные. С перфорированным двойным дном из нержавеющей стали. Оборудование пригодно для приготовления на пару сосисок и овощей (например, кукурузы)

WE 12

Sausage/ vegetables steamer
Chauffe saucisses
Пароварка для сосисок или овощей

- Capacity GN 1/2 – 150
- Cuve GN 1/2 – 150
- Емкость GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 500 100	WE 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,1 7,1	1	230

°C 30-90 | 230/1N

WEV 12

Sausage/ vegetables steamer/ tap
Chauffe saucisses avec robinet
Пароварка для сосисок или овощей

- Capacity GN 1/2 – 150
- Cuve GN 1/2 – 150
- Емкость GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 500 105	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1	230

DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

WE 11

Sausage/ vegetables steamer
Chauffe saucisses
Пароварка для сосисок или овощей

- Capacity 2x GN 1/2 – 150
- Cuve 2x GN 1/2 – 150
- Емкость 2x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11.5	2	230

°C 30-90 | 230/1N

WEV 11

Sausage/ vegetables steamer/ tap
Chauffe saucisses avec robinet
Пароварка для сосисок или овощей

- Capacity 2x GN 1/2 – 150
- Cuve 2x GN 1/2 – 150
- Емкость 2x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
102 500 501	WEV 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11,5 12	2	230

DRAIN TAP | °C 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 spiral, blindées, en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation par thermostat.

Конструкция изготовлена из стали AISI 430, поверхность тарелки выполнена из чугуна и имеет диаметр 350 мм.

CRE 135

Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- Cast-iron plate Ø 350 mm
- Wooden accesories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Рабочая поверхность из чугуна Ø 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 540	CRE 135	380 x 380 x 190 435 x 420 x 250	16 17	2,4	230

Ø 35 cm | °C 50-270 | 230/1N

CRE 235

Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 cast-iron plate Ø 350 mm
- Wooden accesories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- 2 рабочие поверхности из чугуна Ø 350 мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 541	CRE 235	760 x 380 x 190 810 x 430 x 240	30 31,4	4,8	400

Ø 35 cm | °C 50-270 | 400/3N

Salamanders
Salamandres électrique
Гриль саламандра

PASS - THROUGH USAGE

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, гратинирования, обжаривания и хранения продуктов питания при заданной температуре.

SE 40 S

Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 500 100	SE 40 S	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17 18,8	2,2	230

INCOLOY | 230/1N

SE 70 S

Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 500 500	SE 70 S	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,3 25,3	4,4	400

INCOLOY | 400/3N

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

INCOLOY | 230/1N

SE 40 M

Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 500 150	SE 40 M	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17,9 19,7	2,2	230

INCOLOY | 230/1N

SE 70 M

Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 500 550	SE 70 M	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,7 27,7	4,4	400

INCOLOY 400/3N

SE 70 M / 230 V

Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 560	SE 70 M / 230 V	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,6 27,6	3,2

INCOLOY 230/1N

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.

TO 920 GH

Quartz tube toaster
Toaster à quartz
Тостер

- Grid + 2 holders
- Capacity of 2 sandwiches
- Grille + 2 pinces
- 2 sandwiches
- Решетка + 2 держателя
- Вместимость- 2 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 552	TO 920 GH	348 x 274 x 288 395 x 355 x 320	7,4 8,2	1,6	230

TIMER QUARTZ 230/1N

TO 930 GH

Quartz tube toaster
Toaster à quartz
Тостер

- Grid + 3 holders
- Capacity of 3 sandwiches
- Grille + 3 pinces
- 3 sandwiches
- Решетка + 3 держателя
- Вместимость- 3 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 562	TO 930 GH	453 x 274 x 288 500 x 355 x 320	8,8 9,8	2	230

TIMER QUARTZ 230/1N

TO 940 GH

Quartz tube toaster
Toaster à quartz
Тостер

- 2 grids + 4 holders
- Capacity of 4 sandwiches
- 2 grilles + 4 pinces
- 4 sandwiches
- 2 решетки + 4 держателя
- Вместимость- 4 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 572	TO 940 GH	375 x 274 x 403 395 x 355 x 440	9,8 10,8	2,4	230

TIMER QUARTZ 230/1N

TO 960 GH

Quartz tube toaster
Toaster à quartz
Тостер

- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- 2 grilles + 6 pinces
- 6 sandwiches
- 2 решетки + 6 держателя
- Вместимость- 6 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
101 600 582	TO 960 GH	452 x 274 x 403 500 x 355 x 440	11,7 12,8	3	230

TIMER QUARTZ 230/1N

Pastry display cases
Vitrines de pâtisserie
Витрина для выпечки

HEATED VERSION - MOISTURIZING SPONGE

Neutral or heated versions of display equipment made of stainless steel and hard plastic cover (1 or 2 storeys). Inner temperature range between 30 – 60 °C providing good conditions for the foods content. Moisturizing wet sponge inside the heated version assures proper humidity needed .

Versions neutres ou chauffantes avec châssis en acier inox et vitrine en plexiglas (1 ou 2 niveaux). Régulation de température de 30 à 60 °C avec système d´humidification intégré. Maintien juqu´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.

VEC 510

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
Витрина для выпечки с подогревом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
105 501 510	VEC 510	500 x 350 x 270 550 x 400 x 300	8,7 9,4	0,4	230

°C 30-60 | 230/1N

VEC 810

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
Витрина для выпечки с подогревом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
105 501 810	VEC 810	800 x 350 x 270 850 x 400 x 300	14 15,4	0,7	230

°C 30-60 | 230/1N

VEC 520

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
Витрина для выпечки с подогревом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
105 501 520	VEC 520	500 x 350 x 410 550 x 430 x 300	11,6 12,9	0,4	230

°C 30-60 | 230/1N

VEC 820

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
Витрина для выпечки с подогревом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
105 501 820	VEC 820	800 x 350 x 410 850 x 430 x 300	17 18,6	0,7	230

°C 30-60 | 230/1N

VEN 510

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 510	VEN 510	500 x 350 x 200 550 x 400 x 300	4,7 5,8

VEN 810

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 810	VEN 810	800 x 350 x 200 850 x 400 x 300	6,6 8

VEN 520

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 520	VEN 520	500 x 350 x 340 550 x 430 x 300	7,6 8,9

VEN 820

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 820	VEN 820	800 x 350 x 340 850 x 430 x 300	10,7 12,3

Electric bain maries
Bain marie électrique
Электрические мармиты

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

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Fabrication en inox AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme appareil à poser sur table, avec option pour le montage sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранителем. Предназначены для использования в виде настольного оборудования.

REDFOX Bain marie

Bain maries and neutral units 268

BM 1115

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Cuve simple à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 500 100	BM 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5	230

°C 30-90 | 230/1N

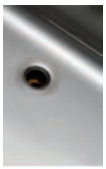
BM 2115

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 2/1 – 150
- Cuve double à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 501 000	BM 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	18,7 20,2	3	230

°C 30-90 | 230/1N



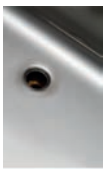
BMV 1115

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 150
- Cuve simple à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 500 500	BMV 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N



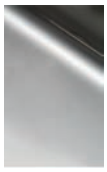
BMV 2115

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Cuve double à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 501 500	BMV 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	19 20.5	3	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N



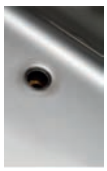
BM 1120

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Для настольного применения или установки н аподставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 500 200	BM 1120	390 x 600 x 300 440 x 700 x 330	15,6 17,1	1,5	230

°C 30-90 | 230/1N



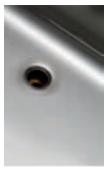
BMV 1120

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 200
- Front drain off tap
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Передний сливной кран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 500 600	BMV 1120	390 x 600 x 300 440 x 700 x 330	14,3 15,8	1,5	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N



BMV 2120

Bain marie
Bain marie
Мармит

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Front drain off tap
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 200
- Передний сливной кран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 501 600	BMV 2120	800 x 600 x 300 850 x 650 x 350	22 33	3	230

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

PO 40

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 040	PO 40	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14 14,5

PO 40/M

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 40/M	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14.5 15

PO 80

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- Height-adjustable plastic support legs
- Pieds réglables en plastique
- Регулируемые пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 080	PO 80	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	18,7 19,5

PO 80/M

Open cabinet
Soubassement ouvert
Открытая подставка

- 4 swivel castors
- 4 roues pivotantes
- На поворотных самоориентирующихся колесиках

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 080	PO 80/M	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	19,4 20,1

BM 01 D

Bain marie 1 pot - dry
Bain marie 1 bac – sec
Мармит сухой - 1 емкость

- 1 stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 bac, volume 4,5 litres
- 1 кастрюля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 410	BM 01 D	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	6,8 7,6	0,2

BM 01 W

Bain marie 1 pot - wet
Bain marie 1 bac – humide
Мармит водяной - 1емкость

- 1 stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 bac, volume 4,5 litres
- 1 кастрюля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 450	BM 01 W	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	7,6 8,6	0,35

BM 02 D

Bain marie 2 pots - dry
Bain marie 2 bacs – sec
Мармит сухой - 2 емкости

- 2 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 2 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 420	BM 02 D	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	11 12	0,4

BM 02 W

Bain marie 2 pots - wet
Bain marie 2 bacs – humide
Мармит водяной - 2 емкости

- 2 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 2 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 460	BM 02 W	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	12,9 13,9	0,7

BM 04 D

Bain marie 4 pots - dry
Bain marie 4 bacs – sec
Мармит сухой - 4 емкости

- 4 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 430	BM 04 D	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	15,5 17	0,8

SSS | °C 30-90 | 230/1N

BM 04 W

Bain marie 4 pots - wet
Bain marie 4 bacs – humide
Мармит водяной - 4 емкости

- 4 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 4 bacs, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 470	BM 04 W	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	18,6 20,1	1,4

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

BM 06 D

Bain marie 6 pots - dry
Bain marie 6 bacs – sec
Мармит сухой - 6 емкостей

- 6 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 440	BM 06 D	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	22,3 24,3	1,2

SSS | °C 30-90 | 230/1N

BM 06 W

Bain marie 6 pots - wet
Bain marie 6 bacs – humide
Мармит водяной - 6 емкостей

- 6 stainless steel pots, volume 4,5 litres each
- 6 bacs, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 480	BM 06 W	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	27,6 29,6	2,1

SECURE DRAIN TAP | °C 30-90 | 230/1N

Free-standing electric and gas ranges
Fourneaux électriques ou au gaz
Отдельно стоящие электрические и газовые плиты

FEET ADJUSTABLE IN ITS HEIGHT

Functional design of construction together with highly professional technical features. Top desk (part underneath the plates or burners) is made of high quality steel AISI 304. 70 mm space gap between the wall and supporting legs provides an extra room for installation fittings.

Conception fonctionnelle de construction et caractéristiques techniques hautement professionnelles. Le cabinet supérieur (partie sous les plaques ou brûleurs) est réalisé en acier AISI 304 de haute qualité. Un écart de 70 mm entre le mur et les jambes de support offre plus d'espace pour les raccords d'installation.

Функциональный дизайн конструкции и высокопрофессиональные технические характеристики. Верхняя панель (часть под горелками или конфорками) изготовлена из высококачественной стали AISI 304. Расстояние 70 мм между стеной и задней стенкой оборудования обеспечивает пространство для монтажа и инженерных систем.

REDFOX Free-standing ranges

Free-standing ranges 276
Taburet hob 277

SPF 50 E

Boiling top
Fourneau
Плита

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорлки
- Размер плиты 300 x 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 482	SPF 50 E	500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065	53,6 60	6	400

MOUNTABLE | 30x30 cm | 2,5 kW | 2,5 kW | 400V

SPF 80 E

Boiling top
Fourneau
Плита

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Plate dimension 300 x 300 mm
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорлки
- Размер плиты 300 x 300 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 475	SPF 80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12	400

MOUNTABLE | 30x30 cm | 2,5 kW | 2,5 kW | 2,5 kW | 2,5 kW | 400V

SPF 80 G

Gas stove with 4 burners
Fourneaux avec 4 feux vifs
Газовая плита/ 4 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Brûleurs en fonte
- Grille supérieure en fonte
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 352	SPF 80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	44,3 57,4	25

NATURAL / LPG | MOUNTABLE | 4 kW | 7 kW | 7 kW | 7 kW | GAS

SPF 120 G

Gas stove with 6 burners
Fourneaux avec 6 feux vifs
Газовая плита/ 6 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cast-iron grids on top plate
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Brûleurs en fonte
- Grille supérieure en fonte
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 353	SPF 120 G	1200 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	61,3 74,8	36

NATURAL / LPG | MOUNTABLE | 4 kW | 7 kW | 7 kW | 4 kW | 7 kW | 7 kW | GAS

ST 40 E

Electric hob
Réchaude bas électrique
Плита - табурет

- Diameter 400 mm
- Power control is enabled by 4-position regulation switch knob
- Diamètre 400 mm
- La commande de puissance est activée par le bouton de l'interrupteur de régulation à 4 positions
- Диаметр 400 мм
- Регулирование мощности с помощью 4 позиционной ручки переключателя

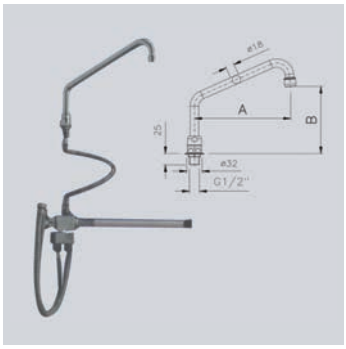
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 160 400	ST 40 E	568 x 568 x 570 630 x 630 x 650	66,3 78,5	5	400

°C 50-400 | Ø 40 cm | 5 kW 400V

Accessories
Accessoires
Аксессуары

Accessories

Wash Hand Basins 280
Shelves 282



KOB 1

Mixer tap
Mitigeur
Смесительный кран

- mounting with three screws, mounting plate or screws with M10 nuts
- hot and cold water mixer
- connection pipe l = 500 mm
- supply hose l = 600 mm
- 1/2 „male and female ends
- dimensions: A = 200 mm, B = 150 mm

- montage à trois vis, plaque de montage ou vis avec écrous M10
- mélangeur eau chaude et froide
- tuyau de raccordement l = 500 mm
- tuyau d'alimentation l = 600 mm
- embouts mâle et femelle 1/2 „
- dimensions: A = 200 mm, B = 150 mm

- montage met drie schroeven, montageplaat of schroeven met M10 moeren
- mixer voor warm en koud water
- aansluitleiding l = 500 mm
- toevoerslang l = 600 mm
- 1/2 „mannelijke en vrouwelijke uiteinden
- afmetingen: A = 200 mm, B = 150 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
RU 007 066 02	KOB 1		1,3 1,5

UM 01

Wash hand basin
Lave - mains
Умывальная раковина

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm

- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm

- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 090	UM 01	400 x 295 x 200 -	2,7 4

UM 10

Wash hand basin with brackets
Lave – mains mural
Умывальная раковин

- Fixing brackets for wall assembly

- Support pour montage sur mur

- Крепежные кронштейны для крепления на стену

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 100	UM 10	400 x 295 x 200 450 x 330 x 220	3 3,5

UM 10 + KOB 1

Wash hand basin with brackets + mixer tap
Lave – mains mural + mitigeur
Умывальная раковин + Смесительный кран

- Stainless steel
- Thickness 1, 2 mm
- Fixing brackets for wall assembly
- Mixing valve KOB 1

- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1,2 mm
- Support pour montage sur mur
- Robinet mitigeur KOB 1

- Нержавеющая сталь
- Толщина 1,2 мм
- Крепежные кронштейны для крепления на стену
- Смесительный кран KOB 1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 150	UM 10 + KOB 1	400 x 295 x 200 450 x 330 x 220	2,4 3

UM 43

Wash hand basin
Lave - mains
Умывальная раковина

- Material of basin: Stainless steel 1, 2 mm
- Material of body: stainless steel 0,8 mm
- Drain
- Mixing valve

- Construction de l'évier en acier inoxydable 1,2 mm
- Construction du boîtier en acier inoxydable 0,8 mm
- Robinet
- Mitigeur eau froide/ chaude

- Материал раковины: Нержавеющая сталь 1,2 мм
- Материал корпуса: Нержавеющая сталь 0,8 мм
- Слив
- Смесительный кран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 000 000	UM 43	400 x 295 x 290 435 x 470 x 230	6,5 7.5

Overflow pipe

Overflow tube
Le tube de trop-plein
Переливной патрубок

Index / code	Model	kg netto kg brutto
409 085 301	Overflow pipe	2

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		
154 001 829	PNK 82/95	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,1 5,4	Kořenky 5x GN 1/9	
154 001 029	PNK 102/96	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	7 7,3	Kořenky 6x GN 1/9	
154 001 229	PNK 122/97	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	7,1 7,4	Kořenky 7x GN 1/9	
154 000 826	PNK 82/64	800 x 200 x 100 810 x 210 x 110	5,6 5,9	Kořenky 4x GN 1/6	
154 001 026	PNK 102/65	1000 x 200 x 100 1010 x 210 x 110	6,9 7,2	Kořenky 5x GN 1/6	

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto		
154 001 226	PNK 122/66	1200 x 200 x 100 1210 x 210 x 110	8,2 8,5	Kořenky 6x GN 1/6	
154 001 834	PNK 83/44	800 x 300 x 100 810 x 310 x 110	7,4 7,7	Kořenky 4x GN 1/4	
154 001 034	PNK 103/45	1000 x 300 x 100 1010 x 310 x 110	9,1 9,4	Kořenky 5x GN 1/4	
154 001 234	PNK 123/46	1200 x 300 x 100 1210 x 310 x 110	10,7 11	Kořenky 6x GN 1/4	

Spice boxes
Bacs à épices
Контейнер для специй

- Stainless steel AISI 304
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- 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
- 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	
154 005 060	DPN 60	560 x 40 x 15 -	1 1,3	
154 005 090	DPN 90	860 x 40 x 15 -	3,6 4	

Legend

Singlephase / threephase connection 230 Volts

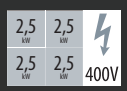
Threephase connection 400 Volts

Powered by gas

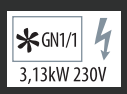
Layout of gas burners

Layout of electric plates

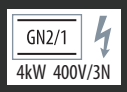
Layout of electric plates



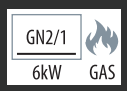
Layout of electric plates



Electric convection oven GN 1/1 singlephase



Electric static oven GN 2/1 threephase



Gas static oven GN 2/1

Pilot flame in standard

Pilot flame on request

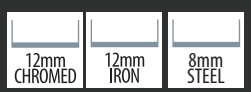
Piezzo ignition for burners

Piezzo ignition

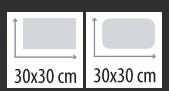
Electric ignition

Nozzles for both types of gas

Temperature regulation



Material of plate



Dimension of plates

Thickness of chrome

Production capacity

Cold zone underneath the resistance

Power/oil volume ratio

Cast - iron resistance

Ceramic lamp resistance

Incoloy resistance

Quartz tube resistance

Stainless steel resistance

Level of liquid

Volume of basin

Liquid outlet

Container for liquid waste

Outlet for the waste

Outlet with safety locker

Hot and cold water inlet

Cold water inlet

Motorized tilting system

Manual tilting system

Diameter of pizza

Grid on the bottom

Stone plate on bottom

Stone plates on top and bottom

Chamber dimensions

Light inside the chamber

Thermostat

Timer

Analog thermometer

Digital thermometer

Suitable for preparation of fish

Suitable for preparation of meat

Dry - heat operation

Water operation

5 / 10 kg of lava rocks enclosed

Diameter

Capacity of chamber

Rotation frequency

Pressure control

Comes unassembled

Temperature regulation of spikes

Volume of liquid

GN size inserts

Plate dimensions

Plate dimensions

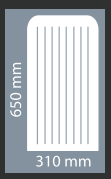


Plate dimensions

PT MULTI FLASHINDO KARISMA

Jakarta :
Jl. Hayam wuruk 114 Blok A No. 4
Jakarta - Indonesia 11160
Telp. +6221 626 8758
Whatsapp +62811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

Surabaya :
Jl. Sarono Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Telp. +6231 847 1460
Whatsapp +62811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

Service Center :
Jl. Kamal Raya No.9 RT01/06,
Tegal Alur - Cengkareng
Telp. +6221 5595 2523
Whatsapp +62811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id

sales.dept@mfk.co.id mfk pt MFK Channel mfk_pt MFK PT MFK_PT MFK_PT MFK PT