



GAMME CUISSON SNACK

2014

2015

REDFOX Snack appliances

REDFOX Serie snack

REDFOX 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. 20 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 20 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 ресторанов быстрого питания «фаст фуда» и небольшого кейтеринга. Широкий выбор моделей и опций помогает компоновать оборудование, разработанного с учётом потребностей заказчика. Различный объем выпуска и технические спецификации продуктов для приготовления закусок дают хорошую основу для верного решения по выбору оборудования для кейтеринга. 20 летний опыт производства оборудования для приготовления закусок способствует создавать надежное в эксплуатации оборудование надлежащего качества.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

Electric clam grills

Grill steak électrique

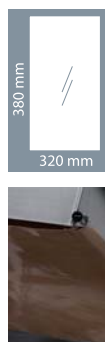
Электрический “стейк” гриль



Clam grill (steak grill) is a device developed for fast and effective preparation of different dishes such as meat steaks, fish, hamburgers, minced meat, eggs, or eventually also for preparing vegetable dishes. Combination of anti-adhesive surfaces – chromed steel bottom plate and teflon sheet covering the upper plate – represents comfortable and convenient way of food treatment, avoiding sticking to these surfaces. At the same time minimum of fat is needed to be used for this type of cooking. High output of both plates (separately regulated) enable us to treat foods in an optimal way – closing the food structure on the outside helps keeping the maximum moist and juice inside the product. This also contributes to minimizing the weight losses during thermal preparation.

Grill Steak (Clam Grill) est fait pour la préparation rapide et efficace des différents plats tels que des steaks de viande, les poissons, les hamburgers, viande hachée ou éventuellement pour la préparation de plats de légumes, des œufs, etc... Combinaison des surfaces anti-adhésives – plaque de fond chrome et feuille de téflon sur la plaque du haut – Ces surfaces nous permettent également de cuisiner avec une quantité minimale de matières grasses. Haut puissance des deux plaques permettant de traiter les aliments de manière optimale.

Это оборудование, разработанное для быстрого и удобного приготовления разнообразных блюд: стейков из мяса, рыбы, гамбургеров, мясного фарша, яиц, а также для приготовления овощей. Сочетание противопригарных поверхностей – нижней поверхности из хромированной стали, верхней поверхности – с тефлоновым покрытием позволяет готовить еду с комфортом, без пригорания и прилипания к поверхности. При этом для приготовления необходимо минимальное количество жира. Высокая производительность обеих поверхностей (они регулируются каждая отдельно) обеспечивает оптимальный способ приготовления блюд, возможность накрыть блюдо крышкой при приготовлении помогает сохранять влагу и сок внутри продукта. Это также минимизирует потери веса блюда при его термообработке.

**KD 30 T**

- Teflon sheet (easy replacement)
- non-sticking surface
- Extension for a griddle plate bottom
- Own separated heat-regulation

Upper clam-grill plate with teflon**Clam-grill supérieur avec téflon****Верхняя панель гриля**

- Feuille de téflon (remplacement facile – surface non-collant)
- Extension pour la plaque de cuisson
- Propre régulation thermique
- Тefлоновая поверхность (легко заменяемая противопригарная поверхность)
- Расширенная конструкция нижней части контактного гриля
- Раздельное регулирование температуры нагрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 230/1N
151 000 150	KD 30 T	280 x 400 x 150 630 x 370 x 315	19,3 20,8	3				

**FT HC 30 ED
+ KD 30 T**

- 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

Clam grill - chromed**Grill Steak électrique - chromée****„Стейк“ гриль – хромированный**

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тefлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 000 104	FT HC 30 ED + KD 30 T	330 x 660 x 400 705 x 395 x 482	41,4 48	6				

**FT HC 60 ED
+ 2x KD 30 T**

- 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

Clam grill - chromed**Grill Steak électrique - chromée****„Стейк“ гриль – хромированный**

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тefлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 001 011	FT HC 60 ED + 2x KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	60,6 71,5	12				

**TEFLON SHEET**

Teflon sheet
Feuille de teflon
Тефлон - обложка

Index / code	Model	mm netto mm brutto
401 590 430	TEFLON SHEET	397 x 281

**PD 60LS/M**

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

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

Электрический контактный гриль



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 33, 66 and 99 cm 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, 5 litres

Large choix de grils électriques 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 33, 66 et 99 cm 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, 5 litres

Широкий выбор электрических устройств контактного гриля с верхней плитой 10 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 33,66 и 99 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- 1,2 или 3 независимых зоны приготовления еды
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются варианты из твёрдого хрома
- Поддон для жира большой емкости 1, 5 литра

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**FTH 30 E**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 000 100	FTH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3				

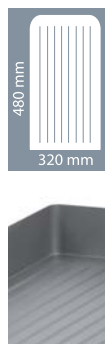
**FTHC 30 E**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 001 800	FTHC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	44,9 51,4	3					

**FTR 30 E**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 000 500	FTR 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3				

**FTRC 30 E**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 000 502	FTRC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3					

**FTH 60 E**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 001 000	FTH 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6				

**FTHC 60 E**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 001 005	FTHC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6					

**FTHR 60 E**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- ½ lisse, ½ nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 001 500	FTHR 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6				

**FTHRC 60 E**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- ½ lisse, ½ nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 001 502	FTHRC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6					

**FTH 90 E**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 900	FTH 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9

**FTCH 90 E**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 910	FTCH 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовый контактный гриль



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 33, 66 and 99 cm 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, 5 litres

Large choix de grils 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 33, 66 et 99 cm 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, 5 litres

Широкий выбор газовых устройств контактного гриля с верхней плитой 10 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 33,66 и 99 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- 1,2 или 3 независимых зоны приготовления еды
- Для каждого типа панелей предлагаются варианты из твёрдого хрома
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- Поддон для жира большой емкости 1, 5 литра

**FTH 30 G**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
101 000 300	FTH 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4				

**FTHC 30 G**

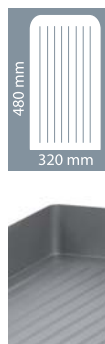
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
101 000 302	FTHC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4				

**FTR 30 G**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
101 000 800	FTR 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4				

**FTRC 30 G**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
101 000 802	FTRC 30 G	330 x 600 x 220 395 x 670 x 362	24,3 27,3	4				

**FTH 60 G**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

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**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					 Cr 0,03mm	 10mm CHROMED	 PIEZZO	 GAS
101 001 302	FTHC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8								

**FTHR 60 G**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

- ½ lisse, ½ nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

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

**FTHRC 60 G**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

- ½ lisse, ½ nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

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

**FTH 90 G**

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

Fry top**Plaque de cuisson****Поверхность жарочная**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 310	FTH 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

**FTHC 90 G**

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

Fry top – chromed**Plaque de cuisson - chromée****Поверхность жарочная – хромированный**

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

- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезорозжиг
- Великолепные характеристики теплопроводности

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



**FT 30 MK****Multifunction fry top****Multifonction alevins haut****Многофункциональный обжарить лучших**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 300 300	FT 30 MK	330 x 530 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3

**FT 30 DK****Multifunction fry top****Multifonction alevins haut****Многофункциональный обжарить лучших**

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Великолепные характеристики теплопроводности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 300 600	FT 30 DK	530 x 330 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3

**ST 40 N****Electric hub****Réchaud bas électrique****Плита электрическая**

- Diameter 40 cm
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Plaque en fonte Ø 400 mm
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 position
- Châssis en acier inox, pieds réglables
- Диаметр 40 см
- Регулирование мощности с помощью 6 позиционной ручки переключателя

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 016 400	STN 40 N	568 x 568 x 570 630 x 630 x 650	66,3 78,5	5



Panini grills

Contact – grills

Панини гриль



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 легированной стали с превосходными характеристиками теплопроводности и соответственно быстрым временем разогрева. К стальному основанию плиты приварен в ручную боковой ободок, что соответствует высоким стандартам требований гигиены. Внизу передней панели имеется большой приемник для отходов, крошек, т.п. Хит продаж, модель PM – 2015, также доступна в версии LTF с тефлоновым покрытием, обеспечивающим антипригарную поверхность и очень удобную мойку и очистку.

**PS 2010 LB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Маленькая тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 030	PS 2010 LB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	9,2 9,9	1,2			

**PS 2010 RB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Маленькая тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 140	PS 2010 RB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	8,7 9,4	1,2			

**PM 2015 LB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Средняя тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 120	PM 2015 LB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	12 13	1,8			

**PM 2015 RB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Medium plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Medium plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Средняя тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 005 130	PM 2015 RB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	11,6 12,6	1,8			

**PD 2020 LB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Двойная тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 090	PD 2020 LB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	17,1 18,4	2,4

**PD 2020 RB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Двойная тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 110	PD 2020 RB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,4 17,7	2,4

**PD 2020 MB**
Griddle plate
Plancha de cuisson
Панини гриль

- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Двойная тарелка
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 100	PD 2020 MB	592 x 322 x 182 640 x 470 x 230	16,7 17,7	2,4

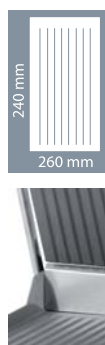
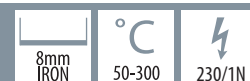


**PS 2010 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 000	PS 2010 L	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	16,3 17	3

**PS 2010 R**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

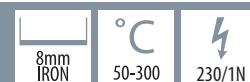
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 010	PS 2010 R	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	15,9 16,6	3

**PM 2015 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

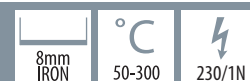
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 100	PM 2015 L	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3

**PM 2015 R**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 110	PM 2015 R	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	20,8 21,8	3



**PM 2015 LTF**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

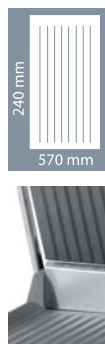
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm TEFLON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 010 105	PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3			

**PD 2020 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 010 070	PD 2020 L	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,5 32,8	6			

**PD 2020 R**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 010 090	PD 2020 R	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	30,7 32	6			

**PD 2020 M**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	8mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
101 010 080	PD 2020 M	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,1 32,4	6			

**PD 2020 LSL**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L для верхней панели для левой руки
- 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	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 075	PD 2020 LSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2			

**PD 2020 LSP**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P для верхней панели для правой руки
- 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	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 076	PD 2020 LSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2			

**PD 2020 RSL**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L для верхней панели для левой руки
- 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	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 095	PD 2020 RSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2			

**PD 2020 RSP**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P для верхней панели для правой руки
- 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	8mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 010 096	PD 2020 RSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2			

**PD 2020 MSL**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- L для верхней панели для левой руки
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 085	PD 2020 MSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,1 25,4	4,2

**PD 2020 MSP**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique

- P для верхней панели для правой руки
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленной поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 086	PD 2020 MSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,9 25,2	4,2



Gas lava stone grills

Grille pierre de lave gaz

Газовый гриль с лава – камнями



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

Deux positions optionnelles de la hauteur de la grille. 5 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.

Два варианта высоты решетки. В каждый гриль входит 5 килограммов лава камней. Выбор горелки для средней нагрузки однотрубной конструкции или горелки для большой нагрузки „U“ образной формы для хорошего распределения тепла (съемные для простоты очистки). В стандартном исполнении укомплектован решеткой для мяса, опционно предлагается решетка для рыбы.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**GL 30 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 100	GL 30 G	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	16,5 19,5	4

**GL 60 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 200	GL 60 G	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	29,2 35,7	8

**GL 30 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U- tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Горелка „П“ образной формы для охвата большей площади
- пьезорозжиг
- Поддон для сбора жира

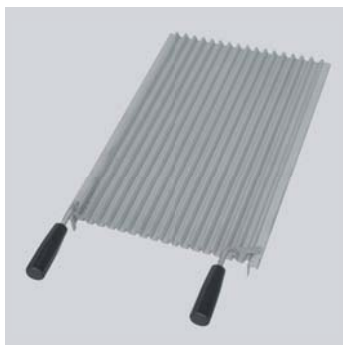
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 110	GL 30 GS	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	17,3 20,3	6,5

**GL 60 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- „U“ shape demountable burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- U- tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Горелка „П“ образной формы для охвата большей площади
- пьезорозжиг
- Поддон для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 500 210	GL 60 GS	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	32,6 39,1	13



**type M**

Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling meat and greasy product



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 150	type M	312 x 483	2,2 2,5

**type S**

Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling fish and dry product



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

**GV 30 E**

Water grill
Gril de l'eau
Вода гриль

- Cast-iron grid
- GN 1/1-65 grease collector
- Grille en fonte
- Collecteur de graisse GN 1 / 1-65
- Чугунные решетки
- GN 1 / 1-65 смазка коллектор

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



CAST-IRON



230/1N

Open cabinets for snack appliances

Support pour les appareils de snack

Открытые шкафы



CASTOR WHEEL WITH BRAKE

Solid construction; AISI 430

Construction renforcée en inox AISI 430

Неразъёмная конструкция; AISI 430

**PO 30**
Open cabinet
Supporte
Открытый шкаф

- For single FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- для одиночного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 030	PO 30	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,3 14,8

**PO 30 / M**
Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Шкаф на колесиках

- For single FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- для одиночного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 30 / M	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,9 14,4

**PO 60**
Open cabinet
Supporte
Открытый шкаф

- For double FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- для двойного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 060	PO 60	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	16,5 18,5

**PO 60 / M**
Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Шкаф на колесиках

- For double FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height

- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables

- для двойного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 060	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 maintenance. Basin and top plate 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 230 °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 du plan supérieur en inox 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.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Емкость и верхняя панель выполнены из стали AISI 304. Возможность выбора разных значений мощности на выходе, объемов емкостей и конфигураций корзин для оптимального индивидуального выбора условий работы. Твердая опора нагревательных элементов гарантирует наличие должной холодной зоны под упорами. Предохранительный термостат с температурой до 230°C. Прочная конструкция корзин и длинные упоры (большая площадь поверхности) обеспечивает долговечность срока службы всех составляющих.

**FE 04 E****Electric fryer 5 l****Friteuse électrique 5 l****Электрофритюрницы 5 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 100 101	FE 04 E	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5 5,5	2,1	130 x 235 x 10	0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 07 E****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 101 001	FE 07 E	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 07 E/V****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 101 008	FE 07 E/V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7 8	3	210 x 235 x 100	0,38	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l

**FE 44 E****Electric fryer 2x5 l****Friteuse électrique 2x5 l****Электрофритюрницы 2x5 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 103 001	FE 44 E	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	9,1 10,1	4,2	130 x 235 x 100	0,42	10kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	230/1N

**FE 74 E**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Electric fryer 5+8 l**Friteuse électrique 5+8 l****Электрофритюрницы 5+8 л**

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 104 001	FE 74 E	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	10 11,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100	0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 + 8 l	230/1N

**FE 77 E**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Electric fryer 2x8 l**Friteuse électrique 2x8 l****Электрофритюрницы 2x8 л**

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 105 001	FE 77 E	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

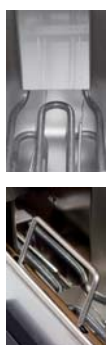
**FE 77 E/V**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Electric fryer 2x8 l**Friteuse électrique 2x8 l****Электрофритюрницы 2x8 л**

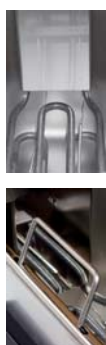
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

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

**FE 04****Electric fryer 5 l****Friteuse électrique 5 l****Электрофритюрницы 5 л**

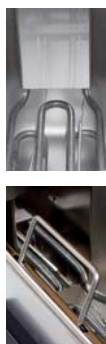
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 100 100	FE 04	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,6 6,1	2,1	130 x 235 x 100	0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 04 S****Electric fryer 5 l****Friteuse électrique 5 l****Электрофритюрницы 5 л**

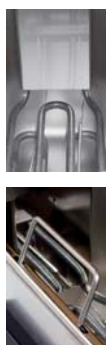
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 100 500	FE 04 S	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,7 6,2	3	130 x 235 x 100	0,6	6kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 l	230/1N

**FE 07****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

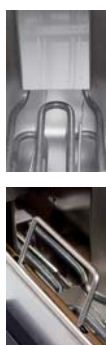
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 101 000	FE 07	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 07 T****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

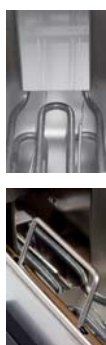
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 101 500	FE 07 T	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	9,4 10,4	6	210 x 235 x 100	0,75	9kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	400/3N

**FE 07 V****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

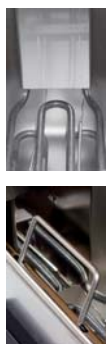
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
100 101 007	FE 07 V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,9 8,9	3	210 x 235 x 100	0,38				50-190			

**FE 07 VT****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

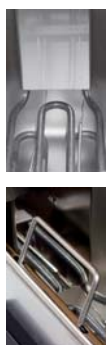
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	9kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	400/3N
100 101 505	FE 07 VT	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	9,9 10,9	6	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 08****Electric fryer 8 l****Friteuse électrique 8 l****Электрофритюрницы 8 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L		7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
100 138 008	FE 08	210 x 520 x 300 650 x 250 x 350	7,7 8,7	3,4	150 x 320 x 120	0,43				50-190			

**FE 88****Electric fryer 2x8 l****Friteuse électrique 2x8 l****Электрофритюрницы 2x8 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L		14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	230/1N
100 101 015	FE 88	420 x 520 x 300 455 x 555 x 350	15,4 17,4	6,8	150 x 320 x 120	0,43				50-190			

**FE 10 T****Electric fryer 11 l****Friteuse électrique 11 l****Электрофритюрницы 11 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11 l	400/3N
100 102 000	FE 10 T	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,2 13,7	8,1	300 x 240 x 120	0,74				50-190			

**FE 10 TD****Electric fryer 11 l****Friteuse électrique 11 l****Электрофритюрницы 11 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	11 l	400/3N
100 102 001	FE 10 TD	360 x 420 x 370 400 x 515 x 440	12,1 13,6	8,1	130 x 235 x 100	0,74				50-190			

**FE 44****Electric fryer 2x5 l****Friteuse électrique 2x5 l****Электрофритюрницы 2x5 л**

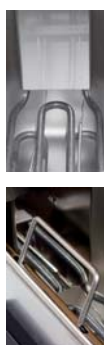
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x5 l	230/1N
100 103 000	FE 44	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11	4,2	130 x 235 x 100	0,42			50-190			

**FE 44 S****Electric fryer 2x5 l****Friteuse électrique 2x5 l****Электрофритюрницы 2x5 л**

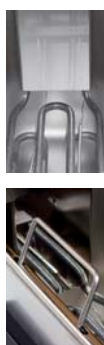
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	12kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x5 l	230/1N
100 103 500	FE 44 S	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	11 12	6	130 x 235 x 100	0,6			50-190			

**FE 74****Electric fryer 5+8 I****Friteuse électrique 5+8 I****Электрофритюрницы 5+8 л**

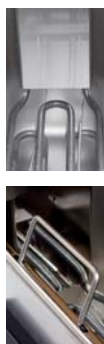
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 104 000	FE 74	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	11 12,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100	0,42+0,38	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5 + 8 l	230/1N

**FE 77****Electric fryer 2x8 I****Friteuse électrique 2x8 I****Электрофритюрницы 2x8 л**

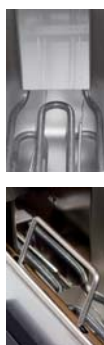
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 105 000	FE 77	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	12 13,5	6	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

**FE 77 T****Electric fryer 2x8 I****Friteuse électrique 2x8 I****Электрофритюрницы 2x8 л**

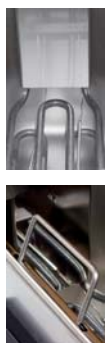
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L			°C			
100 105 500	FE 77 T	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	16,1 17,6	12	210 x 235 x 100	0,75	18kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	400/3N

**FE 77 V****Electric fryer 2x8 I****Friteuse électrique 2x8 I****Электрофритюрницы 2x8 л**

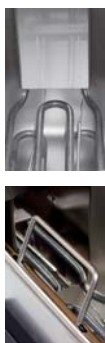
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket								
100 105 010	FE 77 V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	14,1 16,1	6	210 x 235 x 100	kW/L 0,38	 SECURE DRAIN TAP	 14kg/h	 COLD ZONE	°C 50-190	 STAINLESS	 2x 8 l	 230/1N

**FE 77 VT****Electric fryer 2x8 l****Friteuse électrique 2x8 l****Электрофритюрницы 2x8 л**

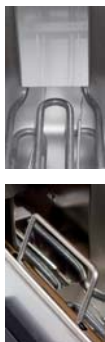
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	18kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	400/3N
100 105 015	FE 77 VT	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	18,9 20,9	12	210 x 235 x 100	0,75				50-190			

**FE 1010 T****Electric fryer 2x11 l****Friteuse électrique 2x11 l****Электрофритюрницы 2x11 л**

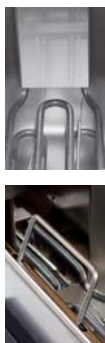
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	20kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 11 l	400/3N
100 106 000	FE 1010 T	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	23,4 25,4	16,2	300 x 240 x 120	0,74				50-190			

**FE 1010 TD****Electric fryer 2x11 l****Friteuse électrique 2x11 l****Электрофритюрницы 2x11 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	20kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 11 l	400/3N
100 106 001	FE 1010 TD	720 x 420 x 370 750 x 515 x 440	22,8 24,8	16,2	130 x 235 x 100	0,74				50-190			

**FE 30****Electric fryer 16 l****Friteuse électrique 16 l****Электрофритюрницы 16 л**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	15kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	16 l	400/3N
100 120 000	FE 30	540 x 450 x 370 575 x 515 x 440	15,8 17,8	9	455 x 245 x 80	0,56				50-190			

**FE 60**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Electric fryer 30 I**Friteuse électrique 30 I****Электрофритюрницы 30 л**

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 125 000	FE 60	670 x 650 x 370 700 x 685 x 440	25 27,5	15	570 x 440 x 80

kW/L	SECURE DRAIN TAP	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 I	400/3N
0,5				50-190			

**FE 60 / P**

- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Electric fryer 30 I**Friteuse électrique 30 I****Электрофритюрницы 30 л**

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface)- chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий предохранительный термостаты в керамических корпусах
- Длинные упоры (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 125 000	FE 60 / P	670 x 650 x 900 370 x 370 x 240	35 49,4	15	570 x 440 x 80

kW/L	DRAIN TANK	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 I	400/3N
0,5				50-190			





Basket for FE 30
PANIER FE 30
Корзина для FE 30

- Strong and robust basket

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
- Acier inoxydable 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	Shlef for basket FE 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2
150 125 000	Shelf for basket FE 60	460 x 640 x 270 470 x 650 x 280	4 4,5



Door for Stand FE 60 right
PORTE FE 60 – DROITE
Дверь для стенда FE 60 справа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
150 120 200A	Door for Stand FE 60 right	?	3 3,3
150 120 100A	Door for Stand FE 60 left	?	3 3,3

**IL 1****Lamp with resistance****Radiant supérieur à rayons infrarouge****Лампа с опорой**

- Radiant supérieur à rayons infrarouge
- Изогнутая пластина из нержавеющей стали для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
102 510 100	IL 1	270 x 300 x 500 435 x 470 x 230	3 4	0,5	 

**UH 12****Fry dump basin****Bac de salage****Емкость для аппарата для картофеля фри**

- Capacity GN ½- 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 ½- 150
- Изогнутая пластина из нержавеющей стали для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
102 500 600	UH 12	270 x 330 x 220 450 x 310 x 330	5,3 6,3	0,35	 

**UHL 11****Fry dump with upper heat****Chauffe – aliments****Аппарат для картофеля фри с верхним нагревом**

- Capacity GN 1/1- 65
- Stainless steel resistance
- Version à poser
- plan GN 1/1 – 65
- Élément chauffante infrarouge au-dessus du plateau
- Емкость GN 1/1- 65
- Упор из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
102 510 000	UHL 11	330 x 550 x 380 575 x 450 x 330	5,4 7	0,5	 

**BMV 1115 + IL3****Fry dump with ceramic lamp****3Bac de salage avec radiant supérieur****Аппарат для картофеля фри с керамической лампой**

- Capacity GN 1/1- 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Radiant supérieur à rayons infrarouge, commande indépendante
- Емкость GN 1/1- 150
- Изогнутая пластина из нержавеющей стали для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 500 513	BMV 1115 + IL3	330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482	12,3 13,8	1,2	   

Benchtop pasta cookers

Cuiseur à pâtes électriques

Настольные макаронovarки



TAP CONSISTS OF 2 PARTS

Heating element made of Incoloy 820, resistant to high salt concentration. Pressed basin with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304. Drain tap with safety arm device. Stainless steel panels covering the resistance against damage or bending. Security thermostat set up for 130 °C.

Résistance chauffante en Incoloy 820 à l'intérieur de la cuve, résistant à la forte concentration saline. Cuve emboutie GN1/2 en acier inox AISI 304 avec une forme et des angles intérieurs adaptés pour le nettoyage et l'entretien aisé. Régulation de la température de 30 à 100°C, thermostat de sécurité 130°C.

Нагревательный элемент изготовлен из сплава Incoloy 820, устойчив к высоким концентрациям соли. Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Кастрюли и передняя панель выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранительным запорным устройством. Покрытие панелями из нержавеющей стали для устойчивости к повреждениям или вмятинам. Предохранительный термостат с температурой до 130°C.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**VT 07 E****Pasta cooker****Cuiseur de pâtes électriques****Макаронварка**

- Option of 1 large basket or 3 single-portion baskets to be defined with order
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- L'option de 1 grand ou 3 paniers (sur demande)
- Poignées ergonomiques pour une manipulation confortable
- Опционно: 1 большая корзина или 3 корзины на одну порцию, установленные в определенном порядке
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания

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 2x 100 x 235 x 100 or 3 x 138 x 100			

**VT 07 E / V****Pasta cooker with tap****Cuiseur de pâtes électriques avec robinet****Макаронварка с краном**

- Option of 1 large basket or 3 single-portion baskets to be defined with order
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- L'option de 1 grand ou 3 paniers (sur demande)
- Poignées ergonomiques pour une manipulation confortable
- Опционно: 1 большая корзина или 3 корзины на одну порцию, установленные в определенном порядке
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания

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 2x 100 x 235 x 100 or 3 x 138 x 100			

**Baskets for VT****Paniers pour VT****Корзины для VT**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Basket
408 001 110	Basket 1/4 GN	100 x 138 x 135	0.3 0.5	100 x 138 x 135
408 008 005	Basket 1/2 GN	100 x 235 x 100	0.5 0.7	100 x 235 x 100
408 008 002	Basket 1/1 GN	210 x 235 x 100	0.7 0.9	210 x 235 x 100

Electric bain maries

Bain – Marie électrique

Электрические пароварки



SAFETY TAP LOCKER

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 емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Кастрюли и передняя панель выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранительным запорным устройством. Можно устанавливать как настольное оборудование или, опционно, как часть кухонного оборудования выполненного из нержавеющей стали AISI 430.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**BM 1115****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150

- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm

- Одиночное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 100	BM 1115	330 x 540 x 220 370 x 370 x 240	10 11	1,5		

**BM 2115****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150

- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm

- Двойное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 000	BM 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	18,7 20,2	3		

**BMV 1115****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150

- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale

- Одиночное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 500	BMV 1115	330 x 540 x 220 370 x 370 x 240	10 11	1,5			

**BMV 2115****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150

- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale

- Двойное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 500	BMV 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	19 20,5	3			

**BM 1120****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Одиночное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 200	BM 1120	390 x 600 x 300 700 x 330 x 440	15,6 17,1	1,5		

**BMV 1120****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Одиночное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 500 600	BMV 1120	390 x 600 x 300 700 x 330 x 440	14,3 15,8	1,5			

**BMV 2120****Bain marie****Bain marie****Пароварка**

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойное настольное оборудование или часть кухонного оборудования
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
100 501 600	BMV 2120	800 x 600 x 300 850 x 650 x 350	22 33	3			

**BM 01 D****Bain marie 1 pot - dry****Bain marie 1 bac - sec****Пароварка 1 кастрюля «сухая»**

- 1 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres
- 1 bac
- volume 4, 5 litres
- 1 x 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 350 370 x 340 x 350	6,8 7,6	0,2		 30-90	 230/1N

**BM 01 W****Bain marie 1 pot - wet****Bain marie 1 bac - humide****Пароварка 1 кастрюля «мокрая»**

- 1 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres
- 1 bac
- volume 4, 5 litres
- 1 x 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 600 x 350 340 x 670 x 350	7,6 8,6	0,35				




SECURE
DRAIN TAP


30-90


230/1N

**BM 02 D****Bain marie 2 pots - dry****Bain marie 2 bacs - sec****Пароварка 2 кастрюля «сухая»**

- 2 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 2 x 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 350	11 12	0,4				

**BM 02 W****Bain marie 2 pots - wet****Bain marie 2 bacs - humide****Пароварка 2 кастрюля «мокрая»**

- 2 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 2 x 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	450 x 600 x 350 670 x 350 x 490	12,9 13,9	0,7				





SECURE
DRAIN TAP



°C
30-90



230/1N

**BM 04 D****Bain marie 4 pots - dry****Bain marie 4 bacs - sec****Бенмари 4 кастрюля «сухая»**

- 4 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 4 x 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 350 x 490	15,5 17	0,8

**BM 04 W****Bain marie 4 pots - wet****Bain marie 4 bacs - humide****Бенмари 4 кастрюля «мокрая»**

- 4 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 4 x 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	750 x 600 x 350 670 x 350 x 790	18,6 20,1	1,4

**BM 06 D****Bain marie 6 pots - dry****Bain marie 6 bacs - sec****Пароварка 6 кастрюля «сухая»**

- 6 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 6 x 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 350 x 790	22,3 24,3	1,2

**BM 06 W****Bain marie 6 pots - wet****Bain marie 6 bacs - humide****Пароварка 6 кастрюля «мокрая»**

- 6 x stainless steel pot
- Volume 4, 5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable
- volume 4, 5 litres chaque
- 6 x 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	330 x 540 x 220 370 x 370 x 240	27,6 29,6	2,1



Electric bain marie trolleys

Chariots Bain Marie

Тепловой прилавок на колесах



Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device. Static or portable version on castor wheels.

Chariots bain marie avec cuves séparées et régulation de température indépendante. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Тележки для перевозки и обслуживания с разделенными емкостями и отдельной регулировкой параметров. Штампованные емкости и эргономичная форма внутренних углов обеспечивает простоту очистки и обслуживания. Емкости и верхняя поверхность изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления по короткой или длинной стороне оборудования. Статический или портативный варианты оборудования на поворотных самоориентирующихся колесиках.

**BMPD 2120****Bain marie trolley 2 GN****Chariot Bain marie 2 GN****Тепловой прилавок на колесах 2 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- На поворотных самоориентирующихся колесах
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления по длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 022	BMPD 2120	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	42,2 51,8	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 2120****Bain marie trolley 2 GN****Chariot Bain marie 2 GN****Тепловой прилавок на колесах 2 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- На поворотных самоориентирующихся колесах
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления по короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 021	BMPK 2120	650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010	42 51,6	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMSD 2120****Bain marie trolley 2 GN****Chariot Bain marie 2 GN****Тепловой прилавок 2 GN**

- Static
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 025	BMSD 2120	800 x 670 x 900 910 x 750 x 1010	38,9 48,5	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMSK 2120****Bain marie trolley 2 GN****Chariot Bain marie 2 GN****Тепловой прилавок 2 GN**

- Static
- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 026	BMSK 2120	600 x 870 x 900 910 x 750 x 1010	38,7 48,3	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPD 3120****Bain marie trolley 3 GN****Chariot Bain marie 3 GN****Тепловой прилавок на колесах 3 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 032	BMPD 3120	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	59,1 72,6	2,1



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMPK 3120****Bain marie trolley 3 GN****Chariot Bain marie 3 GN****Тепловой прилавок на колесах 3 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 031	BMPK 3120	650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010	58,1 71,6	2,1



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMSD 3120****Bain marie trolley 3 GN****Chariot Bain marie 3 GN****Тепловой прилавок 3 GN**

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 035	BMSD 3120	1200 x 670 x 900 1310 x 755 x 1010	55,8 69,3	2,1



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMSK 3120****Bain marie trolley 3 GN****Chariot Bain marie 3 GN****Тепловой прилавок 3 GN**

- Static
- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 505 036	BMSK 3120	600 x 1270 x 900 1310 x 755 x 1010	54,8 68,3	2,1



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMPD 4120****Bain marie trolley 4 GN****Chariot Bain marie 4 GN****Тепловой прилавок на колесах 4 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- На поворотных самоориентирующихся колесах
- Для GN вставляемых комплектующих до 4 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 042	BMPD 4120	1650 x 700 x 900 1700 x 730 x 1010	70,1 91,1	2,8		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 4120****Bain marie trolley 4 GN****Chariot Bain marie 4 GN****Тепловой прилавок на колесах 4 GN**

- On castor wheels
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- На поворотных самоориентирующихся колесах
- Для GN вставляемых комплектующих до 4 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 041	BMPK 4120	650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010	73 86,5	2,8		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMSD 4120****Bain marie trolley 4 GN****Chariot Bain marie 4 GN****Тепловой прилавок 4 GN**

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 4 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 045	BMSD 4120	1600 x 670 x 900 1700 x 730 x 1010	67,2 80,7	2,8		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMSK 4120****Bain marie trolley 4 GN****Chariot Bain marie 4 GN****Тепловой прилавок 4 GN**

- Static
- For GN inserts up to 4 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Статическая
- Для GN вставляемых комплектующих до 4 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 046	BMSK 4120	600 x 1670 x 900 1700 x 730 x 1010	69,7 83,2	2,8		DRAIN TAP	30-90	230/1N

Electric bain marie trolleys on cabinet

Chariots Bain Marie avec armoire

Тепловой прилавок на колесах



Portable transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation. Lower cabinet as a storage space (neutral or heated) for GN inserts or serving plates. Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintainance. Basin and top surface made of AISI 304. Ergonomic control panel on a shorter or longer side of the device.

Chariots bain marie avec des cuves séparées et régulation de température indépendante. Compartiment inférieur neutre ou chauffant pour assiettes ou plateaux, avec porte. Cuves embouties en inox AISI 304, munies d'une isolation thermique. Thermostat mécanique de 30 à 90°C. ou plus long de l'appareil. Panneau de commande sur la largeur ou sur le côté long de l'appareil. Existe aussi en version statique.

Портативные тележки для перемещения и обслуживания с разделенными емкостями и отдельным регулированием параметров. Нижний отсек используется в качестве места для хранения (для обычного хранения или хранения с подогревом) для GN вставляемых комплектующих или мест обслуживания. Штампованные емкости с эргономичной формой внутренних углов обеспечивает простоту очистки и обслуживания. Емкости и верхняя поверхность изготовлены из стали AISI 304. Эргономичная панель управления по короткой или длинной стороне оборудования.

**BMPD 2120 CSH**
Bain marie with heated cabinet
Chariot Bain marie avec armoire chauffé
Тепловой прилавок на колесах

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- Heated bottom cupboard
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 237	BMPD 2120 CSH	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	71,3 80,9	2,2		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 2120 CSH**
Bain marie with heated cabinet
Chariot Bain marie avec armoire chauffé
Тепловой прилавок на колесах

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- Heated bottom cupboard
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 225	BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900 910 x 750 x 1010	71,1 80,7	2,2		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPD 3120 CSH**
Bain marie with heated cabinet
Chariot Bain marie avec armoire chauffé
Тепловой прилавок на колесах

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- Heated bottom cupboard
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 226	BMPD 3120 CSH	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	98,7 112,2	3,6		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 3120 CSH**
Bain marie with heated cabinet
Chariot Bain marie avec armoire chauffé
Тепловой прилавок на колесах

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- Heated bottom cupboard
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 235	BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900 1310 x 755 x 1010	98,1 111,6	3,6		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPD 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot Bain marie****Тепловой прилавок на колесах**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 223	BMPD 2120 CS	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	55,9 65,5	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 2120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot Bain marie****Тепловой прилавок на колесах**

- For GN inserts up to 2 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Для GN вставляемых комплектующих до 2 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 222	BMPK 2120 CS	650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010	55,7 65,3	1,4		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPD 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot Bain marie****Тепловой прилавок на колесах**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 233	BMPD 3120 CS	1250 x 700 x 900 1300 x 730 x 920	76,1 89,6	2,1		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 3120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot Bain marie****Тепловой прилавок на колесах**

- For GN inserts up to 3 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Для GN вставляемых комплектующих до 3 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 232	BMPK 3120 CS	650 x 1300 x 900 1310 x 755 x 1010	75 88,5	2,1		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**BMPK 4120 CS****Bain marie + cabinet****Chariot Bain marie****Тепловой прилавок на колесах**

- For GN inserts up to 4 x GN 1/1- 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court
- Для GN вставляемых комплектующих до 4 x GN 1/1- 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
100 505 238	BMPK 4120 CS	650 x 1700 x 900 1700 x 730 x 1010	93 106,5	2,8		DRAIN TAP	30-90	230/1N

**Separator for GN inserts 325 mm****séparateur à GN 325 mm****Разделитель GN 325 mm**

- 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	
100 501 500	SP 325	0,1 0,2	
100 501 500	SP 530	0,1 0,2	

**PC 46****Heating top****plaque chauffante****Нагреваемая верхняя часть**

- Ceramic plate
- Vitrocéramique
- Керамическая панель

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
102 500 010	PC 46	440 x 660 x 70 490 x 710 x 100	10 11	0,35		30-90	230/1N

**PO 40**

- For BMV – 1120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытый шкаф

- BMV 1120
- Les pieds en plastique réglables

- для BMV – 1120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 040	PO 40	400 x 600 x 570 390 x 570 x 600	14 14,5

**PO 40 / M**

- For BMV – 1120
- Plastic support legs adjustable in height

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Шкаф на колесиках

- BMV 1120
- Les pieds en plastique réglables

- для BMV – 1120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 40 / M	400 x 600 x 570 390 x 600 x 570	14,5 15

**PO 80**

- For BMV – 2120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытый шкаф

- BMV 2120
- Les pieds en plastique réglables

- для BMV – 2120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 080	PO 80	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	18,7 19,5

**PO 80 / M**

- For BMV – 2120
- Plastic support legs adjustable in height

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Шкаф на колесиках

- BMV 2120
- Les pieds en plastique réglables

- для BMV – 2120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 080	PO 80 / M	800 x 600 x 570 800 x 600 x 570	19,4 20,1

Hot cupboards

Chauffe – assiettes

Мармиты



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 нагрева в ручном режиме в диапазоне 30 – 90°C. В поддерживающей тарелки емкости, наличие чаш, которые будут хранить тепло при установленной температуре. Двойные стенки обеспечивают должную воздушную изоляцию и предохраняют от теплопотерь. Возможность выбора правостороннего или левостороннего открывания дверки для моделей с одной дверкой.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**OTS 45****Hot cupboard - 30 plates****Chauffe - 30 assiettes****Мармит - 30 тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for 35 cm plates in diameter
- 30 assiettes de Ø 35 cm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания дверки
- Пригоден для тарелок диаметром 35 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 570	20 21,5	0,4		30	30-90 230/1N

**OTS 48****Hot cupboard - 60 plates****Chauffe - 60 assiettes****Мармит - 60 тарелок**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for 35 cm plates in diameter
- 60 assiettes de Ø 35 cm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания дверки
- Пригоден для тарелок диаметром 35 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 870	25,6 27,6	0,75		60	30-90 230/1N

**OTS 78****Hot cupboard - 120 plates****Chauffe - 120 assiettes****Мармит - 120 тарелок**

- Suitable for 35 cm plates in diameter
- 120 assiettes de Ø 35 cm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Пригоден для тарелок диаметром 35 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
102 550 780	OTS 78	800 x 460 x 870 860 x 541 x 940	42,3 49,3	1,5		120	30-90 230/1N

Hot dog machines

Hot dog

Аппараты для хот догов



BASKET FOR COMFORTABLE OPERATION

Stainless steel housing with aluminium spikes. Models with container include stainless steel basket or separator.

Base en acier inox avec les plots en aluminium. Modèles avec manchon en verre ou panier en acier inoxydable ou séparateur.

Корпус из нержавеющей стали с алюминиевыми нагревательными элементами. Модели и контейнеры включают корзину из нержавеющей стали или сепаратор.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**HD 01****Hot dog machine - 1 spike****Hot Dog avec – 1 plot****Аппарат для хот догов – 1 шип**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 000 100	HD 01	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2 2,3	0,1		

**HD 02****Hot dog machine - 2 spikes****Hot Dog avec – 2 plot****Аппарат для хот догов – 2 шип**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 000 500	HD 02	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	2,3 2,6	0,1		

**HD 03****Hot dog machine - 3 spikes****Hot Dog avec – 3 plot****Аппарат для хот догов – 3 шип**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 001 000	HD 03	220 x 220 x 250 230 x 230 x 290	3,6 3,9	0,1		

**HD 04****Hot dog machine - 4 spikes****Hot Dog avec – 4 plot****Аппарат для хот догов – 4 шип**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode

- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur

- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 001 400	HD 04	260 x 300 x 290 295 x 340 x 350	4,5 5,1	0,1		

**HD N****Hot dog container with divider****Séparateur****Контейнер аппарата для хот догов с разделителем**

- Divider inside container
- Séparateur (2 compartiments)
- Разделитель внутри контейнера
- Couverture en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 002 000	HD N	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	6,7 7,6	1		

**HD N / K****Hot dog container with basket****Panier****Контейнер аппарата для хот догов с корзиной**

- Basket inside container
- Panier
- Корзина внутри контейнера
- Couverture en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 002 001	HD N / K	260 x 300 x 350 295 x 340 x 350	7,3 8,2	1		

**HD 03 N****Hot dog machine - 3 spikes/container****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шип/контейнер**

- Divider inside container
- Séparateur (2 compartiments)
- Разделитель внутри контейнера
- Couverture en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 001 500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1		

**HD 03 N / K****Hot dog machine with 3 spikes/container****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шип/контейнер**

- Basket inside container
- Panier
- Корзина внутри контейнера
- Couverture en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100	⚡ 230/1N
102 001 501	HD 03 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1		

**HD 04 N**

Hot dog machine with 4 spikes/container
Hot Dog avec – 4 plot/Manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шип/контейнер

- Divider inside container
- Séparateur (2 compartiments)
- Разделитель внутри контейнера
- Couvercle en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 600	HD 04 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10,5 11,5	1,1

°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 шип/контейнер

- Basket inside container
- Panier
- Корзина внутри контейнера
- Couvercle en acier inox

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 650	HD 04 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	11,1 12,1	1,1

°C 100			°C 30-90	
				230/1N

**Glass bowl**

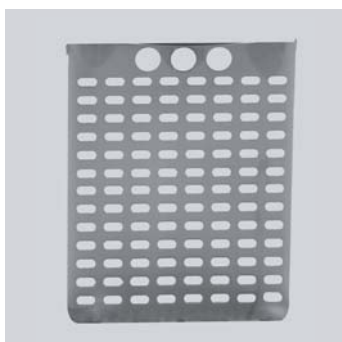
Glass bowl
Manchon en verre
Стеклянная посуда

Index / code	Model	kg netto kg brutto
407 860 003	Glass bowl	1,4

**Basket for HD**

Basket for HD
Panier HD
корзина

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**

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm

Divider ¼ for container
Séparateur 1/4
Делитель 1/4

- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm

- Нержавеющая сталь 18/8
- толщина 1 мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto
452 005 420	Divider 1/4	0,1



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

Hot dog roller grills

Hot dog roller grills

Роликовые грили для «хот дога»



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 и нагреваются нагревательными элементами с защитной оболочкой.

**CW 6**
Hot dog roller grill 6 tubes
Grill saucisses à 6 rouleaux
Роликовые грили

- Tubes 32 cm
- Rouleaux 32 cm
- Роликовые трубки 32 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 500	CW 6	460 x 270 x 200 500 x 355 x 320	9 10	1,35

2,5x/min.	80-300	230/1N

**CW 8**
Hot dog roller grill 8 tubes
Grill saucisses à 8 rouleaux
Роликовые грили

- Tubes 32 cm
- Rouleaux 32 cm
- Роликовые трубки 32 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 530	CW 8	460 x 350 x 200 510 x 400 x 250	11,5 12,5	1,8

2,5x/min.	80-300	230/1N

**CW 8 / 44**
Hot dog roller grill 8 tubes/44 cm
Grill saucisses à 8 rouleaux
Роликовые грили/44 см

- Tubes 44 cm
- Rouleaux 44 cm
- Роликовые трубки 44 см

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 531	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 10 tubes/44 cm
Grill saucisses à 10 rouleaux
Роликовые грили/44 см

- Tubes 44 cm
- Rouleaux 44 cm
- Роликовые трубки 44 см

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

Пищеварочные паровые котлы



Single or double models with perforated stainless steel bottom above container with water; suitable for steam treatment of sausages or vegetables (f.e. corn).

Simple ou doubles avec fond en acier inoxydable perforé sur le fond de la cuve; approprié pour chauffer à la vapeur des saucisses ou des légumes (par exemple le maïs).

Модели одиночные или двойные с перфорированным дном из нержавеющей стали у верхнего контейнера с водой; пригодны для приготовления на пару сосисок и овощей (например, кукурузы)

**WE 12****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пищеварочные паровые котлы**

- Capacity GN – ½- 150
- Cuve GN 1/2- 150
- Емкость GN – ½- 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 100	WE 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,1 7,1	1		

**WEV 12****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пищеварочные паровые котлы**

- Capacity GN – ½- 150
- Cuve GN 1/2- 150
- Емкость GN – ½- 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	🚰 DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 150	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1			

**WE 11****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пищеварочные паровые котлы**

- Capacity 2 x GN – ½- 150
- 2 cuve GN 1/2- 150
- Емкость 2 x GN – ½- 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11,5	2		

**WEV 11****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пищеварочные паровые котлы**

- Capacity 2 x GN – ½- 150
- 2 cuve GN 1/2- 150
- Емкость 2 x GN – ½- 150



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	🚰 DRAIN TAP	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 500 501	WEV 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11,5 12	2			

Electric crepes

Crêpière électrique

Электрические блинные аппараты



DIAMETER OF 35 OR 40 CM

Construction made of AISI 430, plate made of cast iron, with diameter of 350 mm.

Châssis en acier inoxydable, plaque en fonte émaillée. Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation par thermostat.

Конструкция изготовлена из стали AISI 430, поверхность тарелки выполнена из чугуна и имеет диаметр 350 мм.

**CRE 135**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- Cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Поверхность тарелки из чугуна, диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Ø	°C	⚡
101 600 540	CRE 135	380 x 380 x 190 435 x 420 x 250	16 17	2,4	35 cm	50-270	230/1N

**CRE 140**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- Cast-iron plate 400 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 400 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Поверхность тарелки из чугуна, диаметр 400мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Ø	°C	⚡
	CRE 140	430 x 430 x 190 485 x 470 x 250	17 18	2,7	40 cm	50-270	230/1N

**CRE 235**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 x cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Поверхность 2-х тарелок из чугуна диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Ø	°C	⚡
101 600 541	CRE 235	760 x 380 x 190 810 x 430 x 240	30 31,4	4,4	35 cm	50-270	400/3N

**CRE 240**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат

- 2 x cast-iron plate 400 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 400 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Поверхность 2-х тарелок из чугуна диаметр 400мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Ø	°C	⚡
101 600 541	CRE 235	860 x 480 x 190 910 x 530 x 240	32 33,4	5,4	40 cm	50-270	400/3N

Salamanders

Salamandres électrique

Гриль саламандра



High-temperature proof resistances are made of material Incoloy 800. Heat performance is regulated by the energy regulator. 2 options of grid mechanism – basic manual pull-out positioning or smooth adjustment by a lever and pre-set 4 height-positions. Appliance is suitable for finishing meals, gratinating, browning and keeping meals at serving temperature. Back side panel may be removed away so the device becomes a pass-through option between the chef's kitchen and the serving area.

Chauffage par résistance en acier inox traitées « Incoloy ». Régulation de température et timer. Deux options de mécanisme – S, la grille est placée dans un des trois support fixes ou – M réglage à 4 niveaux par une poignée. Appareil est conçu pour la finition des repas, gratiner, dorer et garder des repas au chaud. Le panneau arrière peut être retiré.

Резисторы, выдерживающие высокие температуры изготовлены из сплава Incoloy 800. Температурный режим регулируется регулятором мощности. 2 варианта механизма для решетки – установка и выемка в базовом ручном режиме или плавная регулировка уровня и предварительно заданные 4 позиции по высоте. Аппараты можно использовать для приготовления рыбных блюд, gratinирования, обжаривания и хранения продуктов питания при заданной температуре.

**SE 40 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 3 fixed positions for grid
- Possible to open from both sides
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	INCOLOY	230/1N
101 500 100	SE 40 S	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17 18,8	2,2			

**SE 70 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 3 fixed positions for grid
- Possible to open from both sides
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	INCOLOY	400/3N
101 500 500	SE 70 S	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,3 25,3	4,4			

**SE 70 S / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

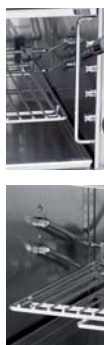
- 3 fixed positions for grid
- Possible to open from both sides
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	INCOLOY	230/1N
101 500 510	SE 70 S / 230 V	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,1 25,3	3,2			

**SE 40 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- Possible to open from both sides
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 предварительно заданных позиции для перемещения решетки
- Плавная и комфортная регулировка положения

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 30-90	INCOLOY	230/1N
101 500 150	SE 40 M	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17,9 19,7	2,2			

**SE 70 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- Possible to open from both sides
- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 предварительно заданных позиции для перемещения решетки
- Плавная и комфортная регулировка положения

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 550	SE 70 M	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,7 27,7	4,4

°C
30-90

INCOLOY

400/3N

**SE 70 M / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- Possible to open from both sides
- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 предварительно заданных позиции для перемещения решетки
- Плавная и комфортная регулировка положения

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

°C
30-90

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
101 600 582	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 сопротивления, решетчатые или держатели для тостов, выбор моделей с 1 или 2 листами.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**TO 920 GH****Quartz tube toaster****Toaster****Тостер с кварцевыми трубочками**

- Grid+2 holders
- Capacity of 2 sandwiches
- grille/pince
- 2 sandwiches
- Решетка +2держателя
- Вместимость- 2 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 552	TO 920 GH	348 x 274 x 288 395 x 355 x 320	7,4 8,2	1,6

**TO 930 GH****Quartz tube toaster****Toaster****Тостер с кварцевыми трубочками**

- Grid+3 holders
- Capacity of 3 sandwiches
- grille/pince
- 3 sandwiches
- Решетка +3держателя
- Вместимость- 3 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 562	TO 930 GH	453 x 274 x 288 500 x 355 x 320	8,8 9,8	2

**TO 940 GH****Quartz tube toaster****Toaster****Тостер с кварцевыми трубочками**

- 2 grids+4 holders
- Capacity of 4 sandwiches
- grille/pince
- 4 sandwiches
- 2 решетки +4держателя
- Вместимость- 4 сэндвича

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 572	TO 940 GH	375 x 274 x 403 395 x 355 x 440	9,8 10,8	2,4

**TO 960 GH****Quartz tube toaster****Toaster****Тостер с кварцевыми трубочками**

- 2 grids+6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- grille/pince
- 6 sandwiches
- 2решетка +6держателей
- Вместимость- 6 сэндвичей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 582	TO 960 GH	452 x 274 x 403 500 x 355 x 440	11,7 12,8	3



Pastry display cases

Vitrines de pâtisserie

Витрина для выставки выпечки



HEATED VERSION - MOISTURIZING SPONGE

Neutral or heated versions of display equipment made of stainless steel AISI 304 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 AISI 304 et vitrine en plexiglas (1 ou 2 niveaux). Régulation de température de 30 à 60°C avec système d'humidification intégré. Maintien jusqu'à 90°C sans dessèchement.

Варианты витрин для выставки выпечки с подогревом или без подогрева, изготовленных из нержавеющей стали AISI 304 и твердого прочного пластикового покрытия (1 или 2 яруса). Диапазон внутренних температур 30 – 60 °C обеспечивает хорошие условия для хранения продуктов питания. Увлажняющая губка в варианте с подогревом гарантирует оптимальный режим влажности для хранения.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**VEC 510****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 510	VEC 510	500 x 350 x 270 550 x 400 x 300	8,7 9,4	0,4

°C
30-60⚡
230/1N**VEC 810****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 810	VEC 810	800 x 350 x 270 850 x 400 x 300	14 15,4	0,7

°C
30-60⚡
230/1N**VEC 520****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 520	VEC 520	500 x 350 x 410 550 x 430 x 300	11,6 12,9	0,4

°C
30-60⚡
230/1N**VEC 820****Heated pastry display case****Vitrine chauffante****Витрина подогревом**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
105 501 820	VEC 820	800 x 350 x 410 850 x 430 x 300	17 18,6	0,7

°C
30-60⚡
230/1N

**VEN 510****Neutral pastry display case****Vitrine neutre****Витрина**

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**

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**

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**

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	

**SPL 70 / 50 E**
Boiling top
Fourneau
Плиты

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		MOUNTABLE	°C 50-400	3 kW 3 kW 400V
117 260 482	SPL 70 / 50 E	500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065	53,6 60	6				

**SPL 70 / 80 E**
Boiling top
Fourneau
Плиты

- Internal thermostatic protection inside each plate
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		MOUNTABLE	°C 50-400	3 kW 3 kW 400V
117 260 475	SPL 70 / 80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12				

**SPB 70 / 80 G**
Gas stove/4 burners
Fourneaux avec 4 feu vifs
Газовая печь / 4 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cuisinière 4 brûleurs un 3,5 et 3 x 6 kW
- Cast-iron grids on top plate
- Brûleurs en fonte moyen
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		MOUNTABLE	3,5 kW 6 kW 6 kW GAS	6 kW 6 kW GAS
118 260 352	SPB 70 / 80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	44,3 57,4	25				

**SPB 70 / 120 G**
Gas stove/6 burners
Fourneaux avec 6 feu vifs
Газовая печь / 6 горелки

- Medium duty cast-iron burners
- Cuisinière 6 brûleurs 2 x 3,5 et 4 x 6 kW
- Cast-iron grids on top plate
- Brûleurs en fonte moyen
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate
- Le top supérieure embouti pour un entretien facile
- Pieds de construction solides pour une meilleure stabilité
- Чугунные горелки средней мощности
- Чугунные решетки для верхней панели
- Прочная конструкция поддерживающих консолей под верхней панелью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		MOUNTABLE	3,5 kW 6 kW 6 kW GAS	6 kW 6 kW GAS
118 260 353	SPB 70 / 120 G	1200 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	61,3 74,8	36				