

Snack appliances

Serie snack

Фаст-Фуд



Comprehensive range of snack units is an ideal option for fast food and small-scale catering units. Wide selection of models and options helps in setting up a compact customized configuration. Variety of different outputs and technical specifications of all snack products groups gives a good background for choosing the right solution for concrete catering unit. 23 years of experience in snack equipment helped to build up a product with proper quality and reliability of equipment.

Notre gamme des appareils snack est la solution idéale pour la petite restauration, fast food, etc... Le large choix des modèles aide à la mise en place d'une configuration personnalisée et compacte. Les produits sont conçus pour répondre aux normes d'excellentes performances, la fiabilité, l'efficacité et faible coût d'exploitation. Grâce à 23 ans d'expérience dans les équipements snack nous avons pu développer les produits qui sont parfaits pour l'utilisation quotidienne, avec une longue durée de vie et facile à utiliser.

Разнообразный ассортиментный ряд оборудования. Идеальный вариант для заведений «фаст-фуда» и кейтеринга небольших объемов. Широкий выбор моделей и опций помогает компоновать оборудование, разработанного с учётом потребностей заказчика. Широкий ассортимент мощностных и технических вариантов, дает хорошую основу для правильного выбора оборудования для кейтеринга. 23 летний опыт производства оборудования для фаст-фуда позволяет создавать надежное высококачественное оборудование.

REDFOX Snack

Semi-automatic clam grill	198
Electric clam grills	200
Electric griddle plates	203
Gas griddle plates	207
Panini grills	112
Gas lava stone grills	219
Electric fryers	223
Benchtop pasta cookers	236
Electric bain maries	238
Hot cupboards	244
Hot dog machines	246
Hot dog rollers grills	250
Sausage / vegetables steamers	252
Electric crepes	254
Salamanders	256
Toasters	259
Pastry display cases	261

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Snack appliances

Serie snack

Фаст-Фуд

Useful value
Functionality
Reliability
Easy to use

Valeur
Utile Fonctionnalité
Fiabilité
Faciles à utiliser

Потребительская
ценность Функциональность
Надежность
Легкое пользование



5 + 1 reason to purchase the REDFOX snack from RM Gastro

- The products are manufactured at the RM Gastro production plant in Veselí nad Lužnicí, South Bohemia. So you purchase a **Czech quality product**.
- You can manage your project on time. Get all your table equipment quickly and easily. Because we have them **in stock**.
- You do not have to worry about lengthy learning how to control the individual equipment. All table equipment has **unified controls**. Plug them in and cook.
- A fast food stand with gas connection or a bistro with **electricity**. The use of REDFOX products is versatile and we offer them in both versions.
- We have all types and sizes of equipment **so you can equip both large and small facilities**.
- Regardless of whether you are concerned about any technical fault or you need revision, contact the **RM Gastro service centre**. They can deal with any problem.



REDFOX

5 + 1 raisons d'acheter une Serie snack REDFOX de l'entreprise RM Gastro

- Les produits sont fabriqués dans l'usine RM Gastro à Veselí nad Lužnicí, ville en Bohême du Sud. Donc, vous achetez un **produit de qualité tchèque**.
- Vous pouvez faire votre projet à temps. Vous obtenez toutes vos appareils de table en vitesse et facilement. Nous les avons en stock.
- Ne vous inquiétez pas que vous devez apprendre longtemps à utiliser des appareils individuelles. Toutes les appareils de table sont équipées **d'éléments de commande unifiés**. Il suffit de les brancher et cuisiner.
- Un stand de restauration rapide avec branchement de **gaz** ou un bistro avec branchement **d'électricité**. L'utilisation des produits REDFOX est polyvalente et nous les proposons dans les deux versions.
- Nous disposons de tous les types et toutes les tailles des appareils afin que vous **puissiez en équiper tant une grande exploitation qu'une petite exploitation**.
- Indépendamment de tout problème technique ou nécessité d'inspection, adressez-vous au **service après-vente RM Gastro**. Il peut traiter n'importe quel problème.

REDFOX

5 + 1 причина приобрести Фаст-Фуд REDFOX от компании RM Gastro

- Продукты изготавливаются на заводе компании RM Gastro в южнобогемском городе Весели над Лужници. Покупая наше оборудование, вы покупаете **качественный чешский продукт**.
- Благодаря этому вы вовремя закончите ваш проект. Мы доставим вам любое настольное оборудование быстро и легко, Поскольку оно есть у нас **в наличии**.
- Не стоит опасаться того, что вам придется долго учиться пользоваться отдельным оборудованием. У всего настольного оборудования имеются **унифицированные элементы управления**. Достаточно подключить и готовить.
- Палатка быстрого питания с подключением **газа** или бистро с **электричеством**. Применение продуктов REDFOX поистине многогранно, и в нашем предложении они доступны в нескольких вариантах.
- Мы располагаем всеми типами и размерами оборудования, поэтому с нашей помощью **вы можете оборудовать производство любых размеров**.
- Если вам требуется ремонт или ревизия какого-либо оборудования, **обратитесь к профессиональному сервису RM Gastro**. Мы справимся с любой проблемой.

**REDFOX**

Do you know that the deep fryer ...

... can fry up to 24 kilograms of French fries per hour, which are healthier and tastier thanks to the cold zone at the bottom of the deep fryer?

vous savez que la friteuse ...

... peut frire jusqu' à 24 kilogrammes de frites par heure qui sont en plus, grâce à la zone froide au bas de la friteuse, plus sains et plus savoureux

знаете ли вы, что фритюрница ...

... может жарить до 24 кг картофеля-фри в час? Благодаря холодной зоне на дне фритюрницы, картофель получается более вкусным и здоровым.



Do you know that the grill plate ...

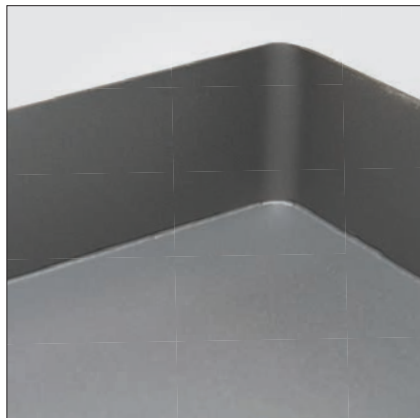
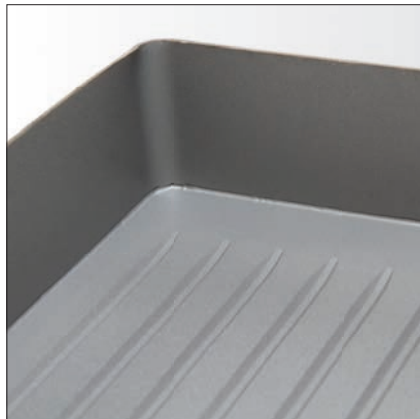
... has the top plate welded to the frame so that nothing leaks anywhere? Neither oil nor small impurities.

vous savez que la plaque de cuisson ...

... a la plaque supérieure soudée au cadre de sorte que rien ne fuit nulle part. Ni de l'huile, ni de petites impuretés.

знаете ли вы, что жарочная поверхность-гриль ...

... а именно ее верхняя часть, приварена к раме, благодаря чему отсутствует проблема затекания. Масла или мелких нечистот.



Do you know that the **contact grill ...**

... has a 8mm thick grill plate that will not twist or buckle under any circumstances?

vous savez que **le grill contact ...**

...a l'épaisseur de la plaque de grillade de 8 millimètres, donc, celle-ci ne se déforme en aucun cas.

знаете ли вы, что **контактный гриль ...**

... оборудован жарочной поверхностью-гриль толщиной 8 мм, которая не скручивается и не гибается ни при каких условиях эксплуатации..



Do you know that the **bain maries ...**

... can be installed anywhere - separately or on a pedestal, it can also be mobile? The right thing for catering.

vous savez que **les bains maries ...**

... peuvent être installés n'importe où - séparément ou sur un socle; ils peuvent être même mobiles. C'est la meilleure chose pour catering.

знаете ли вы, что **водяную баню ...**

... можно установить в любое место - отдельно или на подставку, ее даже можно сделать передвижной. Как раз то, что нужно для кейтеринга.



Semi-automatic clam grill

Grill steak semi-automatique

Полуавтоматический “стейк” гриль



Clam grill (steak grill) with automatic opening system joins all the benefits of existing manual version together with digitally operated and programmable timer. Designated to lifting the upper plate at the end of the programme. Remote-switch function available for easy repeating of the latest chosen programme – simply by pulling the upper plate down. Acoustic signal before termination of the programme for operator’s comfortability. Self-levelling system of the upper plate ensures balanced horizontal position.

Clam grille avec système d’ouverture automatique inclut toutes les avantages de la version existante du manuel avec minuterie numérique et programmable. Conçu pour soulever la plaque supérieure à la fin du programme. La fonction de commutation à distance est fournie afin de répéter facilement le dernier programme choisi- simplement en baissant la plaque supérieure. Signal acoustique avant la fin du programme pour le confort de l’opérateur. Le système d’auto-nivellement de la plaque supérieure garanti une position horizontale équilibrée.

Гриль для приготовления стейков с системой автоматического открытия сочетает преимущества системы ручного открывания и электронного программируемого таймера. Автоматический подъем верхней панели при окончании цикла, автоматический повтор последней программы таймера при закрытии верхней панели, акустический сигнал при окончании программы, а также система автоматического выравнивания верхней панели обеспечивают высокий комфорт и автоматизацию тепловой обработки продуктов.

**KDA 33 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль
€ 2290

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 2x 230/1N
111 160 056	KDA 33 ED	330 x 708/760 x 470 375 x 800 x 520	38 41	3 + 3				

**KDA 63 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль
€ 3190

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 3x 230/1N
111 160 001	KDA 63 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	60 66	3 + 3 + 3				

**KDA 66 ED**
Semi automatic clam grill
Grill steak - semi automatique
Полуавтоматический контактный гриль
€ 3750

- Digitally operated - pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm
- Digitalement opéré - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Plaque supérieure à système d'auto-nivellement
- Цифровое управление-предварительно установленные программы
- Автоматический запуск после закрытия верхней панели
- Автоматическое открытие
- Самовыравнивающаяся верхняя панель
- Регулировка высоты верхней панели 1-20мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 4x 230/1N
111 160 002	KDA 66 ED	660 x 708/760 x 470 725 x 800 x 520	75 81	3 + 3 + 3 + 3				

**Electric adaptor 230V/400V****Adaptateur électrique****Электрический адаптор 230V/400V****€ 100**

- Allows connection of KDA to 400V
- Permet de connecter KDA à 400 V
- Позволяет подключить KDA к 400V

Index / code	⚡ 400/3N	⚡ 4x 230/1N
402 080 108		

Electric clam grills

Grill steak électrique

Электрический (стейк) гриль



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

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

Это оборудование разработано для быстрого и удобного приготовления разнообразных блюд: стейков из мяса, рыбы, гамбургеров, мясного фарша, яиц, а также для приготовления овощей. Поверхности обеих панелей противопригарные – нижняя плита выполнена из хромированной стали, на верхней панели предусмотрен тефлоновый лист. Такое решение обеспечивает комфортное приготовление блюд без пригорания и прилипания к, а также позволяет использовать минимальное количество жира при готовке. Высокая производительность обеих панелей с независимой регулировкой температур позволяет быстро „запечатать“ структуру продукта и тем самым сохранить его сочность. Это также минимизирует потери веса продуктов при термообработке.



FTHC 30 ED + KD 30 T Clam grill - chromed Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

€ 1150

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	230/1N
101 000 104	FTHC 30 ED + KD 30 T	330 x 660 x 400 705 x 395 x 482	41,4 48	6				



FTHC 60 ED + KD 30 T Clam grill - chromed Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

€ 1590

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры) для индивидуальных потребностей заказчика
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	400/3N
101 001 012	FTHC 60 ED + KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	60 65	9				

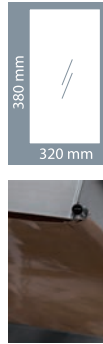


FTHC 60 ED + 2x KD 30 T Clam grill - chromed Grill Steak électrique - chromée Контактный гриль - хромированный

€ 2120

- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)
- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Le règlement séparé de plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collant)
- 3 заданных программы для простоты и удобства выбора рабочего режима
- 1 индивидуальная программа (установка параметров времени и температуры)
- Раздельное регулирование верхней и нижней поверхности
- Тефлоновое покрытие верхней поверхности (легко заменяемая противопригарная поверхность)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	50-220 °C 50-300	400/3N
101 001 011	FTHC 60 ED + 2x KD 30 T	660 x 660 x 400 710 x 725 x 540	79,2 92,2	12				

**KD 30 T**

- Teflon sheet (easy replacement)
- non-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
€ 550

- Feuille de téflon (remplacement facile – surface non-collant)
- Extension pour la plaque de cuisson
- Propre régulation thermique
- Тefлоновая поверхность (легко заменяемая противопригарная поверхность)
- Дополнение к жарочной поверхности
- Отдельное регулирование температуры нагрева

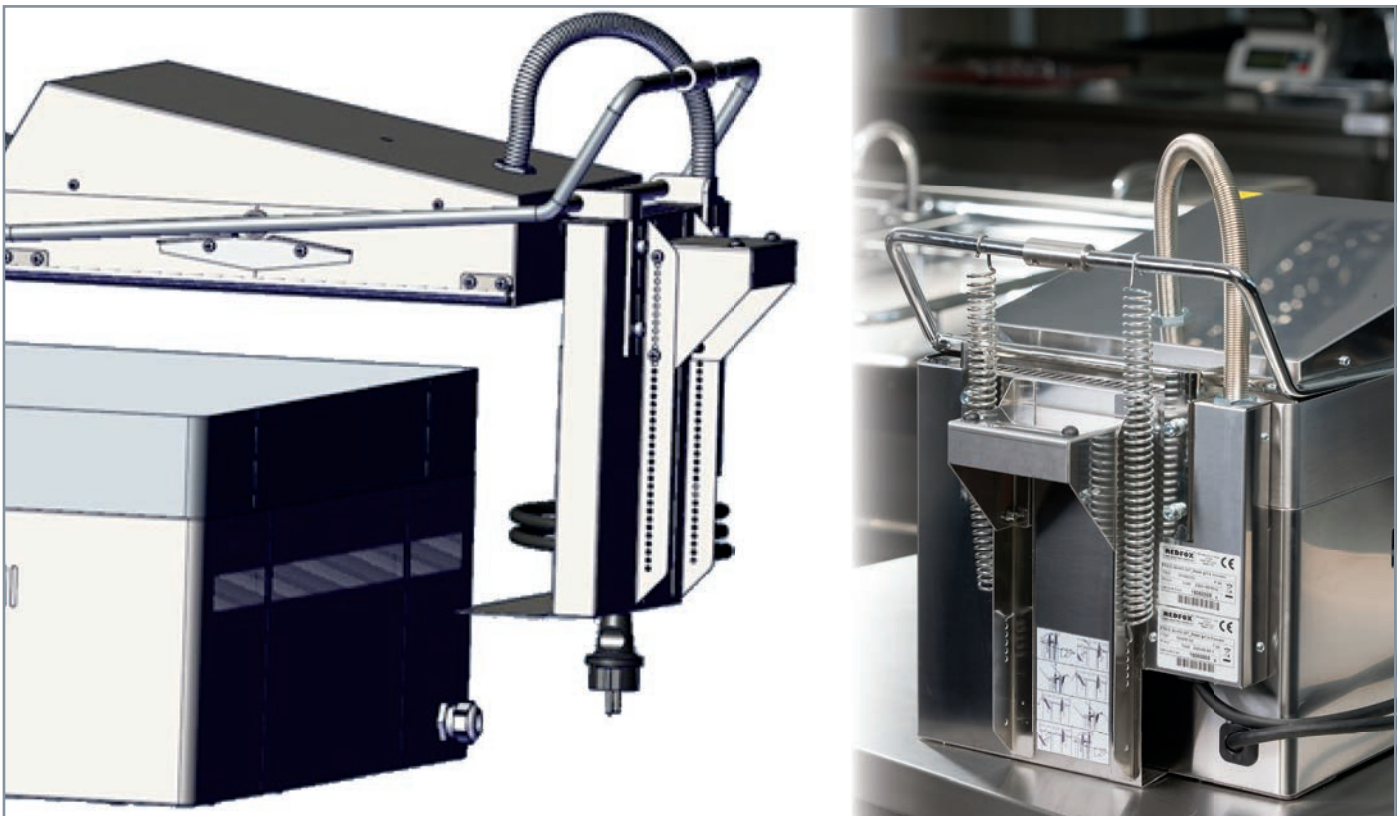
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
151 000 150	KD 30 T	280 x 400 x 150 630 x 370 x 315	19,3 20,8	3

Cr
0,03mm10mm
CHROMED°C
50-300⚡
230/1N**TEFLON SHEET**
Teflon sheet
Feuille de téflon
Тefлоновый лист
€ 15

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

**PD 60LS/M**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка
€ 450

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 168	PD 60LS/M	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	18,5 20,7



Electric griddle plates

Plaque de cuisson électrique

Жарочные поверхности электрические



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

- 1, 2 Or 3 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

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

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

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

**FTH 30 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 340

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 100	FTH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3

**FTCH 30 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 440

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 102	FTCH 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3

**FTR 30 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 390

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 500	FTR 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3

**FTFC 30 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 490

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 502	FTFC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3



**FTH 60 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 550

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 000	FTH 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHC 60 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 720

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 005	FTHC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHR 60 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 590

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 500	FTHR 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6

**FTHRC 60 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 790

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 1/2 гладкая 1/2 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 502	FTHRC 60 E	660 x 540 x 220 725 x 640 x 410	40,6 47,1	6



**FTH 90 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 840

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

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

**FTCH 90 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1090

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

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

**FTTHR 90 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная
€ 990

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 905	FTTHR 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9

**FTTHRC 90 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1250

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 912	FTTHRC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Жарочные поверхности газовые



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

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

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

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurés ou combinés
- Gicleurs pour le gaz naturel et le propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Tiroir à graisse avec une grande capacité de 1 litres

Широкий выбор газовых жарочных поверхностей с толщиной плиты 10 мм и великолепными характеристиками теплопроводности. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Ширина модулей 330, 660 и 990 мм. Предназначено для использования в качестве настольного оборудования.

Верхние панели выполнены из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

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

**FTH 30 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 450

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

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

**FTCH 30 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 560

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

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

**FTR 30 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 550

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

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

**FTFC 30 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 650

- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

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



**FTH 60 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 790

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 300	FTH 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8

**FTHC 60 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 990

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

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

**FTHR 60 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная
€ 840

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

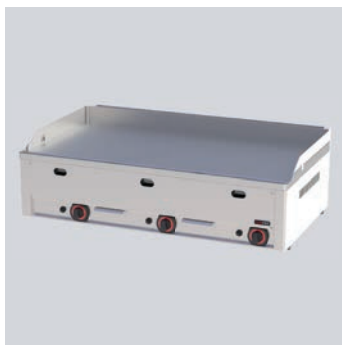
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 800	FTHR 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	23,7 26,7	8

**FTHRC 60 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1010

- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая хромированная поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

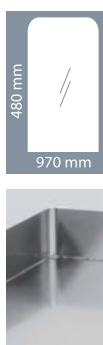
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 802	FTHRC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8



**FTH 90 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная
€ 1290

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

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

**FTHC 90 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1490

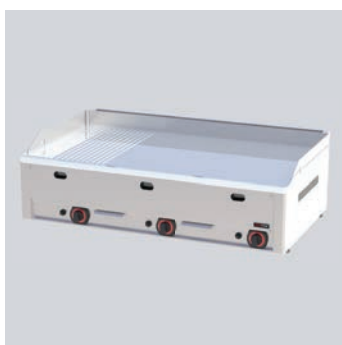
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм, пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 320	FTHC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

**FTHR 90 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1330

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 311	FTHR 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

**FTHRC 90 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson - chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1590

- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction
- 2/3 lisse, 1/3 nervurée
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haut conductibilité thermique
- 2/3 гладкая 1/3 рифленая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Пьезозажигание
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 001 321	FTHRC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12

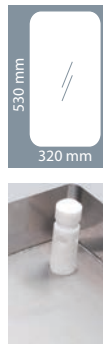




Scraper FTH / FTR
Grattoir FTH / FTR
Скребок FTH / FTR

€ 3

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

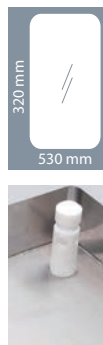
**FT 30 MK**

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

€ 590

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Removable liquid stopper made of PTFE
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Стальная поверхность толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	mm internal
100 300 300	FT 30 MK	330 x 530 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	320 x 530 x 60

**FT 30 MD**

Multifunction fry top
Multifonction plaque de cuisson
Поверхность жарочная

€ 590

- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie
- Removable liquid stopper made of PTFE
- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Для работы с жидкими продуктами, тушения или в качестве мармита
- Прилагается пластиковая пробка
- Гладкая поверхность
- Стальная плита толщиной 10 мм
- Отличная теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	mm internal
100 300 600	FT 30 MD	530 x 330 x 220 395 x 670 x 362	24 27	3	530 x 320 x 60



Water grill
Gril de l'eau
Водяной гриль

- GN 1/1-65 grease collector
- Stainless steel AISI 304 grid
- Safety lock against ejection of L-BOX
- Collecteur de graisse GN 1/1-65
- Grille en inox AISI 304
- Fermeture de sécurité de L-BOX
- GN 1/1-65 резервуар
- Решетка из нержавеющей стали AISI 304
- Запорный механизм подъема нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Net price EUR
111 130 033	GV 30 E	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	3,3	€ 840
111 130 232	GV 30 ET	330 x 600 x 314 395 x 670 x 362	10,5 13,5	4,08	€ 840



Panini grills

Contact – grills

Панини грили



Grills are made of stainless steel and compound steel material with excellent heat conduction, respectively fast warm-up time. Lateral rim manually welded to the steel plate to comply with highest hygiene standards. Large waste-drawer with high capacity for residual crumbs is underneath the front edge of plate. The best-selling model PM – 2015 is also available in teflon version LTF, providing a non-sticking surface for very comfortable cleaning.

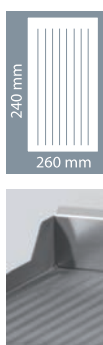
Les grilles avec la construction de châssis en inox et les plaques émaillées permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse). De série avec plaque inférieure lisse ou rainurée (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, galettes, pains suédois, mais idéal pour saisir les steaks, hambureger, sandwiches... Grâce au tiroir à graisse, entretien aisé et facile. Le modèle PM est également disponible en version téflon LTF.

Грили изготавливаются из нержавеющей стали и стального сплава с превосходными характеристиками теплопроводности и соответственно быстрым временем разогрева. Ободок стального основания гриля приварен ручной сваркой, что соответствует высоким гигиеническим стандартам. В нижней части передней панели предусмотрен вместительный съемный резервуар для крошек и отходов. Хит продаж - модель PM 2015, доступна также в версии „LTF“ с тефлоновым антипригарным покрытием, обеспечивающим очень удобную мойку и очистку.

**PS 2010 LB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная****€ 250**

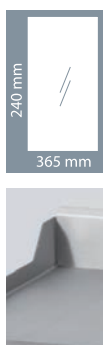
- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 030	PS 2010 LB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	9,2 9,9	1,2

**PS 2010 RB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная****€ 250**

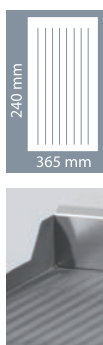
- Small plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Petite plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Компактный размер
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 140	PS 2010 RB	304 x 322 x 182 330 x 470 x 230	8,7 9,4	1,2

**PM 2015 LB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная****€ 270**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 120	PM 2015 LB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	12 13	1,8

**PM 2015 RB****Plate for light grilling****Plancha de cuisson****Поверхность жарочная****€ 290**

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

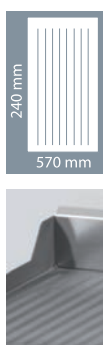
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 005 130	PM 2015 RB	387 x 322 x 182 435 x 470 x 230	11,6 12,6	1,8



**PD 2020 LB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная
€ 340

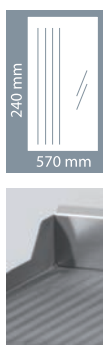
- Double plate
- Compound steel plate with high heat conduction
- Double plaque (épaisseur 8 mm)
- Haut conductibilité thermique
- Rebord périphérique soudé
- Большая поверхность
- выполнена из легированной стали с высокой теплопроводностью

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

**PD 2020 RB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная
€ 340

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

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

**PD 2020 MB**
Plate for light grilling
Plancha de cuisson
Поверхность жарочная
€ 340

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

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



**PS 2010 L**
Panini grill
Contact grill
Панини гриль
€ 420

- 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
€ 420

- 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
€ 490

- 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
€ 490

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

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



**PM 2015 LL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 440**

- Plate is smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Plaque supérieure est surface lisse
- Haut conductibilité thermique

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 115	PM 2015 LL	410 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,6 22,6	3

**PM 2015 LTF****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 690**

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 105	PM 2015 LTF	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3

**PD 2020 L****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 750**

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 070	PD 2020 L	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,5 32,8	6

**PD 2020 R****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 750**

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

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 090	PD 2020 R	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	30,7 32	6



**PD 2020 M****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 750**

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 080	PD 2020 M	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	31,1 32,4	6

**PD 2020 LSL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 570**

- L is for upper plate at left hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 075	PD 2020 LSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2

**PD 2020 LSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 570**

- P is for upper plate at right hand
- standard for upper plate is ribbed surface
- compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 076	PD 2020 LSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	24,5 25,8	4,2

**PD 2020 RSL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 590**

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 095	PD 2020 RSL	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2



**PD 2020 RSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 590**

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 010 096	PD 2020 RSP	614 x 405 x 182 640 x 470 x 230	23,7 25	4,2

**PD 2020 MSL****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 570**

- L is for upper plate at left hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- L est pour la plaque supérieure à la main gauche
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- L- верхняя панель слева
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

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

**PD 2020 MSP****Panini grill
Contact grill
Панини гриль****€ 570**

- P is for upper plate at right hand
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction
- P est pour la plaque supérieure à la droite
- Standard pour plaque supérieure est surface rainurée
- Haut conductibilité thermique
- P- верхняя панель справа
- В стандартном исполнении верхняя плита с рифленой поверхностью
- Поверхность из легированной стали с высокой теплопроводностью

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



Gas lava stone grills

Grille pierre de lave gaz

Газовый лавовый гриль



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

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

Две позиции решетки по высоте. К каждому грилю прилагается 5 или 10 килограммов лавовых камней. Выбор из двух вариантов горелок. Однотрубная горелка для средних нагрузок или „U“-образные горелки для больших нагрузок (съемные для удобной очистки устройства), обеспечивающие равномерный нагрев поверхностей. В стандартной комплектации прилагается решетка для мяса. В виде опции предлагается решетка для рыбы.

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

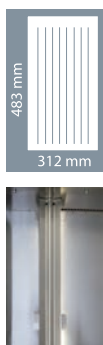
REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

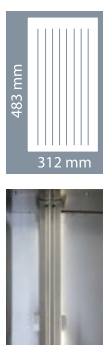
Free-standing

Accessories

**GL 30 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль
€ 570

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

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

**GL 60 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль
€ 1010

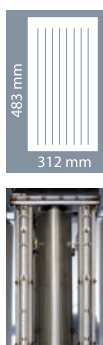
- Single tube burner
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Brûleur à tube unique
- Allumage piézo
- Tiroir de graisse
- Однотрубная горелка
- Пьезозажигание
- Поддон для сбора жира

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

**GL 30 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль
€ 690

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

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

**GL 60 GS**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Лавовый гриль
€ 1210

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

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



**type M**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL
€ 110

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



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 150	type M	312 x 483 605 x 400 x 115	2,2 2,5

**type S**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL
€ 110

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для гриля рыбы, овощей и сухих продуктов



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 100	type S	312 x 483 605 x 400 x 115	2,9 3,2



**PO 30****Open cabinet
Supporte****€ 220****Открытая подставка**

- For single FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height
- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables
- Для одиночного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

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

**PO 30 / M****Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues****€ 270****Подставка передвижная**

- For single FT, GL, BM
- FT, GL, BM
- Для BMV 1120

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 030	PO 30 / M	330 x 510 x 650 520 x 340 x 660	13,9 14,4

**PO 60****Open cabinet
Supporte****€ 250****Открытая подставка**

- For double FT, GL, BM
- Plastic support legs adjustable in height
- FT, GL, BM
- Les pieds en plastique réglables
- Для двойного FT, GL, BM
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

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

**PO 60 / M****Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues****€ 320****Подставка передвижная**

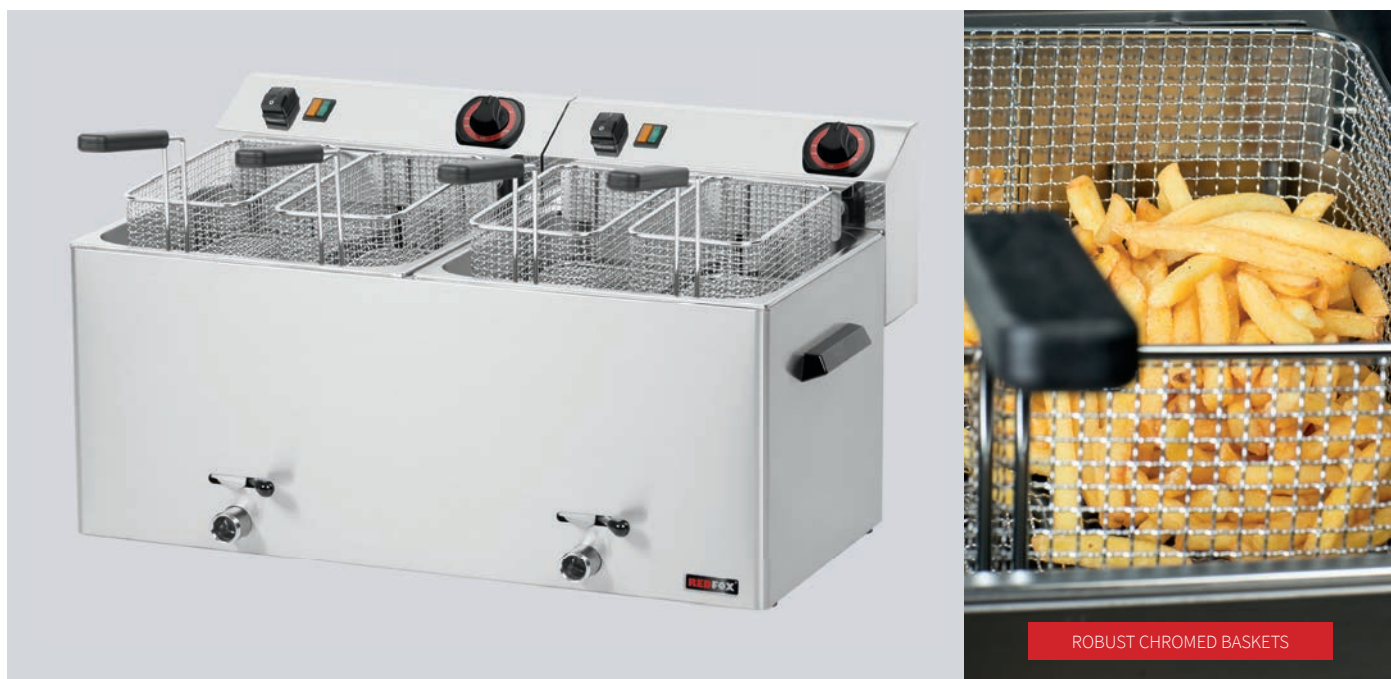
- For double FT, GL, BM
- FT, GL, BM
- Для двойного FT, GL, BM

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 060	PO 60 / M	660 x 510 x 650 520 x 670 x 600	17,1 18,1

Electric fryers

Friteuse électrique

Электрофритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 304. Selection of different power outputs, basin volumes and basket configurations for choosing the best solution for your operation. Solid support of heating elements ensures a proper cold zone underneath resistances. Safety thermostat at 235 °C for security. Solid construction of baskets and long resistances (large surface) for long lifetime of components.

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Choix de différents niveaux de puissance, de volumes des cuves et configurations des paniers ce qui vous permet de sélectionner la meilleure solution pour votre travail. Support renforcé des résistances. Zone froide. Thermostat de sécurité pour un fonctionnement sécurisé. Paniers et résistances renforcés pour une longue utilisation de ses composants.

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

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

**FE 04 E**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l
€ 205

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	5l	230/1N
100 100 101	FE 04 E	180 x 420 x 300 450 x 330 x 220	5,5 6	2,1	130 x 235 x 100	0,42	5kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	5l	230/1N

**FE 07 E**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 230

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

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

**FE 07 E/V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 310

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8l	230/1N
100 101 008	FE 07 E/V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7 8	3	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8l	230/1N

**FE 44 E**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 l
€ 390

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 5l	2x 230/1N
100 103 001	FE 44 E	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11,5	4,2	130 x 235 x 100	0,42	10kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5l	2x 230/1N

**FE 74 E**
Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 l
€ 400

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

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

**FE 77 E**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 420

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
100 105 001	FE 77 E	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	13,5 15	6	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N

**FE 77 E/V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 590

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	230/1N
100 105 005	FE 77 E/V	540 x 420 x 370 575 x 515 x 440	12 14	6	210 x 235 x 100	0,38	SECURE DRAIN TAP	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Main differences between standard and comfort line

Fryers F

Fryers FE



- Weaker sides
- Thermoplastic

- Better ergonomic makings
- Mechanical durability
- Thermal resistance



- Rocker button switch with plastic cover

- Push button switch with inner isolation



- Without side handles

- Side handles for easier manipulation



- Without protection cover

- Stainless steel cover protecting front side of heating elements and capillary



- Without GN bin handles

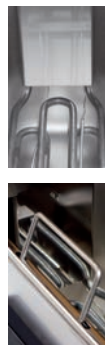
- GN bin handles for easier take out of the bin



- PVC feeder cable

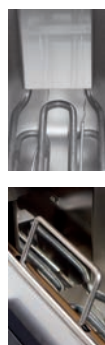
- Silicone feeder with anti splash system



**FE 04**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l
€ 225

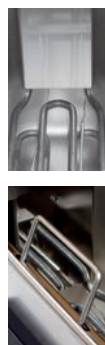
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 04 S**
Electric fryer 5 l
Friteuse électrique 5 l
Электрофритюрница 5 l
€ 235

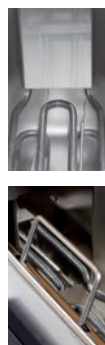
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 07**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 250

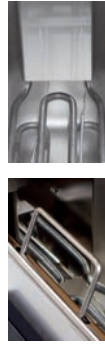
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 07 S**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 260

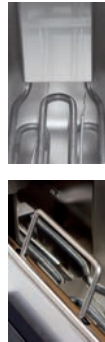
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8l	230/1N
100 101 010	FE 07 S	270 x 420 x 300 450 x 310 x 330	6,7 7,7	3,4	210 x 235 x 100	0,43	7kg/h		50-190		8l	230/1N

**FE 07 T**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 360

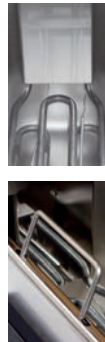
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 07 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 335

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

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

**FE 07 VT**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 440

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

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

**FE 08**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8 l
€ 340

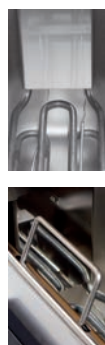
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	FISH	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
100 138 008	FE 08	248 x 517 x 370 262 x 642 x 464	8,7 9,7	3,4	150 x 320 x 120	0,43	FISH	7kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 08 V**
Electric fryer 8 l
Friteuse électrique 8 l
Электрофритюрница 8л
€ 430

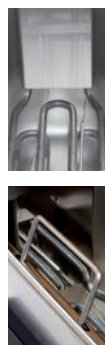
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
111 090 265	FE 08 V	248 x 546 x 370 262 x 642 x 464	10 12	3,4	150 x 320 x 120	0,43				50-190			

**FE 10 T**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 л
€ 510

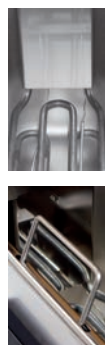
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 10 TD**
Electric fryer 11 l
Friteuse électrique 11 l
Электрофритюрница 11 л
€ 530

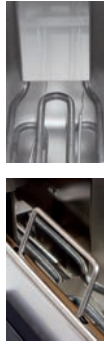
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 44**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 л
€ 410

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	10kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N
100 103 000	FE 44	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	10 11	4,2	130 x 235 x 100	0,42			50-190			

**FE 44 S**
Electric fryer 2x5 l
Friteuse électrique 2x5 l
Электрофритюрница 2x5 l
€ 430

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	Capacity	Voltage
100 103 500	FE 44 S	360 x 420 x 300 450 x 400 x 330	11 12	6	130 x 235 x 100	0,6	12kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 5 l	2x 230/1N

**FE 74**
Electric fryer 5+8 l
Friteuse électrique 5+8 l
Электрофритюрница 5+8 l
€ 430

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	Capacity	Voltage
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	2x 230/1N

**FE 77**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 460

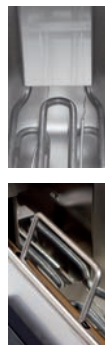
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	Capacity	Voltage
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	2x 230/1N

**FE 77 S**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 470

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	Capacity	Voltage
100 101 012	FE 77 S	540 x 420 x 300 575 x 450 x 330	11,1 12,6	6,8	210 x 235 x 100	0,43	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

**FE 77 T**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 650

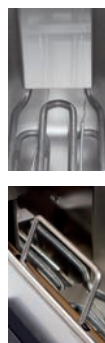
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 77 V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 610

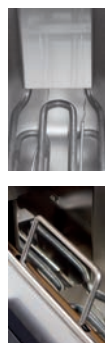
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 77 VT**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 790

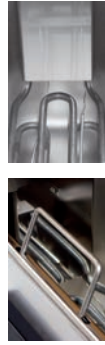
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Рабочий и защитный термостаты в керамических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

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

**FE 88**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 610

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	FISH	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
100 101 015	FE 88	460 x 517 x 370 472 x 642 x 464	16,4 18,4	6,8	151 x 320 x 120	0,43	FISH	14kg/h	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N

**FE 88 V**
Electric fryer 2x8 l
Friteuse électrique 2x8 l
Электрофритюрница 2x8 l
€ 840

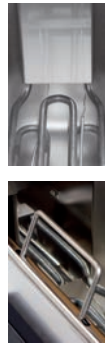
- Work and safety
- Thermostat with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Forme longue de résistance (grande surface) - consommation électrique réduite
- Рабочий и защитный термостаты в керамических корпусах
- Длинные спирали ТЭН (большая площадь поверхности) – снижение электрических нагрузок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	14kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 8 l	2x 230/1N
111 090 258	FE 88 V	460 x 546 x 370 472 x 642 x 464	19 21	6,8	152 x 320 x 120	0,43				50-190			

**FE 1010 T**
Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2x11 l
€ 950

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	20kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	2x 11 l	2x 400/3N
100 106 000	FE 1010 T	720 x 420 x 300 750 x 450 x 350	23,4 25,4	16,2	300 x 240 x 120	0,74				50-190			

**FE 1010 TD**
Electric fryer 2x11 l
Friteuse électrique 2x11 l
Электрофритюрница 2x11 l
€ 1010

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

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

**FE 30 T**
Electric fryer 16 l
Friteuse électrique 16 l
Электрофритюрница 16 l
€ 650

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

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



FE 60 T

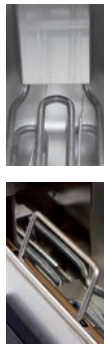
**Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l**

€ 940

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

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

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



FE 60 T/P

**Electric fryer 30 l
Friteuse électrique 30 l
Электрофритюрница 30 l**

€ 1290

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
100 125 005	FE 60 T/P	670 x 650 x 900 700 x 685 x 930	35 49,4	15	570 x 440 x 80

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



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories



Basket for FE 30
Panier FE 30
Корзина для FE 30

- Strong and robust basket
- Panier solide et robuste
- Прочная надежная корзина

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Basket	Net price EUR
408 001 030	Basket for FE 30	455 x 245 x 80	1,2 1,4	455 x 245 x 80	€ 65
408 001 060	Basket for FE 60	570 x 440 x 80	1,9 2,1	570 x 440 x 80	€ 100



Shelf for basket FE 30
Egouttoir pour panier FE 30
Полка для корзины FE 30

- Stainless steel 18/10
- Acier inoxydable 18/10
- Нержавеющая сталь 18/10
- Thickness 1 mm
- Épaisseur 1 mm
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 000	Shelf for basket FE 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2	€ 75
150 125 000	Shelf for basket FE 60	460 x 640 x 270 470 x 650 x 280	4 4,5	€ 100



Door for Stand FE 60 right
Porte FE 60 – Droite
Дверь для подставки FE 60 справа

Index / code	Model	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 200 A	Door for Stand FE 60 right	3 3,3	€ 110
150 120 100 A	Door for Stand FE 60 left	3 3,3	€ 110

**IL 1**
Lamp with resistance
Radiant supérieur à rayons infrarouge
Нагреватель
€ 100

- Stainless steel resistance
- Radiant supérieur à rayons infrarouge
- Спираль из нержавеющей стали

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

**UH 12**
Fry dump basin
Bac de salage
Емкость для аппарата для картофеля фри
€ 160

- Capacity GN 1/2 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304 GN 1/2 – 150
- Châssis en acier inox
- Емкость GN 1/2 – 150
- Выгнутая пластина из нержавеющей стали для удобства выдачи

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

**UHL 11**
Fry dump with upper heat
Chauffe – aliments
Подогреватель для картофеля фри с верхним нагревом
€ 240

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

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

**BMV 1115 + IL3**
Fry dump with ceramic lamp
Bac de salage avec radiant supérieur
Подогреватель для картофеля фри с керамической лампой
€ 350

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

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



Benchtop pasta cookers

Cuiseur à pâtes électriques

Настольные макаронovarки



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

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

Нагревательный элемент изготовлен из сплава Incoloy 820, что обеспечивает устойчивость к высоким концентрациям соли. Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Сливной кран с предохранителем. Защитный экран для ТЭН выполненный из нержавеющей стали предотвращает повреждения или вмятины. Установлен защитный термостат с температурой до 130 °C.

**VT 07 E**
Pasta cooker
Cuiseur de pâtes électriques
Макаронварка
€ 320

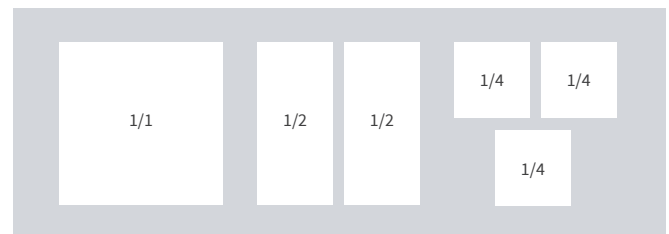
- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели из нержавеющей стали
- Эргономичные ручки корзины для удобства работы и обслуживания
- Корзинки не входят в стоимость
- Выбор из трех размеров корзинок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	INCOLOY	8 l	°C	230/1N
102 600 100	VT 07 E	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	7,5 8,5	3,4	1x 210 x 235 or 3x 138 x 100			30-110	

**VT 07 E / V**
Pasta cooker with tap
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Макаронварка со сливным краном
€ 390

- Resistance made of stainless steel
- Water drainage tap with safety lock
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes
- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Нагреватели из нержавеющей стали
- Сливной кран с предохранителем
- Корзинки не входят в стоимость
- Выбор из трех размеров корзинок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	INCOLOY	8 l	°C	230/1N
102 600 110	VT 07 E / V	270 x 420 x 370 310 x 515 x 440	8,7 9,7	3,4	1x 210 x 235 or 3x 138 x 100			30-110		


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT


Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR	
408 001 110	Basket 1/4 GN	100 x 138 x 135	0,3 0,5	€ 45	- max 3 pcs
408 008 005	Basket 1/2 GN	100 x 235 x 100	0,65 0,7	€ 65	
408 008 002	Basket 1/1 GN	210 x 235 x 100	0,7 0,9	€ 75	

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические мармиты



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

Cuve emboutie avec des formes et des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Fabrication en inox AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme appareil à poser sur table, avec option pour le montage sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Штампованная ванна с эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Ванны выполнены из стали AISI 304. Кран для слива с предохранителем. Предназначены для использования в виде настольного оборудования.

**BM 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит
€ 210

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 100	BM 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5

**BM 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит
€ 350

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 000	BM 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	18,7 20,2	3

**BMV 1115**
Bain marie
Bain marie
Мармит
€ 230

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 150

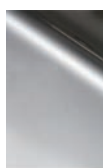
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 500	BMV 1115	330 x 540 x 220 370 x 585 x 240	10 11	1,5

**BMV 2115**
Bain marie
Bain marie
Мармит
€ 400

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Avec robinet de vidange frontale
- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 500	BMV 2115	660 x 540 x 220 700 x 580 x 240	19 20,5	3



**BM 1120****Bain marie
Bain marie
Мармит****€ 310**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm

- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 200	BM 1120	600 x 390 x 300 700 x 440 x 330	15,6 17,1	1,5

**BMV 1120****Bain marie
Bain marie
Мармит****€ 340**

- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Single cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale

- Для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 1/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 600	BMV 1120	600 x 390 x 300 700 x 440 x 330	14,3 15,8	1,5

**BMV 2120****Bain marie
Bain marie
Мармит****€ 660**

- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Double cuve à posé sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Avec robinet de vidange frontale

- Двойной мармит для настольного применения или установки на подставку
- Вместимость до GN 2/1 – 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 501 600	BMV 2120	800 x 600 x 300 850 x 650 x 350	22 33	3



**PO 40**

- For BMV 1120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- BMV 1120
- Les pieds en plastique réglables

- Для BMV 1120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

€ 225

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 040	PO 40	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14 14,5

**PO 40 / M**

- For BMV 1120

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

- BMV 1120

- Для BMV 1120

€ 290

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 040	PO 40 / M	400 x 600 x 570 410 x 610 x 570	14,5 15

**PO 80**

- For BMV 2120
- Plastic support legs adjustable in height

Open cabinet
Supporte
Открытая подставка

- BMV 2120
- Les pieds en plastique réglables

- Для BMV 2120
- Регулируемые по высоте пластиковые опорные ножки

€ 275

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

**PO 80 / M**

- For BMV 2120

Wheeled cabinet
Supporte, 4 roues
Подставка передвижная

- BMV 2120

- Для BMV 2120

€ 320

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 080	PO 80 / M	800 x 600 x 570 810 x 610 x 580	19,4 20,1

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

**BM 01 D**
Bain marie 1 pot - dry
Bain marie 1 bac – sec
Мармит сухой - 1 емкость
€ 240

- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 bac, volume 4,5 litres
- 1 кастрюля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 410	BM 01 D	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	6,8 7,6	0,2

**BM 01 W**
Bain marie 1 pot - wet
Bain marie 1 bac – humide
Мармит водяной - 1емкость
€ 270

- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres
- 1 bac, volume 4,5 litres
- 1 кастрюля из нержавеющей стали, объем 4,5 литров



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 450	BM 01 W	300 x 300 x 350 340 x 340 x 490	7,6 8,6	0,35

**BM 02 D**
Bain marie 2 pots - dry
Bain marie 2 bacs – sec
Мармит сухой - 2 емкости
€ 310

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 2 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 420	BM 02 D	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	11 12	0,4

**BM 02 W**
Bain marie 2 pots - wet
Bain marie 2 bacs – humide
Мармит водяной - 2 емкости
€ 390

- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 2 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 2 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 460	BM 02 W	300 x 600 x 350 340 x 670 x 490	12,9 13,9	0,7



**BM 04 D**
Bain marie 4 pots - dry
Bain marie 4 bacs - sec
Мармит сухой - 4 емкости
€ 480

- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 430	BM 04 D	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	15,5 17	0,8

**BM 04 W**
Bain marie 4 pots - wet
Bain marie 4 bacs - humide
Мармит водяной - 4 емкости
€ 590

- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 4 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 4 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 470	BM 04 W	450 x 600 x 350 670 x 670 x 490	18,6 20,1	1,4

**BM 06 D**
Bain marie 6 pots - dry
Bain marie 6 bacs - sec
Мармит сухой - 6 емкостей
€ 660

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 440	BM 06 D	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	22,3 24,3	1,2

**BM 06 W**
Bain marie 6 pots - wet
Bain marie 6 bacs - humide
Мармит водяной - 6 емкостей
€ 770

- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each
- 6 bacs en acier inoxydable, volume 4,5 litres chaque
- 6 кастрюли из нержавеющей стали, объем 4,5 литров каждая



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 500 480	BM 06 W	750 x 600 x 350 670 x 790 x 490	27,6 29,6	2,1



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Hot cupboards

Chauffe – assiettes

Нагреватели тарелок



Made in stainless steel. Static heat; manually regulated between 30 – 90 °C. For keeping plates, eventually mugs etc., warm at serving temperature. Double walls assure proper air isolation to prevent thermal losses. Possibility to choose left or right door opening for single-door models.

Construction en acier inox. Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 90 °C. Parois doubles garantissant une bonne isolation pour éviter les pertes thermiques. Possibilité de choisir l'ouverture de la porte à gauche ou à droite pour les modèles à une porte.

Изготовлены из нержавеющей стали. Статический нагрев. Регулировка температуры в ручном режиме в диапазоне 30 – 90 °C. Для нагрева тарелок или мисок на необходимую температуру. Двойные стенки обеспечивают изоляцию и предохраняют потери тепла. У моделей с одной дверкой предусмотрен выбор открывания налево или направо.

**OTS 45****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок****€ 350**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 30 plates
- 30 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 30 тарелок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 640	20 21,5	0,4

**OTS 48****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок****€ 420**

- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 60 plates
- 60 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Выбор правостороннего или левостороннего открывания двери
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 60 тарелок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 940	25,6 27,6	0,75

**OTS 78****Hot cupboard****Chauffe****Нагреватель тарелок****€ 720**

- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 120 plates
- 120 assiettes de Ø 350 mm
- A choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- Пригоден для тарелок диаметром 350 мм
- Вмещает 120 тарелок

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



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Hot dog machines

Hot dog

Аппараты для хот-догов



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

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

Корпус из нержавеющей стали. Алюминиевые нагревательные элементы. Модели с колбами представлены в вариантах с корзинкой или разделителем.

**HD 01****Hot dog machine - 1 spike****€ 85****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****€ 95****Hot Dog avec – 2 plot****Аппарат для хот догов – 2 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

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

**HD 03****Hot dog machine - 3 spikes****€ 105****Hot Dog avec – 3 plot****Аппарат для хот догов – 3 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

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

**HD 04****Hot dog machine - 4 spikes****€ 135****Hot Dog avec – 4 plot****Аппарат для хот догов – 4 шипа**

- Energy-saving mode
- Quick-heat mode
- Mode d'économie d'énergie
- En mode rapide de la chaleur
- Энергосберегающий режим
- Режим быстрого разогрева

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

**HD N****Hot dog container with divider****€ 240****Séparateur****Подогреватель для хот догов**

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

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

**HD N / K****Hot dog container with basket****€ 290****Panier****Подогреватель хот догов с корзинкой**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

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

**HD 03 N****Hot dog machine - 3 spikes/container****€ 310****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100		°C 30-90	⚡ 230/1N
102.001.500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1				

**HD 03 N / K****Hot dog machine with 3 spikes/container****€ 360****Hot Dog avec – 3 plot/Manchon en verre****Аппарат для хот догов – 3 шипа/контейнер**

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100		°C 30-90	⚡ 230/1N
102.001.501	HD 03 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1				

**HD 04 N**
Hot dog machine with 4 spikes/container
Hot Dog avec – 4 plot/Manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер
€ 340

- Divider inside container
- Couvercle en acier inox
- Разделитель внутри колбы

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

**HD 04 N / K**
Hot dog machine with 4 spikes/container
Hot Dog avec – 4 plot/Manchon en verre
Аппарат для хот догов – 4 шипа/контейнер
€ 390

- Basket inside container
- Couvercle en acier inox
- Корзина внутри колбы

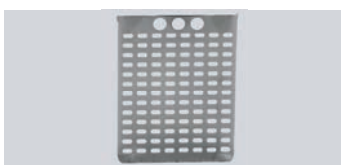
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 001 650	HD 04 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	11,1 12,1	1,1

**Glass bowl**
Glass bowl
Manchon en verre
Стеклянная колба
€ 60

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

**Basket for HD**
Basket for HD
Panier HD
Корзина для HD
€ 60

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 009 000	Basket for HD	90 x 220 -	0,6 -

**Divider 1/4**
Divider ¼ for container
Separateur 1/4
Разделитель 1/4
€ 9

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- толщина 1 мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto
452 005 400	Divider 1/4	0,1

Hot dog roller grills

Hot dog roller grills

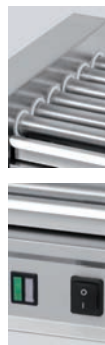
Роликовые грили для хот-догов



Stainless steel roller tubes. The rolls turn in their own axis and are heated by sheathed heating elements.

Chauffage par résistance blindée incorporées dans les rouleaux en acier inoxydable. Moteur haut performance. Contrôle de la température

Роликовые трубки из нержавеющей стали. Ролики вращаются вокруг своей оси. Нагрев обеспечивается при помощи элементов с защитной оболочкой.

**CW 6**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль
€ 790

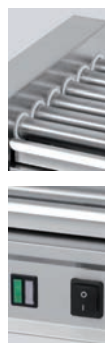
- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

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

**CW 8**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль
€ 860

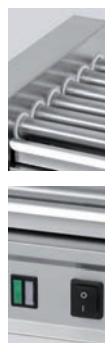
- Tubes 320 mm
- Rouleaux 320 mm
- Роликовые трубки 320 мм

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

**CW 8 / 44**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль
€ 990

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубки 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 532	CW 8 / 44	540 x 350 x 200 600 x 400 x 250	12,5 13,5	2,1

**CW 10 / 44**
Hot dog roller grill
Grill saucisses
Роликовый гриль
€ 1110

- Tubes 440 mm
- Rouleaux 440 mm
- Роликовые трубки 440 мм

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 535	CW 10 / 44	540 x 430 x 200 600 x 500 x 230	14 15	2,25



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Sausage/vegetables steamers

Chauffe- saucisses

Пароварки для сосисок и овощей



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

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

Модели одиночные или двойные. С перфорированным двойным дном из нержавеющей стали. Оборудование пригодно для приготовления на пару сосисок и овощей (например, кукурузы)

**WE 12****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пароварка для сосисок или овощей****€ 180**

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

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

**WEV 12****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей****€ 200**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	DRAIN TAP	°C	⚡
102 500 105	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1		30-90	230/1N

**WE 11****Sausage/vegetables steamer****Chauffe – saucisses****Пароварка для сосисок или овощей****€ 310**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	⚡
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11.5	2	30-90	230/1N

**WEV 11****Sausage/vegetables steamer/tap****Chauffe – saucisses avec robinet****Пароварка для сосисок или овощей****€ 370**

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

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

Electric crepes

Crêpière électrique

Электрические блинные аппараты



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

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

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

**CRE 135**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат
€ 530

- Cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- Plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- Рабочая поверхность из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 540	CRE 135	380 x 380 x 190 435 x 420 x 250	16 17	2,4

35 cm

50-270

230/1N
**CRE 235**
Crepe machine
Crêpière électrique
Блинный аппарат
€ 930

- 2 x cast-iron plate 350 mm
- Wooden accessories included
- 2 plaque en fonte Ø 350 mm
- Livré avec les raclettes en bois
- 2 рабочие поверхности из чугуна
- Диаметр 350мм
- Прилагается инвентарь из дерева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 600 541	CRE 235	760 x 380 x 190 810 x 430 x 240	30 31,4	4,8

35 cm

50-270

400/3N


REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Salamanders

Salamandres électrique

Гриль саламандра



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

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

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

**SE 40 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра
€ 340

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 100	SE 40 S	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17 18,8	2,2

**SE 70 S**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра
€ 490

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 500	SE 70 S	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	23,3 25,3	4,4

**SE 70 S / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра
€ 490

- 3 fixed positions for grid
- 3 supports fixes
- 3 фиксируемых положения решетки

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

**SE 40 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра
€ 450

- 4 pre-set positions of movable grid
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- 4 установленных положения решетки
- Smooth and comfortable adjustment
- Ajustement facile et confortable
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 150	SE 40 M	600 x 370 x 380 640 x 520 x 440	17,9 19,7	2,2



**SE 70 M**
Salamander
Salamandre
Гриль саламандра
€ 620

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

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

**SE 70 M / 230 V**
Salamander
Salamandre
Гриль - саламандра
€ 620

- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment
- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 установленных положения решетки
- Плавная и комфортная регулировка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 500 560	SE 70 M / 230 V	880 x 370 x 380 920 x 520 x 440	25,6 27,6	3,2

**DSE 47**
Wall brackets for SE
Support mural pour SE
Кронштейны настенные для SE
€ 45

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1 мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto
151 500 100	DSE 47	0,75 1

Toasters

Toasters

Тостеры



Quartz tubes resistances, option of grid or toast holders, choice of 1 or 2-deck models.

Chauffage par résistance au quartz avec grilles de protection, le choix des grilles ou pinces. Un ou 2 niveaux.

Кварцевые трубчатые нагреватели. Решетка или держатели для тостов. Одноэтажные или двухэтажные варианты.

**TO 920 GH****Quartz tube toaster
Toaster
Тостер****€ 220**

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

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

**TO 930 GH****Quartz tube toaster
Toaster
Тостер****€ 250**

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

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

**TO 940 GH****Quartz tube toaster
Toaster
Тостер****€ 320**

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

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

**TO 960 GH****Quartz tube toaster
Toaster
Тостер****€ 340**

- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches
- Grille/pince
- 6 sandwiches
- 2 решетки + 6 держателя
- Вместимость- 6 сэндвича

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



Pastry display cases

Vitrines de pâtisserie

Витрина для выпечки



Neutral or heated versions of display equipment made of stainless steel and hard plastic cover (1 or 2 storeys). Inner temperature range between 30 – 60 °C providing good conditions for the foods content. Moisturizing wet sponge inside the heated version assures proper humidity needed .

Versions neutres ou chauffantes avec châssis en acier inox et vitrine en plexiglas (1 ou 2 niveaux). Régulation de température de 30 à 60 °C avec système d'humidification intégré. Maintien jusqu'à 90°C sans dessèchement.

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

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

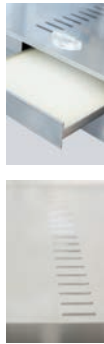
REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

**VEC 510**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

€ 300

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

**VEC 810**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

€ 390

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

**VEC 520**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

€ 420

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

**VEC 820**

Heated pastry display case
Vitrine chauffante
 Витрина для выпечки с подогревом

€ 520

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



**VEN 510**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

€ 200

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 510	VEN 510	500 x 350 x 200 550 x 400 x 300	4,7 5,8

**VEN 810**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

€ 250

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 810	VEN 810	800 x 350 x 200 850 x 400 x 300	6,6 8

**VEN 520**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

€ 320

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 520	VEN 520	500 x 350 x 340 550 x 430 x 300	7,6 8,9

**VEN 820**

Neutral pastry display case
Vitrine neutre
Витрина для выпечки

€ 380

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
105 500 820	VEN 820	800 x 350 x 340 850 x 430 x 300	10,7 12,3

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories