

Cooking line REDFOX 700

Ligne REDFOX 700

Линия REDFOX 700



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

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

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

LINE REDFOX 700

Electric cooking ranges	72
Gas cooking ranges	76
Electric cooking ranges with oven	82
Gas cooking ranges with oven	86
Electric griddle plates	92
Gas griddle plates	100
Gas lava stone grills	106
Elektric and gas fryers	110
Electric pasta cookers	114
Elektric and gas bratt pans	118
Indirect boiling kettles	122
Neutral modules	126

REDFOX 700 Line / Ligne / линия



Electric cooking ranges
Cuisinières électriques
Электрические кухонные плиты



Gas cooking ranges
Cuisinières à gaz
Газовые кухонные плиты



Griddle plates
Plaques de grillade
Поверхности-гриль



Gas lava grills
Grills de lave
Лавовые грили



Deep Fryers
Friteuses
Фритюрницы



Electric pasta cookers
Cuiseurs de pâtes
Макароноварки



Bratt pans
Poêles basculantes
Тигельные сковороды



Indirect boiling kettles
Marmites
Пищеварочные электрические котлы



Work tops
Espaces de travail
Рабочие поверхности

Smart solution and durability

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

Dynamique et fonctionnalité

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

Динамика и функциональность

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



REDFOX 700 Line / Ligne / линия

Professional solution for highly demanding catering units

Solution pratique pour votre cuisine professionnelle.

Практическое решение для вашей профессиональной кухни.

Double row burners Brûleurs à double rangée Двухрядные горелки

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

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

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

Reliable performance Performance fiable Надежная производительность

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

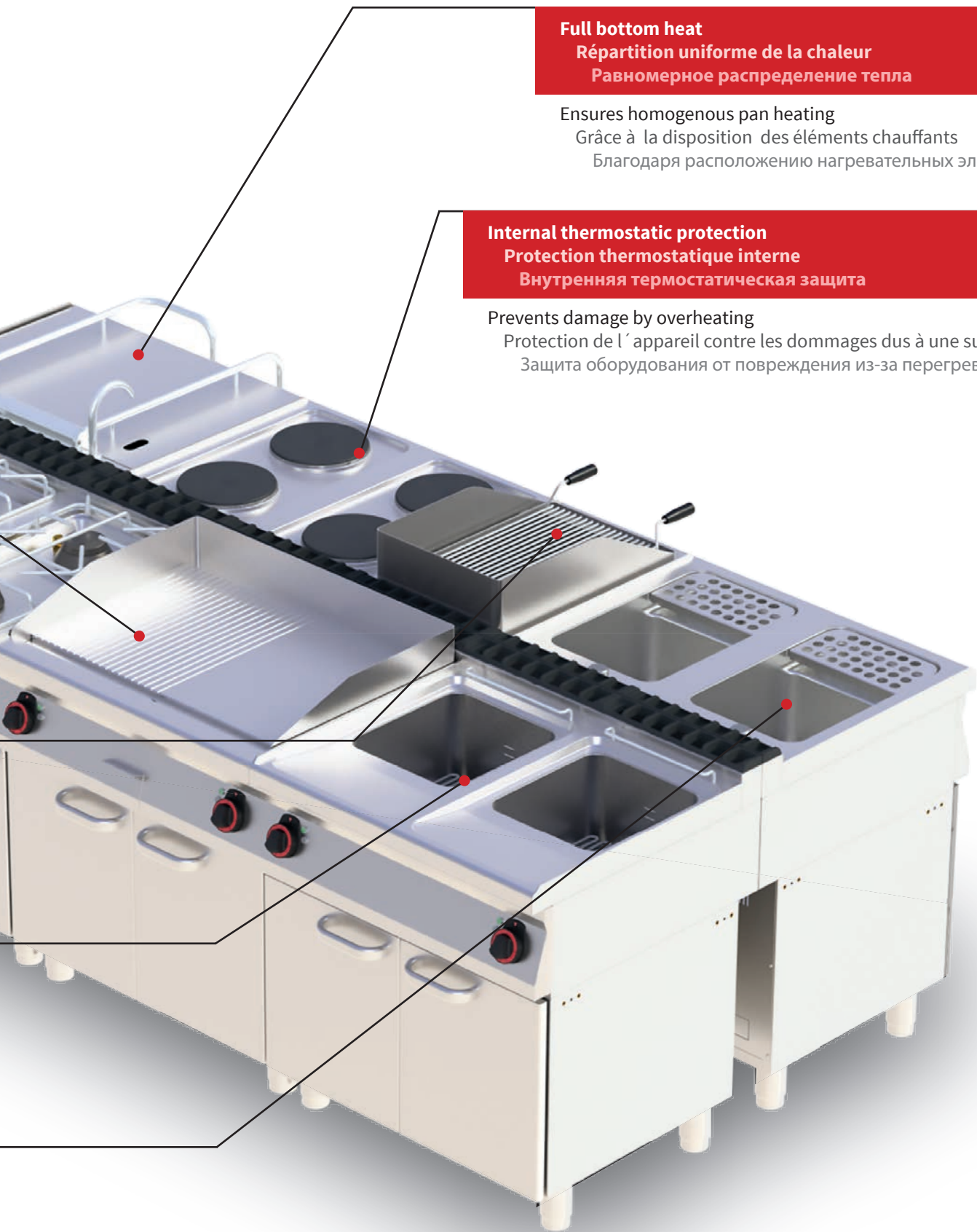
For demanding operating conditions Pour des conditions de fonctionnement exigeantes Для требовательных условий эксплуатации

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

Refilling valve Valve de remplissage Кран подпитки

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





Full bottom heat
Répartition uniforme de la chaleur
Равномерное распределение тепла

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

Internal thermostatic protection
Protection thermostatique interne
Внутренняя термостатическая защита

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

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

Electric cooking ranges

Cuisinières électriques

Электрические кухонные плиты

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

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

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



Internal thermostatic protection

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

Protection thermostatique interne

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

Внутренняя термостатическая защита

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

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

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

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



Full stainless ovens

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

Fours tout en acier inoxydable

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

Устойчивые элементы управления

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

**SP 70/04 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 750**

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

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

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

**SP 70/08 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1110**

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

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

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

**SP 70/012 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1790**

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

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

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

**SP 70/40 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 990**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

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

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

**SP 70/80 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1420**

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива
- Версия установленная на стенде

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

°C	∅	2,6	2,6	2,6	⚡
50-400	22 cm	2,6	2,6	2,6	400V

**SP 70/120 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2190**

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

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

°C	∅	2,6	2,6	2,6	⚡
50-400	22 cm	2,6	2,6	2,6	400V



Gas cooking ranges

Cuisinières à gaz

Газовые кухонные плиты

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

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

Brûleurs SP

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

Горелки SP

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

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

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

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



Pressed top plate

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

Gaufrages hygiéniques

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

Гигиенические выступы

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

**SPB 70/04 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 910**

- Benchtop version
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SPB 70/08 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1490**

- Benchtop version
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SPB 70/012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2090**

- Benchtop version
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SPB 70/40 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1150**

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

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



**SPB 70/80 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1790**

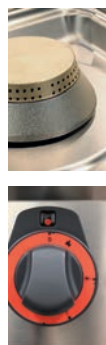
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SPB 70/120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2490**

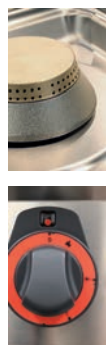
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SP 70/04 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1010**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SP 70/08 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1720**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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



**SP 70/012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2390**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SP 70/40 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1250**

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SP 70/80 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2020**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SP 70/120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2790**

- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Настольная версия
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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





Electric cooking ranges with oven

Cuisinières électriques avec four

Электрические кухонные плиты с духовым шкафом

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

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

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



Internal thermostatic protection

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

Protection thermostatique interne

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

Внутренняя термостатическая защита

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

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

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

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



Full stainless ovens

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

Fours tout en acier inoxydable

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

Духовые шкафы из нержавеющей стали

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

**SPT 70/80 11 E****Range with convection oven****€ 2290****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SPT 70/80 21 E****Range with static oven****€ 2490****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	Ø	2,6 lit	2,6 lit	⚡
117 260 870	SPT 70/80 21 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	89 102	16,7	50-300	6,3kW	400/3N	22 cm	2,6 lit	2,6 lit	400V

**SPT 70/120 11 E****Range with convection oven****€ 2990****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four à convection GN 1/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

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

**SPT 70/120 21 E****Range with static oven****€ 3190****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Four statique GN 2/1
- Puissants plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN2/1 электрическая статическая духовка
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	Ø	2,6 lit	2,6 lit	2,6 lit	⚡
117 261 180	SPT 70/120 21 E	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	120 136	21,9	50-300	6,3kW	400/3N	22 cm	2,6 lit	2,6 lit	2,6 lit	400V



Gas cooking ranges with oven

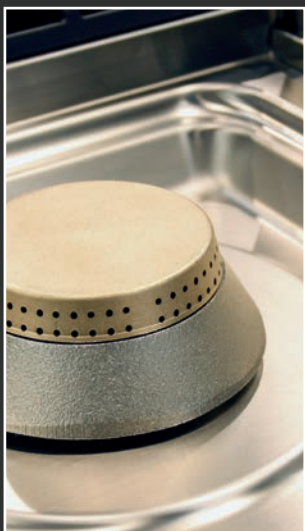
Cuisinières à gaz avec four

Газовые кухонные плиты с духовым шкафом

Double flame burner SP with unique heat distribution

Brûleur à deux rangées avec transfert de la chaleur unique

Двухрядная горелка с уникальной теплоотдачей



Heavy duty double flame burners

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

Brûleurs SP

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

Горелки SP

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

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

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

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



Pressed top plate

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

Gaufrages hygiéniques

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

Гигиенические выступы

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



SPBT 70/80 11 GE Range with convection oven

Fourneau gaz

Плита с конвекционным духовым шкафом

- GN 1/1 electric convectional oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à convection GN 1/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 electric convectional oven
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

€ 2690

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



SPBT 70/80 21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

€ 2990

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



SPBT 70/80 21 GE Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four statique GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

€ 2890

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	3,5 6 6 6 GAS
117 260 926	SPBT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	83 97	21,5 [G] 6,3 [E]			



SPBT 70/120 21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- Four à gaz GN 2/1
- Grille supérieur en fonte émaillée
- Les brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 газовая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

€ 3990

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW GAS	6 3,5 6 6 3,5 GAS
117 260 847	SPBT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	129 146	37		

**SPBT 70/120 21 GE Range with static oven****€ 3690****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- Надежные и гигиеничные горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	6	3,5	6	⚡
117 261 213	SPBT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	115 132	31 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW	400/3N	6	6	3,5	GAS

**SPT 70/80 11 GE Range with convection oven****€ 2990****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN1/1	⚡	PILOT FLAME	4,5	7,5	7,5	7,5	⚡
117 261 153	SPT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	78 91	27 [G] 3,13 [E]	50-300	3,13kW	230V	PILOT FLAME	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS

**SPT 70/80 21 G Range with static oven****€ 3250****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SPT 70/80 21 GE Range with static oven****€ 3190****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four statique GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	PILOT FLAME	4,5	7,5	7,5	7,5	⚡
117 260 931	SPT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	98 111	27 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW	400/3N	PILOT FLAME	4,5	7,5	7,5	7,5	GAS

**SPT 70/120-21 G****Range with static oven****€ 4250****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Four à gaz GN 2/1
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 газовая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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

**SPT 70/120 21 GE****Range with static oven****€ 3990****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- A poser sur table
- Les brûleurs en fonte avec double flamme
- Grille supérieur en fonte émaillée
- GN 2/1 электрическая статическая духовка
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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





Griddle plates

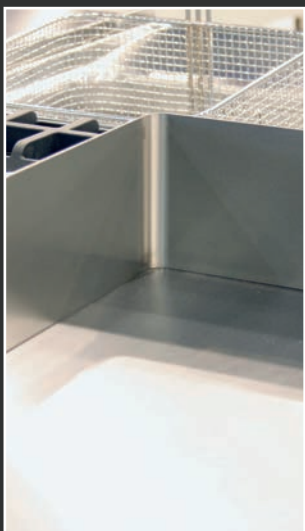
Plaques de grillade

Поверхность-гриль

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

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

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



Removable splash guard

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

Bord d'éclaboussures amovible

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

Съемная защитная кромка

- Защищает от брызгающего жира
- Легко снимается и легко чистится

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

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

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



Large griddle surface

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

Grande surface de la plaque de grillade

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

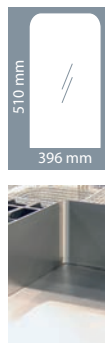
Большая площадь поверхности-гриль

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

**FTH 70/04 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 990

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

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

**FTCH 70/04 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1290

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

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

**FTR 70/04 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1090

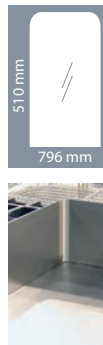
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

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

**FTFC 70/04 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1390

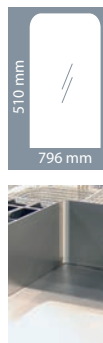
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

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

**FTH 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1550

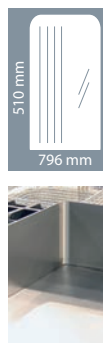
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 222	FTH 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5			

**FTCH 70/08 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2050

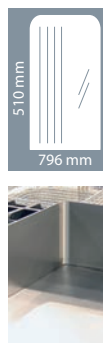
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 645	FTCH 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				

**FTTHR 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1650

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 309	FTTHR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5			

**FTTHRC 70/08 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2150

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 652	FTTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				

**FTR 70/08 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1650

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

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

**FTRC 70/08 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2150

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

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

**FTH 70/40 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1250

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTHC 70/40 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1550

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTR 70/40 E****Griddle plate
Plaque de cuisson****€ 1350****Поверхность Жарочная**

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTRC 70/40 E****Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée****€ 1650****Поверхность жарочная - хромированная**

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTH 70/80 E****Griddle plate
Plaque de cuisson****€ 1850****Поверхность Жарочная**

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTHC 70/80 E****Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée****€ 2250****Поверхность жарочная - хромированная**

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

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

**FTHR 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1890

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



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 307	FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5			

**FTHRC 70/80 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2390

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



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 653	FTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5				

**FTR 70/80 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1950

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



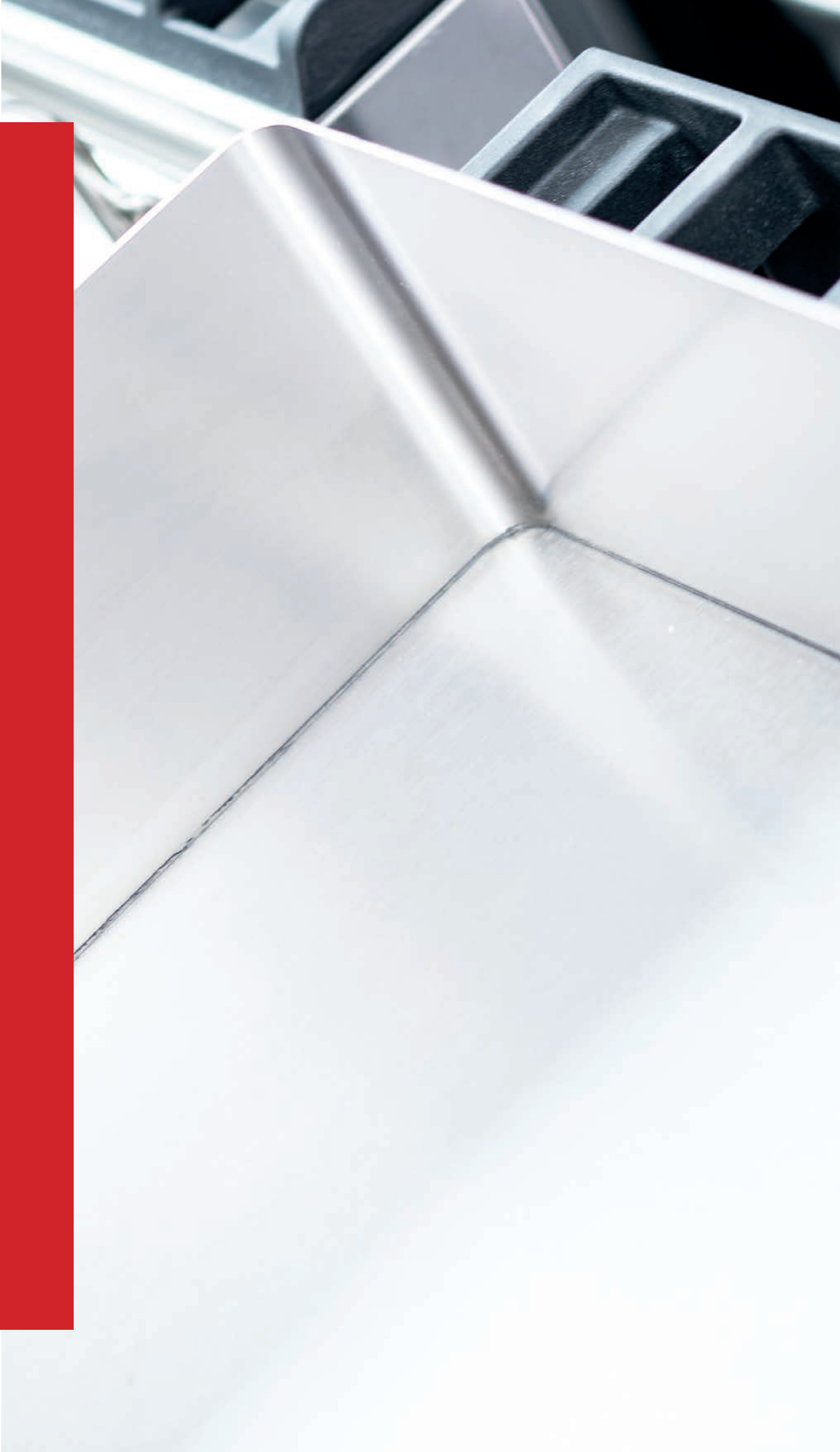
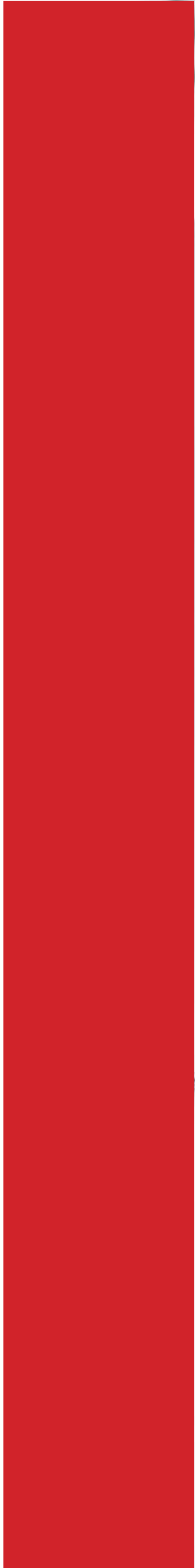
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 306	FTR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5			

**FTRC 70/80 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2450

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 650	FTRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5				



**FTH 70/04 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1090

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 240	FTH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7			

**FTCH 70/04 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1390

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 670	FTCH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				

**FTR 70/04 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1190

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 317	FTR 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7			

**FTFC 70/04 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1490

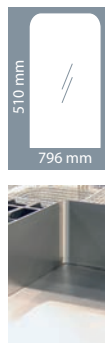
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 695	FTFC 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7				

**FTH 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1790

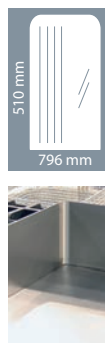
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 239	FTH 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

**FTHC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2290

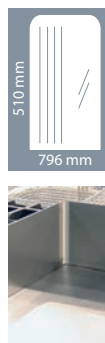
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран

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

**FTHR 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1750

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

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

**FTHRC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2250

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

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



**FTR 70/08 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1850

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 326	FTR 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7			

**FTFC 70/08 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2350

- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Настольная версия
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 701	FTFC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7				

**FTH 70/40 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1350

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 312	FTH 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7			

**FTFC 70/40 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1650

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 669	FTFC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7				

**FTR 70/40 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 1450

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



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

**FTRC 70/40 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 1750

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



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

**FTH 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 2090

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



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

**FTHC 70/80 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2590

- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира



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



**FTHR 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 2090

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 344	FTHR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7			

**FTHRC 70/80 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2590

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 704	FTHRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7				

**FTR 70/80 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная
€ 2150

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 110 343	FTR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7			

**FTRC 70/80 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная
€ 2650

- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray
- Surface nervurée
- Protection anti éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Рифленая поверхность
- Съёмный защитный экран
- Вместительный резервуар для сбора жира

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
117 110 702	FTRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7				



Gas lava grills

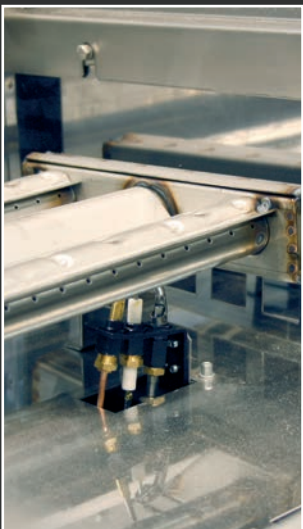
Grills de lave

Поверхность-гриль

Gas lava grill with large burner for proper heat distribution

Grills de lave à gaz avec brûleur puissant

Газовые лавовые грили с мощной горелкой



Removable burner

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

Brûleur amovible

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

Съемная горелка

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

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

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

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



Pilot flame

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

Flamme éternelle

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

«Вечный огонь»

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

**GL 70/04 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями
€ 1250

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

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

**GL 70/08 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями
€ 2010

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

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

**GL 70/40 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями
€ 1490

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

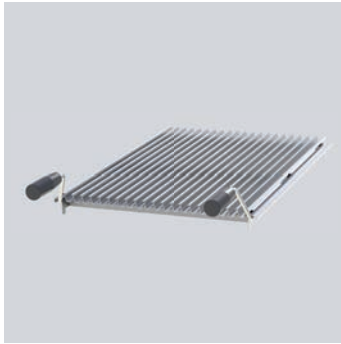
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 235	GL 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 1078	42 50	6,5

**GL 70/80 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями
€ 2290

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

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



**GL 700 M**
Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL
€ 125

- Perfect for grilling meat and greasy product
- Идеально подходит для приготовления мяса и жирных продуктов
- :U-tube brûleur pour le chauffage plus efficace:Allumage piézo:Tiroir à graisse:Protection antiéclaboussures amovible

Index / code	Model
517 130 111	GL 700 M

**GL 700 S**
Grill grid GL
Grille de GL
Решетка для GL
€ 125

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

Index / code	Model
517 130 172	GL 700 S



Deep Fryers

Friteuses

Фритюрницы

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

Friteuses électriques et à gaz avec des performances optimisées

Электрические и газовые фритюрницы с оптимизированной мощностью



Triple winding

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

Triple enroulement

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

Тройная обмотка

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

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

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

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



Cold zone

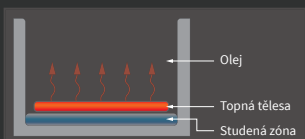
- Area between the heating element and the tank with lower oil temperature
- This prevents burning and settled residues of materials and meals (e.g. flour, crumbs, fries), and the products (mostly carcinogens) are not absorbed back in meals.
- Oil reaches higher service life and frying is healthier and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

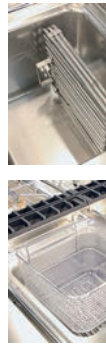
Corps chauffants durables

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

Холодная зона

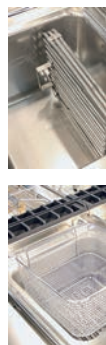
- Размещение нагревательных элементов создает «холодную зону»
- Холодная зона предотвращает перегорание остатков пищи и возникновению канцерогенных веществ, продлевает срок службы масла



**FE 70/04 E**
Electric fryer 13l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрницы 13 л
€ 1490

- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 210	FE 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	22 28	12,5	280 x 295 x 100		0,96	13 l		50-190		

**FE 70/08 E**
Electric fryer 2x13l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрницы 2x13 л
€ 2590

- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- A poser sur table
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Настольная версия
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 213	FE 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	40 52	2x 12,5	2x 280 x 295 x 100		0,96	13 l		50-190		

**FE 70/40 E**
Electric fryer 17l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрницы 17 л
€ 1790

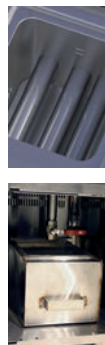
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	17 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 211	FE 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	45 52	13,5	280 x 300 x 120		0,8	17 l		50-190		

**FE 70/80 E**
Electric fryer 2x17l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрницы 2x17 л
€ 3090

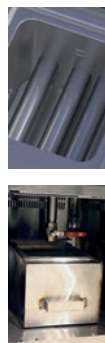
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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

**FE 70/40 G**
Gas fryer 15 l
Friteuse à gaz 15 l
Газовая плита 15 л
€ 2240

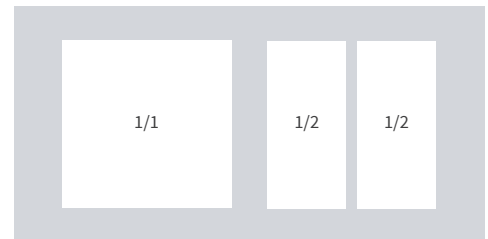
- Discharge valve inside the cabinet
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Сливной вентиль внутри подставки
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 282	FE 70/40 G	400 x 700 x 1090 460 x 820 x 1182	44 52	12	280 x 295 x 100

**FE 70/80 G**
Gas fryer 2x15 l
Friteuse à gaz 2x15 l
Газовая плита 2x15 л
€ 3790

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price
- Zone froide
- Rapport puissance - volume d'huile
- Les paniers en standard
- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 281	FE 70/80 G	800 x 700 x 1090 840 x 820 x 1182	71 85	2x 12	2x 280 x 295 x 100


Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE


Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 40
408 001 106	Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l	135 x 295 x 100	0,8 1,3	€ 55
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 45

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4	€ 50
408 001 105	Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l	280 x 295 x 100	1 1,5	€ 50
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	€ 50

Electric pasta cookers

Cuiseurs de pâtes

Макароноварки

Corrosion resistant basins made of AISI 316L

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

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



Filling tap

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

Soupape de remplissage

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

Кран залива воды

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

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

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

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



Durable heating element

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

Corps chauffants durables

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

Устойчивые нагревательные элементы

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

**VT 70/04 E****Electric pasta cooker 16 l****€ 1590****Cuiseurs à pâtes électriques 16 l****Электрические макаронницы 16л**

- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны

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

**VT 70/08 E****Electric pasta cooker 2x16l****€ 2640****Cuiseurs à pâtes électriques 2x16 l****Электрические макаронницы 2x16л**

- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning
- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Настольная версия
- Электрическая система долива воды с прочной арматурой
- ТЭНы специальной формы для удобного мытья ванны

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

**VT 70/40 E****Electric pasta cooker 23l****€ 1990****Cuiseurs à pâtes électriques 23 l****Электрические макаронницы 23л**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

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

**VT 70/80 E****Electric pasta cooker 2x23l****€ 3390****Cuiseurs à pâtes électriques 2x23 l****Электрические макаронницы 2x23л**

- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system
- Zone de drainage avec grille durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage de l'eau manuel
- Зона слива с прочной решеткой
- Прессованная ванна из AISI 316L
- Система постоянного долива воды

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



Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT

		L		R		L		R		R		R	
1/3	1/3	1/3 DH		1/6	1/6	1/9	1/9	1/3		1/6	1/3		1/9
		1/3 DH		1/6	1/6	1/9	1/9			1/6			1/9
						1/9	1/9						1/9

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 008 102	Basket VT 1/3	145 x 290 x 215	1,2 1,7	€ 90
408 008 103	Basket VT 1/3 DH	290 x 160 x 215	1,2 1,7	€ 90
408 008 101	Basket VT 1/6 L	145 x 160 x 215	0,8 1,3	€ 75

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 008 100	Basket VT 1/6 P	145 x 160 x 215	0,8 1,3	€ 75
408 008 104	Basket VT 1/9 L	145 x 105 x 215	0,7 1,3	€ 75
408 008 105	Basket VT 1/9 P	145 x 105 x 215	0,7 1,3	€ 75



Bratt pans

Poêles basculantes

Тигельные сковороды

Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom

Poêles basculantes électriques ou à gaz avec conduction thermique parfaite

Электрические или газовые сковороды с идеальным распределением тепла



Full bottom heat

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

Répartition de la chaleur sur toute la surface du fond

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

Распределение тепла по всей площади дна

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

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

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

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



Pan tilting with side hanging

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

Levée de la poêle avec un mécanisme sur le côté

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

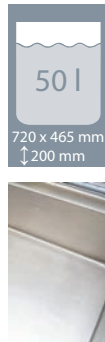
Боковой механизм подъема сковороды

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

**BR 70/80 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3390

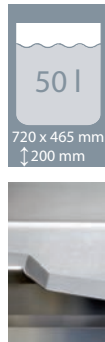
- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
117 030 239	BR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5	COLD	50-300	MANUAL	50 l	12mm IRON	400/3N

**BR 70/80 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3690

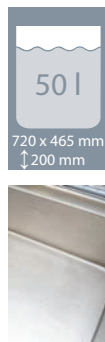
- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антикоррозийная стойкость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
117 030 225	BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5	COLD	50-300	MANUAL	50 l	12mm STAINLESS	400/3N

**BR 70/80 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3690

- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из стального сплава 12мм
- Высокая теплопроводность

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
117 030 230	BR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12	COLD	50-300	MANUAL	50 l	12mm IRON	PIEZZO	GAS

**BR 70/80 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3990

- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion
- Basculement de la cuve par un manuel
- Cuve en acier inoxydable d'épaisseur 12mm
- Anticorrosive
- Ручное опрокидывание
- Толщина дна из нержавеющей стали 12мм
- Высокая антикоррозийная стойкость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
117 030 238	BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12	COLD	50-300	MANUAL	50 l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS



Indirect boiling kettles

Marmites

Пищеварочные электрические котлы

Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer

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

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



Durable duplicator

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

Duplicateur durable

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

Долговечный дубликатор

- Штампованное упрочненное дно дубликатора изготовлено из нержавеющей стали AISI 316.
- Дно штампуется из качественной нержавеющей стали, стойкой к коррозии.
- Этот дубликатор стоек к солевому раствору, который обычно очень опасен для других видов материалов. Благодаря этому ожидаемый срок службы этого изделия будет больше обычного.

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

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

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



Semi-fill

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

Semi-remplissage

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

Половинное наполнение

- Полуавтоматическое наполнение дубликатора.
- Дубликатор автоматически наполняется одним нажатием на переключатель.
- Благодаря отсутствию датчиков отсутствует риск их известкования и последующего выхода из строя.

**BI 70/80 50 E****Boiling kettle 50 l****€ 4990****Marmite 50 l****Пищеварочный котел 50 l**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 047	BI 70/80 50 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5


 CONICAL
OUTLET


 COLD


 50 l


 400/3N




Neutral modules

Modules neutres

Нейтральные модули

Top plate made of AISI 304 and stainless steel support legs

Plaque de travail en acier inoxydable AISI 304

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304



Drawer with GN

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

Prises pour récipients gastronomiques

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

Ящики для гастроемкостей

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

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

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

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



Chimney with grid

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

Cheminée en fonte

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

Чугунная трубка

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

**PP 70/04**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 540

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 107	PP 70/04	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	19 25

**PP 70/08**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 790

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 109	PP 70/08	800 x 700 x 330 840 x 800 x 460	30 41

**PP 70/40**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 790

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 113	PP 70/40	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	30 38

**PP 70/80**
Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 1090

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer
- Plan neutre de travail
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN
- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 111	PP 70/80	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	46 60

**P 70/40**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 240

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**P 70/80**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 290

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**P 70/120**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 390

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**P 70/40 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 360

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**P 70/80 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 530

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**P 70/120 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 750

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs
- Soubassements
- Construction en acier inoxydable
- Les pieds réglables
- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

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

**DL 90 / DP 90**
Left/right door for cabinet
Porte gauche/droite pour soubassement
Дверка для шкафчика левая/правая
€ 125

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


Scraper FTH / FTR
Grattoir FTH / FTR
Скребок FTH / FTR
€ 3

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

**PP 70123****€ 25**

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

