

Premium cooking line RM 700

Premium Ligne RM 700

Линия оборудования RM 700 Premium



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

La ligne Premium 700 est la solution professionnelle pour la restauration avec des demandes exigeantes. L'accent est mis sur la puissance, la qualité et la fiabilité, les performances techniques avancées et un design attractif. Parmi ses caractéristiques on trouve les hautes performances, les plans de travail embouti aux angles arrondis et tableaux de commande ergonomique. Le système «pont» offre plusieurs possibilités d'installation. Construction en acier inoxydable AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Pieds réglables en acier inoxydable.

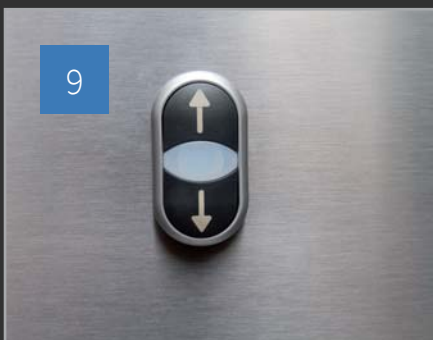
Линия 700 Premium – это профессиональное решение для реализации высоких требований к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, высококлассных современных технических характеристиках, ориентированных на пользователя и привлекательном дизайне. Преимуществами этого оборудования являются высокие эксплуатационные характеристики, все его емкости выполнены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель для работы на которой находятся все контрольные приборы. Использование технологии соединенных «мостиками» систем дает хорошие варианты удобного монтажа оборудования на полу кухонного пространства. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 mm. Ножки оснований также сделаны из нержавеющей стали, их можно регулировать по высоте.

Premium cooking line RM 700

Premium Ligne RM 700

Линия оборудования RM 700 Premium

- 1 - Extensive choice of gas/electric ranges
- 2 - GN 2/1 static or 1/1 convection oven
- 3 - Wide selection of chromed/iron griddles
- 4 - Square/rounded/solid-top plates
- 5 - Ergonomic shape of front panel
- 6 - Fryers with high power/volume ratio
- 7 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances
- 8 - Supports with doors or bridge system
- 9 - Switch of automatic tilting system for bratt pans
- 10 - Boiling kettle outlet - conical shape or O-ring seal
- 11 - Double-flame professional burner made of cast iron





REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories



Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Линия электрического оборудования



Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 40, 80 and 120 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 40, 80 et 120 cm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

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

Широкий выбор электрического и газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 40, 80 и 120 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- Оборудовано высококачественными поверхностями с чугунным корпусом и внутренней терморегуляцией для защиты от перегрева
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Выбор трех базовых опций плит поверхности – округленных, квадратных (раздельные) и плиты с панелью накаливания плиты (увеличивающие до максимального размера рабочую поверхность)

Plates

SP

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



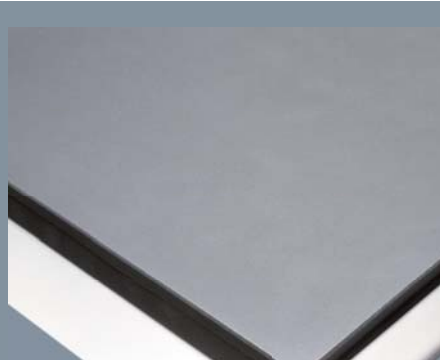
SPQ

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



SPL

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



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**SP 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 590**

- Boiling unit 2 x 2, 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2x2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

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

**SP 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 930**

- Double boiling unit 4 x 2, 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4x2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

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

**SP 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 840**

- Boiling unit 2 x 2, 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2x2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 061	SP 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	34,8 41	5,2

**SP 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1230**

- Double boiling unit 4 x 2, 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4x2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 063	SP 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	59,5 69,5	10,4



**SPQ 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 990**

- Boiling unit 2 x 2, 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2x2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

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

**SPQ 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1690**

- Double boiling unit 4 x 2, 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4x2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

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

**SPQ 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1240**

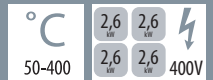
- Boiling unit 2 x 2, 6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2x2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

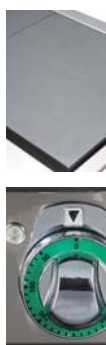
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 065	SPQ 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	39,1 45,5	5,2

**SPQ 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1990**

- Double boiling unit 4 x 2, 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4x2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

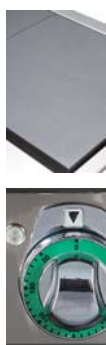
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 067	SPQ 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	68,2 78	10,4



**SPL 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 990**

- Boiling unit 2 x 3 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 127	SPL 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	42,3 47	6

**SPL 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1690**

- Double boiling unit 4 x 3 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4x3 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 141	SPL 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	78,5 77,5	12

**SPL 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1240**

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2x3 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 128	SPL 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	53,6 60	6

**SPL 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1990**

- Double boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4x3 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 157	SPL 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовое варочное оборудование



BRASS BURNER 8, 5 KW

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 40, 80 and 120 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

Large choix des fourneaux électriques ou gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 40, 80 et 120 cm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

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

Широкий выбор электрического и газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 40, 80 и 120 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- Выбор трех базовых опций горелок для высоких нагрузок – прочная чугунная горелка SP без внутреннего пламени; мощная латунная горелка SPS с уникальным рассекателем пламени; горелка для средних нагрузок- чугунная горелка SPB большой интенсивности
- Великолепная решетка, выполненная из эмалированного чугуна
- Для обоих типов высокоэффективных горелок имеется запальная горелка

Burners

SPS

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



SP

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



SPB

- Light version of cast-iron burner
- Power of 6 and 3,5 kW
- Safety thermocouple



**SPB 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 840**

- Boiling unit 3, 5 + 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 3,5 et 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 3,5 + 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 387	SPB 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	22,1 27	9,5

**SPB 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1360**

- Double boiling unit 1 x 3,5 + 3 x 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 3,5 et 3 x 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 382	SPB 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	42,1 51	21,5

**SPB 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1790**

- Triple boiling unit 2 x 3,5 + 4 x 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 3,5 et 4 x 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 557	SPB 7012 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	63,2 77	31

**SPB 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1090**

- Boiling unit 3, 5 + 6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 3,5 et 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 3,5 + 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 086	SPB 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	33,3 39,5	9,5



**SPB 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1660**

- Double boiling unit 1 x 3, 5 + 3 x 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 3,5 et 3 x 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 3, 5 + 3 x 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 389	SPB 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	58,4 68,5	21,5

**SPB 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2240**

- Triple boiling unit 2 x 3,5 + 4 x 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs 2 x 3,5 et 4 x 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 630	SPB 7120 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	90,7 107	31

**SP 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 990**

- Boiling unit 4, 5 + 7, 5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4, 5 + 7, 5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 100	SP 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	26,6 31,5	12

**SP 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1590**

- Double boiling unit 1 x 4, 5 + 3 x 7, 5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4, 5 + 3 x 7, 5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

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



**SP 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2090**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 476	SP 7012 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	76,3 90	39

**SP 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1240**

- Boiling unit 4, 5 + 7, 5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4, 5 + 7, 5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 144	SP 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	39 45,5	12

**SP 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1890**

- Double boiling unit 1 x 4, 5 + 3 x 7, 5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4, 5 + 3 x 7, 5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 145	SP 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	67 77	27

**SP 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2540**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4, 5 + 4 x 7,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 477	SP 7120 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	105 121,7	39



**SPS 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1090**

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

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

**SPS 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1790**

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

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

**SPS 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2290**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 439	SPS 7012 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	74,9 88,7	42



**SPS 7012A G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2290**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 439	SPS 7012A G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	74,9 88,7	42

**SPS 7012B G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2290**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 518	SPS 7012B G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	74,9 88,7	46,5

**SPS 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1340**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 146	SPS 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	38 44,5	12,5

**SPS 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2090**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 147	SPS 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	65,5 75,5	29,5



**SPS 7120 G****Boiling top****Fourneau****Плиты****€ 2740**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 440	SPS 7120 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	102,7 119	42

**SPS 7120A G****Boiling top****Fourneau****Плиты****€ 2740**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 515	SPS 7120A G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	102,7 119	42

**SPS 7120B G****Boiling top****Fourneau****Плиты****€ 2740**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 519	SPS 7120B G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	102,7 119	46,5



**STP 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 1890**

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laitonet plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 465	STP 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	70,7 79,5	19,3

**STP 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2590**

- Triple boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate in the middle
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laitonet plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания в центре

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 589	STP 7012 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	96,4 111	31,8

**STP 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 2190**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 586	STP 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	98,5 108,5	19,3

**STP 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты****€ 3040**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 590	STP 7120 G	1200 x 730 x 300 1240 x 800 x 480	134,5 151	31,8



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Линия оборудования с духовым шкафом



Wide selection of electric ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 80 and 120 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or bench-top use), on a base including electric oven.

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

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 80 et 120 cm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Pour chaque type de plaques (rondes, carrées, larges carrées), 2 options de four électrique ou sur armoires.
- Four à convection GN 1/1; ou GN 2/1 statique avec résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de contrôle de 50- 300 ° C.

Широкий выбор электрического оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 80 и 120 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь.

- Для каждого варианты выбор трех типов плит поверхности (округленных, квадратных и плиты с панелью накаливания) представлены 2 опции электрического духового шкафа внутри нижнего отсека.
- Духовой шкаф с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией; или GN 2/1 со статической теплообработкой.
- Температура духового шкафа регулируется в диапазоне 50 – 300° C.

**SPT 780/21 E****Range with static oven****€ 2390****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	°C 50-400	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 149	SPT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	97	16,7				

**SPT 780/11 E****Range with convection oven****€ 2190****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230/1N	°C 50-400	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 150	SPT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	85,5 95,5	13,5				

**SPQT 780/21 E****Range with static oven****€ 3090****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

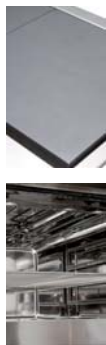
- Double boiling unit with square plates 4 x 2, 6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	°C 50-400	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 151	SPQT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	101,9 112	16,7				

**SPQT 780/11 E****Range with convection oven****€ 2890****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230/1N	°C 50-400	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 152	SPQT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	94,2 104	13,5				

**SPLT 780/21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом****€ 3090**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 243	SPLT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	131 141	18,3

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

**SPLT 780/11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом****€ 2890**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 406	SPLT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	122,9 132	15,1

°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230/1N	°C 50-400	2,6 kW	2,6 kW	400V
--------------	------------------------	--------------	-----------	-----------	------



Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Линия газового оборудования



CAST IRON BURNER WITH PILOT FLAME

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 40, 80 and 120 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 80 or 120 cm. For each type of burners there are 3 options of oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 with static heat operation; or gas oven GN 2/1 with static heat.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 40, 80 et 120 cm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Les fourneaux gaz aux dimensions standard de 80 ou 120 cm.
- Pour chaque type de brûleurs il y a 3 options de four ; à convection GN 1/1 ou GN 2/1, statique avec résistance en acier inoxydable ou four à gaz GN 2/1 statique.

Широкий выбор газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 40, 80 и 120 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них. Верхние плиты сделаны из стали AISI 304.

- Вариант газового оборудования для тепловой обработки со стандартными размерами 80 или 120 см. Для каждого типа горелок выбор трех типов духовых шкафов внутри нижнего отсека.
- Духовой шкаф с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией; или GN 2/1 со статической теплообработкой; газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

**SPBT 780/21 GE****Range with static oven****€ 2690****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

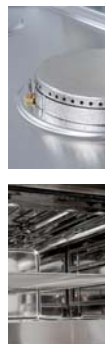
- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3, 5 + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs, 1 x 3,5 kw et 3 x 6 kw
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	3,5 6 6 6	6 6 6 6	GAS
117 260 508	SPBT 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	93,8 104	21,5 [G] 6,3 [E]					

**SPBT 780/21 G****Range with static oven****€ 2690****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

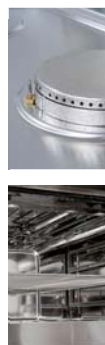
- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3, 5 + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW GAS	3,5 6 6 6	6 6 6 6	GAS
117 260 509	SPBT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	101,6 111,5	27,5				

**SPBT 780/11 GE****Range with convection oven****€ 2490****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3, 5 kW + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs, 1 x 3,5 kw et 3 x 6 kw
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Four à convection 4x GN 1/1
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 кВт + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230/1N	3,5 6 6 6	6 6 6 6	GAS
117 260 506	SPBT 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	85,4 95,5	21,5 [G] 3,13 [E]					

**SPBT 7120/21 GE****Range with static oven****€ 3290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit with light cast-iron burners 2 x 3, 5 + 4 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 3,5 kw et 3 x 6 kw
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита с легкими чугунными горелками 2 x 3, 5 + 4 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6kW GAS	3,5 6 6 6	6 6 6 6	GAS
117 260 562	SPBT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	125,2 142	31 [G] 6,3 [E]					

**SPBT 7120/21 G****Range with static oven****€ 3290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit with light cast-iron burners 2 x 3, 5 + 4 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 3,5 kw et 3 x 6 kw
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита с легкими чугунными горелками 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 260 631	SPBT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	125,2 142	37				

**SPT 780/21 GE****Range with static oven****€ 2890****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 260 105	SPT 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	104,8 115	27 [G] 36,3 [E]				

**SPT 780/21 G****Range with static oven****€ 2890****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 260 121	SPT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	111,2 121	33				

**SPT 780/11 GE****Range with convection oven****€ 2690****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 260 143	SPT 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	94,9 105	27 [G] 3,13 [E]				

**SPT 7120/21 GE****Range with static oven****€ 3890****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	PILOT FLAME	7,5 4,5 7,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 447	SPT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	139,3 156	39 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	7,5 4,5 7,5	7,5 7,5 4,5	GAS

**SPT 7120/21 G****Range with static oven****€ 3890****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	PILOT FLAME	7,5 4,5 7,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 478	SPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	150 167	45		GN2/1	6kW	PILOT FLAME	7,5 4,5 7,5	7,5 7,5 4,5	GAS

**SPST 780/21 GE****Range with static oven****€ 3090****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 124	SPST 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	100,2 110	29,5 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS

**SPST 780/21 G****Range with static oven****€ 3090****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 115	SPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	111,2 121	35,5		GN2/1	6kW	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS

**SPST 780/11 GE****Range with convection oven****€ 2890****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230/1N	PILOT FLAME	4 8,5 8,5 8,5 GAS
117 260 148	SPST 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	92,4 102,5	29,5 [G] 3,13 [E]				

**SPST 7120/21 GE****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 4 8,5 8,5 4 GAS
117 260 448	SPST 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]				

**SPST 7120A/21 GE****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 8,5 4 8,5 4 GAS
117 260 516	SPST 7120A/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]				

**SPST 7120B/21 GE****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

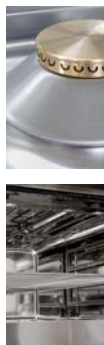
- Triple boiling unit 1 x 4 + 5 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- un 4 kw et 5 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт
- Мощная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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 8,5 8,5 8,5 4 8,5 GAS
117 260 520	SPST 7120B/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	136,7 154	46,5 [G] 6,3 [E]				

**SPST 7120/21 G****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW	GAS	PILOT FLAME	8,5 8,5	4 4	8,5 8,5	4 4	GAS
117 260 459	SPST 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	147 164	48								

**SPST 7120A/21 G****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW	GAS	PILOT FLAME	8,5 8,5	4 4	8,5 8,5	4 4	GAS
117 260 517	SPST 7120A/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	147 164	48								

**SPST 7120B/21 G****Range with static oven****€ 4290****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW	GAS	PILOT FLAME	8,5 8,5	8,5 4	8,5 8,5	4 4	GAS
117 260 521	SPST 7120B/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	147 164	52,5								

French gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz feux vifs, coup de feu

Французская линия оборудования



Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 80 and 120 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- French-style cooking „coup de feu“ on a solid steel plate above massive burner. Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 80 or 120 cm.
- There are 2 options of oven inside a lower cabinet.
- Electric GN 2/1 oven with static heat operation; or gas oven GN 2/1 with static heat.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 80 et 120 cm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Cuisine à la française, avec une plaque à mijoter en fonte au-dessus du brûleur
- Sélection de fourneaux au gaz aux dimensions standard de 80 ou 120 cm.
- 2 options de four ; statique électrique GN 2/1 ou four à gaz GN 2/1.

Широкий выбор газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 80 и 120 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них. Верхние плиты сделаны из стали AISI 304.

- Французская линия оборудования „момент бурной деятельности- coup de feu“ на сплошной варочной поверхности вокруг массивной горелки.
- Вариант газового оборудования для тепловой обработки со стандартными размерами 80 или 120 см. Два варианта духовых шкафов внутри нижнего отсека.
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой; или газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой.

**STPT 780/21 GE****Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом****€ 3240**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	OPTION PILOT FLAME	GN2/1 6,3kW 400/3N	BOILING TOP PIEZZO	4 6,6 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 538	STPT 780/21 GE	800 x 730 x 933 840 x 800 x 1065	122,6 132,5	18,3 [G] 6,3 [E]							

**STPT 780/21 G****Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом****€ 3240**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	OPTION PILOT FLAME	GN2/1 6kW	GAS	BOILING TOP PIEZZO	4 6,6 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 543	STPT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	130,4 140,5	25,1							

**STPT 7120/21 GE****Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом****€ 4190**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	OPTION PILOT FLAME	GN2/1 6,3kW 400/3N	BOILING TOP PIEZZO	4 6,6 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 421	STPT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	160 177	35,3 [G] 6,3 [E]							

**STPT 7120/21 G****Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом****€ 4190**

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	OPTION PILOT FLAME	GN2/1 6kW	GAS	BOILING TOP PIEZZO	4 6,6 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 535	STPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1240 x 800 x 1065	167,4 184	42,1							

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрический контактный гриль



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 40 and 80 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

Large choix de plaques électriques avec plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 40 et 80 cm de largeur. Disponible comme appareil de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

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

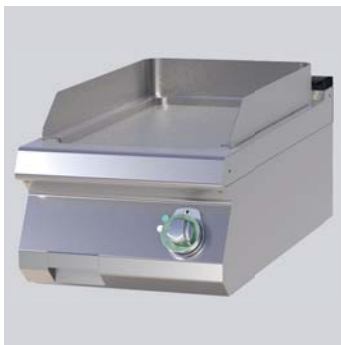
Широкий выбор электрических устройств контактного гриля с верхней плитой 12 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 40 и 80 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения и для «мостиковых» систем), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

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

**FTH 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность
€ 990

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 095	FTH 704 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	40 45	4,5

**FTCH 704 E**
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный
€ 1290

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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

**FTR 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность
€ 1090

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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

**FTFC 704 E**
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный
€ 1390

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 097	FTFC 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5



**FTH 708 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1490

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 097	FTH 708 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	72,2 81	9

**FTCH 708 E**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1990

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

**FTR 708 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1690

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

**FTFC 708 E**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2190

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



**FTHR 708 E**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1590

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 099	FTHR 708 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	72,2 81	9

**FTHRC 708 E**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2090

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 109	FTHRC 708 E	800 x 730 x 353 840 x 800 x 480	72,2 81	9

**FTH 740 E**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1240

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 101	FTH 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	50,9 57,5	4,5

**FTHC 740 E**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1540

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 106	FTHC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	50,9 57,5	4,5



**FTR 740 E**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1340

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 102	FTR 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	50,9 57,5	4,5

**FTFC 740 E**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1640

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 112	FTFC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	50,9 57,5	4,5

**FTH 780 E**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1790

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 098	FTH 780 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	88,5 98,5	9

**FTFC 780 E**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2290

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 100	FTFC 780 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	88,5 98,5	9



**FTR 780 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1990

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 104	FTR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	88,5 98,5	9

**FTFC 780 E**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2490

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 114	FTFC 780 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	88,5 98,5	9

**FTFR 780 E**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1890

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 100	FTFR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	88,5 98,5	9

**FTFC 780 E**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2390

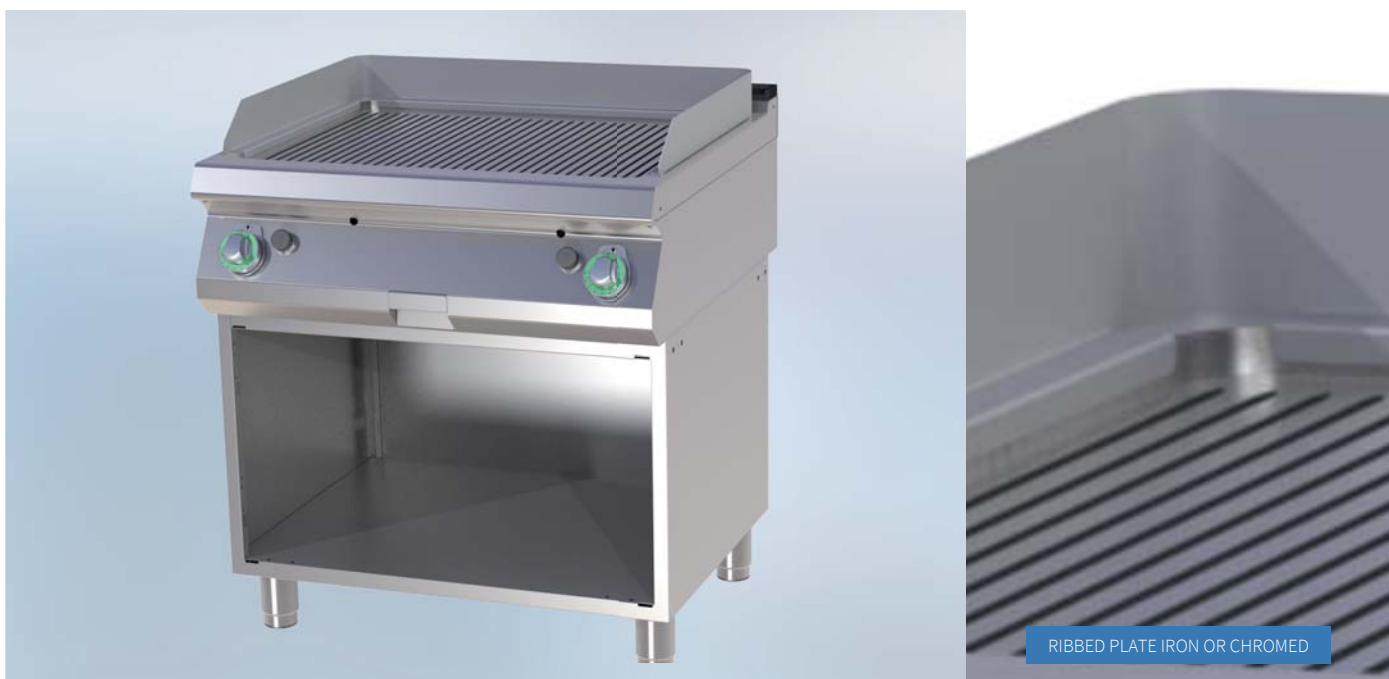
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 110	FTFC 780 E	800 x 730 x 936 840 x 800 x 1065	88,5 98,5	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовый контактный гриль



Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 40 and 80 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

Large choix de plaques gaz avec plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 40 et 80 cm de largeur. Disponible comme appareil de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

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

Широкий выбор газовых устройств контактного гриля с верхней плитой 12 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 40 и 80 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения и для «мостиковых» систем), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

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

**FTH 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

€ 1090

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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

**FTCH 704 G**
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

€ 1390

- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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

**FTR 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

€ 1190

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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

**FTRC 704 G**
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

€ 1490

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

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



**FTH 708 G**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1690

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 175	FTH 708 G	800 x 758 x 300 840 x 800 x 480	75,2 84	14

**FTCH 708 G**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2190

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

**FTR 708 G**

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

Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1890

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

**FTFC 708 G**

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

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2390

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



**FTHR 708 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1790

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

**FTHRC 708 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2290

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

**FTH 740 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1340

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 508	FTH 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	51,9 58,5	7

**FTHC 740 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1640

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 512	FTHC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	51,9 58,5	7



**FTR 740 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1440

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 520	FTR 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	51,4 58	7

**FTRC 740 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1740

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 524	FTRC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	51,4 58	7

**FTH 780 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 1990

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 619	FTH 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	91,5 101,5	14

**FTHC 780 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2490

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 527	FTHC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	91,5 101,5	14



**FTR 780 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2190

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 521	FTR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	90,1 100	14

**FTRC 780 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

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

- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2690

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 525	FTRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	90,1 100	14

**FTHR 780 G**

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


Griddle plate
Plaque de cuisson
Жарочная поверхность

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2090

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 515	FTHR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	90,8 101	14

**FTHRC 780 G**

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


Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Жарочная поверхность - хромированный

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

€ 2590

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 517	FTHRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	90,8 101	14



Fryers

Friteuses

Фритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Верхняя и нижняя панель выполнены из стали AISI 304, толщиной 1,5 мм. Возможность выбора разных значений мощности на выходе, объемов емкостей. Твердая опора вращающихся упоров гарантирует наличие должной холодной зоны под упорами. Слив масла в GN резервуар кухни.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**FE 704/13 E****Electric fryer 13 l****€ 1390****Friteuse électrique 13 l****Электрофритюрницы 13 л**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Rapport puissance / volume d'huile
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 072	FE 704/13 E	400 x 730 x 313 440 x 800 x 480	24,2 29	12,5	280 x 295		0,96			50-190		

**FE 708/13 E****Electric fryer 2x13 l****€ 2190****Friteuse électrique 2x13 l****Электрофритюрницы 2x13 л**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Rapport puissance / volume d'huile
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	SECURE DRAIN TAP	kW/L	2x 13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 073	FE 708/13 E	800 x 730 x 313 840 x 800 x 480	44,2 53	25	280 x 295		0,96			50-190		

**FE 740/13 E****Electric fryer 13 l****€ 1590****Friteuse électrique 13 l****Электрофритюрницы 13 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 032	FE 740/13 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	45,3 51,5	9,9	215 x 300		0,76			50-190		

**FE 780/13 E****Electric fryer 2x13 l****€ 2690****Friteuse électrique 2x13 l****Электрофритюрницы 2x13 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	DRAIN TANK	kW/L	2x 13 l	COLD ZONE	°C	STAINLESS	400/3N
117 090 019	FE 780/13 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	77,4 87,5	19,8	215 x 300		0,76			50-190		

**FE 740/17 E****Electric fryer 17 l****Friteuse électrique 17 l****Электрофритюрницы 17 л****€ 1750**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 067	FE 740/17 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	45,2 51,5	13,5	280 x 300	DRAIN TANK	0,8	17l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**FE 780/17 E****Electric fryer 2x17 l****Friteuse électrique 2x17 l****Электрофритюрницы 2x17 л****€ 2990**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 068	FE 780/17 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	79,7 90	27	280 x 300	DRAIN TANK	0,8	2x 17l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**Baskets for FE****Paniers pour FE****Корзины для FE**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Price EUR
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 35
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 40
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4	€ 40
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	€ 45

**FE 740/17 G**
Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Разовая плита 17 л
€ 1890

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 651	FE 740/17 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	42 52	15	280 x 300		17 l		50-190			

**FE 780/17 G**
Gas fryer 2x17 l
Friteuse à gaz 2x17 l
Разовая плита 2x17 л
€ 3290

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 658	FE 780/17 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	59 69	30	280 x 300		2x 17 l		50-190			


Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Price EUR
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 35
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 40
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4	€ 40
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	€ 45

Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макаронovarки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. Basin and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 100 °C and safety thermostat 130 °C. Rotating heating element is made of Incoloy 820. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Cuve et corps en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Thermostat pour la régulation de 30 – 100 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Corps de chauffe est en Incoloy 820. 6 formes et tailles différentes de paniers.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Кастрюли и передняя панель выполнены из стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Оборудованы системой наполнения воды, имеется плавное регулирование температуры в диапазоне 30–100°C и предохранительный термостат 130°C. Вращающийся нагревательный элемент из сплава Incoloy 820. Корзины шести разных форм и размеров дают возможность получения разных вариантов и их комбинаций для использования в любом оборудовании для кейтеринга.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**VT 740 E****Electric pasta cooker****€ 1990****Cuiseurs à pâtes électriques****Электрические макаронварки**

- Option of basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Возможность обслуживания следующих опций в определенном порядке
- Кран для слива воды в GN бак кухни
- Исполнение из резистентного сплава Incoloy 820
- Емкость корзин 23 литра

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 330 033	VT 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	51,2 57,5	7,5

**VT 780 E****Electric pasta cooker****€ 3390****Cuiseurs à pâtes électriques****Электрические макаронварки**

- Option of basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Возможность обслуживания следующих опций в определенном порядке
- Кран для слива воды в GN бак кухни
- Исполнение из резистентного сплава Incoloy 820
- Емкость корзин 2 x 23 литра

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 330 039	VT 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	74,9 85	15

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	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
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	€ 70
408 008 105	Basket VT 1/9 P	145 x 105 x 215	0,7 1,3	€ 70

Electric bain maries

Bain- Marie électrique

Электрические пароварки бенмари



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning. Basin and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Drain tap with safety arm device. Available as a benchtop or „bridge“ unit, or assembled to a neutral cabinet.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. La cuve et le corps en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Robinet de vidange avec un cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou option pour le montage sur le soubassement neutre.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Кастриули и передняя панель выполнены из стали AISI 304 толщиной 1,5мм. Кран для слива с предохранительным запорным устройством. Можно устанавливать как настольное оборудование, «мостиковую» систему или, опционально, как часть кухонного оборудования выполненного.

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

**BM 704 E****Bain marie****Bain – Marie****Электрический мармит****€ 850**

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single cuve à poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Одиночное настольное оборудование или «мостиковая» система
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 084	BM 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 28	1,2

**BM 708 E****Bain marie****Bain – Marie****Электрический мармит****€ 1150**

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double cuve à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- système de remplissage d'eau semi-automatique

- Одиночное настольное оборудование или «мостиковая» система
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 085	BM 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	27 36	2,4

**BM 740 E****Bain marie****Bain – Marie****Электрический мармит****€ 1100**

- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Single cuve monobloc
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- Одиночное кухонное оборудование с дверками или без (опционно)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 086	BM 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	28,6 35	1,2

**BM 780 E****Bain marie****Bain – Marie****Электрический мармит****€ 1450**

- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Double cuve monobloc
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- Двойное кухонное оборудование с дверками или без (опционно)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 087	BM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	43,3 53,5	2,4



Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Сковороды



Tank, covering lid and front panel made of AISI 304. Steam collector inside a lid. Water connection taps for hot and cold water. Resistance covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a push button switch.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Collecteur de vapeur à l'intérieur du couvercle. Robinets de remplissage de la cuve d'eau chaude et froide. La résistance couvre toute la zone du fond de la cuve (le support du système de basculement est fixé à la partie latérale de la cuve). Deux versions du système de basculement - manuel ou motorisé par un interrupteur.

Резервуар, крышка и передняя панель выполнены из стали AISI 304. Внутри крышки имеется паросборник. Водопроводные краны для горячей и холодной воды. Упоры охватывают все поверхность дна резервуара без труднодоступных мест (корзина системы опрокидывания фиксируется к стенке резервуара). Два варианта системы опрокидывания – для равномерного ручного управления и полностью механизированная система опрокидывания с электроприводом, управляемого кнопочным включателем.

**BR 780 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3690

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm + iron bottom
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 052	BR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	153,2 163,5	10,5

**BR 780 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3990

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 149	BR 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	153,2 163,5	10,5

**BRM 780 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 4490

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm + iron bottom
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 057	BRM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	157,4 167,5	10,5

**BRM 780 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 4790

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 088	BRM 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	157,4 167,5	10,5



**BR 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 3990

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm + iron bottom
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 134	BR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	159,2 169,5	12

**BR 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 4290

- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
xxx xxx xxx	BR 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	159,2 169,5	12

**BRM 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 4590

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm + iron bottom
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 141	BRM 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	163,4 173,5	12

**BRM 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л
€ 4890

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
xxx xxx xxx	BRM 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	163,4 173,5	12



Electric indirect boiling kettle

Marmites

Котлы электрические



Bottom of tank made of AISI 316 (salt corrosion resistant), tank sides, top plate and front panel made of AISI 304. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer.

Fond de la cuve en AISI 316 (résistant à la corrosion du sel). Construction en acier inoxydable AISI 304. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Дно резервуара выполнено из стали AISI 316 (устойчива к солевой коррозии), боковые поверхности, верхняя поверхность и передняя панель выполнены из стали AISI 304. Резервуар с двойными стенками с непрямым нагревом. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром.

**BI 780 E****Boiling kettle 50 l****€ 4990****Marmite 50 l****Пищеварочный котел 50 л**

- Indirect heat
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Massive drain tap with o-ring sealing
- Chauffage indirect
- Poignée du couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Robinet de vidange avec joint torique
- Непрямой нагрев
- Эргономичная ручка крышки для безопасного открытия резервуара
- Большой сливной кран с уплотняющим кольцом круглого сечения

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 083	BI 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	82,5 92,5	12



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

REDFOX Snack

Accessories

Neutral work top plates

Éléments neutre de travail

Нейтральное оборудование



Upper plate made of AISI 304 with thickness 1,5 mm, body made of AISI 430 0,8 mm. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accessories.

Construction en acier inoxydable 15/10 AISI 304 pour le plan supérieur, AISI 430 8/10 pour le support et la structure. Tiroirs GN 2/1, livrés avec 2 bacs GN1/1 en standard.

Все верхние поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, корпуса оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Выдвижные ящики размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или приспособлений.

**PP 704**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 550

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir GN 1/1
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 034	PP 704	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	22 27

**PP 708**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 750

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for 2 x GN 1/1

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir x 2 GN 1/1
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 035	PP 708	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	38,9 48

**PP 740**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 800

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for GN 1/1

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir GN 1/1
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 045	PP 740	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1065	35,3 41,5

**PP 780**
Neutral work top
Elément neutre de travail
Нейтральное оборудование
€ 1050

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for 2 x GN 1/1

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir x 2 GN 1/1
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 044	PP 780	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1065	55,2 65

Neutral cabinets

Soubassements inox

Кухонные шкафы



Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Stainless steel support legs are adjustable in its height. Bridge system brackets for modules width equal to 80, 120 or 160 cm between two neutral cabinets (minimum 80 cm of each cabinet for a solid stability).

Construction en acier inoxydable 08/10 AISI 430 avec pieds réglables en inox. Traverses pour structure en « pont » pour les modules de largeur 80, 120 ou 160 cm entre deux armoires neutres (minimum 80 cm de chaque armoire pour une bonne stabilité).

Выполнены из стали AISI 430; толщина 0,8 мм. Опорные ножки из нержавеющей стали с регулировкой по высоте. Корзины мостиковых систем с шириной модулей равной 80, 120 или 160 см между двумя кухонными шкафами (для устойчивости для каждого шкафа минимум составляет 80 см).

**P 740**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 250

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 032	P 740	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1065	11,2 14,5

**P 740 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 360

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 034	P 740 D	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1065	15,2 18,5

**P 780**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 300

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 033	P 780	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1065	16,3 21

**P 780 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 520

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 035	P 780 D	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1065	24,2 29

**P - 7120**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 450

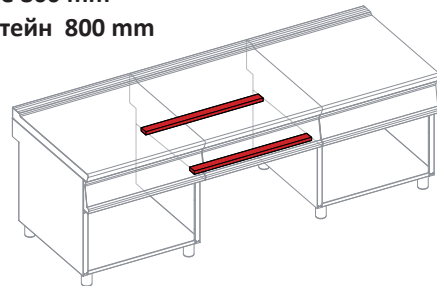
- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 061	P - 7120	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	21,6 32

**P - 7120 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки
€ 780

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 066	P - 7120 D	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	35,7 46


Bracket 800 mm
Traverse 800 mm
Кронштейн 800 mm


Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Price EUR
117 190 046	P 708 M	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1065	7,8 12	€ 170
117 190 047	P 712 M	1200 x 0 x 0 1210 x 110 x 110	11,8 13	€ 200
117 190 048	P 716 M	1600 x 0 x 0 1610 x 110 x 110	15,8 17	€ 230