

REDFOX Free-standing ranges

Free-standing ranges	170
Taburet hob	171

REDFOX 600
REDFOX 700
REDFOX 900
Free-standing
Snack
Preparation
REDFOX Pizza
Ovens
Washing
Bar

**SPF 50 E**
**Fourneau
Oven
Boiling top**

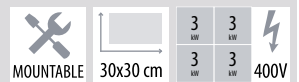
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Plaatgrootte 300 x 300 mm
- Plate dimension 300 x 300 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 482	SPF 50 E	500 x 700 x 900 540 x 800 x 1065	53,6 60	6

**SPF 80 E**
**Fourneau
Oven
Boiling top**

- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Dimension de la plaque 300 x 300mm
- Plaatgrootte 300 x 300 mm
- Plate dimension 300 x 300 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 475	SPF 80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	94,7 105	12

**SPF 80 G**
**Fourneaux avec 4 feux vifs
Gasfornuis met 4 branders
Gas stove/4 burners**

- Brûleurs en fonte
- Gietijzeren branders
- Medium duty cast-iron burners
- Grille supérieure en fonte
- Bovenste gietijzeren rooster
- Cast-iron grids on top plate
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Voeten van solide constructie voor betere stabiliteit
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate

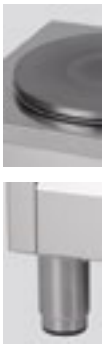
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 352	SPF 80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 1065	44,3 57,4	25

**SPF 120 G**
**Fourneaux avec 6 feux vifs
Gasfornuis met 6 branders
Gas stove/6 burners**

- Brûleurs en fonte
- Gietijzeren branders
- Medium duty cast-iron burners
- Grille supérieure en fonte
- Bovenste gietijzeren rooster
- Cast-iron grids on top plate
- Pieds de construction solide pour une meilleure stabilité
- Voeten van solide constructie voor betere stabiliteit
- Solid construction with supporting brackets under the upper plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 260 353	SPF 120 G	1200 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	61,3 74,8	36





ST 40 E

**Réchaude bas électrique
Elektrische kookplaat
Electric taburet hob**

- Diamètre 400 mm
- La commande de puissance est activée par le bouton de l'interrupteur de régulation à 4 positions
- Diameter 400 mm
- De vermogensregeling wordt mogelijk gemaakt door een regelknop met 4 standen
- Diameter 400 mm
- Power control is enabled by 4-position regulation switch knob

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
100 160 400	ST 40 E	568 x 568 x 570 630 x 630 x 650	66,3 78,5	5

°C 50-400	Ø 40 cm	5 kW 400V
--------------	------------	-----------------



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Serie snack

Snack-serie

Snack appliances



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

Ons assortiment snackmachines is de ideale oplossing voor restaurants, fastfood, enz. De ruime keuze aan modellen helpt bij het opzetten van een gepersonaliseerde en compacte configuratie. De producten zijn ontworpen om te voldoen aan de normen van uitstekende prestaties, betrouwbaarheid, efficiëntie en lage bedrijfskosten. Dankzij 23 jaar ervaring in snackapparatuur hebben we producten kunnen ontwikkelen die perfect zijn voor dagelijks gebruik, met een lange levensduur en eenvoudig in gebruik.

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

REDFOX Snack

Semi-automatic clam grill	178
Electric clam grills	180
Electric griddle plates	183
Gas griddle plates	187
Panini grills	192
Gas lava stone grills	196
Electric fryers	198
Benchtop pasta cookers	210
Electric bain maries	212
Hot cupboards	216
Hot dog machines	218
Sausage / vegetables steamers	221
Salamanders	223
Toasters	226
Pastry display cases	228
Microwave oven	231

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Serie snack

Snack-serie

Snack appliances

Valeur

Utile Fonctionnalité

Fiabilité

Faciles à utiliser

Nuttige waarde

Functionaliteit

Betrouwbaarheid

Eenvoudig in gebruik

Useful value

Functionality

Reliability

Easy to use

REDFOX®

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

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



REDFOX®



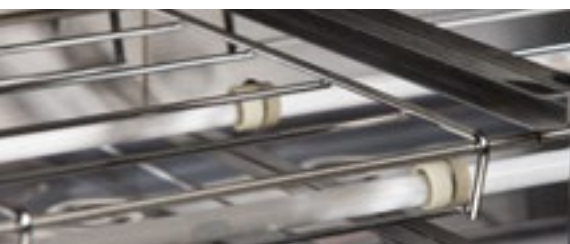
5 + 1 reden om de REDFOX-snack van RM Gastro te kopen

- De producten worden vervaardigd in de RM Gastro-fabriek in Veselí nad Lužnicí, Zuid-Bohemen. U koopt dus een **Tsjechisch kwaliteitsproduct**.
- U kunt uw project op tijd beheren. Krijg al uw tafelapparatuur snel en gemakkelijk. Omdat we ze **op voorraad hebben**.
- U hoeft zich geen zorgen te maken over langdurig leren bedienen van de afzonderlijke apparatuur. Alle tafelapparatuur heeft **uniforme bedieningselementen**. Sluit ze aan en kook.
- Een fastfoodkraam met gasaansluiting of een bistro met **elektriciteit**. Het gebruik van REDFOX-producten is veelzijdig en we bieden ze in beide versies aan.
- We hebben alle soorten en maten apparatuur, **zodat u zowel grote als kleine faciliteiten kunt uitrusten**.
- Neem contact op met het **RM Gastro servicecentrum**, ongeacht of u zich zorgen maakt over een technische storing of dat u een revisie nodig heeft. Ze kunnen elk probleem oplossen.



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

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



Vous savez que la friteuse ...

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

Weet je dat de friteuse ...

... kan tot 24 kilo friet per uur bakken, die gezonder en smakelijker zijn dankzij de koude zone aan de onderkant van de friteuse?

Do you know that the deep fryer ...

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



Vous savez que la plaque de cuisson ...

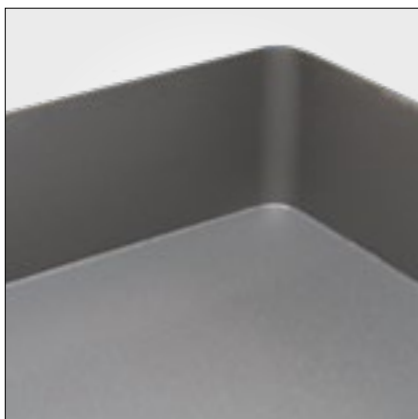
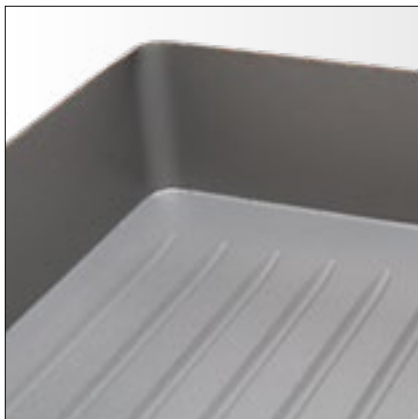
... a la plaque supérieure soudée au cadre de sorte que rien ne fuit nulle part. Ni de l'huile, ni de petites impuretés.

Weet je dat de grillplaat ...

... is de bovenplaat aan het frame gelast zodat er niets lekt? Geen olie of kleine onzuiverheden.

Do you know that the grill plate ...

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



Vous savez que le gril contact ...

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

Weet je dat de contactgrill ...

... heeft een 8 mm dikke grillplaat die onder geen enkele omstandigheid zal draaien of knikken?

Do you know that the contact grill ...

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



Vous savez que les bains maries ...

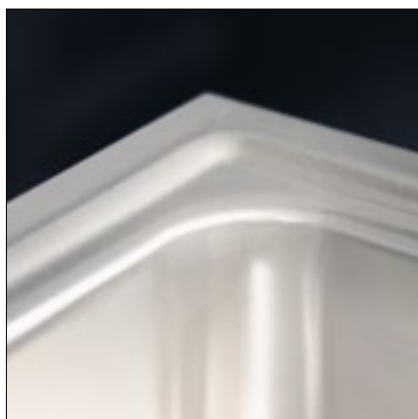
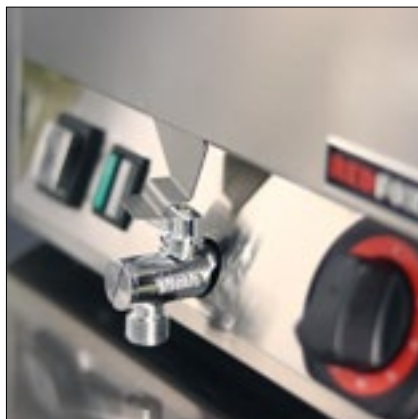
... peuvent être installés n'importe où - séparément ou sur un socle; ils peuvent être même mobiles. C'est la meilleure chose pour catering.

Weet je dat de bain maries ...

... overall kan worden geïnstalleerd - afzonderlijk of op een voetstuk, kan het ook mobiel zijn? Het juiste voor catering.

Do you know that the bain maries ...

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Grill steak semi-automatique

Semi-automatische clam grill

Semi-automatic clam grill



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

Clam grill (steakgrill) met automatisch openingssysteem combineert alle voordelen van de bestaande handmatige versie samen met digitaal bediende en programmeerbare mer. Angewezen om de bovenste plaat aan het einde van het programma te plaatsen. Afstandsschakelfunctie beschikbaar voor eenvoudige herhaling van het laatst gekozen programma- eenvoudig door de bovenste plaat naar beneden te trekken. Acoustic signaal vóór beëindiging van het programma voor comfort van de operator. Zelfnivellerend systeem van de bovenste plaat zorgt voor een evenwichtige horizontale positie.

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

**KDA 33 ED**
Plaque à snacker semi-automatique
Steakgrill - halfautomatisch
Semi automatic clam grill

- Contrôle digital - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Digitaal bediend- vooraf ingestelde programma's
- Startfunctie op afstand
- Akoestisch signaal voor einde programma
- Automatische opening
- Zelfnivellerende bovenplaat
- In hoogte verstelbare bovenplaat 1-20 mm
- Digitally operated- pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

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

**KDA 63 ED**
Plaque à snacker semi-automatique
Steakgrill - halfautomatisch
Semi automatic clam grill

- Contrôle digital - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Digitaal bediend- vooraf ingestelde programma's
- Startfunctie op afstand
- Akoestisch signaal voor einde programma
- Automatische opening
- Zelfnivellerende bovenplaat
- In hoogte verstelbare bovenplaat 1-20 mm
- Digitally operated- pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

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

**KDA 66 ED**
Plaque à snacker semi-automatique
Steakgrill - halfautomatisch
Semi automatic clam grill

- Contrôle digital - programmes préétablis
- Fonction de démarrage à distance
- Signal acoustique avant la fin du programme
- Ouverture automatique
- Réglage automatique de la plaque supérieure 1-20 mm
- Digitaal bediend- vooraf ingestelde programma's
- Startfunctie op afstand
- Akoestisch signaal voor einde programma
- Automatische opening
- Zelfnivellerende bovenplaat
- In hoogte verstelbare bovenplaat 1-20 mm
- Digitally operated- pre-set programmes
- Remote start function
- Acoustic signal before end of programme
- Automatic opening
- Self-levelling upper plate
- Adjustable height of upper plate 1-20mm

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Grill steak électrique

Elektrische grill steak

Electric clam grills



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

Grill Steak is ontworpen voor het snel en efficiënt bereiden van diverse gerechten zoals vleessteaks, vis, hamburgers, gehakt of eventueel voor het bereiden van groentegerechten, eieren etc. Combinatie van niet-klevende oppervlakken - verchromde basisplaat en teflonplaat op de bovenplaat - Met deze oppervlakken kunnen we ook koken met een minimale hoeveelheid vet. Hoog vermogen van de twee platen voor het optimaal verwerken van voedsel.

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



FTHC 30 ED + KD 30 T Plaque à snacker électrique chromée Electric Steak Grill - Chromom Clam grill - chromed

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 voorgedefinieerde programma's voor gemakkelijke en comfortabele bedieningskeuze
- Instelbaar programma (tijd en temperatuur) voor persoonlijke bediening
- Aparte instellingen voor boven- en onderplaat
- Teflonblad op de bovenplaat (eenvoudige vervanging- niet-kleverig oppervlak)
- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

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



FTHC 60 ED + KD 30 T Plaque à snacker électrique chromée Electric Steak Grill - Chromom Clam grill - chromed

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 voorgedefinieerde programma's voor gemakkelijke en comfortabele bedieningskeuze
- Instelbaar programma (tijd en temperatuur) voor persoonlijke bediening
- Aparte instellingen voor boven- en onderplaat
- Teflonblad op de bovenplaat (eenvoudige vervanging- niet-kleverig oppervlak)
- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

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



FTHC 60 ED + 2x KD 30 T Plaque à snacker électrique chromée Electric Steak Grill - Chromom Clam grill - chromed

- 3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération
- Programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée
- Réglages séparés des plaques supérieure et inférieure
- Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile – surface non-collante)
- 3 voorgedefinieerde programma's voor gemakkelijke en comfortabele bedieningskeuze
- Instelbaar programma (tijd en temperatuur) voor persoonlijke bediening
- Aparte instellingen voor boven- en onderplaat
- Teflonblad op de bovenplaat (eenvoudige vervanging- niet-kleverig oppervlak)
- 3 pre-set programmes for easy and comfortable choice of operation
- 1 adjustable programme (time and temperature) for customized operation
- Separated regulation of upper and bottom plates
- Teflon sheet on the upper plate (easy replacement non-sticking surface)

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

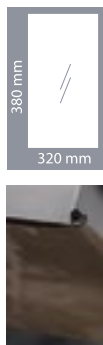
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

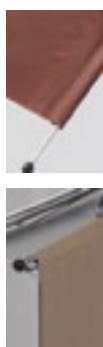
**KD 30 T**

- Feuille de téflon (remplacement facile surface non collante)
- Rallonge pour fond de plaque chauffante
- Propre régulation de chaleur séparée

Clam-grill supérieur avec téflon
Bovenste clam-grillplaat met teflon
Upper clam-grill plate with teflon

- Teflonblad (eenvoudig te vervangen niet-klevend oppervlak)
- Verlenging voor de bodem van een bakplaat
- Eigen gescheiden warmteregulatie
- Teflon sheet (easy replacement non-sticking surface)
- Extension for a griddle plate bottom
- Own separated heat-regulation

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

Cr
0,03mm°C
50-220⚡
230/1N**TEFLON SHEET**
Feuille de téflon
Teflon plaat
Teflon sheet

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



Plaque de cuisson électrique

Elektrische bakplaten

Electric griddle plates



Large choice of electric and gas grills with a 10 mm thick cast iron plate. Excellent thermal conductivity. Welded on top to guarantee the highest hygiene standards. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as a table unit or to be mounted on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Up to 3 independent cooking zones
- Possibility of hard chrome for each type of plate available
- Smooth, ribbed or combined plate surfaces
- Fat drawer with a large capacity of 1 litre

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

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

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

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTH 30 E**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

**FTHC 30 E**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchroomde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 000 102	FTHC 30 E	330 x 540 x 220 395 x 670 x 362	23,7 26,7	3					

**FTR 30 E**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Geribbelde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

**FTRC 30 E**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchroomde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Geribbelde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

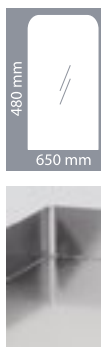
**FTH 60 E**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

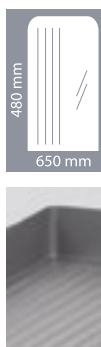
**FTHC 60 E**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

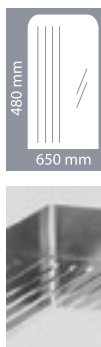
**FTHR 60 E**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- ½ glad, ½ geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

**FTHRC 60 E**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- ½ glad, ½ geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

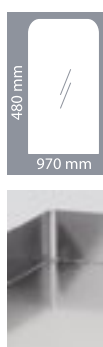
**FTH 90 E**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

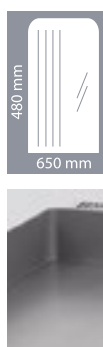
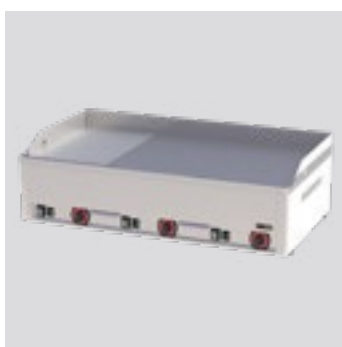
**FTHC 90 E**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Gladde plaat
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

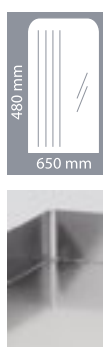
**FTHR 90 E**

- Grill acier 2/3 lisse, 1/3 nervuré d'épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

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

**FTHRC 90 E**

- Grill acier 2/3 lisse, 1/3 nervuré d'épaisseur de 10 mm
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

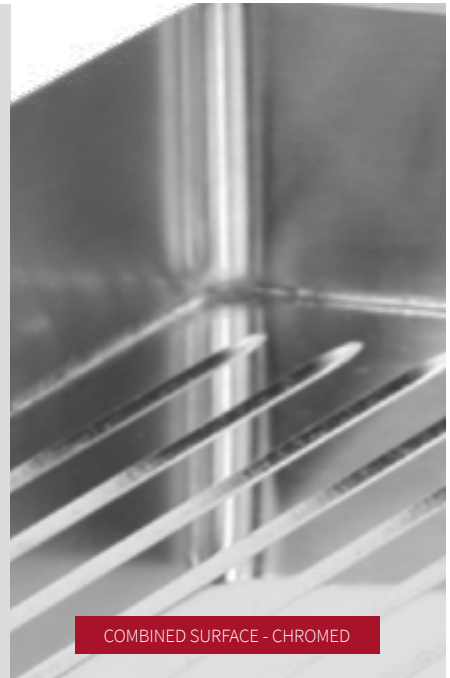
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
101 000 912	FTHRC 90 E	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	69 79	9



Plaque de cuisson gaz

Bakplaten op gas

Gas griddle plates



COMBINED SURFACE - CHROMED

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

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

Brede selectie van elektrische en gas grillplaten met 10 mm bovenplaat met uitstekende warmtegeleiding. Uitgerust met een gelaste omtrekstrand om te voldoen aan de hoogste hygiënische eisen. Standaard GN-afmetingen van 330, 660 en 990 mm breed. Beschikbaar als topunits (voor gebruik op een tafel) of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren.

- 1, 2 of 3 onafhankelijke kookzones
- Gladde, geribbelde of gecombineerde plaatoppervlakken
- Aansluitmonden voor zowel aardgas als propaan
- Hardchromoptie voor elk beschikbaar type plaat
- Vetlade met grote inhoud van 1 liter

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

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

**FTH 30 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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

**FTHC 30 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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

**FTR 30 G**

- Nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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

**FTRC 30 G**

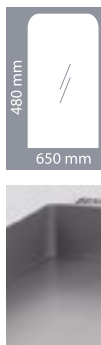
- Nervurée
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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



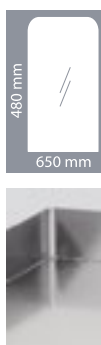
**FTH 60 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZZO	GAS
101 001 300	FTH 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8				

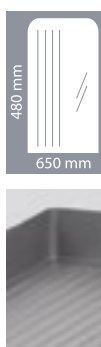
**FTHC 60 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

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

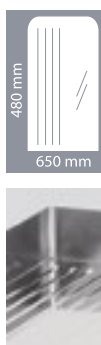
**FTHR 60 G**

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

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- ½ glad, ½ geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZZO	GAS
101 001 800	FTHR 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	23,7 26,7	8				

**FTHRC 60 G**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- ½ glad, ½ geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- 1/2 smooth 1/2 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
101 001 802	FTHRC 60 G	660 x 600 x 220 725 x 640 x 410	44,9 51,4	8					

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

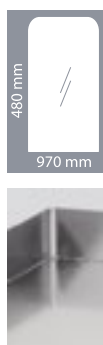
**FTH 90 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZZO	GAS
101 001 310	FTH 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12				

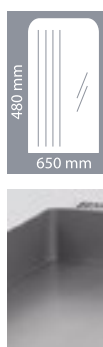
**FTHC 90 G**

- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
101 001 320	FTHC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12					

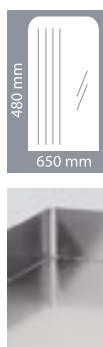
**FTHR 90 G**

- Grill acier 2/3 lisse, 1/3 nervuré d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		10mm IRON	PIEZZO	GAS
101 001 311	FTHR 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12				

**FTHRC 90 G**

- Grill acier 2/3 lisse, 1/3 nervuré d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- 2/3 smooth 1/3 ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	GAS
101 001 321	FTHRC 90 G	990 x 540 x 220 1055 x 705 x 540	76,4 86,4	12					



Grattoir FTH / FTR
FTH / FTR schraper
Scraper FTH

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



Contact – grills

Panini-grills

Panini grills



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

Grills zijn gemaakt van roestvrij staal en samengesteld staal met uitstekende warmtegeleiding, resp. Snel opwarmen. Zijrand handmatig gelast aan de staalplaat om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen. Grote afvallade met hoge capaciteit voor resterende kruimels bevindt zich onder de voorkant van de plaat. Het meest verkochte model PM- 2015 is ook verkrijgbaar in de LTF-versie, die een niet-glad oppervlak biedt voor zeer comfortabele reiniging.

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

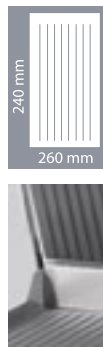
**PS 2010 L**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

**Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Standaard gegroefde bovenplaat
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 000	PS 2010 L	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	16,3 17	3				

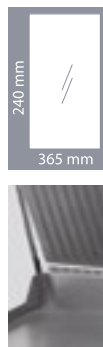
**PS 2010 R**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

**Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Standaard gegroefde bovenplaat
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 010	PS 2010 R	304 x 405 x 182 330 x 470 x 230	15,9 16,6	3				

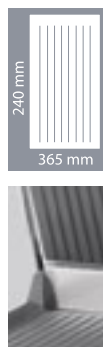
**PM 2015 L**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

**Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Standaard gegroefde bovenplaat
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 100	PM 2015 L	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,3 22,3	3				

**PM 2015 R**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

**Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Standaard gegroefde bovenplaat
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	230/1N
101 010 110	PM 2015 R	409 x 405 x 182 435 x 470 x 230	20,8 21,8	3				

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**PM 2015 LL****Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Plaque supérieure lisse
- Gladde bovenplaat
- Haute conductibilité thermique
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Plate is smooth surface
- Compound steel plates with high heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		8mm IRON	°C 50-300	⚡ 230/1N
101 010 115	PM 2015 LL	410 x 405 x 182 435 x 470 x 230	21,6 22,6	3				

**PM 2015 LTF****Panini
Contactgrill
Panini grill**

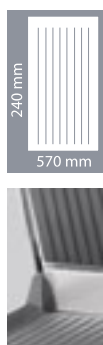
- Plaque supérieure rainurée en standard
- Standaard gegroefde bovenplaat
- Haute conductibilité thermique
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

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

**PD 2020 L****Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Standaard gegroefde bovenplaat
- Haute conductibilité thermique
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

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

**PD 2020 R****Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Standaard gegroefde bovenplaat
- Haute conductibilité thermique
- Hoog warmtegeleidingsvermogen
- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

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

**PD 2020 M**

- Plaque supérieure rainurée en standard
- Haute conductibilité thermique

**Panini
Contactgrill
Panini grill**

- Standaard gegroefde bovenplaat
- Hoog warmtegeleidingsvermogen

- Standard for upper plate is ribbed surface
- Compound steel plates with high heat conduction

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Grille pierre de lave gaz

Gas lavasteen grills

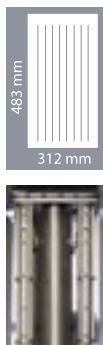
Gas lava stone grills



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

Twee optionele posities van de roosterhoogte. 5 of 10 kilogram lavastenen geleverd bij elke eenheid. Keuze uit middelzware brander met enkele buisconstructie of zware U-vormige brander voor uitstekende warmteverdeling (demontabel voor eenvoudige reiniging). Voorzien van rooster voor vlees in standaardversie, op beschikbaar voor visrooster beschikbaar.

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

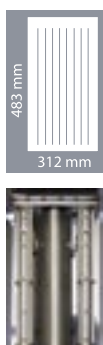
**GL 30 GS**
Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill

- U - tube brûleur démontable pour une meilleure surface de chauffe
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- U vorm verwijderbare brander voor een beter verwarming- oppervlak
- Piëzo-ontsteking
- Vetlade

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

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

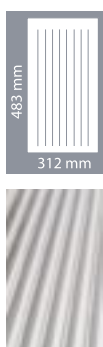
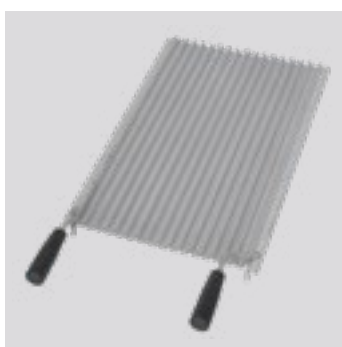
**GL 60 GS**
Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill

- U - tube brûleur démontable pour une meilleure surface de chauffe
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse

- U vorm verwijderbare brander voor een beter verwarming- oppervlak
- Piëzo-ontsteking
- Vetlade

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

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


Grille de GL
GL-raster
Grill grid GL

- type M - Parfait pour griller la viande
- type S - Parfait pour griller le poisson, les légumes et les aliments secs

- type M- Perfect voor het grillen van vlees
- type S- Perfect voor het grillen van vis, groenten en droog voedsel

- Perfect for grilling meat and greasy product

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
153 500 150	type M	312 x 483 605 x 400 x 115	2,2 2,5	€ 110
153 500 100	type S	312 x 483 605 x 400 x 115	2,9 3,2	€ 110

**PO 60**
Supporte
Open kast
Open cabinet

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

- Voor dubbele FT, GL, BM
- In hoogte verstelbare kunststof steunpoten

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

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Friteuse électrique

Elektrische friteuses

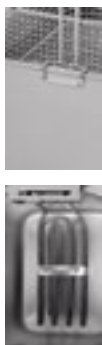
Electric fryers



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

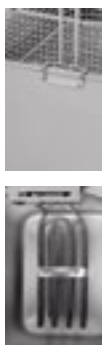
Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor comfortabel schoonmaken en onderhoud. Het bassin is gemaakt van AISI 304. Selecteer een van de verschillende stroomuitgangen, bassinvolumes en mandconfiguraties voor het kiezen van de beste oplossing voor uw bedrijf. Solide ondersteuning van verwarmingselementen zorgt voor een goede koude zone onder weerstanden. Veiligheidsthermostaat bij 235 °C voor beveiliging. Solide constructie van manden en lange weerstanden (groot oppervlak) voor een lange levensduur van componenten.

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

**FE 04 E**
Friteuse électrique 5 l
Elektrische friteuse 5 l
Electric fryer 5 l

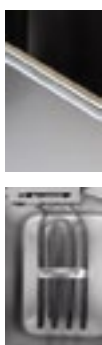
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 07 E**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

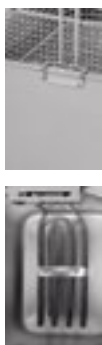
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaten met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot oppervlak) - lagere elektrische belasting
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 07 E/V**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaten met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot oppervlak) - lagere elektrische belasting
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 44 E**
Friteuse électrique 2 x 5 l
Elektrische friteuse 2 x 5 l
Electric fryer 2x5 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FE 77 E**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 77 E/V**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

Principales différences entre la ligne standard et la ligne confort
Belangrijkste verschillen tussen de standaardlijn en de comfortlijn
Main differences between standard and comfort line

Friteuses F
F Friteuses
Fryers F


Parois minces
 Dunne muren
 Weaker sides
 Thermoplastique
 Thermoplastisch
 Thermoplastic

Friteuses FE
FE friteuses
Fryers FE

Une meilleure ergonomie
 Betere ergonomie
 Better ergonomic makings
 Durabilité mécanique
 Mechanische duurzaamheid
 Mechanical durability
 Résistance thermique
 Thermische weerstand
 Thermal resistance





Interrupteur à bascule avec couvercle en plastique
Wipschakelaar met kunststof deksel
Rocker button switch with plastic cover

Interrupteur à bouton-poussoir avec isolation intérieure
Druknopschakelaar met binnenisolatie
Push button switch with inner isolation



Sans poignées latérales
Zonder beschermhoes
Without protection cover

Poignées latérales pour une manipulation plus facile
Zijhandgrepen voor eenvoudiger gebruik
Side handles for easier manipulation



Sans capot de protection
Zonder zijhandgrepen
Without side handles

Couvercle en acier inoxydable protégeant la face avant des éléments chauffants et du capillaire
Roestvrijstalen kap beschermt de voorkant van de verwarmingselementen en het capillaire
Stainless steel cover protecting front side of heating elements and capillary



Sans poignées de bac GN
Zonder GN-bakgrepen
Without GN bin handles

Poignées de bac GN pour faciliter le retrait du bac
Handgrepen voor GN-bakken voor eenvoudig verwijderen van bakken
GN bin handles for easier take out of the bin



Cable d'alimentation en PVC
PVC stroomkabel
PVC feeder cable

Cable d'alimentation en silicone avec système anti-éclaboussures
Siliconen voedingskabel met spatbescherming
Silicone feeder with anti splash system



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

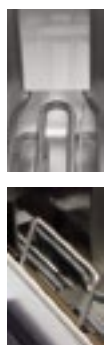
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

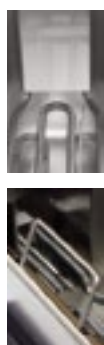
Washing

Bar

**FE 04**
Friteuse électrique 5 l
Elektrische friteuse 5 l
Electric fryer 5 l

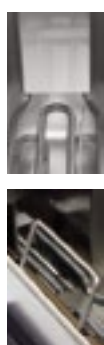
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 04 S**
Friteuse électrique 5 l
Elektrische friteuse 5 l
Electric fryer 5 l

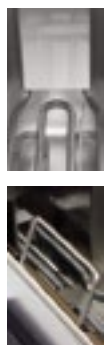
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 07**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

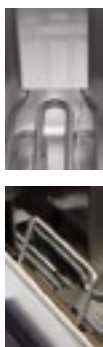
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 07 T**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

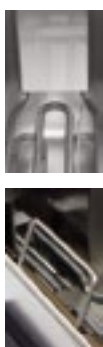
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 07 V**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

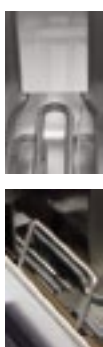
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 07 VT**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

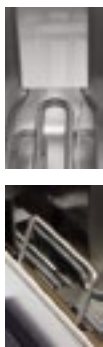
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 08**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

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

**FE 08 V**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied) - efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface) - lower electrical load

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	7kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	8 l	230/1N
111 090 265	FE 08 V	248 x 546 x 370 262 x 642 x 464	10 12	3,4	150 x 320 x 120	0,43				50-190			

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

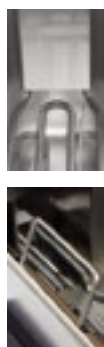
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

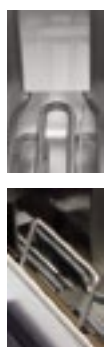
Washing

Bar

**FE 10 T**
Friteuse électrique 11 l
Elektrische friteuse 11 l
Electric fryer 11 l

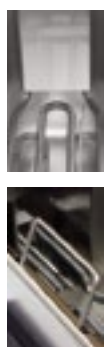
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 44**
Friteuse électrique 2 x 5 l
Elektrische friteuse 2 x 5 l
Electric fryer 2x5 l

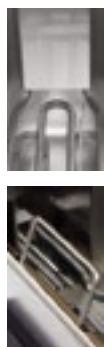
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 44 S**
Friteuse électrique 2 x 5 l
Elektrische friteuse 2 x 5 l
Electric fryer 2x5 l

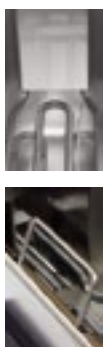
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 74**
Friteuse électrique 5 + 8 l
Elektrische friteuse 5 + 8 l
Electric fryer 5+8 l

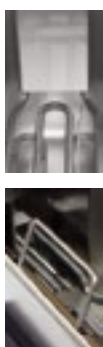
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	12kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	5 + 8 l	2x 230/1N
100 104 000	FE 74	450 x 420 x 300 495 x 450 x 330	11 12,5	5,1	210 x 235 x 100 + 130 x 235 x 100	0,42+0,38			50-190			

**FE 77**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

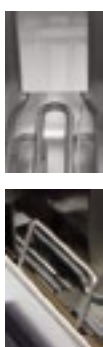
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 77 T**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

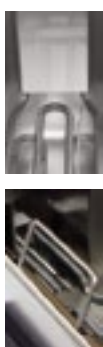
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 77 V**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 77 VT**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

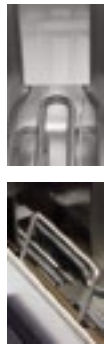
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

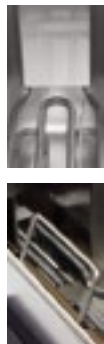
Washing

Bar

**FE 88**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

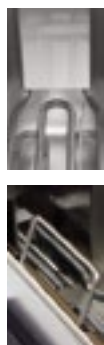
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 88 V**
Friteuse électrique 2 x 8 l
Elektrische friteuse 2 x 8 l
Electric fryer 2x8 l

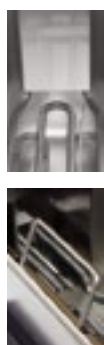
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety
- Thermostat with ceramic housing
- Long shape of resistance
- (large surface)- lower
- Electrical load

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

**FE 1010 T**
Friteuse électrique 2 x 11 l
Elektrische friteuse 2 x 11 l
Electric fryer 2x11 l

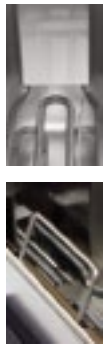
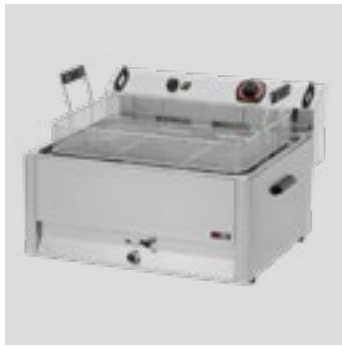
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 30 T**
Friteuse électrique 16 l
Elektrische friteuse 16 l
Electric fryer 16 l

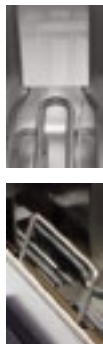
- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

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

**FE 60 T**
Friteuse électrique 30 l
Elektrische friteuse 30 l
Electric fryer 30 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	SECURE DRAIN TAP	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 l	400/3N
100 125 000	FE 60 T	670 x 650 x 370 700 x 685 x 440	25 27,5	15	570 x 440 x 80	0,5				50-190			

**FE 60 T/P**
Friteuse électrique 30 l
Elektrische friteuse 30 l
Electric fryer 30 l

- Thermostat de travail et de sécurité avec boîtier en céramique
- Résistance longue (grande surface) - chauffage plus efficace de l'huile
- Werk- en veiligheidsthermostaat met keramische behuizing
- Lange weerstand (groot gebied)- efficiëntere olieoverwarming
- Work and safety thermostats with ceramic housing
- Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	DRAIN TANK	24kg/h	COLD ZONE	°C	STAINLESS	30 l	400/3N
100 125 005	FE 60 T/P	670 x 650 x 900 700 x 685 x 930	35 49,4	15	570 x 440 x 80	0,5				50-190			





Paniers pour FE
Manden voor FE
Basket for FE 30

- Panier solide et robuste
- Sterke en robuuste mand
- Strong and robust basket

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



Egouttoir pour panier FE 30
FE 30 afdruiprek
Shelf for basket FE 30

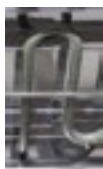
- Inox 18/10
- Roestvrij 18/10 staal
- Stainless steel 18/10
- Épaisseur 1 mm
- Dikte 1 mm
- Thickness 1 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 000	Shelf for basket FE 30	260 x 530 x 240 270 x 540 x 250	2,7 3,2	€ 75
150 125 000	Shelf for basket FE 60	460 x 640 x 270 470 x 650 x 280	4 4.5	€ 100



Porte FE 60
Deur voor Stand FE 60
Door for Stand FE 60

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

**IL 1**
Radiant supérieur à rayons infrarouges
Stralend superieur aan infraroodstralen
Lamp with resistance

- Radiant supérieur à rayons infrarouges
- Superieure straling met infraroodstralen
- Stainless steel resistance

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

**UH 12**
Bac de salage
Zouttank
Fry dump basin

- Cuve emboutie en acier inox AISI 304 GN 1/2 – 150
- Châssis en acier inox
- Diepgetrokken tank in AISI 304 roestvrij staal GN 1/2- 150
- Roestvrij staal chassis
- Capacity GN 1/2 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 30-90	230/1N
102 500 600	UH 12	270 x 330 x 220 450 x 310 x 330	5,3 6,3	0,35			

**UHL 11**
Chauffe aliments
Verwarming - voedsel
Fry dump with upper heat

- Version à poser plan GN 1/1 – 65
- Élément chauffant infrarouge au-dessus du plateau
- GN 1/1- 65 staande versie
- Infrarood verwarmingselement boven de lade
- Capacity GN 1/1 – 65
- Stainless steel resistance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		STAINLESS	230/1N
102 510 000	UHL 11	330 x 550 x 380 575 x 450 x 330	5,4 7	0,5			

**BMV 1115 + IL3**
Bac de salage avec radiant supérieur
Zouttank met bovenste straal
Fry dump with ceramic lamp

- Cuve en inox GN 1/1 – 150
- Radiant supérieur à rayons infrarouges, commande indépendante
- Roestvrij staal tank GN 1/1- 150
- Superieure straling met infraroodstralen, onafhankelijke controle
- Capacity GN 1/1 – 150
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		CERAMIC	SECURE DRAIN TAP	°C 30-90	230/1N
100 500 513	BMV 1115 + IL3	330 x 540 x 1,2 705 x 395 x 482	12,3 13,8	1,2					

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Cuiseur à pâtes électriques

Elektrische pastakoker

Benchtop pasta cookers



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

Hittebestendigheid in Incoloy 820 in de tank, bestand tegen hoge zoutconcentratie. Geperst tank GN1 / 2 in roestvrij staal AISI 304 met een vorm en interne hoeken geschikt voor reiniging en eenvoudig onderhoud. Veiligheidsthermostaat 130 ° C.

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

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

- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Weerstand van roestvrij staal
- Ergonomische handgrepen voor comfortabele manipulatie
- Manden niet inbegrepen
- Keuze uit 3 mandmaten
- Resistance made of stainless steel
- Ergonomic basket handles for comfortable manipulation
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes

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

**VT 07 E / V**
Cuiseur de pâtes électriques avec robinet
Pastakoker met kraan
Pasta cooker with tap

- Résistance fabriqué en inox
- Les poignées ergonomique pour une manipulation confortable
- Paniers ne sont pas inclus
- L'option de 3 paniers (sur demande)
- Weerstand van roestvrij staal
- Waterafvoerkraan met veiligheidsslot
- Manden niet inbegrepen
- Keuze uit 3 mandmaten
- Resistance made of stainless steel
- Water drainage tap with safety lock
- Baskets not included
- Choice of 3 basket sizes

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


Paniers pour VT
Manden voor VT
Baskets for VT

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

Bain marie électrique

Elektrische bain maries

Electric bain maries



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

Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor eenvoudige reiniging en onderhoud. Wastafel en voorpaneel van AISI 304. Aftapkraan met veiligheidsarm. Beschikbaar als tafelmodel of op voor montage op een neutrale kast in roestvrij staal AISI 430.

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

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

- Cuve simple à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Eenvoudige tank om op de tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Voor GN 1/1 tot 150 mm
- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150

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

°C
30-90⚡
230/1N**BM 2115**
Bain marie
Bain marie
Bain marie

- Cuve double à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Dubbele tank om op de tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Voor GN 2/1 tot 150 mm
- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150

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

°C
30-90⚡
230/1N**BMV 1115**
Bain marie
Bain marie
Bain marie

- Cuve simple à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 150 mm
- Eenvoudige tank om op de tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Voor GN 1/1 tot 150 mm
- Single unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 1/1 – 150

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

 SECURE
DRAIN TAP
°C
30-90⚡
230/1N**BMV 2115**
Bain marie
Bain marie
Bain marie

- Cuve double à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 150 mm
- Dubbele tank om op de tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Voor GN 2/1 tot 150 mm
- Double unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- For GN inserts up to GN 2/1 – 150

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

 SECURE
DRAIN TAP
°C
30-90⚡
230/1N

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**PO 40**

- Pour BMV 1120
- Pieds de support en plastique réglables en hauteur

Supporte
Open kast
Open cabinet

- Voor BMV 1120
- In hoogte verstelbare kunststof steunpoten

- For BMV 1120
- Plastic support legs adjustable in height

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

**PO 80**

- Pour BMV 2120
- Pieds de support en plastique réglables en hauteur

Supporte
Open kast
Open cabinet

- Voor BMV 2120
- In hoogte verstelbare kunststof steunpoten

- For BMV 2120
- Plastic support legs adjustable in height

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



**BM 01 W****Bain marie 1 bac – humide****Bain marie 1 kuip - nat****Bain marie 1 pot - wet**

- 1 bac, volume 4,5 litres
- 1 container, volume 4,5 liter
- 1 x stainless steel pot, volume 4,5 litres

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

**BM 02 W****Bain marie 2 bacs – humide****Bain marie met 2 kommen - nat****Bain marie 2 pots - wet**

- 2 bacs, volume 4,5 litres chaque
- 2 bakken, volume 4,5 liter elk
- 2 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each

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

**BM 04 W****Bain marie 4 bacs – humide****Bain marie met 4 kommen - nat****Bain marie 4 pots - wet**

- 4 bacs, volume 4,5 litres chaque
- 4 bakken, volume 4,5 liter elk
- 4 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each

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

**BM 06 W****Bain marie 6 bacs – humide****Bain marie met 6 kuipen - nat****Bain marie 6 pots - wet**

- 6 bacs, volume 4,5 litres chaque
- 6 bakken, volume 4,5 liter elk
- 6 x stainless steel pot, volume 4,5 litres each

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Chauffe – assiettes

Borden verwarmers

Hot cupboards



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

Gemaakt van roestvrij staal. Statische warmte; handmatig geregeld tussen 30- 90 °C. Voor het op temperatuur houden van borden, eventueel mokken enz. Dubbele wanden zorgen voor een goede luchtsisolatie om thermische verliezen te voorkomen. Mogelijkheid om links of rechts deuropening te kiezen voor modellen met één deur.

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

**OTS 45**
Chauffe assiètes
Plaatverwarmers
Hot cupboard

- 30 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- 30 platen van Ø 350 mm
- Kies de opening links of rechts
- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 30 plates

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
102 550 450	OTS 45	400 x 460 x 570 445 x 495 x 640	20 21,5	0,4		30	30-90	230/1N

**OTS 48**
Chauffe assiètes
Plaatverwarmers
Hot cupboard

- 60 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- 60 platen van Ø 350 mm
- Kies de opening links of rechts
- Choice of left or right door opening
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 60 plates

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
102 550 480	OTS 48	400 x 460 x 870 445 x 495 x 940	25,6 27,6	0,75		60	30-90	230/1N

**OTS 78**
Chauffe assiètes
Plaatverwarmers
Hot cupboard

- 120 assiettes de Ø 350 mm
- Choisir l'ouverture à gauche ou à droite
- 120 platen van Ø 350 mm
- Kies de opening links of rechts
- Suitable for plates 350 mm in diameter
- Capacity 120 plates

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

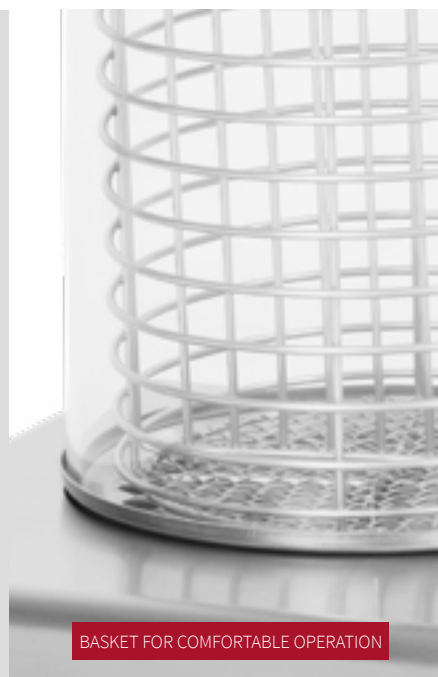
Washing

Bar

Hot dog

Hotdogmachines

Hot dog machines



BASKET FOR COMFORTABLE OPERATION

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

Roestvrij stalen behuizing met aluminium spikes. Modellen met container omvatten roestvrijstalen mand of afscheider.

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

**HD 04**
Hot Dog – 4 plots
Hot Dog - 4 noppen
Hot dog machine - 4 spikes

- Mode d'économie d'énergie
- Energiebesparende modus
- Energy-saving mode
- Mode de cuisson rapide
- Snelle kookmodus
- Quick-heat mode

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

**HD N**
Chauffe saucisses avec séparateur
Scheidingsteken
Hot dog container with divider

- Grille de séparation inox
- Roestvrijstalen scheidingsrooster
- Divider inside container

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

**HD N / K**
Chauffe saucisses avec panier
Mand
Hot dog container with basket

- Panier inox
- Roestvrij staal mand
- Basket inside container

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

**HD 03 N**
Chauffe saucisses 3 plots avec séparateur
Hotdog met - 3 noppen / glazen hoes
Hot dog machine - 3 spikes/container

- Grille de séparation inox
- Roestvrijstalen scheidingsrooster
- Divider inside container

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 100		⌢	°C 30-90	⚡ 230/1N
102 001 500	HD 03 N	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	9,4 10,4	1,1						

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**HD 03 N / K**

- Panier inox

Chauffe saucisses 3 plots avec panier
Hotdog met - 3 noppen / glazen hoes
Hot dog machine with 3 spikes/container

- Roestvrij staal mand

- Basket inside container

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 100		°C 30-90	230/1N
102 001 501	HD 03 N / K	480 x 300 x 350 530 x 340 x 350	10 11	1,1				

**Glass bowl**

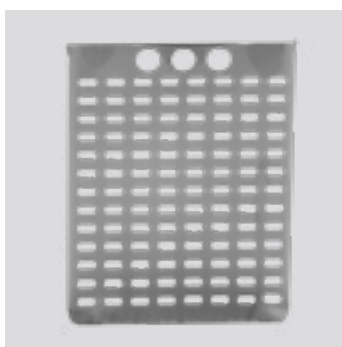
Manchon en verre
Glazen hoes
Glass bowl

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

**Basket for HD**

Panier HD
Mand voor HD
Basket for HD

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

**Divider 1/4**

- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm

Separeteur 1/4
Verdeel ¼ voor container
Divider ¼ for container

- Roestvrij staal 18/8
- Dikte 1 mm

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm

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

Chauffe- saucisses

Worst / groentestomers

Sausage/vegetables steamers



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

Enkele of dubbele modellen met geperforeerde roestvrijstalen ketel boven container met water; geschikt voor stoombehandeling van worsten of vegetab-les (bijv. maïs).

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**WE 12**
Chauffe saucisses
Verwarming - worstjes
Sausage/vegetables steamer

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 100	WE 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,1 7,1	1

**WEV 12**
Chauffe saucisses avec robinet
Verwarming - worstjes met kraan
Sausage/vegetables steamer/tap

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 105	WEV 12	265 x 330 x 220 450 x 310 x 330	6,3 7,3	1

**WE 11**
Chauffe saucisses
Verwarming - worstjes
Sausage/vegetables steamer

- Cuve 2 x GN 1/2 – 150
- Tank 2 x GN 1/2- 150
- Capacity 2 x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 500	WE 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11 11.5	2

**WEV 11**
Chauffe saucisses avec robinet
Verwarming - worstjes met kraan
Sausage/vegetables steamer/tap

- Cuve 2 x GN 1/2 – 150
- Tank 2 x GN 1/2- 150
- Capacity 2 x GN 1/2 – 150

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 500 501	WEV 11	530 x 330 x 220 575 x 450 x 330	11,5 12	2



Salamandres électrique

Elektrische salamanders

Salamanders



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

Hittebestendige weerstanden zijn gemaakt van materiaal Incoloy 800. Warmteprestaties worden geregeld door de energieregelaar. 2 opties van het roostermechanisme - eenvoudige handmatige uittrekpositie of soepele aanpassing met een hendel en vooraf ingestelde 4 hoogte-posities. Het apparaat is geschikt voor het afwerken van maaltijden, naaien, bruinen en het op temperatuur houden van de maaltijden. Het achterpaneel kan worden verwijderd zodat het apparaat een doorgang wordt tussen de keuken van de chef en het bediengedeelte.

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SE 40 S****Salamandre
Salamander
Salamander**

- 3 supports fixes
- 3 vaste steunen
- 3 fixed positions for grid

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

**SE 70 S****Salamandre
Salamander
Salamander**

- 3 supports fixes
- 3 vaste steunen
- 3 fixed positions for grid

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

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

- 3 supports fixes
- 3 vaste steunen
- 3 fixed positions for grid

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

**SE 40 M****Salamandre
Salamander
Salamander**

- 4 positions pré-réglées de grille mobile
- 4 vooraf ingestelde posities van verplaatsbaar rooster
- 4 pre-set positions of movable grid
- Ajustement facile et confortable
- Eenvoudige en comfortabele aanpassing
- Smooth and comfortable adjustment

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

**SE 70 M**
Salamandre
Salamander
Salamander

- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 vooraf ingestelde posities van verplaatsbaar rooster
- Eenvoudige en comfortabele aanpassing
- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment

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

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

- 4 positions préréglées de grille mobile
- Ajustement facile et confortable
- 4 vooraf ingestelde posities van verplaatsbaar rooster
- Eenvoudige en comfortabele aanpassing
- 4 pre-set positions of movable grid
- Smooth and comfortable adjustment

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

**DSE 47**
Support mural pour SE
Muursteun voor SE
Wall brackets for SE

- Acier inoxydable 18/8
- Épaisseur 1 mm
- 18/8 roestvrij staal
- Dikte 1 mm
- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Toasters

Broodroosters

Toasters



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

Kwartsbuisenweerstand, op van rooster of toasthouders, keuze uit modellen met 1 of 2 decks.

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

**TO 920 GH**

- Grille + 2 pincers
- 2 sandwiches

Toaster à quartz
Kwarts broodrooster
Quartz tube toaster

- Grid + 2 klemmen
- 2 broodjes
- Grid + 2 holders
- Capacity of 2 sandwiches

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

**TO 930 GH**

- Grille + 3 pincers
- 3 sandwiches

Toaster à quartz
Kwarts broodrooster
Quartz tube toaster

- Rooster + 3 klemmen
- 3 broodjes
- Grid + 3 holders
- Capacity of 3 sandwiches

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

**TO 940 GH**

- 2 grilles + 4 pincers
- 4 sandwiches

Toaster à quartz
Kwarts broodrooster
Quartz tube toaster

- 2 roosters + 4 clips
- 4 broodjes
- 2 grids + 4 holders
- Capacity of 4 sandwiches

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

**TO 960 GH**

- 2 grilles + 6 pincers
- 6 sandwiches

Toaster à quartz
Kwarts broodrooster
Quartz tube toaster

- 2 roosters + 6 clips
- 6 broodjes
- 2 grids + 6 holders
- Capacity of 6 sandwiches

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Vitrines de pâtisserie

Gebak vitrines

Pastry display cases

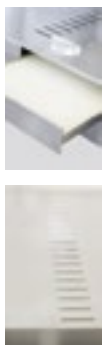


HEATED VERSION - MOISTURIZING SPONGE

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

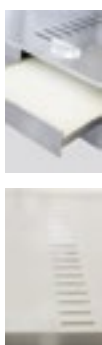
Neutrale of verwarmde versies van display-apparatuur gemaakt van roestvrij staal en harde plastic hoes (1 of 2 verdiepingen). Binnentemperatuurbereik tussen 30- 60 °C voor goede condities voor het voedselgehalte. Bevochtigende natte spons in de verwarmde versie zorgt voor de juiste vochtigheid.

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

**VEC 510**

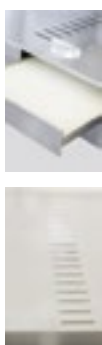
Vitrine chauffante
Warme vitrine
Heated pastry display case

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 30-60	⚡ 230/1N
105 501 510	VEC 510	500 x 350 x 270 550 x 400 x 300	8,7 9,4	0,4			

**VEC 810**

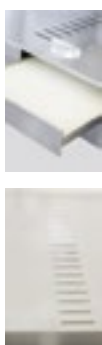
Vitrine chauffante
Warme vitrine
Heated pastry display case

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 30-60	⚡ 230/1N
105 501 810	VEC 810	800 x 350 x 270 850 x 400 x 300	14 15,4	0,7			

**VEC 520**

Vitrine chauffante
Warme vitrine
Heated pastry display case

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 30-60	⚡ 230/1N
105 501 520	VEC 520	500 x 350 x 410 550 x 430 x 300	11,6 12,9	0,4			

**VEC 820**

Vitrine chauffante
Warme vitrine
Heated pastry display case

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 30-60	⚡ 230/1N
105 501 820	VEC 820	800 x 350 x 410 850 x 430 x 300	17 18,6	0,7			

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

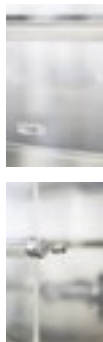
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

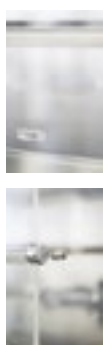
Washing

Bar

**VEN 510**

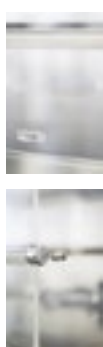
Vitrine neutre
Neutrale vitrine
Neutral pastry display case

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

**VEN 810**

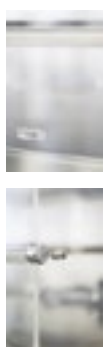
Vitrine neutre
Neutrale vitrine
Neutral pastry display case

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

**VEN 520**

Vitrine neutre
Neutrale vitrine
Neutral pastry display case

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

**VEN 820**

Vitrine neutre
Neutrale vitrine
Neutral pastry display case

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

Four à micro-onde

Microgolfoven

Microwave oven



Le four à micro-ondes en acier inoxydable avec poignée en aluminium et panneau de commande numérique à écran tactile sans plateau tournant offre une utilisation facile pour un fonctionnement rapide et pratique. Idéal pour les emplacements en libre-service, ce four est le substitut parfait des fours de service alimentaire faits maison.

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable pour un nettoyage facile
- Capacité 25- 35 l
- Plaque en céramique pleine de taille standard GN 2/3
- Deux étapes de cuisson avec menus de cuisson à mémoire

De roestvrijstalen microgolfoven met aluminium handvat en digitaal touchscreen bedieningspaneel zonder draaitafel zorgt voor een gemakkelijke bediening voor een snelle en gemakkelijke bediening. Ideaal voor zelfbedieningslocaties, deze oven is de perfecte vervanging voor zelfgemaakte ovens voor eten.

- Roestvrijstalen binnen- en buitenkant voor eenvoudige reiniging
- Inhoud 25- 35 l
- GN 2/3 standaard massief keramische plaat
- Twee kookfasen met geheugen kookmenu's

The stainless steel microwave oven with aluminum handle and digital touch screen control panel without turntable provides easy operation for fast and convenient operation. Ideal for self-service locations, this oven is the perfect substitute for homemade food service ovens.

- Stainless steel interior and exterior for easy cleaning
- Capacity 25 - 35 l
- GN 2/3 standard size solid ceramic plate
- Two cooking stages with memory cooking menus

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**MWP 1052 26 E****Micro-onde
Magnetron
Microwave**

- Conception en acier inoxydable
- Contrôle numérique
- Programmable, 30 programmes
- Chauffage des aliments
- Cuisson des aliments
- Décongélation des aliments
- Puissance 1000 W
- Roestvrijstalen ontwerp
- Digitale bediening
- Programmeerbaar, 30 programma's
- Voedselverwarming
- Eten koken
- Voedsel ontdooien
- Vermogen 1000 W.
- Stainless steel design
- Digital control
- Programmable, 30 programs
- Food heating
- Cooking food
- Defrosting food
- Power 1000 W

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DIGITAL	⚡ 230/1N
00012809	MWP 1052 26 E	511 x 430 x 311 581 x 380 x 478	14,7 16,5	1,55			

**MWP 2152 35 E2N****Micro-ondes 2 magnétrons
Magnetron
2 magnetron microwave**

- Conception en acier inoxydable
- 2 magnétrons
- Contrôle numérique
- Programmable, 100 programmes
- Capacité 35 l (GN 2/3)
- Sans plateau tournant
- Chauffage des aliments
- Cuisson des aliments
- Décongélation des aliments
- Roestvrijstalen ontwerp
- 2 magnetrons
- Digitale bediening
- Programmeerbaar, 100 programma's
- Inhoud 35 l (GN 2/3)
- Zonder draaitafel
- Voedselverwarming
- eten koken
- Voedsel ontdooien
- Stainless steel design
- 2 magnetrons
- Digital control
- Programmable, 100 programs
- Capacity 35 l (GN 2/3)
- Without turntable
- Food heating
- Cooking food
- Defrosting food

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DIGITAL	⚡ 230/1N
00011144	MWP 2152 35 E2N	512 x 570 x 370 559 x 641 x 451	33 35	2,1			



**RIB 3535 ET/N**
Plaque à induction
Inductie kookplaat
Induction hob

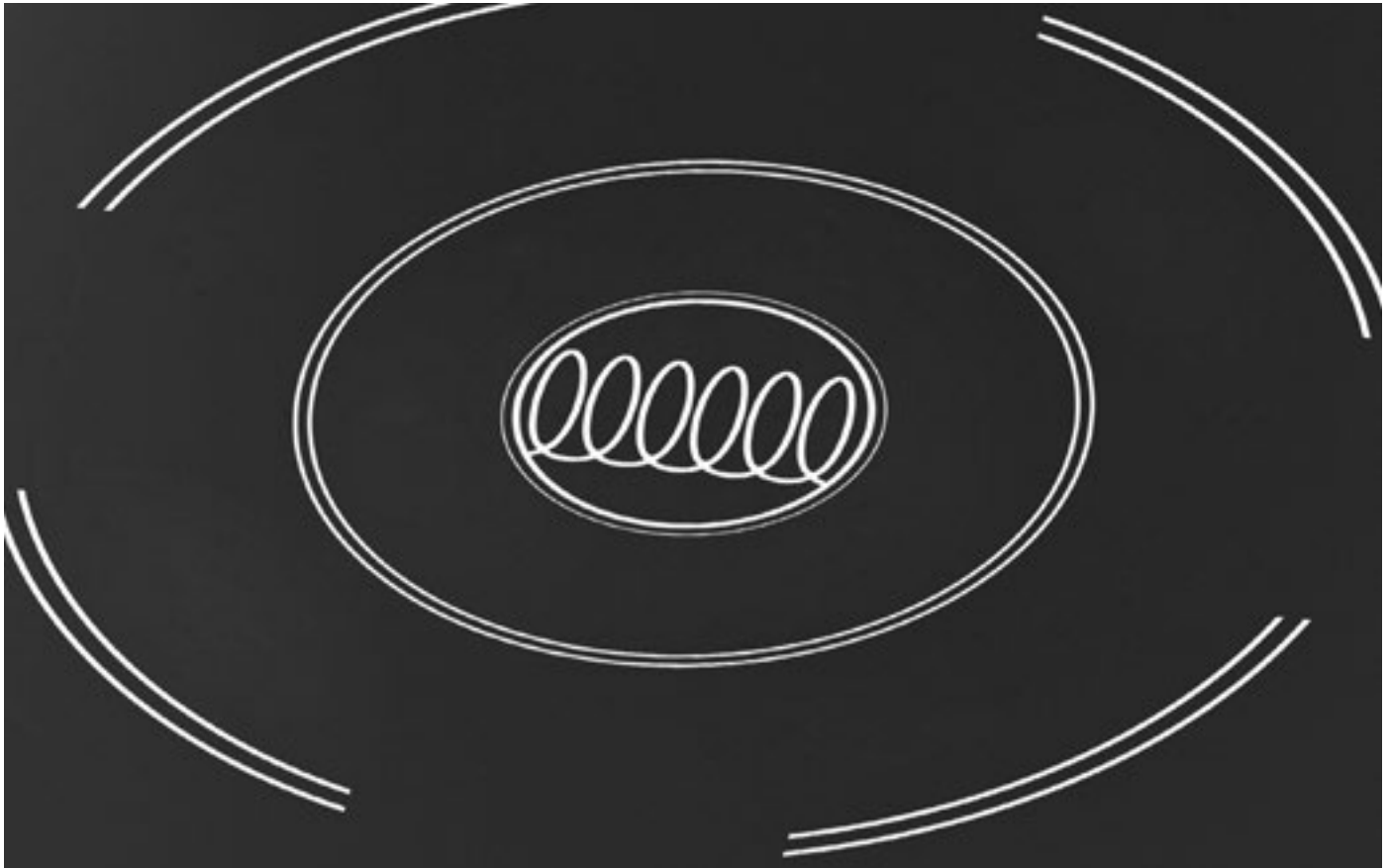
- Conception en acier inoxydable
- Panneau de commande numérique
- Affichage LED
- Deux ventilateurs
- 12 étages de puissance
- 9 niveaux de température 60 - 240 ° C
- Minuterie 0 - 180 minutes
- Roestvrijstalen ontwerp
- Digitaal bedieningspaneel
- LED-scherm
- Twee fans
- 12 vermogensstanden
- 9 temperatuurniveaus 60 - 240 ° C
- Timer 0- 180 minuten
- Stainless steel design
- Digital control panel
- LED display
- Two fans
- 12 power stages
- 9 temperature levels 60- 240 ° C
- Timer 0- 180 minutes

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DIGITAL	INDUCTION	230/1N
00011148	RIB 3535 ET/N	420 x 330 x 100 500 x 380 x 150	4,3 5,5	3,5				

**RIB 3520 EB**
Plaque à induction à encastrer
Ingebouwde inductiekookplaat
Built-in induction hob

- Conception en acier inoxydable
- Commande numérique + manuelle
- Affichage LED
- Deux ventilateurs
- 10 étages de puissance
- 9 niveaux de température 60 - 240 ° C
- Minuterie 0 - 180 minutes
- Roestvrijstalen ontwerp
- Numerieke + handmatige bediening
- LED-scherm
- Twee fans
- 10 eindtrappen
- 9 temperatuurniveaus 60 - 240 ° C
- Timer 0-
- Stainless steel design
- Numerical + manual control
- LED display
- Two fans
- 10 power stages
- 9 temperature levels 60- 240 ° C
- Timer 0- 180 minutes

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		INDUCTION	230/1N
00011149	RIB 3520 EB	360 x 380 x 125 380 x 500 x 150	4,3 5,5	3,5			



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Trancheurs

Snijmachines

Slicing machines



Les trancheurs REDFOX sont disponibles avec des entraînements par courroie.

La gamme complète de machines à trancher GS propose une table de coupe inclinée et un couteau en acier inoxydable avec un revêtement antiadhésif spécial à un prix abordable. La conception ouverte facilite l'entretien et le nettoyage réguliers. La conception du disjoncteur empêche la machine de redémarrer en cas de panne de courant.

- Alliage d'aluminium moulé sous pression
- Finition spéciale antiadhésive au couteau

REDFOX-snijmachines zijn verkrijgbaar met riemaandrijvingen.

Het complete assortiment GS snijmachines biedt een schuine snijtafel en een roestvrijstalen mes met een speciale antiaanbaklaag tegen een betaalbare prijs. Het open ontwerp maakt regelmatig onderhoud en reiniging mogelijk. Het ontwerp van de stroomonderbreker voorkomt dat de machine opnieuw start bij een stroomstoring.

- Gegoten aluminiumlegering
- Speciale antiaanbaklaag

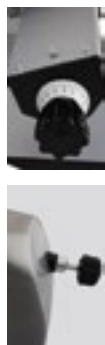
REDFOX slicers are available with belt drives.

The complete range of GS slicing machines offers an inclined cutting table and a stainless steel knife with a special non-stick coating at an affordable price. The open design facilitates regular maintenance and cleaning. The circuit breaker design prevents the machine from restarting in the event of a power failure.

- Die-cast aluminum alloy
- Special non-stick knife finish

Preparation of meat and vegetables

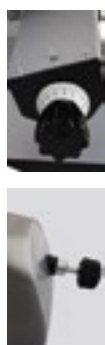
Slicing machines	236
Immersion mixers	237
Meat mincers	238

**GSE 220****Trancheuse
Snijmachine
Slicer**

- Alliage d'aluminium moulé anodisé sous pression
- Entraînement par courroie
- Réglage spécial de la lame anti-adhérente
- Chariot de coupe incliné
- Aiguiseur de lame inclus
- Durée 10 min. / repos 5 min.
- Gegoten aluminiumlegering
- Riemaandrijving
- Speciale afstelling van het antiaanbakblad
- Hellende snijwagen
- Messenslijper inbegrepen
- Duur 10 min. / rust 5 min.
- Die-cast anodized aluminum alloy
- Belt drive
- Special adjustment of the non-stick blade
- Inclined cutting carriage
- Blade sharpener included
- Duration 10 min. / rest 5 min.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00013368	GSE 220	380 x 430 x 320 500 x 400 x 580	10 -	0,16

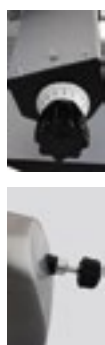
0-16 mm	Ø 220 mm Ø 160 mm		230/1N

**GSE 250****Trancheuse
Snijmachine
Slicer**

- Alliage d'aluminium moulé anodisé sous pression
- Entraînement par courroie
- Réglage spécial de la lame anti-adhérente
- Chariot de coupe incliné
- Aiguiseur de lame inclus
- Durée 10 min. / repos 5 min.
- Gegoten aluminiumlegering
- Riemaandrijving
- Speciale afstelling van het antiaanbakblad
- Hellende snijwagen
- Messenslijper inbegrepen
- Duur 10 min. / rust 5 min.
- Die-cast anodized aluminum alloy
- Belt drive
- Special adjustment of the non-stick blade
- Inclined cutting carriage
- Blade sharpener included
- Duration 10 min. / rest 5 min.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00013369	GSE 250	410 x 510 x 345 500 x 400 x 580	14,5 16,6	0,18

0-16 mm	Ø 250 mm Ø 190 mm		230/1N

**GSE 275****Trancheuse
Snijmachine
Slicer**

- Alliage d'aluminium moulé anodisé sous pression
- Entraînement par courroie
- Réglage spécial de la lame anti-adhérente
- Chariot de coupe incliné
- Aiguiseur de lame inclus
- Durée 10 min. / repos 5 min.
- Gegoten aluminiumlegering
- Riemaandrijving
- Speciale afstelling van het antiaanbakblad
- Hellende snijwagen
- Messenslijper inbegrepen
- Duur 10 min. / rust 5 min.
- Die-cast anodized aluminum alloy
- Belt drive
- Special adjustment of the non-stick blade
- Inclined cutting carriage
- Blade sharpener included
- Duration 10 min. / rest 5 min.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00013370	GSE 275	410 x 520 x 380 500 x 400 x 580	14,9 17,6	0,18

0-16 mm	Ø 275 mm Ø 215 mm		230/1N

Mélangeurs à immersion

Dompelmixers

Immersion mixers



Les mélangeurs à immersion sont des appareils qui conviennent au mélange de sauces ou de crèmes à fouetter dans n'importe quel récipient. Il existe quatre longueurs pour mélanger les sauces: 30, 40, 50 et 60 cm. Les fouets permettent de fouetter la mousse ou la neige. L'immersion maximale des accessoires de travail est de 2/3 de leur longueur. Les machines sont équipées d'un interrupteur de vitesse pour les outils individuels et d'un contrôle électronique de la vitesse, conçu pour sélectionner la vitesse la plus appropriée lors de l'utilisation de fouets. De l'offre, il est possible de choisir des ensembles avec des longueurs individuelles d'accessoires de mélange ou un ensemble complet, c'est-à-dire. moteur, fouets, accessoires de mélange et supports muraux pour ranger l'équipement.

- Possibilité de changer l'accessoire de fouettage ou de mélange. Commutateur de vitesse mélangeur / balai

Immersiemixers zijn apparaten die geschikt zijn voor het mengen van sauzen of slagroom in elke container. Er zijn vier lengtes voor het mixen van sauzen: 30, 40, 50 en 60 cm. Zweepen worden gebruikt om mos of sneeuw te kloppen. De maximale onderdompeling van werkaccessoires is 2/3 van hun lengte. De machines zijn uitgerust met een snelheidsschakelaar voor individuele gereedschappen en een elektronische snelheidsregeling, ontworpen om de meest geschikte snelheid te selecteren bij het gebruik van zweepen. Uit het aanbod is het mogelijk om sets te kiezen met individuele lengten mengaccessoires of een complete set, ie. motor, zweepen, mengaccessoires en wandsteunen om apparatuur op te bergen.

- Mogelijkheid om het opklop- of mengaccessoire te veranderen. Snelheidsschakelaar mixer / borstel

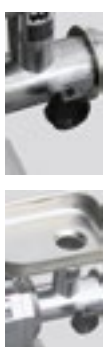
Immersion blenders are devices that are suitable for mixing sauces or whipping creams in any container. There are four lengths for mixing sauces: 30, 40, 50 and 60 cm. Whips are used to whip moss or snow. The maximum immersion of work accessories is 2/3 of their length. The machines are equipped with a speed switch for individual tools and an electronic speed control, designed to select the most appropriate speed when using whips. From the offer it is possible to choose sets with individual lengths of mixing accessories or a complete set, ie. motor, whips, mixing accessories and wall mounts to store equipment.

- Possibility to change the whipping or mixing accessory. Mixer / brush speed switch

**PSP 960 K**
Mixer plongeur multifonctions
Multifunctionele inbrengmixer
Multi-function diver mixer

- Assemblage complet: moteur, support, fouet et mixeur
- Interrupteur de marche
- Vitesse: 2 500 - 11 000 tr / min. pour mélanger, pour fouetter
- Commutateur de vitesse mélangeur / mixer
- Possibilité de changer l'accessoire de fouettage ou de mélange
- Complete montage: motor, steun, klopper en mixer
- Aan / uit-schakelaar
- Snelheid: 2500- 11.000 tpm. Om te mixen, om te kloppen
- Snelheidsschakelaar mixer / mixer
- Mogelijkheid om het opklop- of mengaccessoire te veranderen
- Complete assembly: motor, support, whisk and mixer
- Power switch
- Speed: 2,500- 11,000 rpm. for mixing, for whipping
- Mixer / mixer speed switch
- Possibility of changing the whipping or mixing accessory

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00006226	PSP 960 K	170 x 120 x 940 300 x 300 x 950	4,9 6,4	0,4

**UH 12 MEC**
Hachoir
Vleesmolen
Meat Chopper

- Corps - moulage d'aluminium poli
- Trémie en polycarbonate
- Grille ø 6 mm
- Interrupteur marche / arrêt
- Production: 150 kg / h
- Pour la viande crue uniquement
- Body- gepolijst aluminium gietwerk
- Trechter van polycarbonaat
- Matrijsdeel ø 6 mm
- Aan / uit-schakelaar
- Productie: 150 kg / u
- Alleen voor rauw vlees
- Body- polished aluminum casting
- Polycarbonate hopper
- Die part ø 6 mm
- On / off switch
- Production: 150 kg / h
- For raw meat only

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00002208	UH 12 MEC	460 x 230 x 425 500 x 300 x 500	22 24,2	0,37



1

150 kg
max.

230/1N



