

REDFOX Pizza ovens

Pizza ovens Snack	244
Pizza ovens B	248
Pizza ovens E	252
Inox bases	256
Dough kneaders	257

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

Fours à Pizzas

Pizzaovens

Pizza ovens

1	Thermomètre analogique Analoge thermometer Analog thermometer				
2	Thermomètre numérique en option Optionele digitale thermometer Digital thermometer as an option				
3	Dimensions des chambres 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm Afmetingen van de kamers 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm Chamber sizes 50 x 50, 70 x 70, 105 x 105 cm				
4	Régulateur de sortie de vapeur Regelaar stoomuitlaat Regulator of steam outlet				
5	Sortie vapeur - ventilation Stoomuitlaat - ventilatie Steam outlet – ventilation				
6	Porte avec double vitrage Deur met dubbel glas Double glass door				
7	Corps en tôle galvanisée colorée Lichaam in gekleurd gegalvaniseerd blad Coloured galvanized plate body				
		8	1 longue poignée pour chaque porte 1 lange handgreep voor elke deur 1 long handle for each door		
		9	Plaques en pierre - épaisseur 14 mm Stenen platen - dikte 14 mm Stone plates – thickness of 14 mm	10	In cl H k M



interrupteur principal pour
chaque chambre
hoofdschakelaar voor elke
kamer
main switch for each chamber



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

Fours à pizza - snack

Basis snack pizza-ovens

Basic snack pizza ovens



Les modèles de base FPP 36 et FP 36 sont livrés avec une grille, régulation manuelle ou digitale de la température. Il y a 4 série versions de fours snack avec sole en pierre réfractaire.

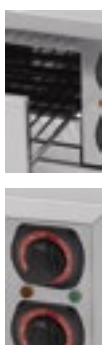
Basismodellen FPP- 36 en FP- 36 met uittrekbaar rooster, handmatige of digitale timer en temperatuurregeling ingeschakeld. 4 series snackovens met bodem van vuurvaste stenen.

Basic models FPP – 36 and FP – 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation. 4 series of snack ovens with refractory bricks bottom.

**FPP 36**
Four à pizza snack – réglage digital
Snack pizzaoven - digitale instelling
Snack oven - digital control

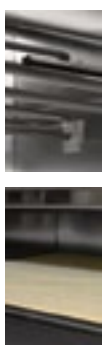
- 3 programmes pré-réglés et un programme individuel (temps et température réglables)
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- 3 vooraf ingestelde programma's en een individueel programma (instelbare tijd en temperatuur)
- Raster voor bevroren of gekoelde pizza's en snacks
- 3 pre-set programs + 1 individual program (time and temperature set-up)
- Grid- suitable for frozen or chilled pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 031	FPP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	16,5 17,6	1,75	340 x 340							
							350x350	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	50-300	230/1N

**FP 36**
Four à pizza snack – réglage manuel
Snack pizzaoven - handmatige instelling
Snack oven – manual control

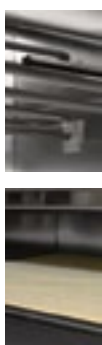
- Régulateur de température et minuterie
- Grille pour les pizzas et snacks surgelés ou réfrigérés
- Temperatuurregelaar en timer
- Raster voor bevroren of gekoelde pizza's en snacks
- Regulation + timer
- Grid- suitable for frozen or chilled pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 030	FP 36	505 x 410 x 215 570 x 485 x 260	15,2 16,3	1,75	340 x 340							
							350x350	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø32cm	50-300	230/1N

**FP 36 R**
Four à pizza – avec pierre réfractaire
Pizzaoven - met vuursteen
Snack oven with stone

- Régulateur de température et minuterie
- Pour les pizzas et snacks frais
- Temperatuurregelaar en timer
- Voor verse pizza's en snacks
- Regulation + timer
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 010	FP 36 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	19,4 20,5	2	410 x 370 x 90							
							410x370x90	TIMER	THERMOSTAT	1x Ø35cm	50-300	230/1N

**FP 66 R**
Four à pizza – avec pierre réfractaire
Pizzaoven - met vuursteen
Snack oven with stone

- Régulateur de température et minuterie pour chaque four
- Pour les pizzas et snacks frais
- Temperatuurregelaar en timer voor elke oven
- Voor verse pizza's en snacks
- Regulation + timer for each chamber
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 020	FP 66 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	28,7 30,2	3	410 x 370 x 90							
							410x370x90	TIMER	THERMOSTAT	2x Ø35cm	50-300	230/1N

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

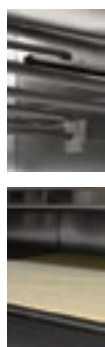
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

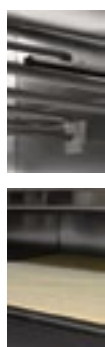
Washing

Bar

**FP 37 R****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Pizzaoven - met vuursteen****Snack oven with stone**

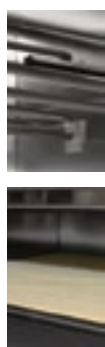
- Régulateur de température et minuterie
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- Temperatuurregelaar en timer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- Regulation + timer/glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 037	FP 37 R	550 x 497 x 250 545 x 580 x 305	20,2 21,5	2	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	1x ø35cm	50-300	230/1N

**FP 67 R****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Pizzaoven - met vuursteen****Snack oven with stone**

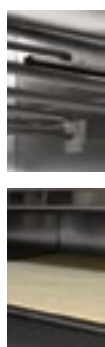
- 2 régulateurs de température - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- 2 temperatuurregelaars - dak en vloer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- Regulation + timer for each chamber/glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 067	FP 67 R	550 x 497 x 380 545 x 580 x 435	30,4 31,9	2,7	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	2x ø35cm	50-300	230/1N

**FP 38 R****Four à pizza – avec pierre réfractaire****Pizzaoven - met vuursteen****Snack oven with stone**

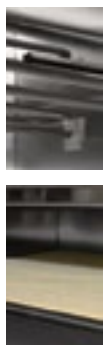
- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- 2 temperatuurregelaars per kamer- dak en vloer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 100	FP 38 R	575 x 536 x 274 605 x 560 x 325	23,5 25,6	2	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	1x ø35cm	50-300	230/1N

**FP 38 RS****Four à pizza – avec pierre réfractaire / à 400°C****Pizzaoven - met vuursteen / bij 400 °C****Snack oven with stone/400° C**

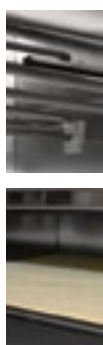
- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- 2 temperatuurregelaars per kamer- dak en vloer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- 2 separated regulation knobs – upper/bottom resistances
- Glass door
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 105	FP 38 RS	550 x 536 x 488	38,7	2	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	1x ø35cm	50-400	230/1N

**FP 68 R**
Four à pizza – avec pierre réfractaire
Pizzaoven - met vuursteen
Snack oven with stone

- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- 2 temperatuurregelaars per kamer- dak en vloer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 110	FP 68 R	577 x 537 x 478 644 x 584 x 600	38,7 53,1	3,4	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	2x ø35cm	50-300	230/1N

**FP 68 RS**
Four à pizza – avec pierre réfractaire / à 400°C
Pizzaoven - met vuursteen / bij 400 ° C
Snack oven with stone/400° C

- 2 régulateurs de température par chambre - voûte et sole
- Porte vitrée
- Pour les pizzas et snacks frais
- 2 temperatuurregelaars per kamer- dak en vloer
- Glazen deur
- Voor verse pizza's en snacks
- 2 separated regulation knobs for each chamber – upper/bottom resistances
- Glass doors
- Suitable for freshly prepared pizzas and snacks

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 115	FP 68 RS	550 x 536 x 488 644 x 584 x 600	39,3 53,4	3,4	410 x 370 x 90							
							410x370x90		THERMOSTAT	2x ø35cm	50-400	230/1N



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Ligne B des fours électriques à pizzas

Basislijn van professionele pizzaovens

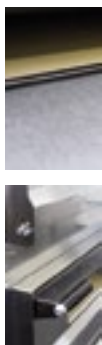
Basic line of professional pizza ovens



Une gamme de base avec option thermomètre analogique. Dimensions de la chambre 700 x 700 mm.

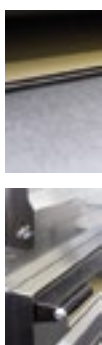
Een basisbereik met optie voor analoge thermometer. Kamerafmetingen 700 x 700 mm.

Elemental range of ovens with possibility of ordering the option of analog thermometer. Spacious inner dimensions 700 x 700 mm.

**B 2**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

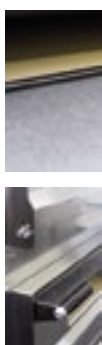
- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 2 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
111 060 039	B 2	950 x 548 x 412 1040 x 675 x 575	45 53	4,4	700 x 420 x 150							
						700x420x150		THERMOSTAT	2x ø33cm	50-450		400/3N

**B 22**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

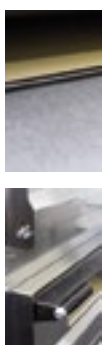
- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 4 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
111 060 044	B 22	950 x 548 x 763 1040 x 675 x 928	73 82	8,8	2 x 700 x 420 x 150							
						700x420x150		THERMOSTAT	4x ø33cm	50-450		400/3N

**B 4**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 4 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 410	B 4	955 x 910 x 420 1040 x 950 x 620	46,7 57,5	4,8	700 x 700 x 150							
						700x700x150		THERMOSTAT	4x ø33cm	50-450		400/3N

**B 6**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 6 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 615	B 6	955 x 1260 x 420 1055 x 1360 x 620	65,5 114,1	7,2	700 x 1050 x 150							
						700x700x150		THERMOSTAT	6x ø33cm	50-450		400/3N

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

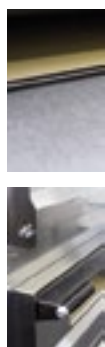
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

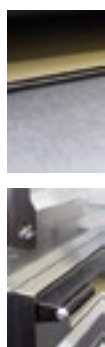
Washing

Bar

**B 8**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

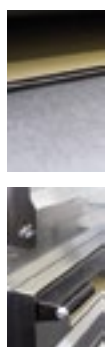
- 8 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 8 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 200 810	B 8	955 x 910 x 760 1040 x 950 x 897	96,1 108,5	9,6	700 x 700 x 150	700x700x150		THERMOSTAT	8x ø33cm	50-450		400/3N

**B 12**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

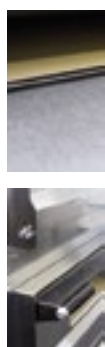
- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 12 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size							
104 201 215	B 12	955 x 1260 x 760 1055 x 1360 x 960	135,7 158,3	14,4	700 x 1050 x 150	700x700x150		THERMOSTAT	12x ø33cm	50-450		400/3N

**B 4/50**
Four à pizza
Pizza oven
Pizza oven

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 1 pizza
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
118 060 000	B 4/50	775 x 710 x 510 880 x 750 x 540	34 44	4	520x540x150		THERMOSTAT	1x ø50cm	50-450		400/3N

**B 8/50**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Option thermomètre analogique
- 2 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Optie analoge thermometer
- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Option for analog thermometer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW							
118 060 001	B 8/50	775 x 710 x 380 880 x 750 x 650	51 60	6	520x540x150		THERMOSTAT	2x ø50cm	50-450		400/3N



Thermomètre
Thermometer
Thermometer

- Thermomètre analogique
 - Option
- Analoge thermometer
 - Optie
- Analog thermometer
 - Option

Index / code	kg netto kg brutto
401 600 100	0,2 0,4



Plaque de pierre
Stenen plaat
Stone plate

Index / code		Net price EUR
407 600 106	Model B 2, B 22	€ 40
407 600 105	Model B 4/50, B 8/50	€ 30



Ligne E des fours électriques à pizzas

Comfortlijn van professionele pizzaovens

Comfort line of professional pizza ovens

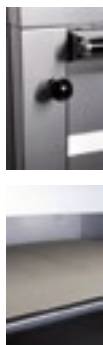


ROBUST DOOR CONSTRUCTION

Une gamme complète de fours pour 2 à 18 pizzas. L'isolation 150 mm pour éviter les pertes de chaleur et les interférences entre les chambres. Chambre intérieure spacieuse de dimensions 700 x 700 mm. Façade et porte en acier inoxydable AISI 304. Système d'éclairage intérieur. Circulation de l'air efficace, hublot en verre securit « panoramique » (n'affectant pas la distribution de la chaleur dans la chambre).

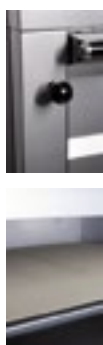
Uitgebreid assortiment ovens voor 2- 18 pizza's. Solide isolatie tot 150 mm om warmteverliezen en interferentie tussen kamers te voorkomen. Spacious binnenkamer afmetingen 700 x 700 mm. Voorpaneel en deuren van AISI 304. Binnenlichtsysteem met goede luchtcirculatie; achter vlak glazen paneel (geen invloed op de warmteverdeling in de kamer).

Comprehensive range of ovens for 2 – 18 pizzas. Solid insulation up to 150 mm to prevent heat losses and interference between chambers. Spacious inner chamber dimensions 700 x 700 mm. Front panel and doors made of AISI 304. Inner-light system with proper air circulation; behind flat glass panel (not affecting heat distribution within the chamber).

**E 4/50**
Four à pizza
Pizza oven
Pizza oven

- 1 pizza
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 1 pizza
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 1 pizza
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
118 060 078	E 4/50	828 x 655 x 412 865 x 760 x 440	39 46	4	550 x 550 x 150								
						550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	1x ø50cm	50-450		400/3N

**E 8/50**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

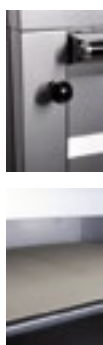
- 2 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 2 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 2 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
118 060 082	E 8/50	828 x 655 x 763 865 x 760 x 780	78 86	8	2 x 550 x 550 x 150								
						550x550x150		ANALOG	THERMOSTAT	2x ø50cm	50-450		400/3N

**E 4**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 4 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 4 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 4 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 200 400	E 4	975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440	54,2 65,2	4,8	700 x 700 x 150								
						700x700x150		ANALOG	THERMOSTAT	4x ø33cm	50-450		400/3N

**E 6**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 6 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 6 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 6 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 200 600	E 6	975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455	93,8 114,1	7,2	700 x 1050 x 150								
						700x1050x150		ANALOG	THERMOSTAT	6x ø33cm	50-450		400/3N

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

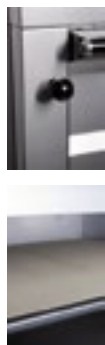
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

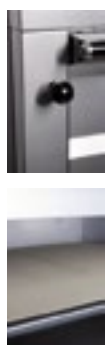
Washing

Bar

**E 6 L**
Four à pizzas grandes
Pizzaoven - groot
Pizza oven

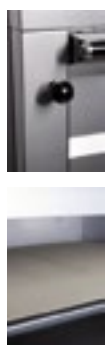
- 6 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 6 grote pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 6 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 200 650	E 6 L	1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455	92,5 112,4	8	1050 x 700 x 150								

**E 9**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

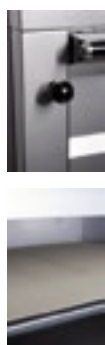
- 9 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 9 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 9 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 200 900	E 9	1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455	109 121,4	12	1050 x 1050 x 150								

**E 8**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 8 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 8 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 8 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 200 800	E 8	975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790	128,5 159,2	9,6	2 x 700 x 700 x 150								

**E 12**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 12 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 12 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 12 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 201 200	E 12	975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810	155,7 178,3	14,4	2 x 700 x 1050 x 150								

**E 12 L**
Four à pizzas grandes
Pizzaoven - groot
Pizza oven

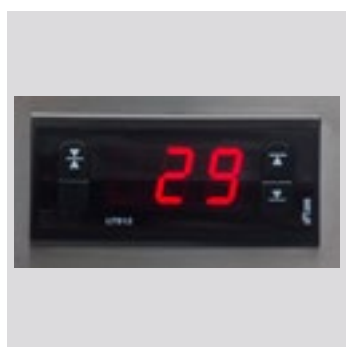
- 12 pizzas grandes
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 12 grote pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 12 pizzas/wide
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 201 250	E 12 L	1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810	169,1 191,3	16	2 x 1050 x 700 x 150	1050x700x150		ANALOG	THERMOSTAT	12x ø33cm	50-450		400/3N

**E 18**
Four à pizzas
Pizza oven
Pizza oven

- 18 pizzas
- Pierre réfractaire 14 mm
- Commande de réglage de la vapeur
- 18 pizza's
- 14 mm vuurvaste steen
- Stoomregeling
- 18 pizzas
- Stone plates 14 mm
- Steam outlet – adjustable

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Chamber size								
104 201 800	E 18	1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810	205,9 236,6	24	2 x 1050 x 1050 x 150	1050x1050x150		ANALOG	THERMOSTAT	18x ø33cm	50-450		400/3N


Thermomètre digital
Digitale thermometer
Digital thermometer

- Thermomètre digital
- Digitale thermometer
- Digital thermometer

Index / code	kg netto kg brutto	
401 600 300	0,2 0,4	DIGITAL


Plaque de pierre
Stenen plaat
Stone plate

E 4/50	E 4	E 6	E 6L	E 9
STP 50	STPK STPK	STPD STPD	STPK STPK STPK	STPD STPD STPD
E 8/50	E 8	E 12	E 12L	E 18
STP 50	STPK STPK	STPD STPD	STPK STPK STPK	STPD STPD STPD
STP 50	STPK STPK	STPD STPD	STPK STPK STPK	STPD STPD STPD

Index / code	Model	For model	Net price EUR
407 600 102	STPK	E 4, E 6L, E 8, E 12L, B 4, B 8	€ 60
407 600 103	STPD	E 6, E 9, E 12, E 18, B6, B 12	€ 110
528 060 058	STP	E 4/50, E 8/50	€ 30

**Hood**

Hotte E4, E8
Deksel voor pizza-ovens E4, E8
Cover for pizza ovens E4, E8

Index / code	Model	mm netto mm brutto
150 125 050	Hood	975 x 965 x 126



Piëtement en acier peint
Onderstel van gelakt staal
Painted steel base

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 001	ES 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	54,2 54,5
108 500 003	ES 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	28,9 29,2
108 500 004	ES 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	27,9 28,2
108 500 007	ES 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	45,6 45,9

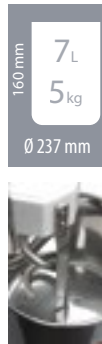
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 002	ES 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	22,8 23,1
108 500 005	ES 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4
108 500 006	ES 12 L	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	28,1 28,4
108 500 008	ES 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1140 x 100	40,5 40,8



Piëtement en acier peint
Onderstel van gelakt staal
Painted steel base

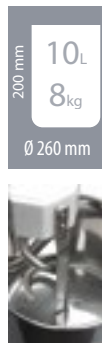
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 011	EST 4	950 x 780 x 950 960 x 790 x 100	15,7 16
108 500 012	EST 8	950 x 780 x 850 960 x 790 x 100	14,8 15,1
108 500 013	EST 6	950 x 1130 x 950 960 x 1140 x 100	21,3 21,6
108 500 015	EST 12	950 x 1130 x 850 960 x 1140 x 100	20,5 20,8

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 500 014	EST 6 L	1300 x 780 x 950 1310 x 790 x 100	19,7 20
108 500 016	EST 12 L	1300 x 780 x 850 1310 x 790 x 100	18,8 19,1
108 500 017	EST 9	1300 x 1130 x 950 1310 x 1140 x 100	29 29,3
108 500 018	EST 18	1300 x 1130 x 850 1310 x 1130 x 100	29 29,3

**HTF 7**
Pétrin à pâte 7L
Deegmenger 7 L
Dough kneader 7 L

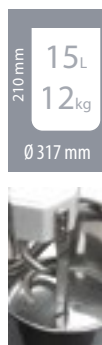
- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Pieds réglables
- diamètre Ø 237 mm, hauteur 160 mm
- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Verstelbare voeten
- Diameter Ø 237 mm, hoogte 160 mm
- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Adjustable feet
- Diameter Ø 237 mm, height 160 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00009995	HTF 7	540 x 260 x 520 720 x 420 x 700	38 43	0,37	7l / 5kg

**HTF 10**
Pétrin à pâte 10L
Deegmenger 10 L
Dough kneader 10L

- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Pieds réglables
- Diamètre Ø 260 mm, hauteur 200 mm
- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Verstelbare voeten
- Diameter Ø 260 mm, hoogte 200 mm
- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Adjustable feet
- Diameter Ø 260 mm, height 200 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00009996	HTF 10	550 x 270 x 553 700 x 420 x 720	40 45	0,37	10l / 8kg


HTF 15
HTF 15 T
Pétrin à pâte 15L
Deegmenger 15 L
Dough kneader 15L

- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Roulettes - deux freinées
- Diamètre Ø 317 mm, hauteur 210 mm
- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Wielen- twee geremd
- Diameter Ø 317 mm, hoogte 210 mm
- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Castors- two braked
- Diameter Ø 317 mm, height 210 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00009997	HTF 15	690 x 335 x 630 770 x 420 x 720	68 75	0,9	15l / 12kg
00009998	HTF 15 T	690 x 335 x 630 770 x 420 x 720	68 75	0,75	15l / 12kg



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

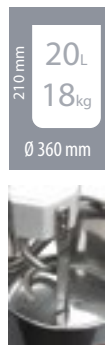
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



HTF 20 HTF 20 T

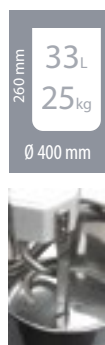
- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Roulettes - deux freinées
- Diamètre Ø 360 mm, hauteur 210 mm

Pétrin à pâte 20l Deegmenger 20 L Dough kneader 20l

- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Wielen - twee geremd
- Diameter Ø 360 mm, hoogte 210 mm

- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Castors - two braked
- Diameter Ø 360 mm, height 210 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume	Net price EUR
00009999	HTF 20	715 x 380 x 630 770 x 490 x 750	70 77	0,9	20l / 18kg	€ 1302
00010000	HTF 20 T	715 x 380 x 630 770 x 490 x 750	70 77	0,75	20l / 18kg	€ 1302



HTF 33 T

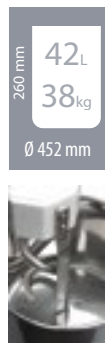
- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Roulettes - deux freinées
- Diamètre Ø 400 mm, hauteur 260 mm

Pétrin à pâte 33 L 400 V Deegmenger 33 L 400 V Dough kneader 33l 400 V

- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Wielen - twee geremd
- Diameter Ø 400 mm, hoogte 260 mm

- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Castors - two braked
- Diameter Ø 400 mm, height 260 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00010001	HTF 33 T	785 x 420 x 700 860 x 490 x 790	85 92	1,1	33l / 25kg



HTF 42 T

- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Roulettes - deux freinées
- Diamètre Ø 452 mm, hauteur 260 mm

Pétrin à pâte 42 L 400 V Deegmenger 42 L 400 V Dough kneader 42l 400 V

- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Wielen - twee geremd
- Diameter Ø 452 mm, hoogte 260 mm

- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Castors - two braked
- Diameter Ø 452 mm, height 260 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00010002	HTF 42 T	830 x 470 x 770 860 x 530 x 830	97 105	1,5	40l / 38kg



HTF 53 T

- Conteneur rotatif non amovible en acier inoxydable
- Touche START / STOP
- Version à vitesse unique
- Roulettes - deux freinées
- Diamètre Ø 500 mm, hauteur 270 mm

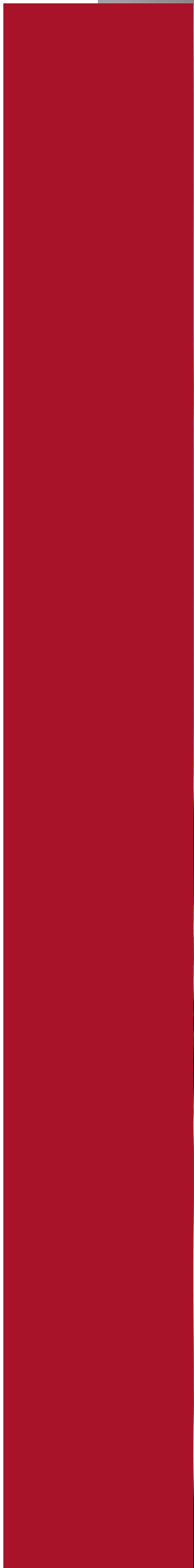
Pétrin à pâte 53 L 400 V Deegmenger 53 L 400 V Dough kneader 53l 400 V

- Niet-verwijderbare roterende container in roestvrij staal
- START / STOP-knop
- Single speed versie
- Wielen - twee geremd
- Diameter Ø 500 mm, hoogte 270 mm

- Non-removable rotating container in stainless steel
- START / STOP button
- Single speed version
- Castors - two braked
- Diameter Ø 500 mm, height 270 mm

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Volume
00010003	HTF 53 T	870 x 520 x 770 870 x 520 x 850	102 110	1,5	50l / 44kg





Fours gastro et patisserie

Zoetwaren en bakkerijovens

Confectionery and bakery ovens



Four électrique statique permettant de cuire des viandes, poissons, légumes et pâtisseries. Résistances dans le bas (sole) et voûte réglables séparément, ce qui permet de choisir un mode de cuisson adapté pour chaque produit comme le gratinage en fin de cuisson en régulant uniquement le chauffage de la voûte. Parois du four en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Commande de réglage de la vapeur.

Elektrische ovens met statische hitte geschikt voor het bakken van zoetwaren, evenals vlees- of bijgerechtbereiding. Gescheiden regeling van weerstanden (boven en onder) in elke kamer maakt het mogelijk een optimaal bakresultaat te bereiken, wat met name voor snoepgoeddoeleinden erg belangrijk is. Kamers zijn volledig gemaakt van roestvrij staal, voeten zijn in hoogte verstelbaar. Stoomuitlaat- instelbaar.

Electric ovens with static heat suitable for baking of confectionery products, as well as meat or side-dish preparation. Separated regulation of resistances (top and bottom) in each chamber enables achieving optimal baking result, which is very important especially for confectionery purposes. Chambers are completely made of stainless steel, feet are adjustable in its height. Steam outlet – adjustable.

Bakery, confectionery and convection ovens

Bakery and confectionery ovens	262
Convection ovens manual	266
Convection ovens digital	272

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

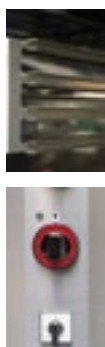
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

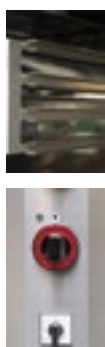
Bar

**EPP 01**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 4 kW, 1x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 °C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 4 kW, 1x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 °C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 4 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 027	EPP 01	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	4

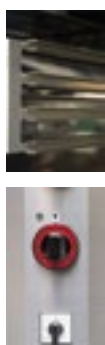
°C 50-300	GN2/1 4kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	----------------------	-------------

**EPP 01 S**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 6,3 kW, 1x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 °C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 6,3 kW, 1x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 °C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 6 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 024	EPP 01 S	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	6,3

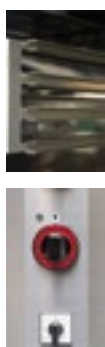
°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	------------------------	-------------

**EPP 02**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 8 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 °C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 8 kW, 2x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 °C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 028	EPP 02	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	8

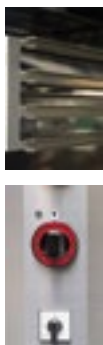
°C 50-300	GN2/1 4kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	----------------------	-------------

**EPP 02 S**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 12,6 kW, 2x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 °C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 12,6 kW, 2x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 °C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

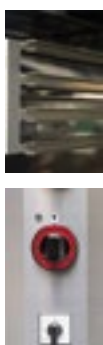
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 026	EPP 02 S	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	12,6

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

**EPP 03**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 12 kW, 3x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 ° C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 12 kW, 3x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 ° C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 12 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 4kW 400V/3N	400/3N
118 240 029	EPP 03	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	12			

**EPP 03 S**
Four de boulangerie
Bakkerij oven
Bakery oven

- Four 18,9 kW, 3x GN 2/1
- Four électrique - chauffage statique
- Contrôle de chauffage 50 - 300 ° C
- Régulation indépendante - supérieure / inférieure
- Oven 18,9 kW, 3x GN 2/1
- elektrische oven- statische verwarming
- Verwarmingsregeling 50 - 300 ° C
- onafhankelijke regeling- bovenste / onderste
- Oven 18 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	400/3N
118 240 025	EPP 03 S	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	18,9			



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**MR 42**
Four de cuisson manuel GN 1/1
Handmatige kookoven GN 1/1
Manual cooking oven GN 1/1

- Pour tôles 600 x 400 mm ou 4x GN 1/1
- Pas de 74 mm
- Opération manuelle facile
- Option de réglage de l'humidité
- Deux vitesses de ventilateur
- Ventilateur inversé
- Rabat manuel pour l'extraction de l'humidité
- Verre à double porte
- Minuterie 1 - 120 min / infini
- Pieds réglables
- Voor platen 600 x 400 mm of 4x GN 1/1
- 74 mm spatie
- Eenvoudige handmatige bediening
- Optie voor aanpassing van de luchtvochtigheid
- Twee ventilatorsnelheden
- Omgekeerde ventilator
- Handmatige klep voor vochtafvoer
- Dubbele deurruit
- Timer 1- 120 min / oneindig
- Verstelbare poten
- For sheets 600 x 400 mm or 4x GN 1/1
- 74 mm pitch
- Easy manual operation
- Humidity adjustment option
- Two fan speeds
- Reverse fan
- Manual flap for moisture extraction
- Double door glass
- Timer 1- 120 min / infinite
- Adjustable feet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00008424	MR 42	751 x 770 x 646 770 x 740 x 650	59 82,5	6,3

**MDR 42**
Four numérique 1/1 GN
1/1 GN digitale oven
1/1 GN digital oven

- Four numérique programmable de boulangerie
- Pour tôles 600 x 400 mm ou 4x GN 1/1
- Pas de 74 mm
- Contrôle tactile intuitif numérique
- Panneau de commande programmable
- 99 paramètres de programme
- Volet à commande électronique pour l'extraction de l'humidité, programmable
- Option de réglage de l'humidité, option de programmation
- 10 réglages d'humidité
- Ventilateur réversible avec contrôle électronique de la vitesse, 3 vitesses
- Δ T° Cuisson
- Préchauffage automatique
- Pieds réglables
- Verre à double porte
- Sonde de température programmable - en option
- USB - en option
- Programmeerbare digitale bakkerijoven
- Voor platen 600 x 400 mm of 4x GN 1/1
- 74 mm spatie
- Intuïtieve digitale aanraakbediening
- Programmeerbaar bedieningspaneel
- 99 programmaparameters
- Elektronische sluiters voor vochtafvoer, programmeerbaar
- Optie voor aanpassing van de vochtigheid, programmeeroptie
- 10 luchtvochtigheidsinstellingen
- Omkeerbare ventilator met elektronische snelheidsregeling, 3 snelheden
- Δ T ° Koken
- Automatisch voorverwarmen
- Verstelbare poten
- Dubbele deurruit
- Programmeerbare temperatuursonde - optioneel
- USB- optioneel
- Programmable digital bakery oven
- For sheets 600 x 400 mm or 4x GN 1/1
- 74 mm pitch
- Intuitive digital touch control
- Programmable control panel
- 99 program parameters
- Electronic shutter for humidity extraction, programmable
- Humidity adjustment option, programming option
- 10 humidity settings
- Reversible fan with electronic speed control, 3 speeds
- Δ T ° Cooking
- Automatic preheating
- Adjustable feet
- Double door glass
- Programmable temperature probe - optional
- USB- optional

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00008425	MDR 42	751 x 770 x 646 770 x 740 x 650	59 82,5	6,3





Fours à convection

Convectionovens

Convection ovens



Les fours REDFOX sont divisés en deux groupes de produits. Fours EPM à commande électromécanique et fours EPD à commande Écran tactile graphique de 5 pouces. Les deux groupes produisent de la vapeur par pulvérisation. Les fours mixtes permettent de cuisiner avec de l'air chaud, de la vapeur, des combinaisons vapeur et air chaud, air chaud avec contrôle d'humidité, avec sonde ou en mode maintenance. Des tiroirs universels sur les côtés de la chambre de cuisson permettent utilisation de récipients GN 1/1 et de plaques de cuisson EN 600x400.

- Chambre intérieure avec coins arrondis pour une hygiène maximale et un entretien facile
- Hauteur de pied réglable
- Modèles sélectionnables avec panneau avant programmable
- «Canal d'air» pour la ventilation extérieure en verre, qui réduit la température sur la surface extérieure de la porte
- Préparation des aliments à basse température
- Ajuster les aliments avec la cuisson ΔT

REDFOX-ovens zijn verdeeld in twee productgroepen. Elektromechanisch gestuurde EPM-ovens en EPD-gestuurde ovens inclusief 5-inch grafisch touchscreen. Beide groepen produceren stoom door sproeien. Combi-ovens maken koken met hete lucht, stoom, stoom en hete luchtcombinaties, hete lucht met vochtregeling, met sonde of in onderhoudsmodus mogelijk. Universele laden aan de zijkanten van de oven is mogelijk gebruik van GN 1/1 containers en EN 600x400 kookplaten.

- Binnenkamer met afgeronde hoeken voor maximale hygiëne en eenvoudig onderhoud
- Verstelbare voethoogte
- Selecteerbare modellen met programmeerbaar voorpaneel
- „Luchtkanaal“ voor externe glasventilatie, die de temperatuur op het buitenoppervlak van de deur verlaagt
- Voedselbereiding op lage temperatuur
- Pas het voedsel aan met koken ΔT



REDFOX ovens are divided into two product groups. Electromechanically controlled EPM ovens and EPD controlled ovens on a 5 inch graphic touch screen. Both groups produce steam by spraying. Combi ovens allow cooking with hot air, steam, steam and hot air combinations , hot air with humidity control, with probe or in maintenance mode. Universal drawers on the sides of the baking chamber allow use of GN 1/1 containers and EN 600x400 cooking plates.

- Vnterior chamber with rounded corners for maximum hygiene and easy maintenance
- Adjustable foot height
- Selectable models with programmable front panel
- „ Air channel „ for exterior glass ventilation, which reduces the temperature on the exterior surface of the door
- Food preparation at low temperature
- Adjust food with cooking ΔT

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**EPM 0523 E**
Four combiné 5x GN 2/3 manuel
Gecombineerde oven 5x GN 2/3 handmatig
Combined oven 5x GN 2/3 manual

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Réglage manuel des valeurs
- Volet manuel pour évacuer l'excès de vapeur
- Double vitrage de sécurité amovible
- Plage de température 50 ° C - 280 ° C
- Éclairage intérieur
- Possibilité de changer la vitesse du ventilateur
- Espacement des tiroirs - 75 mm
- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- Handmatige instelling van waarden
- Handmatige sluiting om overtollige stoom te evacueren
- Verwijderbare dubbele veiligheids beglazing
- Temperatuurbereik 50 ° C - 280 ° C
- Binnenverlichting
- Mogelijkheid om de ventilatorsnelheid te wijzigen
- lade- spatie- 75 mm
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles: hot air, combined operation, steam mode
- Manual setting of values
- Manual shutter to evacuate excess steam
- Removable safety double glazing
- Temperature range 50 ° C - 280 ° C
- Interior lighting
- Possibility to change the fan speed
- Drawer spacing- 75 mm

Additional equipment, options:

- Shower
- Hood
- Kit for 2 stacked convection ovens

Équipement supplémentaire: Extra-opties:

- Douche
- Hotte
- Deux fours à convection
- Douche
- Kap
- Kit voor 2 gestapelde ovens

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	COMBI	SSS	°C 50-280	Light	230/1N
00011340	EPM 0523 E	700 x 750 x 660 700 x 800 x 760	53 58	3,3					

**EPM 0511 E**
Four combiné 5x GN 1/1 manuel
Gecombineerde oven 5x GN 1/1 handmatig
Combined oven 5x GN 1/1 manual

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Réglage manuel des valeurs
- Volet manuel pour évacuer l'excès de vapeur
- Double vitrage de sécurité amovible
- Plage de température 50 ° C - 280 ° C
- Éclairage intérieur
- Possibilité de changer la vitesse du ventilateur
- Espacement des tiroirs - 75 mm
- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- Handmatige instelling van waarden
- Handmatige sluiting om overtollige stoom te evacueren
- Verwijderbare dubbele veiligheids beglazing
- Temperatuurbereik 50 ° C - 280 ° C
- Binnenverlichting
- Mogelijkheid om de ventilatorsnelheid te wijzigen
- lade- spatie- 75 mm
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles: hot air, combined operation, steam mode
- Manual setting of values
- Manual shutter to evacuate excess steam
- Removable safety double glazing
- Temperature range 50 ° C - 280 ° C
- Interior lighting
- Possibility to change the fan speed
- Drawer spacing- 75 mm

Additional equipment, options:

- Shower
- Hood
- Kit for 2 stacked convection ovens

Équipement supplémentaire: Extra-opties:

- Douche
- Hotte
- Deux fours à convection
- Douche
- Kap
- Kit voor 2 gestapelde ovens

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	COMBI	SSS	°C 50-280	Light	400/3N
00011276	EPM 0511 E	870 x 750 x 660 900 x 940 x 770	65 75	6,3					

**EPM 0711 E**
Four combiné 7x GN 1/1 manuel
Gecombineerde oven 7x GN 1/1 handmatig
Combined oven 7x GN 1/1 manual

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Réglage manuel des valeurs
- Volet manuel pour évacuer l'excès de vapeur
- Double vitrage de sécurité amovible
- Plage de température 50 ° C - 280 ° C
- Éclairage intérieur
- Possibilité de changer la vitesse du ventilateur
- Espacement des tiroirs - 75 mm
- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- Handmatige instelling van waarden
- Handmatige sluiting om overtollige stoom te evacueren
- Verwijderbare dubbele veiligheids beglazing
- Temperatuurbereik 50 ° C - 280 ° C
- Binnenverlichting
- Mogelijkheid om de ventilatorsnelheid te wijzigen
- lade- spatie- 75 mm
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles: hot air, combined operation, steam mode
- Manual setting of values
- Manual shutter to evacuate excess steam
- Removable safety double glazing
- Temperature range 50 ° C - 280 ° C
- Interior lighting
- Possibility to change the fan speed
- Drawer spacing- 75 mm

Équipement supplémentaire:

- Douche
- Hotte
- Deux fours à convection

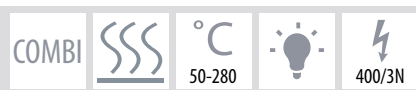
Extra-opties:

- Douche
- Kap
- Kit voor 2 gestapelde

Additional equipment, options:

- Shower
- Hood
- Kit for 2 stacked convection ovens

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00011341	EPM 0711 E	870 x 750 x 820 970 x 850 x 920	105 115	9,6

**EPM 1011 E**
Four combiné 10x GN 1/1 manuel
Gecombineerde oven 10x GN 1/1 handleiding
Combined oven 10x GN 1/1 manual

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Réglage manuel des valeurs
- Volet manuel pour évacuer l'excès de vapeur
- Double vitrage de sécurité amovible
- Plage de température 50 ° C - 280 ° C
- Éclairage intérieur
- Possibilité de changer la vitesse du ventilateur
- Espacement des tiroirs - 75 mm
- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- Handmatige instelling van waarden
- Handmatige sluiting om overtollige stoom te evacueren
- Verwijderbare dubbele veiligheids beglazing
- Temperatuurbereik 50 ° C - 280 ° C
- Binnenverlichting
- Mogelijkheid om de ventilatorsnelheid te wijzigen
- lade- spatie- 75 mm
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles: hot air, combined operation, steam mode
- Manual setting of values
- Manual shutter to evacuate excess steam
- Removable safety double glazing
- Temperature range 50 ° C - 280 ° C
- Interior lighting
- Possibility to change the fan speed
- Drawer spacing- 75 mm

Équipement supplémentaire:

- Douche
- Hotte
- Deux fours à convection

Extra-opties:

- Douche
- Kap
- Kit voor 2 gestapelde

Additional equipment, options:

- Shower
- Hood
- Kit for 2 stacked convection ovens

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00011359	EPM 1011 E	870 x 750 x 1020 970 x 850 x 1120	110 120	12,6



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Fours combinés REDFOX

REDFOX combi-ovens

REDFOX combination ovens

Panneau de commande tactile 5 „ 5 „touch-bedieningspaneel 5 „touch control panel

Fonctionnement intuitif simple comprenant des recettes pré-installées.

Eenvoudige intuïtieve bediening inclusief vooraf geïnstalleerde recepten.

Simple intuitive operation including pre-installed recipes.

Choix de la recette sur une touche Keuze van recept bij aanraking Choice of recipe on a touch

Les fours mixtes EPD ont une fonction OneTouch, grâce à laquelle vous lancez l'une des 9 recettes préférées en pressant une unique touche immédiatement après la mise sous tension.

EPD combi-ovens hebben een OneTouch-functie, waardoor je één van de 9 favoriete recepten kunt kiezen door op één enkele toets te drukken, dit onmiddellijk na het opstarten.

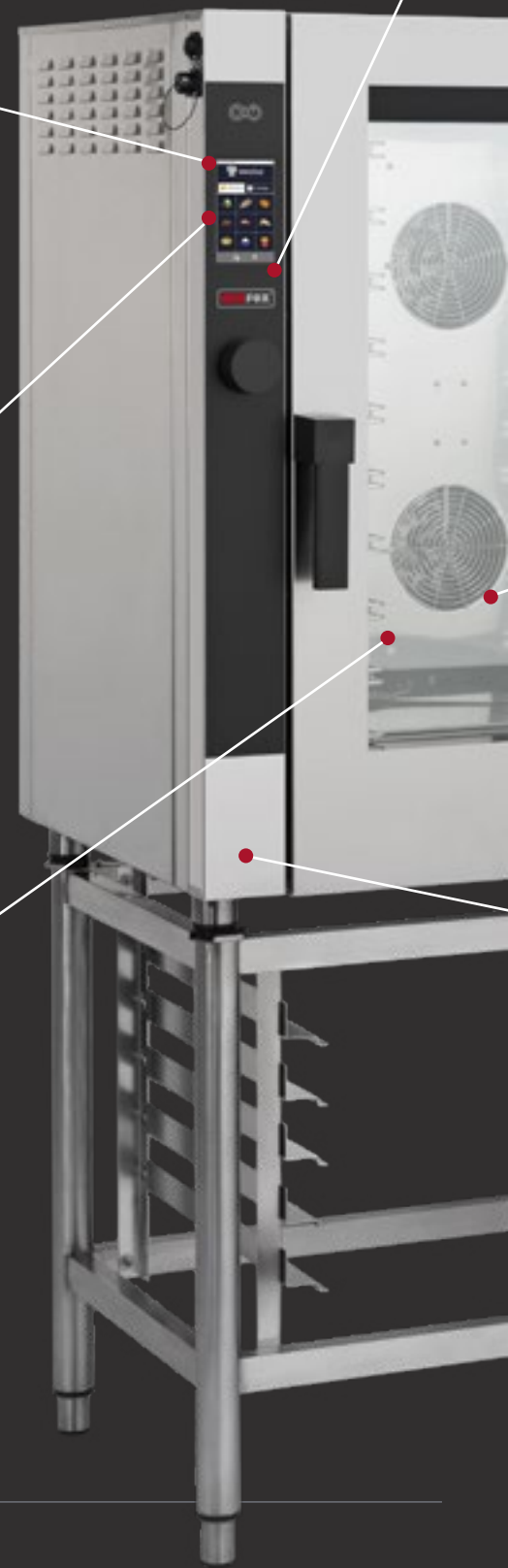
EPD combi ovens have a OneTouch function, thanks to which you launch one of the 9 favorite recipes by pressing a single key immediately after power up.

Système de nettoyage automatique (en option) Automatisch reinigingssysteem (optioneel) Automatic cleaning system (optional)

Le système réduit au minimum le nettoyage manuel et aide à optimiser le processus de travail, en particulier grâce à la fonction autonettoyante durant la nuit.

Systeem minimaliseert handmatige reiniging en helpt het werkproces te optimaliseren, met name dankzij zelfreinigende functie 's nachts.

System minimizes manual cleaning and helps to optimize the work process, in particular thanks to self-cleaning function overnight.



Réglage des recettes Recepten instellen Setting recipes

Accès facile aux paramètres des recettes pour les ajuster à votre choix.

Gemakkelijke toegang tot receptparameters om ze aan te passen aan uw keuze.

Easy access to recipe parameters to adjust them to your choice.

Préparation Vorbereiding Preparation

Mémoire jusqu'à 1.000 recettes. Plus de 100 pré-installées en équipement de base.

Geheugen tot 1000 recepten. Meer dan 100 vooraf geïnstalleerd als basisuitrusting.

Memory up to 1,000 recipes. Over 100 pre-installed as basic equipment.

Cuisson à basse température Koken op lage temperatuur Low temperature cooking

Le système permet de régler une température de cuisson basse de longue durée avec une faible consommation d'énergie.

Het systeem maakt het mogelijk om een lage kooktemperatuur in te stellen langdurig met een laag energieverbruik.

The system allows to set a low cooking temperature long lasting with low energy consumption.

Ventilateur à trois vitesses Ventilator met drie snelheden Three-speed fan

Le ventilateur automatiquement réversible optimise le transfert de chaleur dans la chambre de cuisson.

De automatisch omkeerbare ventilator optimaliseert de warmte-overdracht naar de kookkamer.

The automatically reversible fan optimizes the heat transfer to the cooking chamber.

Pour la gastronomie et la boulangerie Voor gastronomie en bakken For gastronomy and baking

Prises universelles pour GN 1/1 et EN 600 x 400

Universele doppen voor GN 1/1 en EN 600 x 400

Universal sockets for GN 1/1 and EN 600 x 400

Connectivité Connectiviteit Connectivity

Connexion USB pour la mise à jour du firmware et des paramètres des recettes.

USB-aansluiting voor het updaten van firmware en receptparameters.

USB connection for updating firmware and recipe parameters.



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



EPD 0523 E
EPD 0523 EAM
EPD X 0523 E
EPD X 0523 EAM

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Écran tactile numérique de 5 pouces
- Plage de température 50 ° C - 300 ° C
- Éclairage intérieur
- Interface USB
- Double vitrage de sécurité amovible
- logiciel de création de programmes
- Contrôle de vitesse en continu
- Traitement thermique Δ T
- Contrôle de l'humidité en cuisson combinée
- Registre à commande électronique pour l'extraction excessive de vapeur
- Espacement des tiroirs - 75 mm, universel pour GN 1/1 ou EN 600 x 400

Équipement supplémentaire:

- Sonde de température à cœur
- Douche
- Assemblage de deux fours mixtes
- Capuche intégrée
- Sonde sous vide
- L'unité de contrôle

Four combiné 5x GN 2/3
Combinatieoven 5x GN 2/3
Combined oven 5x GN 2/3

- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- 5 inch digitaal touchscreen
- Temperatuurbereik 50 ° C - 300 ° C
- Binnenverlichting
- USB-interface
- Verwijderbare veiligheids dubbele beglazing
- Software voor het maken van programma's
- Continue snelheidsregeling
- Warmtebehandeling Δ T
- Vochtregeling bij gecombineerd koken
- Elektronisch regelregister voor overmatige stoomafzuiging
- Lade- spatie- 75 mm, universeel voor GN 1/1 of EN 600 x 400
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles : hot air, combined operation, steam mode
- 5 inch digital touch screen
- Temperature range 50 ° C - 300 ° C
- Interior lighting
- USB interface
- Removable safety double glazing
- Program creation software
- Continuous speed control
- Heat treatment Δ T
- Humidity control in combined cooking
- Electronic control register for excessive steam extraction
- Drawer spacing- 75 mm, universal for GN 1/1 or EN 600 x 400

Additional equipment :

- Core temperature probe
- Shower
- Assembly of two combi ovens
- Integrated hood
- Vacuum probe
- The control unit

Extra-opties:

- Kerntemperatuursonde
- Douche
- Kit voor 2 gestapelde ovens
- Geïntegreerde kap
- Vacuümsonde
- Rook kit

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
00011344	EPD 0523 E	700 x 750 x 660 700 x 800 x 760	53 58	3,3	
00011343	EPD 0523 EAM	700 x 750 x 660 700 x 800 x 760	53 58	3,3	
00011345	EPD X 0523 E	700 x 750 x 660 700 x 800 x 760	53 58	4,8	
00011346	EPD X 0523 EAM	700 x 750 x 660 700 x 800 x 760	53 58	4,8	

COMBI

SSS

°C

50-300

TOUCH
CONTROL

400/3N

230/1N

AM

Lavage automatique
 Automatisch wassen
 Automatic washing

X

Puissane électrique augmentée
 Verhoogd elektrisch vermogen
 Increased electrical power

**EPD 0511 E****EPD 0511 EAM****EPD X 0511 E****EPD X 0511 EAM**

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Écran tactile numérique de 5 pouces
- Plage de température 50 ° C - 300 ° C
- Éclairage intérieur
- Interface USB
- Double vitrage de sécurité amovible
- logiciel de création de programmes
- Contrôle de vitesse en continu
- Traitement thermique Δ T
- Contrôle de l'humidité en cuisson combinée
- Registre à commande électronique pour l'extraction excessive de vapeur
- Espacement des tiroirs - 75 mm, universel pour GN 1/1 ou EN 600 x 400

Équipement supplémentaire:

- Sonde de température à cœur
- Douche
- Assemblage de deux fours mixtes
- Capuche intégrée
- Sonde sous vide
- l'unité de contrôle

Four combiné 5x GN 1/1**Combinatieoven 5x GN 1/1****Combined oven 5x GN 1/1**

- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door spuiten
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- 5 inch digitaal touchscreen
- Temperatuurbereik 50 ° C- 300 ° C
- Binnenverlichting
- USB-interface
- Verwijderbare veiligheids dubbele beglazing
- Software voor het maken van programma's
- Continue snelheidsregeling
- Warmtebehandeling Δ T
- Vochtregeling bij gecombineerd koken
- Elektronisch regelregister voor overmatige stoomafzuiging
- Lade- spatie- 75 mm, universeel voor GN 1/1 of EN 600 x 400

Extra-opties:

- Kerntemperatuursonde
- Douche
- Kit voor 2 gestapelde ovens
- Geïntegreerde kap
- Vacuümsonde
- Rook kit
- AM- automatisch wassen
- X- versterkte versie

- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles : hot air, combined operation, steam mode
- 5 inch digital touch screen
- Temperature range 50 ° C- 300 ° C
- Interior lighting
- USB interface
- Removable safety double glazing
- Program creation software
- Continuous speed control
- Heat treatment Δ T
- Humidity control in combined cooking
- Electronic control register for excessive steam extraction
- Drawer spacing- 75 mm, universal for GN 1/1 or EN 600 x 400

Additional equipment :

- Core temperature probe
- Shower
- Assembly of two combi ovens
- Integrated hood
- Vacuum probe
- The control unit

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
00011347	EPD 0511 E	870 x 750 x 660 970 x 850 x 760	65 70	6,3	
00011104	EPD 0511 EAM	870 x 750 x 660 940 x 900 x 780	65 75	6,3	
00011349	EPD X 0511 E	870 x 750 x 660 970 x 850 x 760	65 70	7,7	
00011350	EPD X 0511 EAM	870 x 750 x 660 970 x 850 x 760	65 70	7,7	

COMBI

SSS

°C
50-300TOUCH
CONTROL

400/3N

AM

Lavage automatique
Automatisch wassen
Automatic washing

X

Puissane électrique augmentée
Verhoogd elektrisch vermogen
Increased electrical power

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



EPD 0711 E
EPD 0711 EAM
EPD X 0711 E
EPD X 0711 EAM

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur
- Écran tactile numérique de 5 pouces
- Plage de température 50 ° C - 300 ° C
- Éclairage intérieur
- Interface USB
- Double vitrage de sécurité amovible
- logiciel de création de programmes
- Contrôle de vitesse en continu
- Traitement thermique ΔT
- Contrôle de l'humidité en cuisson combinée
- Registre à commande électronique pour l'extraction excessive de vapeur
- Espacement des tiroirs - 75 mm, universel pour GN 1/1 ou EN 600 x 400

Équipement supplémentaire:

- Sonde de température à cœur
- Douche
- Assemblage de deux fours mixtes
- Capuche intégrée
- Sonde sous vide
- L'unité de contrôle

Four combiné 7x GN 1/1
Combinatieoven 7x GN 1/1
Combined oven 7x GN 1/1

- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door sproeien
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- 5 inch digitaal touchscreen
- Temperatuurbereik 50 ° C - 300 ° C
- Binnenverlichting
- USB-interface
- Verwijderbare veiligheids dubbele beglazing
- Software voor het maken van programma's
- Continue snelheidsregeling
- Warmtebehandeling ΔT
- Vochtregeling bij gecombineerd koken
- Elektronisch regelregister voor overmatige stoomafzuiging
- Lade- spatie- 75 mm, universeel voor GN 1/1 of EN 600 x 400
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles : hot air, combined operation, steam mode
- 5 inch digital touch screen
- Temperature range 50 ° C - 300 ° C
- Interior lighting
- USB interface
- Removable safety double glazing
- Program creation software
- Continuous speed control
- Heat treatment ΔT
- Humidity control in combined cooking
- Electronic control register for excessive steam extraction
- Drawer spacing- 75 mm, universal for GN 1/1 or EN 600 x 400

Additional equipment :

- Core temperature probe
- Shower
- Assembly of two combi ovens
- Integrated hood
- Vacuum probe
- The control unit

Extra-opties:

- Kerntemperatuursonde
- Douche
- Kit voor 2 gestapelde ovens
- Geïntegreerde kap
- Vacuümsonde
- Rook kit
- AM- automatisch wassen
- X- versterkte versie

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00011351	EPD 0711 E	870 x 750 x 820 970 x 850 x 920	105 115	9,6
00011352	EPD 0711 EAM	870 x 750 x 820 970 x 850 x 920	105 115	9,6
00011353	EPD X 0711 E	870 x 750 x 820 970 x 850 x 920	105 115	12,6
00011354	EPD X 0711 EAM	870 x 750 x 820 970 x 850 x 920	105 115	12,6

COMBI

SSS

°C

50-300

TOUCH

CONTROL

400/3N

AM

Lavage automatique
 Automatisch wassen
 Automatic washing

X

Puissane électrique augmentée
 Verhoogd elektrisch vermogen
 Increased electrical power



EPD 1011 E
EPD 1011 EAM
EPD X 1011 E
EPD X 1011 EAM

- Conception en acier inoxydable
- Génération de vapeur par pulvérisation
- Cycles de cuisson: air chaud, fonctionnement combiné, mode vapeur de 5 pouces
- Plage de température 50 ° C - 300 ° C
- Éclairage intérieur
- Interface USB
- Double vitrage de sécurité amovible
- logiciel de création de programmes
- Contrôle de vitesse en continu
- Traitement thermique Δ T
- Contrôle de l'humidité en cuisson combinée
- Registre à commande électronique pour l'extraction excessive de vapeur
- Espacement des tiroirs - 75 mm, universel pour GN 1/1 ou EN 600 x 400

Équipement supplémentaire:

- Sonde de température à cœur
- Douche
- Assemblage de deux fours mixtes
- Capuche intégrée
- Sonde sous vide
- L'unité de contrôle

Four combiné 10x GN 1/1
Combinatieoven 10x GN 1/1
Combined oven 10x GN 1/1

- Roestvrij stalen ontwerp
- Stoomvorming door sproeien
- Cycli koken: hete lucht, gecombineerde operatie, stoom mode
- 5 inch digitaal touchscreen
- Temperatuurbereik 50 ° C - 300 ° C
- Binnenverlichting
- USB-interface
- Verwijderbare veiligheids dubbele beglazing
- Software voor het maken van programma's
- Continue snelheidsregeling
- Warmtebehandeling Δ T
- Vochtregeling bij gecombineerd koken
- Elektronisch regelregister voor overmatige stoomafzuiging
- Lade- spatie- 75 mm, universeel voor GN 1/1 of EN 600 x 400
- Stainless steel design
- Steam generation by spraying
- Cooking cycles : hot air, combined operation, steam mode
- 5 inch digital touch screen
- Temperature range 50 ° C- 300 ° C
- Interior lighting
- USB interface
- Removable safety double glazing
- Program creation software
- Continuous speed control
- Heat treatment Δ T
- Humidity control in combined cooking
- Electronic control register for excessive steam extraction
- Drawer spacing- 75 mm, universal for GN 1/1 or EN 600 x 400

Additional equipment :

- Core temperature probe
- Shower
- Assembly of two combi ovens
- Integrated hood
- Vacuum probe
- The control unit

Extra-opties:

- Kerntemperatuursonde
- Douche
- Kit voor 2 gestapelde ovens
- Geïntegreerde kap
- Vacuümsonde
- Rook kit
- AM- automatisch wassen
- X- versterkte versie

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
00011355	EPD 1011 E	870 x 750 x 1020 970 x 850 x 1120	110 120	12,6
00011356	EPD 1011 EAM	870 x 750 x 1020 970 x 850 x 1120	110 120	12,6
00011357	EPD X 1011 E	870 x 750 x 1020 970 x 850 x 1120	110 120	17,3
00011358	EPD X 1011 EAM	870 x 750 x 1020 970 x 850 x 1120	110 120	17,3

AM

Lavage automatique
 Automatisch wassen
 Automatic washing

X

Puissane électrique augmentée
 Verhoogd elektrisch vermogen
 Increased electrical power



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**PKDM 0523****Base pour EPD / EPM 0523****Basis voor EPD / EPM 0523****Base for EPD / EPM 0523**

- Extension pour EPD / EPM 0523
- Basis voor EPD / EPM 0523
- Extension for EPD / EPM 0523

Index / code	Model
00011419	PKDM 0523

**PKDM 511/711****Base pour EPD / EPM 0511, 0711****Basis voor EPD / EPM 0511, 0711****Base for EPD / EPM 0511, 0711**

- Base pour EPD / EPM 0511, 0711
- Basis voor EPD / EPM 0511, 0711
- Base for EPD / EPM 0511, 0711

Index / code	Model
00007901	PKDM 511/711

**PKDM 1011****Base pour EPD / EPM 1011****Basis voor EPD / EPM 1011****Base for EPD / EPM 1011**

- Base pour EPD / EPM 1011
- Basis voor EPD / EPM 1011
- Base for EPD / EPM 1011

Index / code	Model
00008123	PKDM 1011

**STSON SL****Sonde à cœur****Hartsonde****Heart probe**

- Sonde à cœur
- Hartsonde
- Heart probe

Index / code	Model
00010680	STSON SL

**STSON V SL**
Sonde sous vide
Vacuümsonde
Vacuum probe

- Sonde à vide
- Vacuümsonde
- Vacuum probe

Index / code	Model
00010682	STSON V SL

**DL 1**
Douche au four mixte - set
Douche met gemengde oven
Mixed oven shower - set

- Douche à pression avec joystick
- Support de montage en plastique
- Tuyau de pression en acier inoxydable de 2 m de long
- Drukdouche met joystick
- Kunststof montagebeugel
- 2 m lange RVS drukslang
- Pressure shower with joystick
- Plastic mounting bracket
- 2 m long stainless steel pressure hose

Index / code	Model
00006718	DL 1

**DG**
Hotte instead of capuche
Kap instead of afzuigkap
Hood

- Capuche
- Capot intégré pour machines KPM et KPD
- Il est placé sur le four mixte
- L'échappement doit être raccordé au système de ventilation
- Kap
- Geïntegreerde afdekking voor KPM- en KPD-machines
- Het wordt op de combi-steamer geplaatst
- De uitlaat moet worden aangesloten op het ventilatiesysteem
- Hood
- Integrated cover for KPM and KPD machines
- It is placed on the combi steamer
- The exhaust must be connected to the ventilation system

Index / code	Model
00008108	DG

KIT
KIT
KIT
KIT

- Ensemble de deux machines
- Permet d'empiler et d'interconnecter deux machines
- - la machine inférieure n'a pas besoin de renfort supplémentaire
- Set van twee machines
- Stapel en verbind twee machines
- - de onderste machine heeft geen extra versterking nodig
- Set of two machines
- Stack and interconnect two machines
- - the lower machine does not need additional reinforcement

Index / code	Model
00008110	KIT

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

STUJ**Unité de fumage
Rookunit
Smoking unit**

▪ Unité de fumage

▪ Rook kit

▪ Smoking unit

Index / code	Model
00010683	STUJ



