

LINE REDFOX 600

Electric cooking ranges	22
Gas cooking ranges	25
Electric cooking ranges with oven	31
Gas cooking ranges with oven	34
Electric griddle plates	38
Gas griddle plates	42
Gas lava stone grills	46
Multifunction fry top	47
Electric fryers	48
Electric pasta cookers	52
Electric bain maries	54
Work tops	56
Neutral cabinets	59

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

La gamme snack REDFOX 600

Snack kooklijn REDFOX 600

Snack cooking line REDFOX 600

1 Bacs GN emboutis pour un entretien facile
Gestempelde GN-bakken voor eenvoudig onderhoud

Pressed GN basins for easy maintenance

2 Plaques en acier ou chromée
Stalen of verchromde platen

Griddles with iron or chromed surface

3 Grilles inox avec grande zone de travail
Roestvrijstalen roosters met groot werkgebied

Stainless grids with large work area

4 Choix de grilles pour poisson ou viande
Keuze uit roosters voor vis of vlees
Choice of grids for fish or meat

5 Module neutre offrant un espace de travail
Neutrale module met werkruimte
Neutral module providing work space

6 Four électrique à convection GN 1/1; 3,13 kW
Elektrische heteluchtoven GN 1/1; 3,13 kW
Electric convection oven GN 1/1; 3,13 kW

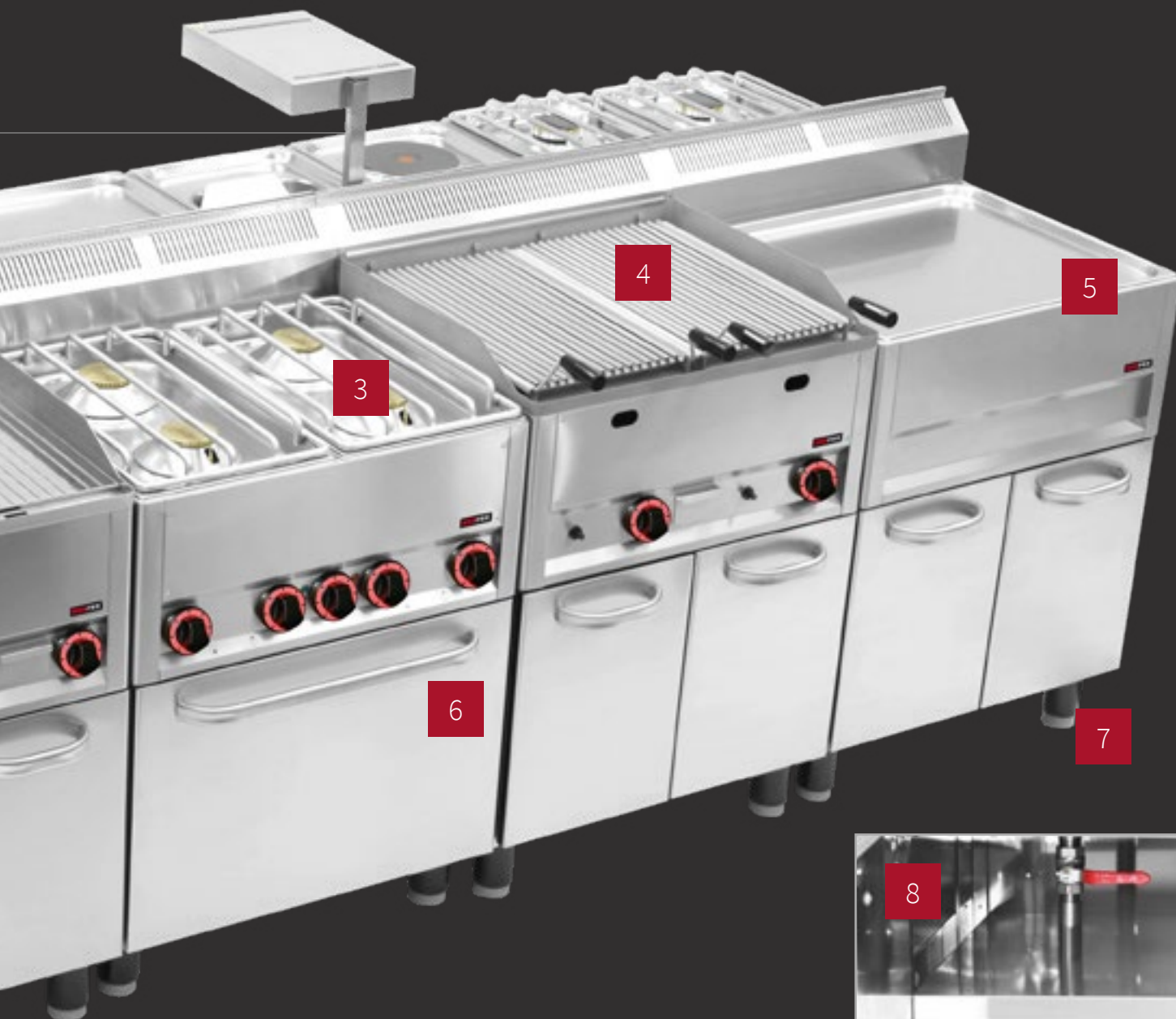
7 Pieds de support réglables en hauteur
In hoogte verstelbare steunpoten
Support feet adjustable in its height



8 Vanne de vidange dans le support de la friteuse; avec filtre dans GN

Afvoerklep in de friteusehouder; met filter in GN

Drain inside the fryer support; into GN with filter



9

Charnières de porte renforcées dans le four à convection

Versterkte deurscharnieren in de heteluchtoven

Solid door hinges in convection oven

Fourneaux électriques

Elektrische kookplaten

Electric cooking ranges



Large sélection électrique ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Epaisseur du matériau de 1 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Brede selectie van elektrische kookplaten of kookplaten met convectie op oven. Standaard GN-afmetingen van 330, 660 en 990 mm breed. Beschikbaar als bovenste eenheden (voor gebruik op een tafel), op een basis inclusief elektrische oven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren. Bovenkant van AISI 304, behuizing van AISI 430. Materiaaldikte is 1 mm.

- Uitgerust met hoogwaardige platen met gietijzeren behuizing en interne thermostaatbeveiliging tegen oververhitting
- Power control wordt geactiveerd door 6-standen op schakelknop

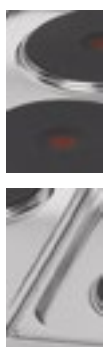
Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Thickness of material is 1 mm.

- Equipped with high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob

**SP 30 EL****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

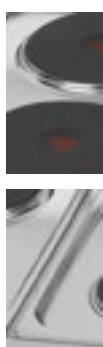
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	1,5 kW	1,5 kW	230V
104 030 300	SP 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,4 16,5	3	50-400	18 cm			

**SP 30 ELS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

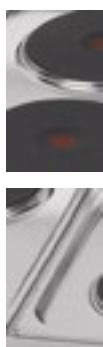
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	2 kW	2 kW	400V
104 030 310	SP 30 ELS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,6 16,7	4	50-400	18 cm			

**SP 60 ELS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	2 kW	2 kW	400V
104 030 600	SP 60 ELS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8	50-400	18 cm			

**SP 60 ELS 230V/3****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	2 kW	2 kW	230V 3N
104 030 605	SP 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30,7 43,8	8	50-400	18 cm			

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

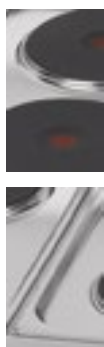
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

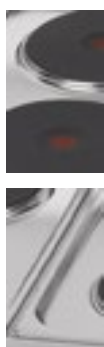
**SP 90 ELS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	2 kW	2 kW	2 kW	⚡
104 030 620	SP 90 ELS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12	50-400	18 cm	2 kW	2 kW	2 kW	400V

**SP 90 ELS 230V/3****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	Ø	2 kW	2 kW	2 kW	⚡
104 030 626	SP 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,8 51	12	50-400	18 cm	2 kW	2 kW	2 kW	230V 3N



Fourneau gaz

Gaskookplaten

Gas cooking ranges



BRASS BURNER UP TO 8 KW

Large sélection gaz ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430.

- Le choix entre deux options de brûleurs – GL brûleur à allumage piezo + thermocouple ; GLS avec couronne en laiton, sécurité thermocouple ; système démontable y compris le plan de travail supérieur amovible pour un accès facile
- La grille en acier soudé permet l'usage de grandes casseroles sur la surface de travail

Brede selectie van gaskookplaten of kookplaten met convector oven. Standaard GN-afmetingen van 330, 660 en 990 mm breed. Beschikbaar als topunits (voor gebruik op een tafel), op een basis inclusief elektrische oven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren. Bovenkant van AISI 304, behuizing van AISI 430.

- Keuze uit twee branderopties- middelgrote brander GL die een groot voordeel is voor kleinschalig koken- en zware messing brander GLS met unieke warmteverdeling en solide constructie- demontabel systeem inclusief afneembare bovenplaat voor makkelijke toegang
- Robuust roestvrijstalen bovenrooster voor grote potten in de hele werkruimte

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use),

on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430.

- Choice of two burner options – medium duty burner GL which is a major benefit for small-scale cooking – and heavy duty brass burner GLS with unique heat distribution and solid construction – demountable system including removable top plate for easy access
- Robust stainless-steel upper grid accommodates large pots within the whole area of work space

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**GLS Brûleurs**

- Pas de piezzo
- Brûleur professionnel en laiton 8 et 4,5 kW
- Thermocouple de sécurité
- Système démontable pour un entretien facile - plaque supérieure extractible
- GLS 4,5 kW - Possibilité de flamme pilote
- GLS 8 kW - Flamme pilote

GLS Branders

- Geen piezzo
- Professionele messing brander 8 en 4,5 kW
- Veiligheidsthermokoppel
- Verwijderbaar systeem voor eenvoudig onderhoud - verwijderbare bovenplaat
- GLS 4,5 kW - Mogelijkheid waakvlam
- GLS 8 kW - Waakvlam

GLS Burners

- No piezzo
- Professional brass burner 8 and 4,5 kW
- Safety thermocouple
- Demountable system for easy maintenance - extractable top plate
- GLS 4,5 kW - Possibility of pilot flame
- GLS 8 kW - Pilot flame

**GL Brûleurs**

- Brûleur moyen
- Puissance de 3,6 et 3 kW
- Thermocouple de sécurité
- Contrôle de chauffe parfait et sûr

GL Branders

- Middelgrote brander
- 3,6 en 3 kW vermogen
- Veiligheidsthermokoppel
- Perfecte en veilige verwarmingsregeling

GL Burners

- Medium duty burner
- Power of 3,6 and 3 kW
- Safety thermocouple
- Safe and full burn control level

**SP 30 GL****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 2 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- 2 middelzware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 345	SP 30 GL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,6 13,7	6,6

NATURAL	3,6	3,6	3,6	3,6
LPG	3	3	3	3
				GAS

**SP 60 GL****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 4 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- 4 middelzware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 645	SP 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,3 35,4	13,2

NATURAL	3,6	3,6	3,6	3,6
LPG	3	3	3	3
				GAS

**SP 90/5 GL****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 5 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- 5 middelzware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 667	SP 90/5 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	31,3 41,5	16,8

NATURAL	3,6	3,6	3,6	3,6
LPG	3	3	3	3
				GAS

**SP 90 GL****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 6 brûleurs
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- 6 middelzware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Geperste bovenplaat voor eenvoudig onderhoud

- Medium duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 665	SP 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	35 43	19,8

NATURAL	3,6	3,6	3,6	3,6
LPG	3	3	3	3
				GAS

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SP 30 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 2 brûleurs puissants
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 2 zware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 340	SP 30 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	17,4 18,5	9

NATURAL	4,5	4,5	4,5
LPG	4,5	4,5	4,5

**SP 60 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 4 brûleurs puissants
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 4 zware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 640	SP 60 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	31,6 41,2	18

NATURAL	4,5	4,5	4,5
LPG	4,5	4,5	4,5

**SP 90/5 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 5 brûleurs puissants
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 5 zware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 663	SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	44,3 54,5	22,5

NATURAL	4,5	4,5	4,5
LPG	4,5	4,5	4,5

**SP 90 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 6 brûleurs puissants
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 6 zware branders
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 660	SP 90 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	46,2 56,4	27

NATURAL	4,5	4,5	4,5
LPG	4,5	4,5	4,5

**SP 30/1 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

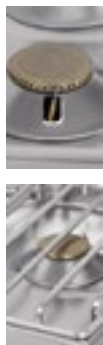
- 1 brûleur central puissant 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 1 krachtige centrale brander 4,5 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	4,5 kW GAS
104 030 350	SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,5 16,6	4,5			

**SP 31 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 1 brûleur central puissant 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 1 krachtige centrale brander 8 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	PILOT FLAME 8 kW GAS
104 030 355	SP 31 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,9 17	8			

**SP 60/2 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 2 brûleurs puissants 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 2 krachtige branders 4,5 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		NATURAL LPG	4,5 kW 4,5 kW GAS
104 030 650	SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	28 41,1	9			

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SP 62 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 2 brûleurs puissants 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 2 krachtige branders 8 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 655	SP 62 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	30 39,6	16

NATURAL
LPGPILOT
FLAME8 8 8
kW kW kW
GAS**SP 90/3 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 3 brûleurs puissants 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 3 krachtige branders 4,5 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 670	SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	40,5 50,7	13,5

NATURAL
LPG4,5 4,5 4,5
kW kW kW
GAS**SP 93 GLS****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- 3 brûleurs puissants 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur
- 3 krachtige branders 8 kW
- Kookunit voor gebruik op een tafel of op een neutrale kast
- Solide branderconstructie, messing vlamverspreider
- Verwijderbare bovenplaat voor gemakkelijke toegang tot het brander
- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 030 675	SP 93 GLS	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	43,4 56,6	24

NATURAL
LPGPILOT
FLAME8 8 8
kW kW kW
GAS

Fourneaux électriques

Elektrische kookplaten met oven

Electric cooking ranges with oven



Large sélection électrique ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Four à convection GN 1/1 (grille incluse)
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Brede selectie van elektrische kookplaten of kookplaten met convectie op oven. Standaard GN-afmetingen van 330, 660 en 990 mm breed. Beschikbaar als bovenste eenheden (voor gebruik op een tafel), op een basis inclusief elektrische oven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren. Bovenkant van AISI 304, behuizing van AISI 430. Ovenmaat is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Uitgerust met hoogwaardige platen met gietijzeren behuizing en interne thermostaatbeveiliging tegen oververhitting
- Oven met ventilator in de onderkast (rooster GN 1/1 standaard inbegrepen)
- Power control is via een 6-positie op regel op schakelaar knop

Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Equipped with high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Fan-assisted oven inside the lower cabinet (grid GN 1/1 included as standard)
- Power control is via a 6-position regulation switch knob

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

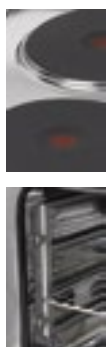
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



SPT 60 ELS

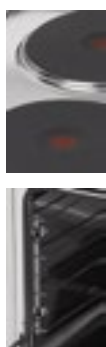
Fourneau avec four à convection

Kookunit met heteluchtoven

Range with convection oven

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- GN 1/1 heteluchtoven
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C	 GN1/1 	°C	Ø	 2 kW  2 kW 
107 000 010	SPT 60 ELS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13		50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm	400V



SPT 60 ELS 230V/3

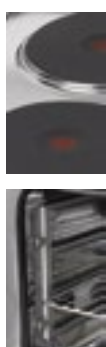
Fourneau avec four à convection

Kookunit met heteluchtoven

Range with convection oven

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- GN 1/1 heteluchtoven
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			°C	 GN1/1 		  
107 000 015	SPT 60 ELS 230V/3	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	66,2 75,8	11,13			50-300	3,13kW 230V	18 cm	2 kW 2 kW 230V 3N



SPT 90/5 ELS

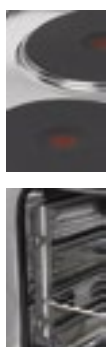
Fourneau avec four à convection

Kookunit met heteluchtoven

Range with convection oven

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- GN 1/1 heteluchtoven
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C	 GN1/1 	°C	Ø		
107 000 070	SPT 90/5 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	86,8 100	13,13		50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm	 2 kW  2 kW  2 kW 	 400V



SPT 90 ELS

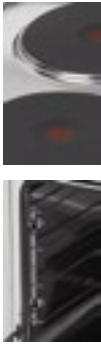
Fourneau avec four à convection

Kookunit met heteluchtoven

Range with convection oven

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- GN 1/1 heteluchtoven
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	 GN1/1 	°C	Ø	 2 kW  2 kW  2 kW 
107 000 040	SPT 90 ELS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13	50-300	3,13kW 230V	50-400	18 cm	2 kW 2 kW 2 kW 400V



SPT 90 ELS 230V/3 Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- Four à convection GN 1/1
- Protection thermostatique interne dans chaque plaque
- GN 1/1 heteluchtoven
- Interne thermostatische bescherming in elke plaat
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	Ø 18 cm	2 2 2 2 2 2 230V 3N
107 000 045	SPT 90 ELS 230V/3	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	87,8 101	15,13				



PT 90 EL Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Electric convection oven

- 4x GN 1/1
- Soubassement pour la configuration des éléments avec largeur totale 99 cm
- Système modulaire pour créer une solution personnalisée
- 4x GN 1/1
- Basis voor de configuratie van de elementen met totale breedte 99 cm
- Modulair systeem om een gepersonaliseerde oplossing te creëren
- 4x GN 1/1
- Lower cabinet for configuration of units with total width 99 cm
- Modular system for creating customized solution

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V
107 000 100	PT 90 EL	990 x 600 x 570 1055 x 705 x 1120	54,1 67,3	3,13		



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Fourneau gaz

Gasfornuizen met elektrische heteluchtoven

Gas cooking ranges with electric convection oven



GRID WITH LARGE WORK SURFACE

Large sélection gaz ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 330, 660 et 990 mm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430. Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

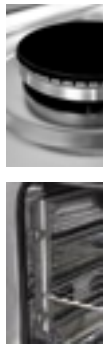
- Le choix entre deux options de brûleur – GL brûleur à allumage piezo + thermocouple ; GLS avec couronne en laiton, sécurité thermocouple ; système démontable y compris le plan de travail supérieur amovible pour un accès facile
- Four à convection GN 1/1 (grille inclus)

Brede selectie van gaskookplaten of kookplaten met convectie op oven. Standaard GN-afmetingen van 330, 660 en 990 mm breed. Beschikbaar als bovenste eenheden (voor gebruik op een tafel), op een basis inclusief elektrische oven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren. Bovenkant van AISI 304, behuizing van AISI 430. Ovenmaat is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Keuze uit twee branderopties- middelzware brander GL die een groot voordeel is voor kleinschalig koken- en zware messing brander GLS met unieke warmteverdeling en solide constructie- demontabel systeem inclusief afneembare plaats voor makkelijke toegang
- Oven met ventilator in de onderkast (rooster GN 1/1 standaard inbegrepen)

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 330, 660 and 990 mm in width. Available as top units (for benchtop use), on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430. Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm.

- Choice of two burner options – medium duty burner GL which is a major benefit for small-scale cooking – and heavy duty brass burner GLS with unique heat distribution and solid construction – demountable system including removable top place for easy access
- Fan-assisted oven inside the lower cabinet (grid GN 1/1 included as standard)

**SPT 60 GL**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 4 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 4 branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
107 000 020	SPT 60 GL	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	60,5 70,1	13,2 [G] 3,13 [E]				

**SPT 90/5 GL**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 5 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 5 branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
107 000 080	SPT 90/5 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	78,6 91,8	16,8 [G] 3,13 [E]				

**SPT 90 GL**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 6 brûleurs
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 6 branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Medium duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Pressed upper plate for easy maintenance
- stainless steel grid

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	3,6 3 3,6 3 3,6 3 GAS
107 000 050	SPT 90 GL	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	79,1 92,3	19,8 [G] 3,13 [E]				

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SPT 60 GLS**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 4 brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 4 krachtige branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	4,5 4,5 4,5	GAS
107 000 030	SPT 60 GLS	660 x 600 x 860 725 x 705 x 1120	70 79,6	18 [G] 3,13 [E]					

**SPT 90/5 GLS**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 5 brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 5 krachtige branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	4,5 4,5 4,5	GAS
107 000 090	SPT 90/5 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	91,6 104,8	22,5 [G] 3,13 [E]					

**SPT 90 GLS**
Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- 6 brûleurs puissants
- Four à convection GN 1/1
- Top supérieur embouti pour un entretien facile
- Grille inox
- 6 krachtige branders
- GN 1/1 heteluchtoven
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Roestvrij staal rooster
- Heavy duty burners
- Fan-assisted convection oven GN 1/1
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN1/1 3,13kW 230V	NATURAL LPG	3,6 3,6 3,6	GAS
107 000 060	SPT 90 GLS	990 x 600 x 860 1055 x 705 x 1120	93,5 106,7	27 [G] 3,13 [E]					

**WOK**

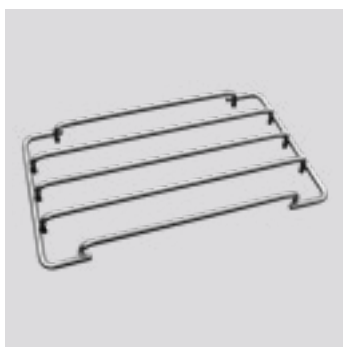
La base pour SP GLS
Kookpanhouder voor SP GLS
Cooking pan holder for SP GLS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 520 020	WOK	60 x ø250 -	0,5 0,7

**French 2 burner**

SP GLS un brûleur
Franse stevige top voor SP GLS
French solid top for SP GLS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 255	French 2 burner	499 x 430 x 100 -	13,1 13,3



Grille pour SP-G / SP-GS
Raster voor SP-G / SP-GS
Grid for SP-G / SP-GS

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 014 030	Grid for SP-G/GL	507 x 310 -	2,5 3,1	€ 75
408 014 060	Grid for SP-G/GS	507 x 310 -	2,5 3,1	€ 75

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Plaques de cuisson électrique

Elektrische bakplaten

Electric griddle plates



Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. 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 appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaques.
- Tiroir à graisse d'une capacité de 1 litres

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

- Tot 3 onafhankelijke kookzones
- Gladde, geribbelde of gecombineerde plaatoppervlakken
- Hardchromooptie voor elk beschikbaar type plaat
- Vetlade met grote inhoud van 1 liter

Wide selection of electric 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.

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

**FTH 30 EL**

- 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
101 030 300	FTH 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3				

**FTHC 30 EL**

- 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
101 030 302	FTHC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3					

**FTR 30 EL**

- 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
101 030 310	FTR 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3				

**FTRC 30 EL**

- 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
101 030 312	FTRC 30 EL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	23,7 27,1	3					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

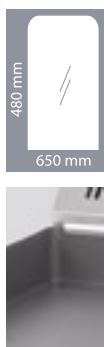
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTH 60 EL**

- 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				
101 030 600	FTH 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6				

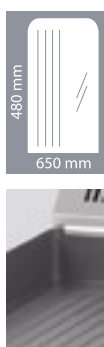
**FTHC 60 EL**

- 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					
101 030 602	FTHC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6					

**FTHR 60 EL**

- 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
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
101 030 610	FTHR 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6				

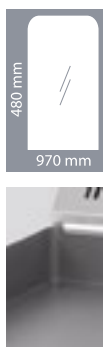
**FTHRC 60 EL**

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

Plaque de cuisson chromée
Verchroomde kookplaat
Griddle plate – chromed

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
101 030 612	FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	44,6 57,7	6					

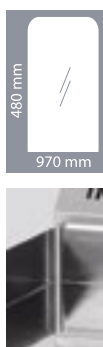
**FTH 90 EL**

- 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
101 030 900	FTH 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9				

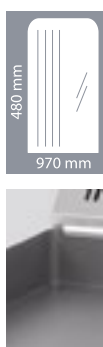
**FTHC 90 EL**

- 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
101 030 902	FTHC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9					

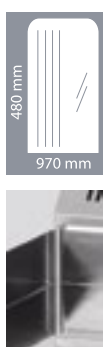
**FTHR 90 EL**

- Grils acier 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Haut 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		10mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 030 901	FTHR 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9				

**FTHRC 90 EL**

- Grils acier 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Haut 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		Cr 0,03mm	10mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 030 903	FTHRC 90 EL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	73,4 83,6	9					

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Plaques de cuisson gaz

Bakplaten op gas

Gas griddle plates



Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur. 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 appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

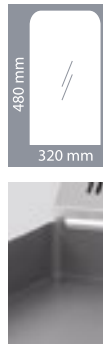
- Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Livrable en gaz naturel ou propane
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir à graisse d'une capacité de 1 litres

Brede selectie van gasplaten met 10 mm bovenplaat met uitstekende warmtegeleiding. Uitgerust met een gelaste omtreksrand 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
- Hardchromooptie voor elk beschikbaar type plaat
- Vetlade met grote inhoud van 1 liter

Wide selection of 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

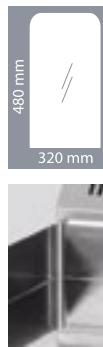
**FTH 30 GL**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

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

- 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					
101 031 300	FTH 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

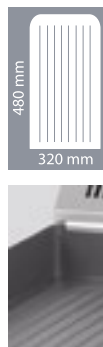
**FTHC 30 GL**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

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

- 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					
101 031 302	FTHC 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

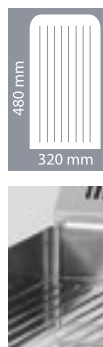
**FTR 30 GL**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

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

- Geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-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					
101 031 310	FTR 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTRC 30 GL**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

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

- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-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					
101 031 312	FTRC 30 GL	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	25,4 28,8	4	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

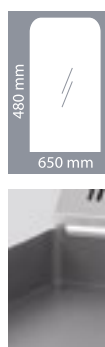
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

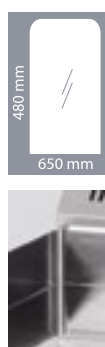
**FTH 60 GL**

- 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					
101 031 600	FTH 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTHC 60 GL**

- 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					
101 031 602	FTHC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

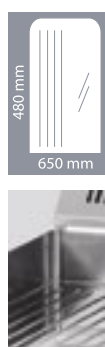
**FTHR 60 GL**

- 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
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
101 031 610	FTHR 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

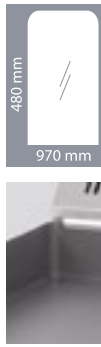
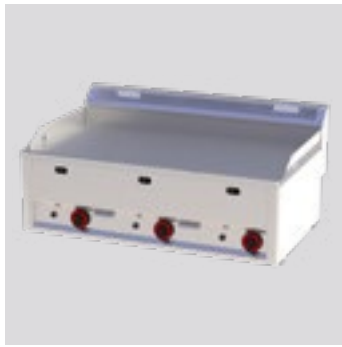
**FTHRC 60 GL**

- 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

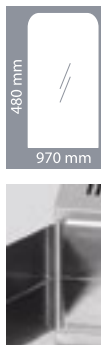
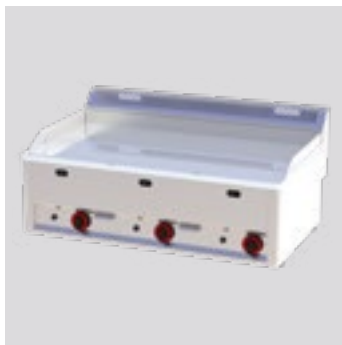
- ½ glad, ½ geribbeld
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piézo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
101 031 612	FTHRC 60 GL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	47 60,1	8	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTH 90 GL**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

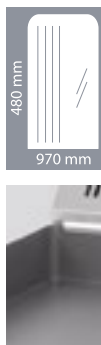
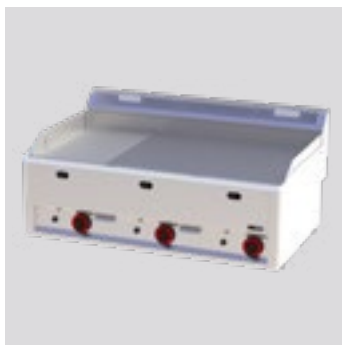
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
101 031 900	FTH 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTHC 90 GL**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

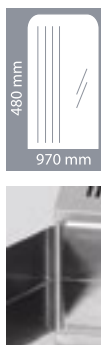
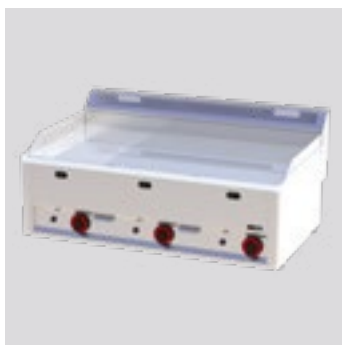
- Lisse
- Plaque en acier d'une épaisseur de 10 mm
- Allumage piézo
- Haute conductibilité thermique
- Glad
- Roestvrij staalplaat van 10 mm dik
- Piëzo-ontsteking
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Piezzo ignition
- Excellent heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
101 031 902	FTHC 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTHR 90 GL**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Grils acier 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haute conductibilité thermique
- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Piëzo-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					
101 031 901	FTHR 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12		10mm IRON	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

**FTHRC 90 GL**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Grils acier 2/3 lisse, 1/3 nervurée d'épaisseur de 10 mm
- Allumage piezzo
- Haut conductibilité thermique
- Gladde 2/3 Roestvrij staalroosters, 1/3 geribbeld, 10 mm dik
- Piëzo-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					
101 031 903	FTHRC 90 GL	990 x 600 x 290 1055 x 705 x 540	76,7 86,9	12	Cr 0,03mm	10mm CHROMED	PIEZZO	NATURAL LPG	GAS

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Grill à pierres de lave au 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 moyens ou puissants en forme de „U“ pour une excellente répartition de la chaleur (démontable pour le nettoyage). Choix entre deux types de grille; pour la viande (standard) ou option pour grille à poissons.

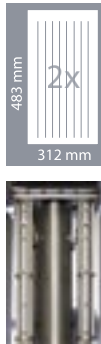
Twee operationele posities van de hoogte van het rooster. 5 of 10 kg lavastenen geleverd bij elk apparaat. Keuze uit middelgrote of krachtige „U“-vormige branders voor uitstekende warmteterugwinning (afneembaar voor reiniging). Keuze tussen twee soorten rasters; voor vlees (standaard) of voor visrooster.

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

**GL 30 GLS**
Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill – heavy duty burner

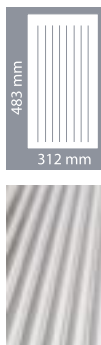
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-vormige branderbuis voor gelijkmatiger koken
- Piëzo-ontsteking
- Vetlade
- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 310	GL 30 GLS	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	20,6 24	6,5

**GL 60 GLS**
Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill – heavy duty burner

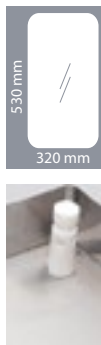
- Tube brûleur en „U“ pour cuisson plus homogène
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-vormige branderbuis voor gelijkmatiger koken
- Piëzo-ontsteking
- Vetlade
- „U“ shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
103 530 610	GL 60 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	36,7 49,8	13


Grill de GL
GL-raster
Grill grid GL

- Parfait pour griller la viande
- Parfait pour griller le poisson, les légumes et les aliments secs
- Perfect voor het grillen van vlees
- Perfect voor het grillen van vis, groenten en droog voedsel
- M- Perfect for grilling meat and greasy product
- S- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 500 150	type M	312 x 483 -	2,2 2,5
153 500 100	type S	312 x 483 -	2,9 3,2

**FT 30 ELMK**
Multifonction plaque de cuisson
Multifunctionele bakplaat
Multifunction fry top

- Lisse
- Grils fonte d'épaisseur de 10 mm
- Haut conductibilité thermique
- Peut être utilisé pour cuire des liquides, braiser ou même comme bain marie
- Glad
- 10 mm dikke stalen plaat
- Uitstekende warmtegeleiding
- Kan worden gebruikt om vloeistoffen te koken, te smoren of zelfs als bain-marie
- Smooth
- 10 mm thick steel plate
- Excellent heat conduction
- Can be used to cook liquids, braising or even as bain marie

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
116 120 001	FT 30 ELMK	330 x 600 x 290 395 x 705 x 482	24,4 27,8	3	mm internal 530 x 320 x 60



Friteuses électrique

Elektrische friteuses

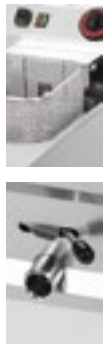
Electric fryers



Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304. Le choix des différents niveaux de puissance, les volumes des cuves et les configurations des paniers vous permettent de sélectionner la meilleure solution pour votre travail. Supports renforcés des résistances, zone froide. Thermostat de sécurité pour un fonctionnement sécurisé. Paniers très résistants.

Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor comfortabel schoonmaken en onderhoud. Wastafel en bovenplaat van AISI 304. De keuze uit verschillende vermogensuitgangen, bassinvolumes en mandconfiguraties stelt u in staat om de beste combinatie voor uw taak te selecteren. Solide ondersteuning van verwarmingselementen zorgt voor een goede koude zone onder weerstanden. Veiligheidsthermostaat voor veilig gebruik. 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 maintenance. Basin and top plate made of AISI 304. The choice of different power outputs, basin volumes and basket configurations enables you to select the best combination for your operation. Solid support of heating elements ensures a proper cold zone underneath resistances. Safety thermostat for safe operation. Solid construction of baskets and long resistances (large surface) for long lifetime of components.

**FE 30 EL**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Te plaatsen op een tafel of op neutraal meubilair
- Koude zone onder de weerstand
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L							
100 130 300	FE 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,4 13,5	3	210 x 235 x 100	0,38	7kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	8 l	230/1N

**FE 30 ELT**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Te plaatsen op een tafel of op neutraal meubilair
- Koude zone onder de weerstand
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L							
100 130 310	FE 30 ELT	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	13,7 15,2	6	210 x 235 x 100	0,75	9kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	8 l	400/3N

**FE 60 EL**
Friteuse électrique 2x8 l
Elektrische friteuse 2x8 l
Electric fryer 2x8 l

- 3 + 3 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 3 + 3 kW
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Te plaatsen op een tafel of op neutraal meubilair
- Koude zone onder de weerstand
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- 3 + 3 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L							
100 130 600	FE 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	23,1 36,2	6	210 x 235 x 100	0,38	14kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	2x 8 l	230/1N

**FE 60 ELT**
Friteuse électrique 2x8 l
Elektrische friteuse 2x8 l
Electric fryer 2x8 l

- 6 + 6 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 6 + 6 kW
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Te plaatsen op een tafel of op neutraal meubilair
- Koude zone onder de weerstand
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- 6 + 6 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L							
100 130 610	FE 60 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	25,3 38,4	12	210 x 235 x 100	0,75	18kg/h	COLD ZONE	SECURE DRAIN TAP	50-190	STAINLESS	2x 8 l	400/3N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FE 66 ELT**
Friteuse électrique 16 l - Un panier
Elektrische friteuse 16 l - Een mand
Electric fryer 16 l - 1 basket

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- A poser sur table ou sur meuble neutre
- Zone froide sous la résistance
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Te plaatsen op een tafel of op neutraal meubilair
- Koude zone onder de weerstand
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Cold zone underneath resistance
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket								
100 130 620	FE 66 ELT	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22 35,1	9	455 x 245 x 80	kW/L 0,56	 15kg/h	 COLD ZONE	 SECURE OUTLET	°C 50-190	 STAINLESS	 16 l	 400/3N

**FE 31 ELT**
Friteuse électrique 8 l
Elektrische friteuse 8 l
Electric fryer 8 l

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire dans 1 bac GN avec filtre
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Aftapkraan in de kast in 1 GN-container met filter
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket								
100 130 315	FE 31 ELT	330 x 600 x 900 365 x 675 x 1090	27,6 32,7	6	210 x 235 x 100	 kW/L 0,75	 kg/h 9kg/h	 COLD ZONE	 SECURE OUTLET	 °C 50-190	 STAINLESS	 8 l	 400/3N

**FE 31/13 ELT**
Friteuse électrique 13 l
Elektrische friteuse 13 l
Electric fryer 13 l

- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire dans 1 bac GN avec filtre
- Thermostat de sécurité 235 °C
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Aftapkraan in de kast in 1 GN-container met filter
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket								
100 130 330	FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900 365 x 675 x 1090	31,7 36,8	9,9	210 x 300 x 120	kW/L 0,77	 14kg/h	 COLD ZONE	 SECURE OUTLET	°C 50-190	 STAINLESS	 13 l	 400/3N

**FE 61 ELT**
Friteuse électrique 2x8 l
Elektrische friteuse 2x8 l
Electric fryer 2x8 l

- 6 + 6 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire dans 1 bac GN avec filtre
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 6 + 6 kW
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Aftapkraan in de kast in 1 GN-container met filter
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- 6 + 6 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket								
100 130 615	FE 61 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	46,9 56,5	12	210 x 235 x 100	kW/L 0,75	 18kg/h	 COLD ZONE	 SECURE OUTLET	°C 50-190	 STAINLESS	 2x 8 l	 400/3N

**FE 61/13 ELT**
Friteuse électrique 2x13 l
Elektrische friteuse 2x13 l
Electric fryer 2x13 l

- 9,9 + 9,9 kW
- Panier 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Robinet de vidange à l'intérieur de l'armoire dans 1 bac GN avec filtre
- Thermostat de sécurité 235 °C
- 9,9 + 9,9 kW
- Mand 1/1 of 1/2 (op aanvraag)
- Aftapkraan in de kast in 1 GN-container met filter
- Veiligheidsthermostaat 235 °C
- 9,9 + 9,9 kW
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- Oil drainage tap inside cabinet, into GN container with filter
- Safety thermostat 235 °C

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket	kW/L	28kg/h	COLD ZONE	SECURE OUTLET	°C	STAINLESS	2x 13 l	400/3N
100 130 630	FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900 725 x 705 x 1120	54,8 64,4	19,8	210 x 300 x 120	0,77				50-190			


Paniers pour FE
Manden voor FE
Baskets for FE

- 1 ou 2 paniers / bac
- 1 of 2 manden / bak
- 1 or 2 baskets / basin

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
408 001 501	Basket 1/1 for 8 l fryer	210 x 235 x 100	0,7	
408 001 505	Basket 1/2 for 8 l fryer	100 x 235 x 100	0,5	
408 000 130	Basket 1/1 for 13 l fryer	210 x 300 x 120	0,7	
408 000 135	Basket 1/2 for 13 l fryer	100 x 300 x 120	0,5	
408 001 030	Basket 1/1 for 16 l fryer	455 x 245 x 85	1,1	
408 001 501	Basket 1/2 for 16 l fryer	210 x 235 x 100	0,7	
408 000 104	Basket 1/3 for 16 l fryer	132 x 235 x 100	0,5	

**UH 30 EL**
Bac de chauffage et salage des frites
Dienblad voor het verwarmen en zouten van frietjes
Fry dump with ceramic lamp

- Capacité GN 1/2 - 200
- Plaque en acier inoxydable embouti pour une utilisation facile
- GN-capaciteit 1/2- 200
- Gestempelde roestvrijstalen plaat voor eenvoudig gebruik
- Capacity GN ½- 200
- Stainless steel bended plate insert for easy operation

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	SECURE DRAIN TAP	°C	CERAMIC	230/1N
102 500 310	UH 30 EL	330 x 600 x 570 402 x 692 x 570	13 18,7	0,85		30-90		

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Cuiseurs à pâtes électriques

Elektrische pastakokers

Electric pasta cookers



Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. La cuve et le corps en AISI 304. Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Le corps de chauffe est en Incoloy 820. Trois formes et tailles différentes de paniers offrent un grand choix de possibilités.

Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor eenvoudige reiniging en onderhoud. Wastafel en voorpaneel van AISI 304. Gladde thermoregula op 30- 110 °C en veiligheidsthermostaat 130 °C. Kopelement is gemaakt van Incoloy 820. Drie verschillende vormen en afmetingen van manden bieden veel variaties en combinaties.

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin and front panel made of AISI 304. Smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Heating element is made of Incoloy 820. Three different shapes and sizes of baskets provide many variations and combinations.

**VT 30 EL**
Cuiseur à pâtes électrique
Elektrische pastakoker
Pasta cooker

- Résistance en „Incoloy 820“
- Robinet de vidagne avec cran du sûreté
- Option de un grand panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus
- Weerstand vervaardigd in „Incoloy 820“
- Aftapkraan met veiligheidspal
- Optie van een grote mand of 2 middelgrote of 4 kleine manden
- Manden zijn niet inbegrepen
- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- Baskets are not included

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 600 310	VT 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	10,3 11,4	3

**VT 60 EL**
Cuiseur à pâtes électrique
Elektrische pastakoker
Pasta cooker

- Résistance en „Incoloy 820“
- Robinet de vidagne avec cran du sûreté
- Option de un grand panier ou 2 medium ou 4 petits paniers
- Les paniers ne sont pas inclus
- Weerstand vervaardigd in „Incoloy 820“
- Aftapkraan met veiligheidspal
- Optie van een grote mand of 2 middelgrote of 4 kleine manden
- Manden zijn niet inbegrepen
- Resistance made of material Incoloy 820
- Water drainage tap with a safety lock-arm
- Choice of 1 large basket, 2 medium or 4 single-portion baskets
- Baskets are not included

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
102 600 610	VT 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	18,5 31,6	6


Paniers pour VT
Manden voor VT
Baskets for VT

1/1	1/2	1/2	1/2	1/4	1/4	1/4
				1/4	1/4	1/4

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 000	Basket 1/1 for VT	200 x 280 x 135 -	1,2 1,3
408 008 001	Basket 1/2 for VT	100 x 280 x 135 -	0,6 0,7
408 001 110	Basket 1/4 for VT	100 x 138 x 135 -	0,3 0,5

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Bain marie électrique

Elektrische bain maries

Electric bain maries



Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. La cuve en AISI 304. Robinet de vidange avec cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou en option sur soubassement neutre en acier inox AISI 430.

Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor eenvoudige reiniging en onderhoud. Wastafel is gemaakt 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 is 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 30 EL**
Bain marie
Bain marie
Bain marie

- Simple cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 150 mm
- Eenvoudige tank om op tafel of op neutraal meubilair 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
100 530 300	BM 30 EL	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	12,9 14	1,5

**BM 60 EL**
Bain marie
Bain marie
Bain marie

- Double cuve à poser sur table ou sur meuble neutre
- Pour GN 1/1 150 mm
- Dubbele tank om op tafel of op neutraal meubilair te plaatsen
- Voor GN 1/1 tot 150 mm
- Double 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
100 530 600	BM 60 EL	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	22,8 35,9	3



Éléments neutres

Werkbladen

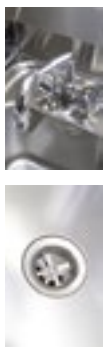
Work tops



Construction du plan supérieur en inox AISI 304, AISI 430 pour le support et le corps. Pour une utilisation sur table ou sur un meuble neutre.

AISI 304 op alle bovenoppervlakken, AISI 430 op de behuizing. Voor tafelgebruik of op een neutrale kast. Neutrale werkbladen kunnen worden gebruikt met speelbord.

AISI 304 on all top surfaces, AISI 430 on the body of unit. For benchtop use or on a neutral cabinet. Neutral work tops may be used with plastic cutting board.

**UM 30 L**
Evier
Zinken
Wash basin unit

- Avec robinet mélangeur et siphon
- Met mengkraan en sifon
- Water tap included

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
108 030 200	UM 30 L	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	9,6 10,7

**PP 30 L**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Planche de découpe en polyéthylène (sur demande)
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Polyethyleen snijplank (op aanvraag)
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Option for plastic cutting board

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 530 300	PP 30 L	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	7,2 8,3

**PP 60 L**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Planche de découpe en polyéthylène (sur demande)
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Polyethyleen snijplank (op aanvraag)
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- Option for plastic cutting board

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 530 600	PP 60 L	660 x 600 x 290 700 x 685 x 440	12,8 15

**PP 60 EL**
Elément électrique de travail
Elektrisch werkelement
Elektric work top

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour maintenir la température des assiettes ou des ingrédients
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Om de temperatuur van borden of ingrediënten te handhaven
- For benchtop use or on a neutral cabinet
- For maintaining the temperature of plates or ingredients

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
104 530 610	PP 60 EL	660 x 600 x 290 700 x 685 x 440	13,4 15,6	0,7

°C
30-90

⚡
230/1N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**PD 30**

Plaque pour PP 30
Plaat voor PP 30
Board for PP 30

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 410	PD 30	280 x 480 -	2,6 3,1

**PD 60**

Plaque pour PP 60
Plaat voor PP 60
Board for PP 60

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 000 420	PD 60	600 x 480 -	5,5 6



Soubassements

Neutrale kasten

Neutral cabinets



Fabriqués en AISI 430 d'épaisseur. Les pieds réglables en plastique, avec une option des roulettes

Gemaakt van AISI 430; dikte 0,8 mm. Verstelbare steunpoten, met wielen optie.

Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Adjustable plastic support legs, option for casters.

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Ouvert
- Pieds réglables en plastique
- Open
- Verstelbare plastic voetjes
- 4-sides open cabinet
- Height-adjustable plastic support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 000 035	PO 30 L	330 x 510 x 570 520 x 340 x 660	12,3 13,5	
153 000 065	PO 60 L	660 x 510 x 570 520 x 670 x 600	16,5 18,4	
153 000 095	PO 90 L	990 x 510 x 570 1000 x 520 x 580	21,5 23,8	
153 000 125	PO 120 L	1320 x 510 x 570 1320 x 520 x 575	25,9 26,2	



Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Ouvert
- Pieds réglables en plastique
- Open
- Verstelbare plastic voetjes
- Open cabinet
- Height-adjustable plastic support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 000 230	P 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	9,1 10,4	
153 000 260	P 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	11,7 13,9	



Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Fermé avec portes
- Pieds réglables en plastique
- Gesloten met deuren
- Verstelbare plastic voetjes
- Closed cabinet with door
- Height-adjustable plastic support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 000 135	PD 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	12,1 13,4	
153 000 165	PD 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	17,5 19,7	



Piètement neutre Neutrale basis Neutral cabinet

- Fermé avec tiroirs
- Pieds réglables en plastique
- Gesloten met laden
- Verstelbare plastic voetjes
- Closed cabinet with drawers
- Height-adjustable plastic support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	
153 000 155	PZ 30 L	330 x 530 x 570 610 x 370 x 580	21 22,3	
153 000 170	PZ 60 L	660 x 530 x 570 700 x 610 x 580	27 28,2	



Porte pour piètement Deur voor poten Door for the cabinet

Index / code	Model	kg netto kg brutto	
150120200A	DP 60 - right	3 3,4	
150120100A	DL 60 - left	3 3,4	



Wheels

Set de roulettes pour PO, PD et P piétements
Set wielen voor PO, PD en P onderstellen
Set of wheels for PO, PD, P cabinets

€ 90

Index / code	Model	kg netto kg brutto	
153 000 050	Wheels	2,1 2,4	

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



Tiroir pour PZ 30 L
Lade voor PZ 30 L
Drawer for PZ 30 L

€ 250

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 130	Z 30	324 x 583 x 215 366 x 650 x 440	10,2 11,3



Tiroir pour PZ 60 L
Lade voor PZ 60 L
Drawer for PZ 60 L

€ 330

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
153 001 160	Z 60	654 x 583 x 215 700 x 685 x 440	15,2 17,4



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