

LINE REDFOX 700

Electric cooking ranges	70
Gas cooking ranges	74
Electric cooking ranges with oven	80
Gas cooking ranges with oven	84
Electric griddle plates	90
Gas griddle plates	98
Gas lava stone grills	104
Elektric and gas fryers	108
Electric pasta cookers	112
Elektric and gas bratt pans	116
Indirect boiling kettles	120
Neutral modules	124

REDFOX 700 Ligne / Lijn / Line



Cuisinières électriques
Elektrische kookplaten
Electric cooking ranges



Cuisinières à gaz
Gasfornuizen
Gas cooking ranges



Plaques de grillade
Bakplaten
Griddle plates



Grills de lave
Gas lava grills
Gas lava grills



Friteuses
Friteuses
Deep Fryers



Cuiseurs de pâtes
Elektrische pastakokers
Electric pasta cookers



Poêles basculantes
Bratt-pannen
Bratt pans



Marmites
Indirecte kokende ketels
Indirect boiling kettles



Espaces de travail
Werkbladen
Work tops

Dynamique et fonctionnalité

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

Slimme oplossing en duurzaamheid

De kooklijn REDFOX 700 is een professionele keukenoplossing die precies is ontworpen om aan alle basiskeukenbehoeften te voldoen, met maximaal gebruikerscomfort, gebruiksvriendelijkheid en duurzaamheid volgens moderne kooktechnologieën en hygiënische normen. Bovenplaatplaten zijn gemaakt van AISI 304 roestvrij staal en zijn 1,2 mm dik. Elektrische componenten van de REDFOX 700-lijn zijn IPX4-gecertificeerd. Module-connectiviteit wordt beveiligd door speciale roestvrijstalen lamellen die eenheden perfect op elkaar aansluiten. Installatie is mogelijk langs de muur of zelfs als een centraal blok. Een teruggezet achterpaneel maakt eenvoudige installatie van pijpleidingen en bedrading achter de apparaten mogelijk. REDFOX 700 is ontworpen om „back-to-back“ samen met REDFOX 900 te installeren en het REDFOX-ontwerpconcept te behouden.

Smart solution and durability

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



REDFOX 700 Ligne / Lijn / Line

Solution pratique pour votre cuisine professionnelle.

Professionele oplossing voor veeleisende cateringunits

Professional solution for highly demanding catering units

Brûleurs à double rangée Dubbele rij branders Double row burners

Performance idéale pour une préparation rapide des repas
Ideale prestatie voor snelle maaltijdbereiding
Ideal performance for quick meal preparation

Utilisation maximale de l'espace de travail Maximaal gebruik van de werkruimte Maximum use of the workspace

Répartition de la chaleur dans toute l'espace
Warmteverdeling door de ruimte
Distribution of heat throughout the space

Performance fiable Betrouwbare prestaties Reliable performance

Grâce à la combinaison d'un brûleur et des pierres de lave
Dankzij de combinatie van een brander en lavastenen
Thanks to the combination of a burner and lava stones

Pour des conditions de fonctionnement exigeantes Voor veeleisende bedrijfsomstandigheden For demanding operating conditions

Une baignoire moulée renforcée pour une résistance élevée à un endommagement mécanique
Voorgevormd bad versterkt voor hoge weerstand tegen mechanische schade
Moulded bathtub reinforced for high resistance to mechanical damage

Valve de remplissage Bijvulklep Refilling valve

Le remplissage d'eau continu minimise la fréquence de remplacement complet nécessaire
Continue wateropname minimaliseert de frequentie van de noodzakelijke volledige vervanging
Continuous water uptake minimizes the frequency of the necessary complete replacement

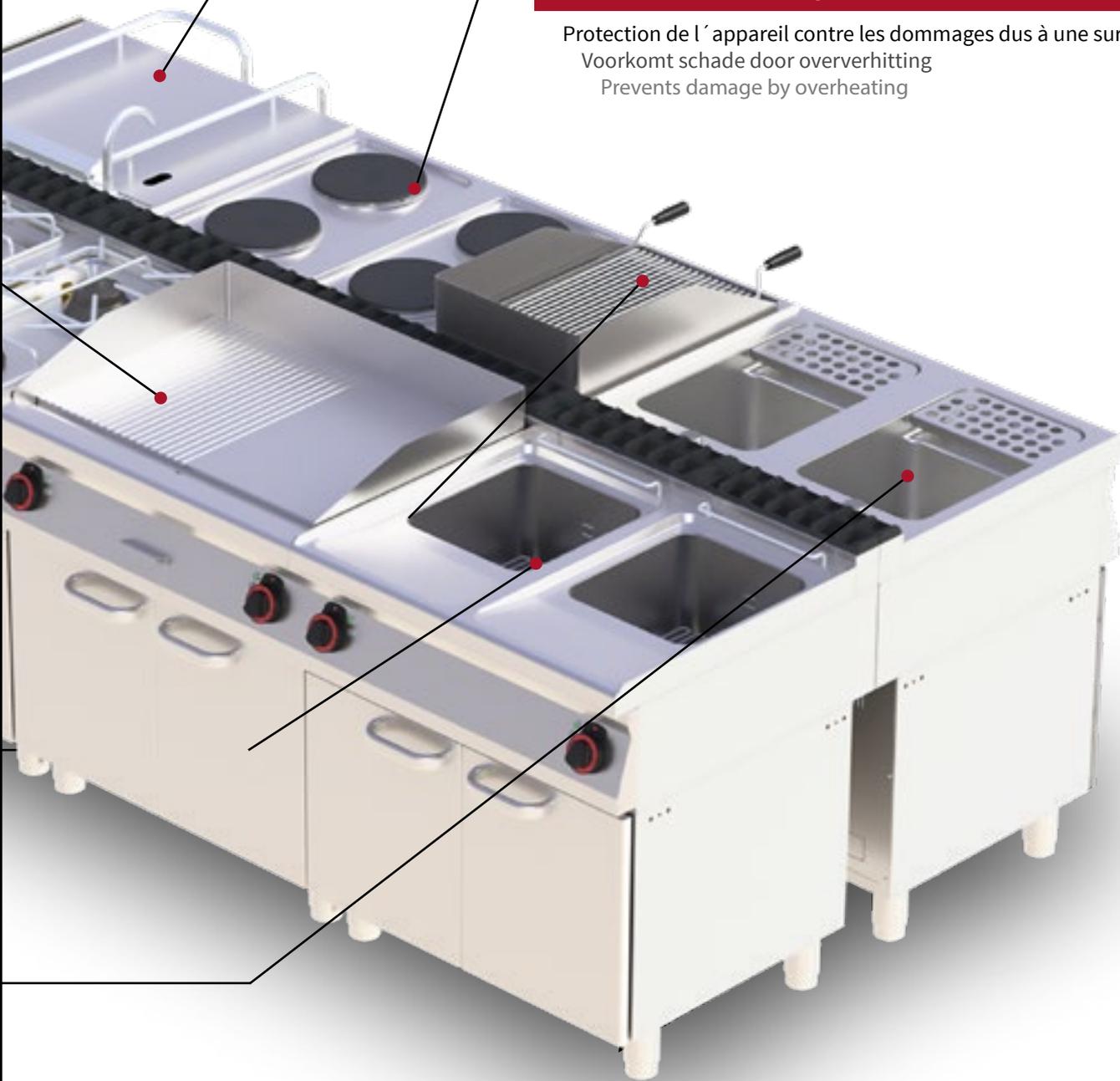


Répartition uniforme de la chaleur
Volledige bodemwarmte
Full bottom heat

Grâce à la disposition des éléments chauffants
 Zorgt voor een homogene panverwarming
 Ensures homogenous pan heating

Protection thermostatique interne
Interne thermostatische bescherming
Internal thermostatic protection

Protection de l'appareil contre les dommages dus à une surchauffe
 Voorkomt schade door oververhitting
 Prevents damage by overheating



Cuisinières électriques

Elektrische kookplaten

Electric cooking ranges

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

De selectie van elektrische kookplaten of fornuizen met convectie of statische oven in GN-afmetingen

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



Protection thermostatique interne

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

Interne thermostatische bescherming

- Interne thermostatische beveiliging tegen oververhitting
- Zelfs als het personeel vergeet om de lege plaat uit te schakelen, vermindert de thermostatische bescherming de output van de plaat om schade te voorkomen
- Het bespaart elektriciteit en deeltjes bij een veilige bediening van de keuken

Internal thermostatic protection

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

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

Geperste bovenplaat van roestvrij staal AISI 304 • Dikte bovenplaat 1,2 mm v Module-afmetingen 400, 800 en 1200 mm • Module-aansluiting met naadbedekkende lamellen • Eenvoudige toegang voor onderhoud via de onderkant van het product • Uitgang met 6 niveaus regeling van de kookplaten • Uitvoeringen met 2, 4 of 6 kookplaten • Draaischakelaar • Circulerende luchtoven GN 1/1 of statische oven GN 2/1 • Ovens met 4 standen voor GN-inzetstukken • Tempera oven temperatuurbereik 50-300 ° C v Veiligheidsthermostaat 360 ° C • Volledig RVS ovens v Hoge bescherming IPX4 • Kookfornuizen met basis van elektrische oven • Lage schouw achteraan met gietijzeren haan

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



Fours tout en acier inoxydable

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

Volledige roestvrijstalen ovens

- Volledig roestvrijstalen ovenkamers.
- De hele interne ruimte van de oven is vervaardigd van roestvrij staal met persen en afronden.
- Reiniging en onderhoud zijn efficiënter en sneller.

Full stainless ovens

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

**SP 70/04 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

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

**SP 70/08 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

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

**SP 70/012 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

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

**SP 70/40 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Op kast
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet

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

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

**SP 70/80 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Sur armoire
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Op kast
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Version installed on cabinet

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

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

**SP 70/120 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

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



Cuisinières à gaz

Gasfornuizen

Gas cooking ranges

Brûleur à deux rangées avec transfert de chaleur unique

Dubbele vlambrander SP met unieke warmteverdeling

Double flame burner SP with unique heat distribution



Brûleurs SP

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

Dubbele vlambrander SP

- Messingbranders SP met prestaties tot 7,5 kW
- Messingbranders SP bevatten twee boven elkaar liggende vlammen en waakvlammen.
- Hogere efficiëntie van gasverbranding kan worden bereikt door moderne en zware sproeiers. Het maakt hoge prestaties mogelijk met acceptabel verbruik

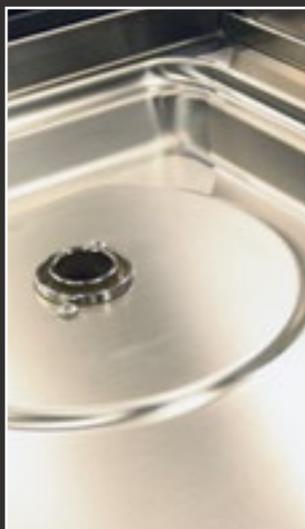
Heavy duty double flame burners

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

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

Gepreste bovenplaat van roestvrij staal AISI 304 • Bovenplaatdikte 1,2 mm • Modulematen 400, 800 en 1200 mm • Module-aansluiting met afdeklatten voor naden • Eenvoudige toegang voor onderhoud via de onderkant van het product • Roosters gemaakt van 10 mm AISI 304 • Versies met 2, 4 of 6 branders • Circulerende lucht-elektische oven GN 1/1 of statische elektrische of gasoven GN 2/1 • Ovens met 4 posities voor GN-inzetstukken • Temperatuurbereik oven 50- 300 ° C • Veiligheid elektrische oventhermostaat 360 ° C • Volledig roestvrijstalen ovens • Hoge bescherming IPX4 • Kookfornuizen met basis of elektrische oven • Lage achterste schoorsteen met gietijzeren rooster

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



Gaufrages hygiéniques

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

Gepreste bovenplaat

- Geprest bovenblad van het kookpunt
- Door het persen wordt voorkomen dat vervuiling door de lassen en hoeken van het kookpunt dringt
- Reiniging en onderhoud zijn efficiënter en sneller.

Pressed top plate

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

**SPB 70/04 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchttop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SPB 70/08 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchttop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SPB 70/012 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchttop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SPB 70/40 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

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



**SPB 70/80 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

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

**SPB 70/120 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Grille supérieure en acier inoxydable
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

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

**SP 70/04 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchttop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SP 70/08 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchttop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SP 70/012 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SP 70/40 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Hygienic pressed top plate

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

**SP 70/80 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

**SP 70/120 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- A poser sur table
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Om op een tafel te plaatsen
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Benchtop version
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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





Cuisinières électriques avec four

Elektrische kookplaten met oven

Electric cooking ranges with oven

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

De selectie van elektrische kookplaten of fornuizen met convectie of statische oven in GN-afmetingen.

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



Protection thermostatique interne

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

Interne thermostatische bescherming

- Interne thermostatische beveiliging tegen oververhitting
- Zelfs als het personeel vergeet de lege plaat uit te schakelen, vermindert de thermostatische beveiliging de uitvoer van de plaat om schade te voorkomen
- Het bespaart elektriciteit en deelnemers bij een veilige werking van de keuken

Internal thermostatic protection

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

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

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

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



Fours tout en acier inoxydable

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

Volledige roestvrijstalen ovens

- Volledig roestvrijstalen ovenkamers
- De hele interne ruimte van de oven is vervaardigd van roestvrij staal met persen en afronden.
- Reiniging en onderhoud zijn efficiënter en sneller.

Full stainless ovens

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

**SPT 70/80 11 E****Fourneau avec four à convection****Kookunit met heteluchtoven****Range with convection oven**

- Four à convection GN 1/1
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN 1/1 heteluchtoven
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

**SPT 70/80 21 E****Fourneau avec four statique****Kookunit met statische oven****Range with static oven**

- Four électrique statique GN 2/1
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN 2/1 statische elektrische oven
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

**SPT 70/120 11 E****Fourneau avec four à convection****Kookunit met heteluchtoven****Range with convection oven**

- Four à convection GN 1/1
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN 1/1 heteluchtoven
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- GN1/1 electric convectional oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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

**SPT 70/120 21 E****Fourneau avec four statique****Kookunit met statische oven****Range with static oven**

- Four électrique statique GN 2/1
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- GN 2/1 statische elektrische oven
- Krachtige ronde platen
- Gestempeld bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- GN2/1 electric static oven
- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning

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



Cuisinières à gaz avec four

Gasfornuizen met oven

Gas cooking ranges with oven

Brûleur à deux rangées avec transfert de la chaleur unique

Dubbele vlambrander SP met unieke warmteverdeling

Double flame burner SP with unique heat distribution



Brûleurs SP

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

Zware dubbele vlambranders

- Messingbranders SP met prestaties tot 7,5 kW
- Messingbranders SP bevatten twee boven elkaar liggende vlammen en waakvlammen.
- Hogere efficiëntie van gasverbranding kan worden bereikt door moderne en zware sproeiers. Het maakt hoge prestaties mogelijk met acceptabel verbruik.

Heavy duty double flame burners

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

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

Geperste bovenplaat van roestvrij staal AISI 304 ▪ Bovenste plaatdikte 1,2 mm ▪ Modulematen 400, 800 en 1200 mm ▪ Moduleverbinding met naadafdeklatten ▪ Eenvoudige toegang voor onderhoud via de onderkant van het product ▪ Roosters gemaakt van AISI 304-staaf van 10 mm ▪ Versies met 2, 4 of 6 houders ▪ Circulerende lucht-électrice oven GN 1/1 of statische elektrische of gasoven GN 2/1 ▪ Ovens met 4 posities voor GN-inzetstukken ▪ Temperatuurbereik van de oven 50 -300 °C

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



Gaufrages hygiéniques

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

Geperste bovenplaat

- Geperst bovenblad van het kookpunt
- Door het persen wordt voorkomen dat vervuiling door de lassen en hoeken van het kookpunt dringt.
- Reiniging en onderhoud zijn efficiënter en sneller.

Pressed top plate

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



SPBT 70/80 11 GE Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven

- Four électrique à convection GN 1/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 elektrische heteluchtoven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 1/1 electric convectional oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

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



SPBT 70/80 21 G Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Four à gaz statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 statische gasoven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

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



SPBT 70/80 21 GE Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 elektrische statische oven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

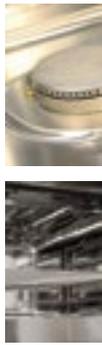
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C	GN2/1	3,5 6	6 6	GAS
117 260 926	SPBT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900 842 x 800 x 975	83 97	21,5 [G] 6,3 [E]		50-300	6,3kW 400/3N			



SPBT 70/120 21 G Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Four à gaz statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 statische gasoven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 2/1 gas oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

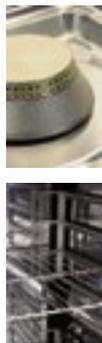
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1	6 3,5 6	6 6 3,5	GAS
117 260 847	SPBT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	129 146	37		6kW			



SPBT 70/120 21 GE Fourneau avec four statique Kookunit met statische oven Range with static oven

- Four électrique statique GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 2/1 elektrische statische oven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 2/1 electric static oven
- Durable stainless steel grid
- Durable and hygienic burners

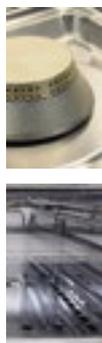
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	6	3,5	6	6	3,5	GAS
117 261 213	SPBT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900 1240 x 800 x 975	115 132	31 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	⚡	6	3,5	6	6	3,5	GAS



SPT 70/80 11 GE Fourneau avec four à convection Kookunit met heteluchtoven Range with convection oven

- Four électrique convection GN 2/1
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Brûleurs hygiéniques et durables
- GN 1/1 elektrische heteluchtoven
- Bovenrooster van roestvrij staal
- Hygiënische en duurzame branders
- GN 2/1 electric convection oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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



SPT 70/80 21 G Fourneau avec four statique Kookunit met statische oven Range with static oven

- Four à gaz statique GN 2/1
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- GN 2/1 statische gasoven
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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



SPT 70/80 21 GE Fourneau avec four statique Kookunit met statische oven Range with static oven

- Four électrique statique GN 2/1
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- GN 2/1 gasoven
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

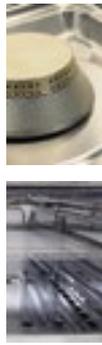
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar



SPT 70/120 21 G **Fourneau avec four statique** **Kookunit met statische oven** **Range with static oven**

- Four à gaz statique GN 2/1
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- GN 2/1 statische gasoven
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- GN 2/1 gas oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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

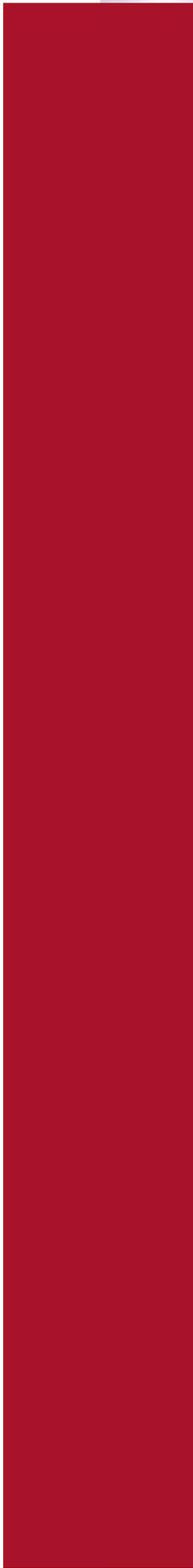


SPT 70/120 21 GE **Fourneau avec four statique** **Kookunit met statische oven** **Range with static oven**

- Four électrique statique GN 2/1
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- GN 2/1 gasoven
- Messingbranders met dubbele vlam
- Bovenrooster van roestvrij staal
- GN 2/1 electric static oven
- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

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





Plaques de grillade

Grillplaten

Griddle plates

Plaques de grillade électriques et à gaz d'épaisseur de 12 mm avec conduction thermique parfaite
 Elektrische en gas bakplaten met 12 mm bovenplaat met uitstekende warmtegeleiding
 Electric and gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction



Bord d'éclaboussures amovible

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

Verwijderbare spatbescherming

- Afnembare spatbescherming
- U kunt de spatbescherming eenvoudig verwijderen en apart wassen
- Comfortabele en eenvoudige reiniging van de lasnaden en spatbescherming van de bakplaat

Removable splash guard

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

Revêtement d'acier inoxydable

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

Dikte bovenplaat 1,5 mm • 12 mm dikke bakplaat

- Gehele behuizing is van roestvrij staal
- Gladde, gegroefde of gecombineerde versies (1/2 gegroefde en 1/2 gladde)
- Een of twee onafhankelijke kookzones
- Klaar voor gebruik binnen 15 minuten
- Bakplaat is aan elkaar gelast met een behuizing voor betere hygiëne
- Verwijderen duurzame spatbescherming - 110 mm hoog
- Vetopvangbak met grote capaciteit
- Temperatuurbereik regelbaar 50 - 300 °C
- Veiligheidsthermostaat 360 °C
- Waterdichte IPX4
- Lage achterste schoorsteen met gietijzeren rooster
- Kachels met koperen moeren

Top plate thickness 1.5 mm • 12 mm thick griddle plate

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



Grande surface de la plaque de grillade

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

Groot bakoppervlak

- Vergrote bakplaat
- Werkzone is even breed als het apparaat zelf
- Biedt maximaal mogelijke capaciteit

Large griddle surface

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

**FTH 70/04 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 191	FTH 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5			

**FTCH 70/04 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

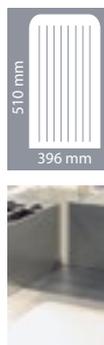
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 639	FTCH 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5				

**FTR 70/04 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 297	FTR 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5			

**FTFC 70/04 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 642	FTFC 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	36 42	4,5				

**FTH 70/08 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

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

**FTCH 70/08 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 645	FTCH 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				

**FTTHR 70/08 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

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

**FTTHRC 70/08 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
117 110 652	FTTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTR 70/08 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 296	FTR 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5			

**FTFC 70/08 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 649	FTFC 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	66 78	2x 4,5				

**FTH 70/40 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 302	FTH 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5			

**FTFC 70/40 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 639	FTFC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5				

**FTR 70/40 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 300	FTR 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5			

**FTRC 70/40 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 643	FTRC 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	47 55	4,5				

**FTH 70/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface lisse
- Protection-anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	12mm IRON	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 304	FTH 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5			

**FTHC 70/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Cr 0,03mm	12mm CHROMED	°C 50-300	⚡ 400/3N
117 110 646	FTHC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5				

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTHR 70/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 307	FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5

**FTHRC 70/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 653	FTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5

**FTR 70/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

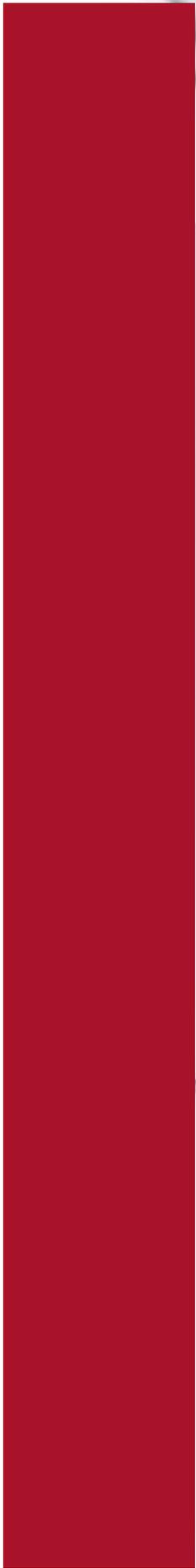
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 306	FTR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5

**FTRC 70/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface nervurée
- Protection-anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 650	FTRC 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	81 95	2x 4,5





**FTH 70/04 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

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

**FTCH 70/04 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 670	FTCH 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7

**FTR 70/04 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

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

**FTFC 70/04 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchtop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 695	FTFC 70/04 G	400 x 700 x 330 440 x 800 x 390	38 44	7





FTH 70/08 G

**Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate**

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

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



FTCH 70/08 G

**Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed**

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

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

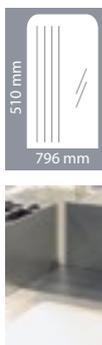


FTTH 70/08 G

**Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate**

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

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



FTTHC 70/08 G

**Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed**

- A poser sur table
- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

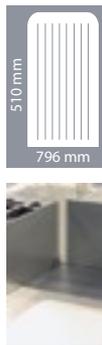
Washing

Bar

**FTR 70/08 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

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

**FTFC 70/08 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- A poser sur table
- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Om op een tafel te plaatsen
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Benchttop version
- Ribbed surface
- Removable splash guard

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 701	FTFC 70/08 G	800 x 700 x 330 840 x 800 x 390	69 81	2x 7

**FTH 70/40 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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

**FTFC 70/40 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 669	FTFC 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	49 57	7





FTR 70/40 G

**Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate**

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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



FTFC 70/40 G

**Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed**

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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



FTH 70/80 G

**Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate**

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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



FTFC 70/80 G

**Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed**

- Surface lisse
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Glad oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Smooth surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTHR 70/80 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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

**FTHRC 70/80 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface 1/2 lisse, 1/2 nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- 1/2 glad, 1/2 geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- 1/2 Smooth, 1/2 ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 704	FTHRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7

**FTR 70/80 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

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

**FTRC 70/80 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Surface nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible
- Tiroir de graisse de grande capacité
- Geribbeld oppervlak
- Verwijderbare spatbescherming
- Vetlade met grote capaciteit
- Ribbed surface
- Removable splash guard
- Large grease collecting tray

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 702	FTRC 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	87 101	2x 7





Scraper FTH

**Grattoir FTH / FTR
FTH / FTR schraper
Scraper FTH**

Index / code	Model
451 009 005	Scraper FTH



Scraper FTR

**Grattoir FTH / FTR
FTH / FTR schraper
Scraper FTR**

Index / code	Model
451 009 015	Scraper FTR



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Grills de lave

Gas lava grills

Gas lava grills

Grills de lave à gaz avec brûleur puissant

Gas lavagrills met krachtige brander

Gas lava grill with large burner for proper heat distribution



Brûleur amovible

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

Verwijderbare brander

- Gemakkelijk verwijderbare gasbrander
- Apparaat is ontworpen voor gemakkelijke toegang en verwijdering van de brander
- Service en onderhoud is eenvoudig en comfortabel

Removable burner

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

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

Roestvrij stalen behuizing ▪ TOP plaatdikte 1,2 mm ▪ 400 of 800 mm modules beschikbaar ▪ TOP of basisversie ▪ Vermogen 6,5 kW per zone ▪ Vis- of vleesroestvrij roestvrijstalen beschikbaar
Grote vetopvangbak ▪ Lavastenen geleverd met product ▪ Waakvlam ▪ Uitneembare brander ▪ Piezzo-ontsteking ▪ Gasaansluiting G 1/2 "

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



Flamme éternelle

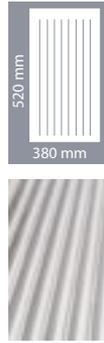
- L'appareil est équipé d'une flamme éternelle
- Allumage initiale avec allumeur piézo Permet une disponibilité constante de l'appareil à être utilisé, tout en économisant la consommation de gaz par rapport au mode d'économie d'énergie conventionnel

Piloot vlam

- Apparaat is uitgerust met waakvlambrander
- Gestart door piézo-ontsteking en verder ontsteken van de hoofdbranders
- Zorgt voor onmiddellijke overschakeling naar bedrijfsmodus

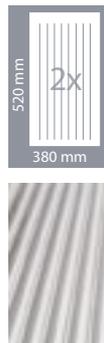
Pilot flame

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

**GL 70/04 G****Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill**

- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo
- Om op een tafel te plaatsen
- Geleverd met 1 zak met vulkanische stenen
- Piézo-ontsteking
- Benchtop version
- Large burner for proper heat coverage
- Lava stones included
- Piezzo ignition

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

**GL 70/08 G****Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill**

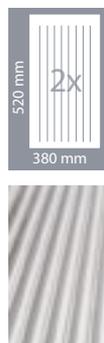
- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo
- Om op een tafel te plaatsen
- Geleverd met 1 zak met vulkanische stenen
- Piézo-ontsteking
- Benchtop version
- Large burner for proper heat coverage
- Lava stones included
- Piezzo ignition

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

**GL 70/40 G****Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill**

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Krachtige brander voor uitstekende warmteverdeling
- Piézo-ontsteking
- Geleverd met 1 zak met vulkanische stenen
- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

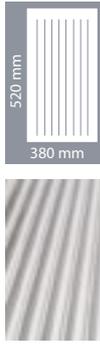
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 235	GL 70/40 G	400 x 700 x 900 440 x 800 x 1078	42 50	6,5

**GL 70/80 G****Grill pierre de lave
Lavasteen rooster
Lava stone grill**

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Krachtige brander voor uitstekende warmteverdeling
- Piézo-ontsteking
- Geleverd met 1 zak met vulkanische stenen
- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

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



**GL 700 M**
Grill de GL
GL-raster
Grill grid GL

- Parfait pour griller la viande
- Perfect voor het grillen van vlees
- Perfect for grilling meat and greasy product

Index / code	Model
517 130 111	GL 700 M

**GL 700 S**
Grill de GL
GL-raster
Grill grid GL

- Parfait pour griller le poisson, les légumes et les aliments secs
- Perfect voor het grillen van vis, groenten en droog voedsel
- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

Index / code	Model
517 130 172	GL 700 S



Friteuses

Friteuses

Deep Fryers

Friteuses électriques et à gaz avec des performances optimisées

Elektrische en gasfriteuses met geoptimaliseerde prestaties

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



Triple enroulement

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

Drievoudige wikkeling

- Drievoudige wikkeling van de verwarmingseenheid
- Drievoudige wikkeling garandeert een langere levensduur van de unit (het oppervlak van de unit wordt minder belast per cm²), de friteuse bereikt prestaties tot 1 kW / l
- De friteuse is onmiddellijk klaar voor gebruik en de temperatuur daalt niet, zelfs niet bij frequent gebruik.

Triple winding

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

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

Bovenplaat geperst van 1,2 mm dik AISI 304 roestvrij staal ▪ Grote pressing van de bovenplaat voor het opvangen van de overloopolie ▪ Voorbakken is gemaakt van roestvrij staal AISI 304 ▪ 13 liter versie zonder bodem en voorste afvoer ▪ 17 liter versie met de afvoer in de basis en het filtratievat ▪ Vermogen per liter tot 1 kW ▪ Koude zone onder de units - langere levensduur van de olie
 ▪ Roterende roestvrijstalen units ▪ Kwaliteitsthermostaten ▪ Veiligheidsthermostaat goed toegankelijk vanaf het productvoorste deel ▪ Contactor voor werk- en veiligheidsthermostaten ▪ Module-aansluiting met multifunctionele lamellen ▪ Eenvoudige servicetoegang via de onderkant van het product
 ▪ Filter met vat voor olie in de basis ▪ Hoge bescherming IPX4 ▪ Lage achterste schoorsteen met gietijzeren rooster

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



Corps chauffants durables

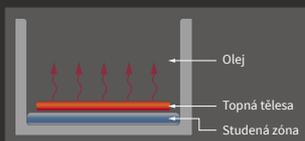
- L'emplacement des éléments chauffants crée une „zone froide“
- „Zone froide“ empêche la combustion des résidus alimentaires et la formation des substances cancérigènes et prolonge la durée de vie de l'huile

Koude zone

- Gebied tussen het verwarmingselement en de tank met lagere olietemperatuur
- Dit voorkomt verbranding en bezinkselresten van materialen en maaltijden (bijv. Bloem, kruimels, friet) en de producten (meestal kankerverwekkende stoffen) worden niet terug in maaltijden opgenomen.
- Olie gaat langer mee en frituren is gezonder en smakelijker.

Cold zone

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



**FE 70/04 E**
Friteuse électrique 13 l
Elektrische friteuse 13 l
Electric fryer 13l

- A poser sur table
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Om op een tafel te plaatsen
- Hoog volume / olievolume
- Manden inbegrepen
- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 210	FE 70/04 E	400 x 700 x 330 440 x 800 x 500	22 28	12,5	280 x 295 x 100

**FE 70/08 E**
Friteuse électrique 2x13 l
Elektrische friteuse 2x13 l
Electric fryer 2x13l

- A poser sur table
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Om op een tafel te plaatsen
- Hoog volume / olievolume
- Manden inbegrepen
- Benchtop version
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 213	FE 70/08 E	800 x 700 x 330 840 x 800 x 500	40 52	2x 12,5	2x 280 x 295 x 100

**FE 70/40 E**
Friteuse électrique 17 l
Elektrische friteuse 17 l
Electric fryer 17l

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Koude zone
- Hoog volume / olievolume
- Manden inbegrepen
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

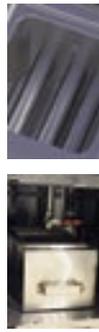
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 211	FE 70/40 E	400 x 700 x 900 440 x 800 x 975	45 52	13,5	280 x 300 x 120

**FE 70/80 E**
Friteuse électrique 2x17 l
Elektrische friteuse 2x17 l
Electric fryer 2x17l

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Koude zone
- Hoog volume / olievolume
- Manden inbegrepen
- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

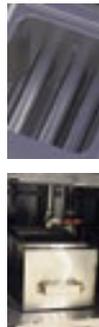
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket
117 090 214	FE 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	79 92,3	2x 13,5	2x 280 x 300 x 120



**FE 70/40 G**
Friteuse à gaz 15 l
Gasfriteuse 15 l
Gas fryer 15 l

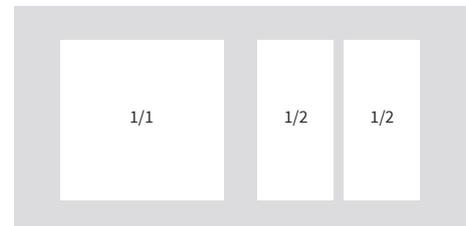
- Vidange de l'huile dans le bac de récupération dans l'armoire neutre
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Olieerversing in de vuilwatertank in de neutrale kast
- Hoog volume / olievolume
- Manden standaard
- Discharge valve inside the cabinet
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

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

**FE 70/80 G**
Friteuse à gaz 2x15 l
Gasfriteuse 2x15 l
Gas fryer 2x15 l

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus
- Koude zone
- Hoog volume / olievolume
- Manden inbegrepen
- Discharge valve inside the cabinet
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

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


Paniers pour FE
Manden voor FE
Baskets for FE


Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 001 101	Basket 1/2 - 13 l	105 x 300 x 120	0,8 1,3
408 001 106	Basket 1/2 - 13 l TOP / 15 l	135 x 295 x 100	0,8 1,3
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3
408 001 103	Basket 1/1 - 13 l	215 x 300 x 120	0,9 1,4
408 001 105	Basket 1/1 - 13 l TOP / 15 l	280 x 295 x 100	1 1,5
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5

Cuiseurs de pâtes

Elektrische pastakokers

Electric pasta cookers

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

Corrosiebestendige wastafels gemaakt van AISI 316L

Corrosion resistant basins made of AISI 316L



Soupape de remplissage

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

Vulkraan

- Directe tankvulling door middel van een kraan voor versie met de basis
- De service kan de snelheid regelen met de kraan voor vullen indien nodig. Overloopownnel zorgt voor continue waterverversing.
- De waterkwaliteit in de tank is voldoende, zelfs na een langere periode van continu gebruik

Filling tap

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

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

Geperste bovenplaat van roestvrij staal AISI 304 ▪
Dikte van de bovenplaat 1,2 mm ▪
GN 2/3 bassin van roestvrij staal AISI 316 L ▪
Vast verwarmingselement in de tank van INCOLOY 825 - “TOP” -versie zonder voet ▪
Patroonverwarmingselement van INCOLOY 825 - basisversie ▪
Watervulling met knop (elektrisch ventiel) - voor “TOP” -versie zonder basis ▪
Kraan met instelbare waterstroom - voor basisversie ▪
Massieve versterkte afvoerzone ▪
Moduleverbinding met naad afdekplaten ▪
Hoge bescherming IPX4 ▪
Lage schoorsteen achteraan met gietijzeren rooster

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



Corps chauffants durables

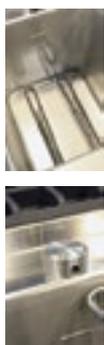
- Corps chauffants en matériau hautement durable Incoloy 825
- Haute résistance à la corrosion du à l’eau salée
- Aucune dépôt de saleté sur les corps (p.ex. résidus de pâtes ou de légumes)
- Longue durée de vie et normes d’hygiène élevées

Duurzaam verwarmingselement

- Speciaal materiaal van het verwarmingselement INCOLOY 825
- Het bevat een hoge weerstand tegen zout en afval (bijv. Resterende deeltjes van pasta of groentetafels).
- Lange levensduur en hoge hygiënische normen van het apparaat

Durable heating element

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

**VT 70/04 E**
Cuiseur à pâtes électrique 16 l
Elektrische pastakoker 16 l
Electric pasta cooker 16 l

- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Uitgerust met een elektrisch watervulstelsel
- Speciale weerstanden voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning

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

**VT 70/08 E**
Cuiseur à pâtes électrique 2x 16 l
Elektrische pastakoker 2x 16 l
Electric pasta cooker 2x 16 l

- A poser sur table
- Equipé d'un système électrique de remplissage d'eau
- Résistances spéciales pour un entretien facile
- Om op een tafel te plaatsen
- Uitgerust met een elektrisch watervulstelsel
- Speciale weerstanden voor eenvoudig onderhoud
- Benchtop version
- Electric water refilling system with durable tap
- Special shaped heaters for easy cleaning

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

**VT 70/40 E**
Cuiseur à pâtes électrique 23 l
Elektrische pastakoker 23 l
Electric pasta cooker 23 l

- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Afvoergebied met duurzaam rooster
- Tankconstructie in AISI 316L roestvrij staal
- Continu watervulstelsel
- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system

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

**VT 70/80 E**
Cuiseur à pâtes électrique 2x 23 l
Elektrische pastakoker 2x 23 l
Electric pasta cooker 2x 23 l

- Zone de drainage avec grill durable
- Construction de cuve en acier inoxydable AISI 316L
- Système de remplissage continu de l'eau
- Afvoergebied met duurzaam rooster
- Tankconstructie in AISI 316L roestvrij staal
- Continu watervulstelsel
- Drain zone with durable grid
- Pressed basin made of AISI 316L
- Continuous water refill system

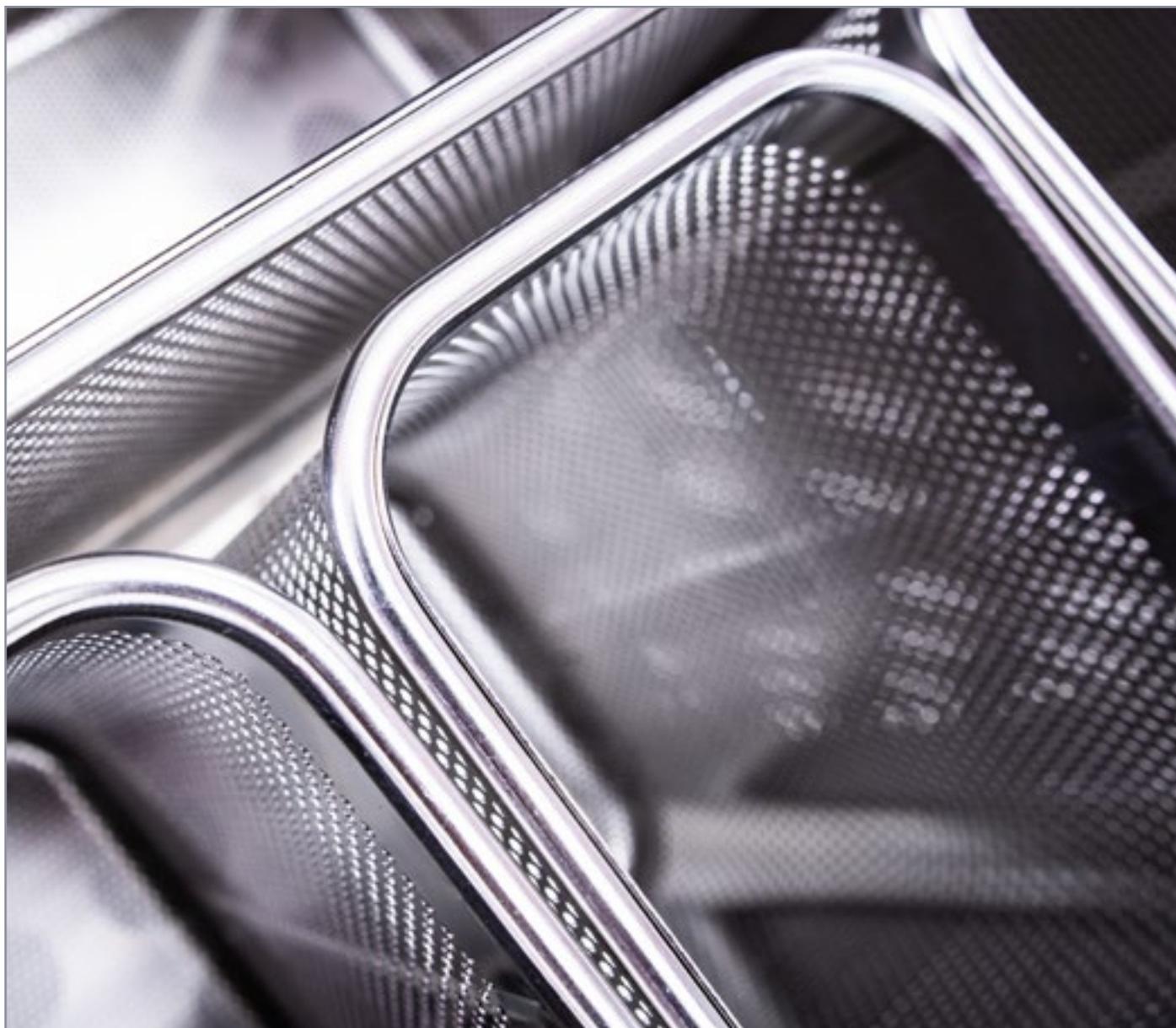
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Vana	OUTLET	23 l	COLD	INCOLOY	°C	400/3N
117 330 151	VT 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	71 84	12	2x 306 x 340 x 320					30-110	



Paniers pour VT
Manden voor VT
Baskets for VT

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
408 008 102	Basket VT 1/3	145 x 290 x 215	1,2 1,7
408 008 103	Basket VT 1/3 DH	290 x 160 x 215	1,2 1,7
408 008 101	Basket VT 1/6 L	145 x 160 x 215	0,8 1,3
408 008 100	Basket VT 1/6 P	145 x 160 x 215	0,8 1,3
408 008 105	Basket VT 1/9 L	145 x 105 x 215	0,7 1,3
408 008 104	Basket VT 1/9 P	145 x 105 x 215	0,7 1,3



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

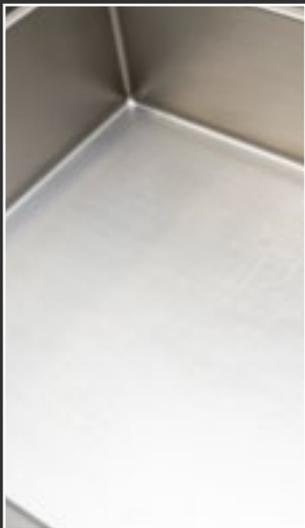
Bar

Poêles basculantes

Kantelbare braadpannen

Bratt pans

Poêles basculantes électriques ou à gaz avec conduction thermique parfaite
 Elektrische of gas kantelbare braadpannen met perfecte warmtegeleiding
 Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom



Répartition de la chaleur sur toute la surface du fond

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

Verdeling van warmte over het gehele oppervlak van de bodem

- De plaatsing van de verwarmingselementen zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, waardoor volledig gebruik van elk deel van het oppervlak mogelijk is en de vorming van koude zones wordt vermeden
- Het maximale gebruik van het bodemoppervlak neemt toe de efficiëntie en capaciteit van het apparaat

Full bottom heat

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

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

Nuttig volume van de tank van 50 L
Tank 720 x 465 mm • Coating in roestvrij staal • Bovenplaat in AISI 304 • Dikte van de bodem van de tank van 12 mm • Selectie van de bodem in roestvrij staal of staal • Bestelling eenvoudig • Het hefsysteem wordt buiten de verwarmde tankruimte aan de tank bevestigd • Hoog temperatuurbereik van 50-300 °C • Bescherming van de IPX4-bedienings-elementen • Lage schoorsteen achter met rooster gietijzer

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



Levée de la poêle avec un mécanisme sur le côté

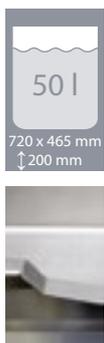
- Le bras de levage est situé sur le côté de l'appareil rendant toute la surface utilisée pour les éléments chauffants
- L'appareil est équipé d'un ressort auxiliaire pour un levage confortable et facile

Panlift met zijmechanisme

- De hefarm bevindt zich aan de zijkant van het apparaat waardoor het gehele oppervlak wordt gebruikt voor de verwarmingselementen
- Het apparaat is uitgerust met een hulpveer voor comfortabel en gemakkelijk tillen

Pan tilting with side hanging

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

**BR 70/80 E**
Sauteuse basculante 50 l
Kantelbare braadpan 50 l
Tilting bratt pan 50 l

- Basculement manuel de la cuve
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Handmatig kantelen van de tank
- Stalen tank van 12 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 239	BR 70/80 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5

**BR 70/80 E/N**
Sauteuse basculante 50 l
Kantelbare braadpan 50 l
Tilting bratt pan 50 l

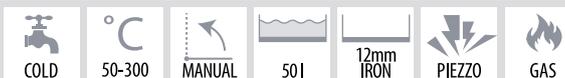
- Basculement manuel de la cuve
- Cuve en inox d'épaisseur 12mm
- Anticorrosion
- Handmatig kantelen van de tank
- Stalen tank van 12 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 225	BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	133 147	10,5

**BR 70/80 G**
Sauteuse basculante 50 l
Kantelbare braadpan 50 l
Tilting bratt pan 50 l

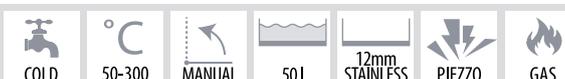
- Basculement manuel de la cuve
- Cuve en acier doux d'épaisseur 12mm
- Haute conductibilité thermique
- Handmatig kantelen van de tank
- Stalen tank van 12 mm dik
- Hoge warmtegeleiding
- Manual tilt
- 12mm thick bottom made of steel alloy
- High thermic conduction

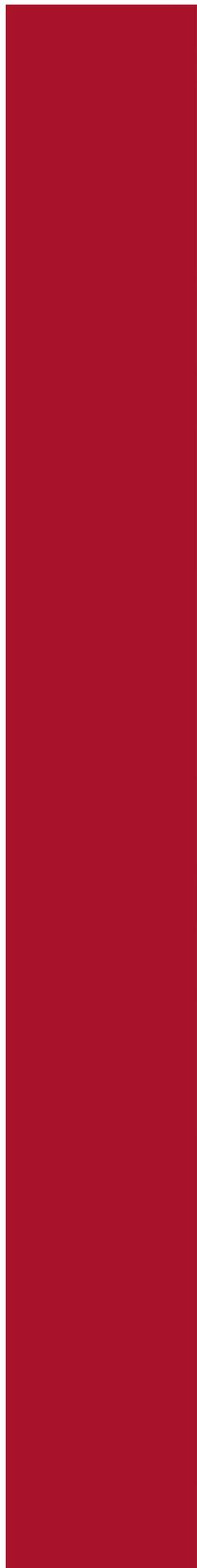
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 230	BR 70/80 G	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12

**BR 70/80 G/N**
Sauteuse basculante 50 l
Kantelbare braadpan 50 l
Tilting bratt pan 50 l

- Basculement manuel de la cuve
- Cuve en inox d'épaisseur 12mm
- Anticorrosion
- Handmatig kantelen van de tank
- Stalen tank van 12 mm dik
- Anticorrosie
- Manual tilt
- 12mm thick stainless steel bottom
- Anticorrosion

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 238	BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	138 151	12





Marmites

Pannens

Indirect boiling kettles

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

Druk geregeld door 0,5 bar veiligheidsklep en manometer

Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer



Double paroi durable

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

Duurzame dubbele wand

- De geperste en versterkte bodem van de dubbele wand van de tank is gemaakt van hoogwaardig AISI 316 roestvrij staal, corrosiebestendig.
- De bodem is geperst uit hoogwaardig roestvrij staal, dat bestand is tegen corrosie.
- Deze tank is bestand tegen zoutoplossing, die over het algemeen andere soorten materialen ernstig beschadigt. Om deze reden is de levensverwachting van dit product hoog.

Durable duplicator

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

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

Bak, deksel en frontpaneel in AISI 304 met een dikte van 1,2 mm ▪ Kookvolume 50 liter ▪ Thermische regeling 30-110 °C, regelposities 0-7 ▪ Duplicatorbasis in zoutbestendig AISI 316 ▪ Veiligheidsdrukventiel met manometer 0,5 ▪ Robuuste afvoerklep, conische afdichting

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



Semi-remplissage

- Remplissage semi-automatique dans la double paroi.
- La double paroi se remplit automatiquement en appuyant une fois sur l'interrupteur.
- L'absence de sondes évite toute calcification et tout dysfonctionnement.

Half vullend

- Halfautomatische vulling in de dubbele wand.
- De dubbele wand wordt automatisch gevuld door eenmaal op de schakelaar te drukken.
- Het ontbreken van sondes voorkomt verkalking en storingen.

Semi-fill

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

**BI 70/80 50 E**

- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique

Marmite 50 l**Pan 50 l****Boiling kettle 50 l**

- Zeer effectief indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische dekselgreep voor veilige tankopening
- Halfautomatisch watervulstelsysteem
- Afvoerklep met conische afdichting 1 ½ "

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing 1 ½ "

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 047	BI 70/80 50 E	800 x 700 x 900 840 x 800 x 975	80	12





Modules neutres

Neutraal werkplan

Neutral modules

Plaque de travail en acier inoxydable AISI 304

AISI 304 roestvrijstalen werkplaat

Top plate made of AISI 304 and stainless steel support legs



Prises pour récipients gastronomiques

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

Laden voor GN

- Volledig uittrekbare lade, GN-formaat
- GN 1 / 1-150 mm past perfect in de lade
- Comfortabel en gemakkelijker werken voor uw personeel

Drawer with GN

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

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

Coating in roestvrij staal ▪ Bovenplaat
in AISI 304 roestvrij staal ▪ Volledig
uitschuifbare mof met GN-capaciteit
1/1 150 mm ▪ Lage schoorsteen achter
met gietijzeren rooster

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



Cheminée en fonte

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

Schoorsteen met rooster

- Schoorsteen met gietijzeren rooster
- Werkblad is ontworpen om er net zo uit te zien als andere producten
- Design en integriteit van de keukenlijn REDFOX 700

Chimney with grid

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

**PP 70/04**

- Plan de travail neutre
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Neutraal werkplan
- Roestvrij staal constructie
- GN-lade
- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

**PP 70/08**

- Plan de travail neutre
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Neutraal werkplan
- Roestvrij staal constructie
- GN-lade
- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

**PP 70/40**

- Plan de travail neutre
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Neutraal werkplan
- Roestvrij staal constructie
- GN-lade
- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

**PP 70/80**

- Plan de travail neutre
- Construction en acier inoxydable
- Tiroir GN

Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Neutraal werkplan
- Roestvrij staal constructie
- GN-lade
- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

**P 70/40**
Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piétement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

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

**P 70/80**
Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piétement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 075	P 70/80	800 x 577 x 590 840 x 710 x 620	16 19

**P 70/120**
Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piétement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

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

**P 70/40 D**
Piétement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piétement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**P 70/80 D**
Piètement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piètement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

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

**P 70/120 D**
Piètement neutre
Neutrale basis
Neutral cabinet

- Piètement
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Onderwagens
- Roestvrij staal constructie
- Verstelbare poten
- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable legs

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

**DL 90**
Porte gauche/droite pour piètement
Linker / rechter deur voor poten
Left/right door for cabinet

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

**PP 70123**

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

