

LINE REDFOX 900

Electric cooking ranges	134
Gas cooking ranges	139
Electric griddle plates	142
Gas griddle plates	146
Electric and gas fryers	150
Electric pasta cookers	152
Electric bratt pans	154
Gas bratt pans	157
Indirect boiling kettles	159
Neutral work tops	164

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Ligne REDFOX 900

Kooklijn REDFOX 900

Cooking line REDFOX 900

- 1 Four électr. statique 2/1 ou convection 1/1
Elektr. oven statisch 2/1 of convectie 1/1
Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection

- 2 Plaques rondes / carrées 3,5 kW
3,5 kW ronde / vierkante platen
Rounded/square plates 3,5 kW

- 3 Plaque extractible sous brûleurs à gaz
Uittrekbare plaat onder gasbranders
Extractable plate under gas burners

- 4 Large choix de plaques de cuisson acier / chromées
Grote keuze aan stalen / verchromde kookplaten
Wide selection of chromed/iron griddles

- 5 Version autoclave de la marmite
Autoclaafversie van de pot
Autoclave version of boiling kettle

- 6 Friteuse grande capacité 2 x 17 litres
Friteuse met grote capaciteit 2 x 17 liter
Mass capacity fryer 2 x 17 litres

- 7 Sauteuse avec inclinaison automatique / manuelle
Sauteerpan met automatisch / handmatig kantelen
Bratt pan with automatic/manual tilt



- 8 Contrôle de pression de sécurité
Veiligheidsdrukregeling
Safety pressure control

- 9 Sortie de casserole à bords inclinés - manutention confortable
Panuitlaat met schuine randen - comfortabele bediening
Bended bratt pan outlet - comfortable emptying



REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

10

Casier à couvercle - version
autoclave de la marmite
Locker met deksel - auto-
clafversie van de pot
Lid locker - autoclave version of
boiling kettle



Fourneaux électriques

Elektrische kookplaten

Electric cooking ranges



Large choix de fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm.

- Plaques en fonte de haute qualité avec sécurité thermostatique contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

De selectie van elektrische kookplaten of fornuizen met heteluchtoven of oven in GN-afmetingen. Standaardmaten van 400 en 800 mm breed. Beschikbaar als zelfstandige eenheden op een basis inclusief elektrische of gasoven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren. De dikte van de bovenste plaat is 1,5 mm.

- Hoogwaardige gietijzeren platen met thermostatische beveiliging tegen oververhitting
- Regeling verwarmingsvermogen door 6-standenschakelaar
- Elektrische ovens GN 1/1 en 2/1 statische convectie
- Afmetingen oven GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

The selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top plate thickness is 1,5 mm.

- Equipped with a high-quality plates 300 mm with cast iron housing and internal thermostatic protection against overheating
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static. Temperature rang of the oven 50-300 °C
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

**SP Plaques**

- Plaques rondes 3,5 kW chacune
- Diamètre de la plaque 300 mm
- Protection thermique interne contre la surchauffe
- 3 zones de chauffage alimentées par un bouton de réglage à 6 positions
- Surface en fonte

SP Platen

- Ronde platen elk 3,5 kW
- Plaatdiameter 300 mm
- Interne thermische beveiliging tegen oververhitting
- 3 verwarmingszones geleverd door een 6-standen instelknop
- Gietijzeren oppervlak

SP Plates

- Round plates 3,5 kW each
- Diameter of plate 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



- SPQ Plaques
- Plaques carrées 3,5 kW chacune
- Dimensions de la plaque 300 x 300 mm
- Protection thermique interne contre la surchauffe
- 3 zones de chauffage alimentées par un bouton de réglage à 6 positions
- Surface en fonte

- SPQ Platen
- Vierkante platen elk 3,5 kW
- Plaatdiameter 300 mm
- Interne thermische beveiliging tegen oververhitting
- 3 verwarmingszones geleverd door een 6-standen instelknop
- Gietijzeren oppervlak

- PQ Plates
- Square plates 3,5 kW each
- Dimensions of plate 300 x 300 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



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

- SPL Platen
- Massieve platen van elk 3 kW
- Afmeting plaat 300 x 300 mm
- Interne thermische beveiliging tegen oververhitting
- 3 verwarmingszones aangeleverd door regelknop met 6 standen
- Gietijzeren oppervlak

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

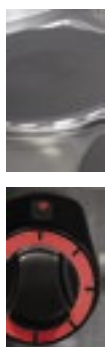
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

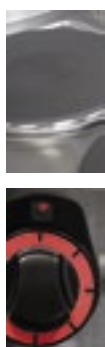
Washing

Bar

**SP 90/40 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

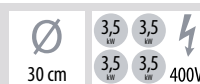
- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire avec porte en option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 2 x 3,5 kW fornuis op kast met optionele deur
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 127	SP 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45,8 53,5	7

**SP 90/80 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

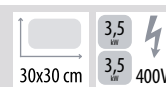
- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire avec porte en option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 4 x 3,5 kW fornuis op kast met optionele deur
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 106	SP 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	77,4 92,3	14

**SPQ 90/40 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire avec porte en option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 2 x 3,5 kW fornuis op kast met optionele deur
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

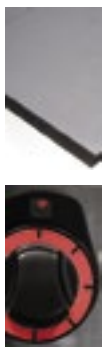
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 638	SPQ 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	45 53,1	7

**SPQ 90/80 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire avec porte en option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- 4 x 3,5 kW fornuis op kast met optionele deur
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Gestempelde bovenkant voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance

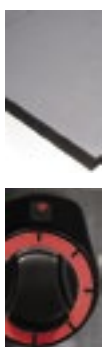
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 639	SPQ 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	76,6 91,5	14



**SPL 90/40 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Cuisinière 2 x 3 kW sur armoire avec porte en option
- 2 x 3 kW fornuis op kast met optionele deur
- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Internal thermostatic protection inside each plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 599	SPL 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1160	61 69	6

**SPL 90/80 E****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Cuisinière 4 x 3 kW sur armoire avec porte en option
- 4 x 3 kW fornuis op kast met optionele deur
- Boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Sécurité thermostatique dans chaque plaque
- Thermostatische veiligheid van elke plaat
- Internal thermostatic protection inside each plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 597	SPL 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	105,3 120,2	12

**SPT 90/80 11 E****Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW + four 3,13 kW
- Elektrisch fornuis met 4 ronde platen 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Four à convection GN 1/1
- GN 1/1 heteluchtoven
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 111	SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,9 115,8	17,13

**SPT 90/80 21 E****Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW + four 6,3 kW
- Elektrisch fornuis met 4 ronde platen 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Four statique GN 2/1
- GN 2/1 statische oven
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 211	SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	107,4 122,3	20



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**SPQT 90/80 11 E****Fourneau avec four à convection****Kookunit met heteluchtoven****Range with convection oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques carrées 3,5 kW + four 3,13 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Elektrisch fornuis 4 vierkante platen 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- GN 1/1 heteluchtoven
- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 640	SPQT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,1 115	17,13

			3,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	400V
3,13kW 230V		30x30 cm			

**SPQT 90/80 21 E****Fourneau avec four statique****Kookunit met statische oven****Range with static oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques carrées 3,5 kW + four 6,3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Elektrisch fornuis 4 vierkante platen 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- GN 2/1 statische oven
- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 641	SPQT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	106,6 121,5	20

			3,5 kW 3,5 kW	3,5 kW 3,5 kW	400V
6,3kW 400/3N		30x30 cm			

**SPLT 90/80 11 E****Fourneau avec four à convection****Kookunit met heteluchtoven****Range with convection oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques carrées 3 kW + four 3,13 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Elektrisch fornuis 4 vierkante platen 3 kW + oven 3,13 kW
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- GN 1/1 heteluchtoven
- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 636	SPLT 90/80 11 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	128,8 143,2	15,13

			3 kW 3 kW	3 kW 3 kW	400V
3,13kW 230V		30x30 cm			

**SPLT 90/80 21 E****Fourneau avec four statique****Kookunit met statische oven****Range with static oven**

- Cuisinière électrique 4 plaques carrées 3 kW + four 6,3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Elektrisch fornuis 4 vierkante platen 3 kW + oven 6,3 kW
- Regeling verwarmingsvermogen door schakelaar met 6 standen
- GN 2/1 statische oven
- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 260 637	SPLT 90/80 21 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,3 150,2	18

			3 kW 3 kW	3 kW 3 kW	400V
6,3kW 400/3N		30x30 cm			

Fourneau gaz

Gasfornuizen

Gas cooking ranges



Large choix de fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Brûleurs en laiton SP; les brûleurs sont placés dans la cuve entièrement démontable pour un accès facile
- Grille supérieure en acier inoxydable permettant le déplacement des grandes casseroles sur toute la surface de travail
- Fours électriques GN 1/1 et 2/1 convection statique ; dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

Grote keuze aan gasfornuizen met heteluchtoven of statische oven in GN-afmetingen. Standaardmaten van 400 en 800 mm breed. Beschikbaar als zelfstandige eenheden op een basis inclusief elektrische of gasoven, of op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren.

- Zwaar uitgevoerde messing brander SP met unieke warmteverdeling en solide constructie- demontabel systeem inclusief afneembare bovenkant voor gemakkelijke toegang
- Robuust roestvrijstalen bovenrooster voor het verplaatsen van grote potten binnen het geheel zijn werkruimte
- Elektrische ovens GN 1/1 convex en 2/1 sta st c; ovenmaat is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

The selection and gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as self-standing units on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Heavy duty brass burner SP with unique heat distribution and solid construction - demountable system including removable top place for easy access
- Robust stainless-steel upper grid enabling moving large pots within the whole are of work space
- Electric ovens GN 1/1 convection and 2/1 static ; oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

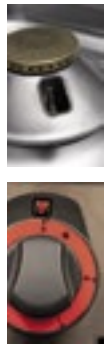
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

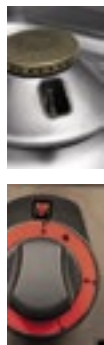
Washing

Bar

**SP 90/40 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

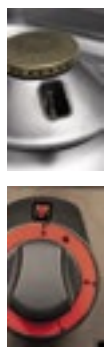
- Cuisinière 2 brûleurs 8 kW sur armoire ouverte, porte en option
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- 2-pits fornais 8 kW op open kast, optionele deur
- Messing brander, vlamverspreider
- Verwijderbaar bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 2x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 125	SP 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	43 50,7	16

**SP 90/80 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW sur armoire ouverte, porte en option
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- 4-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 2 x 8 kW op open kast, optionele deur
- Messing brander, vlamverspreider
- Verwijderbaar bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 105	SP 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	72,9 87,8	24,5

**SP 90/120 G****Fourneau
Kookunit
Boiling top**

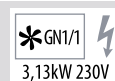
- Cuisinière 6 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 4 x 8 kW sur armoire ouverte, porte en option
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- 6-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 4 x 8 kW op open kast, optionele deur
- Messing brander, vlamverspreider
- Verwijderbaar bovenplan voor eenvoudig onderhoud
- Boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 4 x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body

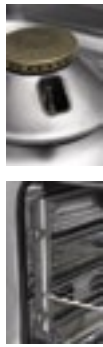
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 261 280	SP 90/120 G	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	103 119	40,5

**SPT 90/80 11 GE****Fourneau avec four à convection
Kookunit met heteluchtoven
Range with convection oven**

- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- 4-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 2 x 8 kW
- Messing brander, vlamverspreider
- GN 1/1 heteluchtoven van 3,13 kW
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 3,13 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 110	SPT 90/80 11 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	97 111,9	24,5 [G] 3,13 [E]



**SPT 90/80 21 GE**
Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6,3 kW
- 4-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 2 x 8 kW
- Messing brander, vlamverspreider
- GN 2/1 statische oven op 6,3 kW
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 6,3 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
107 000 210	SPT 90/80 21 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	100,5 115,4	24,5 [G] 6,3 [E]

GN2/1 6,3kW 400/3N	⚡	PILOT FLAME	5 8 8 3,5 GAS
-----------------------	---	----------------	---------------------------

**SPT 90/80 21 G**
Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6 kW
- 4-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 2 x 8 kW
- Messing brander, vlamverspreider
- GN 2/1 statische oven op 6 kW
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 6 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 261 278	SPT 90/80 21 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	115 130	31,5

GN2/1 6kW	⚡	PILOT FLAME	5 8 8 3,5 GAS
--------------	---	----------------	---------------------------

**SPT 90/120 21 GE**
Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Cuisinière 6 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 4 x 8 kW
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6,3 kW
- 6-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 4 x 8 kW
- Messing brander, vlamverspreider
- GN 2/1 statische oven op 6,3 kW
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 4 x 8 kW and oven 6,3 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 261 273	SPT 90/120 21 GE	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	144 160	40,5 [G] 6,3 [E]

GN2/1 6,3kW 400/3N	⚡	PILOT FLAME	8 8 8 5 3,5 8 GAS
-----------------------	---	----------------	-------------------------------------

**SPT 90/120 21 G**
Fourneau avec four statique
Kookunit met statische oven
Range with static oven

- Cuisinière 6 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 4 x 8 kW
- Brûleurs en laiton, diffuseurs de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6 kW
- 6-pits fornais: 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW en 4 x 8 kW
- Messing brander, vlamverspreider
- GN 2/1 statische oven op 6 kW
- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 4 x 8 kW and oven 6 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 261 272	SPT 90/120 21 G	1200 x 900 x 900 1260 x 990 x 1180	153 169	46,5

GN2/1 6kW	⚡	PILOT FLAME	8 8 8 5 3,5 8 GAS
--------------	---	----------------	-------------------------------------

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Plaques de cuisson électrique

Elektrische bakplaten

Electric griddle plates



Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible comme appareil à poser sur table ou sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

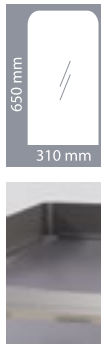
- Une ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces des plaques lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de plaques en chrome dur pour chaque type.
- Tiroir de graisse avec d'une capacité de 2,5 litres

Brede selectie van elektrische bakplaten met 12 mm bovenste bakplaat met uitstekende warmtegeleiding. Uitgerust met een gelaste omtrekstrand om te voldoen aan de hoogste hygiënische eisen. Standaard GN-afmetingen van 400 en 800 mm breed. Beschikbaar op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren.

- 1 of 2 onafhankelijke kookzones
- Gladde, geribbelde of gecombineerde plaatoppervlakken
- Hardchromen plaat beschikbaar
- Vetlade met grote inhoud van 2,5 liter

Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top griddle plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygienic requirements. Standard GN sizes of 400 and 800 mm in width. Available on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

**FTH 90/40 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

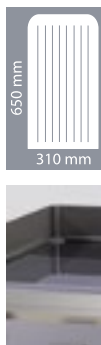
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Glad oppervlak
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 004	FTH 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6				

**FTHC 90/40 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

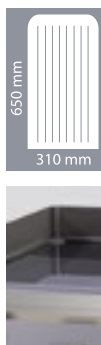
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Glad oppervlak
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 006	FTHC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6					

**FTR 90/40 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 014	FTR 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6				

**FTRC 90/40 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 015	FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	71 78,7	6					

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

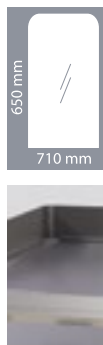
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTH 90/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

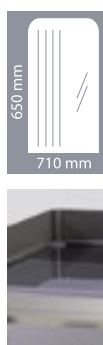
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 008	FTH 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12				

**FTHC 90/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

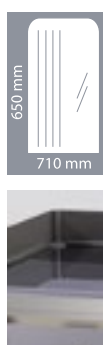
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 010	FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12					

**FTHR 90/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ glad ½ geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 028	FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12				

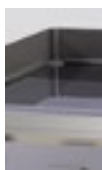
**FTHRC 90/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ glad ½ geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction

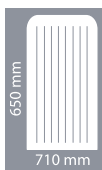
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 029	FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12					

**FTR 90/80 E**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

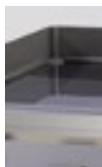
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	°C 50-300	400/3N
101 900 018	FTR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12				

**FTFC 90/80 E**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ glad ½ geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	°C 50-300	400/3N
101 900 011	FTFC 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	126,3 141,2	12					


Grattoir FTH / FTR
FTH / FTR schraper
Scraper FTH

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

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Plaque de cuisson gaz

Gas bakplaten

Gas griddle plates



Large choix de plaques de cuisson à gaz avec plaque supérieure de 12 mm offrant une excellente conduction thermique. Jante amovible pour un nettoyage facile. Dimensions standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible en unités supérieures ou sur une armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable.

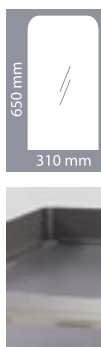
- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surface de la plaque lisse, nervurée ou combinée
- Option en chrome dur pour chaque type de plaque disponible
- Bac à graisse avec une grande capacité de 2,5 litres

Brede selectie van gas bakplaten met 12 mm bovenste bakplaat met uitstekende warmtegeleiding. Uitgerust met een gelaste omtreksrand om te voldoen aan de hoogste hygiënische eisen. Standaard GN-afmetingen van 400 en 800 mm breed. Beschikbaar op een open kast met of zonder roestvrijstalen deuren.

- 1 of 2 onafhankelijke kookzones
- Gladde, geribbelde of gecombineerde plaatoppervlakken
- Hardchromen plaat beschikbaar
- Vetlade met grote inhoud van 2,5 liter

Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Removable rim for easy cleaning. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

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

**FTH 90/40 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

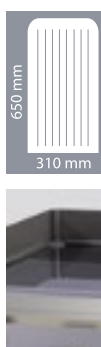
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Glad oppervlak
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
119 110 422	FTH 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8			15mm IRON	PIEZZO

**FTHC 90/40 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

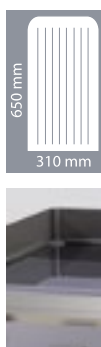
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Glad oppervlak
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
119 110 764	FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZZO

**FTR 90/40 G**
Plaque de cuisson
Kookplaat
Griddle plate

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
119 110 761	FTR 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8			15mm IRON	PIEZZO

**FTRC 90/40 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans port
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
119 110 766	FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	68 80	8		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZZO

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**FTH 90/80 G**

- Lisse
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Kookplaat
Griddle plate

- Glad oppervlak
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 532	FTH 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

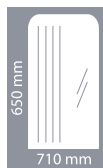
**FTHC 90/80 G**

- Lisse
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Glad oppervlak
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Smooth
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 765	FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

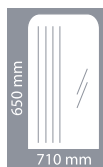
**FTHR 90/80 G**

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Kookplaat
Griddle plate

- ½ glad ½ geribbeld
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 763	FTHR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16

**FTHRC 90/80 G**

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- ½ glad ½ geribbeld
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

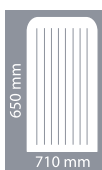
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
119 110 768	FTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16



**FTR 90/80 G**
Plaque de cuisson chromée
Kookplaat
Griddle plate

- Nervurée
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		15mm IRON	PIEZZO	GAS
119 110 762	FTR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16				

**FTFC 90/80 G**
Plaque de cuisson chromée
Verchromde kookplaat
Griddle plate – chromed

- Nervurée
- 2 x 8 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Geribbeld
- 2 x 8 kW
- Op kast, met of zonder deuren
- Hoge warmtegeleiding
- Ribbed
- 2 x 8 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		Cr 0,03mm	15mm CHROMED	PIEZZO	GAS
119 110 767	FTFC 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	120 135	16					


Grattoir FTH / FTR
FTH / FTR schraper
Scraper FTH

Index / code	Model
451 009 005	Scraper FTH
451 009 015	Scraper FTR

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Friteuses

Friteuses

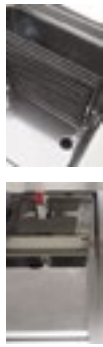
Fryers



Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction du plan supérieur en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Résistances rotatif avec support, zone froide. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre.

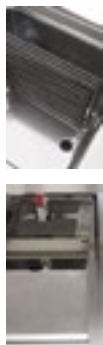
Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor eenvoudige reiniging en onderhoud. Wastafel en voorpaneel van AISI 304, dikte 1,5 mm. Rotatieweerstanden met een stevige ondersteuning, zorgen voor een goede koude zone eronder. Olie-afvoer naar het GN-bekken in de neutrale kast.

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

**FE 90/40 17 E**
Friteuse électrique 17 l
Elektrische friteuse 17 l
Electric fryer 17 l

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (option sur demande)
- Résistance rotative triple à haute puissance
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Standaard 1/1 mand (optie op aanvraag)
- Drievoudige roterende weerstand met hoog vermogen
- Self standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	kW/L	DRAIN TANK	17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N
119 090 173	FE 90/40 17 E	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,4 60,1	13,5	0,8						

**FE 90/80 17 E**
Friteuse électrique 2 x 17 l
Elektrische friteuse 2 x 17 l
Electric fryer 2x17 l

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (option sur demande)
- Résistance rotative triple à haute puissance
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Standaard 1/1 mand (optie op aanvraag)
- Drievoudige roterende weerstand met hoog vermogen
- Self standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	kW/L	DRAIN TANK	2x 17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N
119 090 174	FE 90/80 17 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,7 104,6	27	0,8						

**FE 90/40 17 G**
Friteuse à gaz 2 x 17 l
2 x 17 l gasfriteuse
Gas fryer 17 l

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (option sur demande)
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Standaard 1/1 mand (optie op aanvraag)
- Hoge volume / olievolumeverhouding
- Self standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power output/oil volume ratio

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	DRAIN TANK	17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	PIEZO	GAS
119 090 338	FE 90/40 17 G	400 x 900 x 900 465 x 995 x 1153	52 58	14							

**FE 90/80 17 G**
Friteuse à gaz 17 l
Gasfriteuse 17 l
Gas fryer 2x17 l

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (option sur demande)
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Om op een tafel of op een neutraal meubel te plaatsen
- Standaard 1/1 mand (optie op aanvraag)
- Hoge volume / olievolumeverhouding
- Self standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power output/oil volume ratio

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	DRAIN TANK	2x 17 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	PIEZO	GAS
119 090 365	FE 90/80 17 G	800 x 900 x 900 860 x 995 x 1185	58 100	28							

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Cuiseurs à pâtes électriques

Elektrische pastakokers

Electric pasta cookers

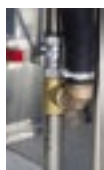


Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Cuve en AISI 316 et corps en inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur.

Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Corps de chauffe est en Incoloy 820. 6 formes et tailles différentes de paniers.

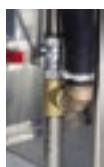
Geperst wastafels met ergonomische binnenvormen en hoeken voor eenvoudige reiniging en onderhoud. Wastafel is gemaakt van AISI 316 en voorpaneel van AISI 304, dikte 1,5 mm. Uitgerust met watervulsysteem, gladde thermoregular op 30- 110 °C en veiligheidsthermostaat 130 °C. Het roterende verwarmingselement is gemaakt van Incoloy 820. Verschillende vormen en afmetingen van manden bieden veel variaties en configuraties die geschikt zijn voor elke cate-ringeenheid.

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. Basin is made of AISI 316 and front panel made of AISI 304, thickness 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C and safety thermostat 130 °C. Rotating heating element is made of Incoloy 820. Different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for any catering unit.

**VT 90/40 ET**
Cuiseur à pâtes électrique
Elektrische pastakoker
Electric pasta cooker

- Option du choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire
- Chauffage par résistance en acier inox „Incoloy 820“
- Les paniers ne sont pas inclus
- Optie om de manden te kiezen (op aanvraag)
- Waterafvoer in de binnenkant van de kast
- Weerstandsverwarming in roestvrij staal behandeld „Incoloy 820“
- Manden zijn niet inbegrepen
- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
119 330 227	VT 90/40 ET	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	52,1 59,8	12	Vana 507 x 307 x 305				

**VT 90/80 ET**
Cuiseur à pâtes électrique
Elektrische pastakoker
Electric pasta cooker

- Option du choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire
- Chauffage par résistance en acier inox „Incoloy 820“
- Les paniers ne sont pas inclus
- Optie om de manden te kiezen (op aanvraag)
- Waterafvoer in de binnenkant van de kast
- Weerstandsverwarming in roestvrij staal behandeld „Incoloy 820“
- Manden zijn niet inbegrepen
- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
119 330 255	VT 90/80 ET	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	89,8 104,7	24	Vana 2x 507 x 307 x 305				


Paniers pour VT
Manden voor VT
Basket VT 1/3

L	P	L	P	L	P	L	P	L	P
1/9	1/9	1/9	1/3	1/3	1/6	1/6	1/3	1/9	1/9
1/3	1/3	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
			1/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Basket	Net price EUR
408 008 102	Basket 1/3 for VT	145 x 290 x 215	1,2 1,7	145 x 105 x 215	€ 90
408 008 103	Basket 1/3 DH for VT	290 x 160 x 215	1,2 1,7	145 x 105 x 215	€ 90
408 008 101	Basket 1/6 L for VT	145 x 160 x 215	0,8 1,3	145 x 160 x 215	€ 75
408 008 100	Basket 1/6 P for VT	145 x 160 x 215	0,8 1,3	145 x 160 x 215	€ 75
408 008 105	Basket 1/9 L for VT	145 x 105 x 215	0,7 1,3	290 x 160 x 215	€ 75
408 008 104	Basket 1/9 P for VT	145 x 105 x 215	0,7 1,3	290 x 145 x 215	€ 75

Sauteuses basculantes

Kantelbare brattpannen

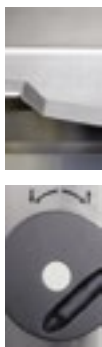
Tilting bratt pans



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

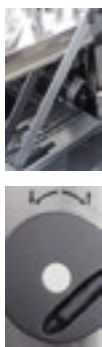
Gemaakt van roestvrij staal AISI 304. Stoomcollector in het deksel. Vulkleppen voor de warm- en koudwatertank. De weerstand beslaat het hele gebied onderaan de tank (de steun voor het kantelsysteem is bevestigd aan de zijwand van de tank).

Tank, covering lid and front panel made of AISI 304. Optional steam collector inside a lid is available. Resistance or gas burner covers whole area of tank bottom, with no obstruction (the bracket of tilting system is fixed to the side part of tank). Two versions of tilting system – smooth manual operation or fully motorized tilt by a pushbutton switch.

**BR 90/80 E**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

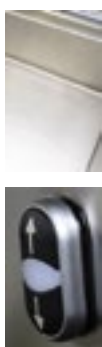
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door handmatig vliegwiel
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 240	BR 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,7 144,6	15						

**BR 90/80 E/N**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

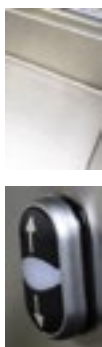
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een handmatig vliegwiel
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 243	BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	129,6 144,6	15						

**BRM 90/80 E**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 242	BRM 90/80 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,6 147,5	15,12						

**BRM 90/80 E/N**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 245	BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	132,5 147,5	15,12						

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

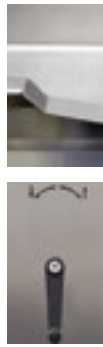
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**BR 90/120 E**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

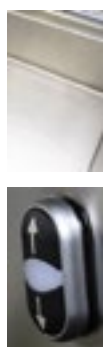
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door handmatig vliegwiel
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 260	BR 90/120 E	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,5 196,2	18						

**BR 90/120 E/N**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

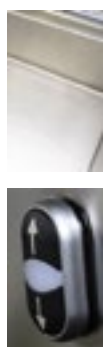
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een handmatig vliegwiel
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 263	BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	176,4 196,1	18						

**BRM 90/120 E**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

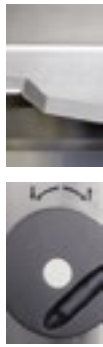
- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 265	BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	180 199,7	18,12						

**BRM 90/120 E/N**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 268	BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	179,9 199,6	18,12						

**BR 90/80 G**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

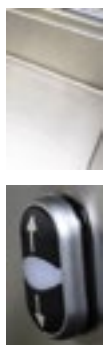
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door handmatig vliegwiel
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 250	BR 90/80 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22						
					COLD	MANUAL	80l	12mm IRON	PIEZZO	GAS

**BR 90/80 G/N**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

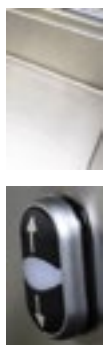
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een handmatig vliegwiel
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 253	BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	135,6 150,5	22						
										
					COLD	MANUAL	80l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS

**BRM 90/80 GE**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 252	BRM 90/80 GE	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]						

**BRM 90/80 GE/N**
Sauteuse basculante 80 l
Kantelbare braadpan van 80 l
Tilting bratt pan 80 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 255	BRM 90/80 GE/N	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	138,6 153,5	22 [G] 0,12 [E]						

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

**BR 90/120 G**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

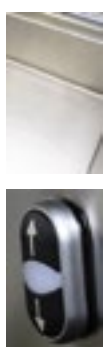
- Basculement de la cuve par volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door handmatig vliegwiel
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermal conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 270	BR 90/120 G	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30						
					COLD	MANUAL	120 l	12mm IRON	PIEZZO	GAS

**BR 90/120 G/N**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

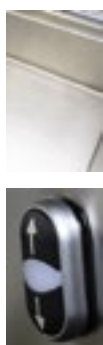
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een handmatig vliegwiel
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermal conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 273	BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	183,5 203,2	30						
					COLD	MANUAL	120l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS

**BRM 90/120 GE**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- Zachte stalen tank, 12 mm dik met een hoge warmtegeleiding
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermal conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 275	BRM 90/120 GE	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]						

**BRM 90/120 GE/N**
Sauteuse basculante 120 l
Kantelbare braadpan van 120 l
Tilting bratt pan 120 l

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 de 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Kantelen van de tank door een gemotoriseerde
- 12 mm dikke AISI 304 roestvrijstalen tank met hoge thermische geleidbaarheid
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermal conduction

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW						
106 000 278	BRM 90/120 GE/N	1200 x 900 x 900 1240 x 970 x 1170	188 207,7	30 [G] 0,12 [E]						

Marmites

Indirecte kooktoetsen

Indirect boiling kettles



Fond de la cuve en AISI 316 (résistant à la corrosion du sel), construction en acier inoxydable AISI 304. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Chauffage indirecte- cuve à double enveloppe, système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Contrôle de la pression par la soupape de sécurité 0,5 bars avec manomètre et soupape de dépression.

Boem van tank gemaakt van AISI 316 (bestand tegen zout corrosie, tankzijden, bovenplaat en voorpaneel van AISI 304. Materiaaldikte is 1,5 mm. Indirecte warmte in dubbele huidtank. Semi-automatisch water vulsysteem voor eenvoudige en veilige bediening Druk gecontroleerd door veiligheidssysteem meter 0,5 bar en manometer Conische afdichting beschikbaar Autoclaafversies van alle modellen voor meer efficiënte bediening en energiebesparing.

Bottom of tank made of AISI 316 (salt corrosion resistant, tank sides, top plate and front panel made of AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety-system gauge 0,5 bars and manometer. Conical seal available. Autoclave versions of all models for more efficient operation time and energy saving.

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

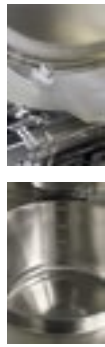
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

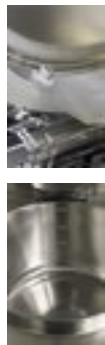
Washing

Bar

**BI 90/100 E**
Marmite 100 l
100 l pot
Boiling kettle 100 l

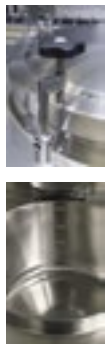
- Système de chauffage indirect plus efficace
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Efficiënter indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische handgreep voor veilig openen van de tank
- Semi-automatisch watervulstelsysteem
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing 2"

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 500	BI 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	116,8 131,7	21

**BI 90/150 E**
Marmite 150 l
150 l pot
Boiling kettle 150 l

- Système de chauffage indirect plus efficace
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Efficiënter indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische handgreep voor veilig openen van de tank
- Semi-automatisch watervulstelsysteem
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing 2"

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 550	BI 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	125,2 140,1	21

**BIA 90/100 E**
Marmite 100 l
100 l pot
Boiling kettle 100 l

- 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
- Autoclave
- Zeer effectief indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische dekselhandgreep voor veilig openen van de tank
- Halfautomatisch watervulstelsysteem
- Afvoerlep met o-ringafdichting
- Autoclaafstelsysteem voor extra druk en sneller aan de kook brengen
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 505	BIA 90/100 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	121,9 136,8	21



**BIA 90/150 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
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide

Marmite 150 l
150 l pot
Boiling kettle 150 l

- Zeer effectief indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische dekselgreep voor veilige tankopening
- Halfautomatisch watervulstelsysteem
- Afvoerklap met o-ring afdichting
- Autoclavesysteem voor extra druk en het sneller aan de kook brengen van de waterkoker

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW					
106 000 555	BIA 90/150 E	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	130,5 145,4	21					



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

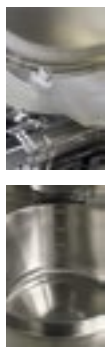
Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

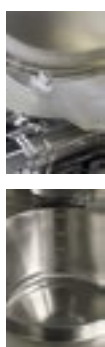
Washing

Bar

**BI 90/100 G**
Marmite 100 l
100 l pot
Boiling kettle 100 l

- Système de chauffage indirect plus efficace
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Efficiënter indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische handgreep voor veilig openen van de tank
- Semi-automatisch watervulstelsysteem
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing 2"

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 600	BI 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	134,7 149,6	22,5

**BI 90/150 G**
Marmite 150 l
150 l pot
Boiling kettle 150 l

- Système de chauffage indirect plus efficace
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Efficiënter indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische handgreep voor veilig openen van de tank
- Semi-automatisch watervulstelsysteem
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing 2"

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 650	BI 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	144 158,9	22,5

**BIA 90/100 G**
Marmite 100 l
100 l pot
Boiling kettle 100 l

- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide
- Zeer effectief indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische dekselgreep voor veilige tankopening
- Halfautomatisch watervulstelsysteem
- Afvoerklap met o-ring afdichting
- Autoclavesysteem voor extra druk en het sneller aan de kook brengen van de waterkoker
- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
106 000 605	BIA 90/100 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	141,8 156,7	22,5



**BIA 90/150 G**

- Plus efficace système de chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Système autoclaves pour une pression supplémentaire et un bouillonnement plus rapide

Marmite 150 l
150 l pot
Boiling kettle 150 l

- Zeer effectief indirect verwarmingssysteem
- Ergonomische dekselgreep voor veilige tankopening
- Halfautomatisch watervulstelsysteem
- Afvoerklep met o-ring afdichting
- Autoclavesysteem voor extra druk en het sneller aan de kook brengen van de waterkoker

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with o-ring sealing
- Autoclave system for extra pressure and faster putting kettle on to boil

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		O-RING OUTLET	COLD	150 l	TOP +0,5 bar	ELECTRIC	GAS
106 000 655	BIA 90/150 G	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	150,1 165	22,5							



REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

Washing

Bar

Elements neutre de travail

Neutrale werkbladen

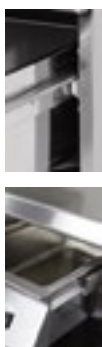
Neutral work tops



Construction en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 0,8 mm. Plaque supérieure est en AISI 304, épaisseur est de 1,5 mm. Tiroirs GN 2/1 , livrés avec 2 bacs GN1/1.

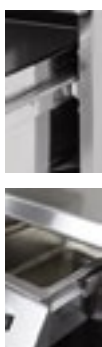
Gemaakt van AISI 430; dikte 0,8 mm. Bovenplaat is gemaakt van AISI 304, dikte is 1,5 mm. Steunpoten van roestvrij staal zijn in hoogte verstelbaar. Elke unit is uitgerust met een uittrekbare lade met 2 x GN 1/1.

Made of AISI 430; thickness 0,8 mm. Top plate is made of AISI 304, thickness is 1,5 mm. Stainless steel support legs are height adjustable. Each unit comes equipped with pull-out drawer with 2 x GN 1/1.

**PP 90/40**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

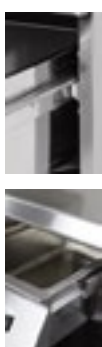
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Op open kast
- GN 1/1 lade die op geleiders schuift
- Verstelbare roestvrijstalen poten
- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 940	PP 90/40	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	41,7 49,4

**PP 90/80**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

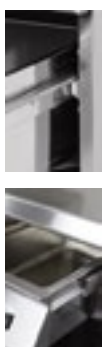
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Op open kast
- GN 1/1 lade die op geleiders schuift
- Verstelbare roestvrijstalen poten
- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 900	PP 90/80	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	61,1 76

**PP 90/40 D**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Sur armoire avec porte
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Op kast met deur
- GN 2/1 lade die op geleiders schuift
- Verstelbare roestvrijstalen poten
- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 941	PP 90/40 D	400 x 900 x 900 440 x 970 x 1140	44,7 52,4

**PP 90/80 D**
Elément neutre de travail
Neutraal werkelement
Neutral work top

- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Op kast met deur
- GN 2/1 lade die op geleiders schuift
- Verstelbare roestvrijstalen poten
- Cabinet with doors
- Adjustable stainless steel support legs

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
104 550 910	PP 90/80 D	800 x 900 x 900 840 x 970 x 1160	68,3 83,2

REDFOX 60

REDFOX 700

REDFOX 900

Free-standing

Snack

Preparation

REDFOX Pizza

Ovens

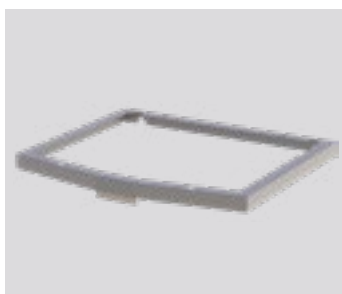
Washing

Bar



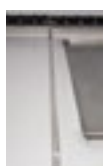
Porte gauche/droite pour piétement
Linker / rechter deur voor poten
Left/right door for cabinet

Index / code	Model	kg netto kg brutto	Net price EUR
150 120 121	DL 90	3,6 3,9	€ 125
150 120 221	DP 90	3,7 4	€ 125



Protection de la vapeur
Stoombeschermer
Steam protector

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
503 500 975	Steam protector for 80 l	700 x 800 x 50 700 x 800 x 50	1,4 1,7	€
503 501 175	Steam protector for 120 l	1100 x 800 x 50 1100 x 800 x 50	3 3,3	€



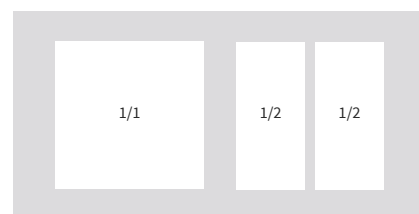
CG 90

Barre d'assemblage
Montagebalk
Connecting ledge

Index / code	Model	kg netto kg brutto	Net price EUR
156 500 105	CG 90	0,2 0,4	€ 20
156 500 106	CG 91	0,2 0,4	€ 20



Paniers pour FE
Manden voor FE
Baskets for FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	Net price EUR
408 001 102	Basket 1/2 - 17 l	135 x 300 x 120	0,8 1,3	€ 45
408 001 104	Basket 1/1 - 17 l	280 x 300 x 120	1 1,5	€ 50