

Cooking line 700

Ligne 700

Линия оборудования 700



The 700 Premium line is a professional solution for highly demanding catering units. The emphasis is on high output, high quality and reliability, first-rate technical performance, user-friendly characteristics and attractive design. Among its strong characteristics there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. Using the „bridge“ system is a good option for comfortable maintenance of floor space. All units are made of AISI 304. Top plate thickness 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and are height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne Premium 700 est la solution professionnelle pour la restauration avec des demandes exigeantes. L'accent est mis sur la puissance, la qualité et la fiabilité, les performances techniques avancées et un design attractif. Parmi ses caractéristiques on trouve les hautes performances, les plans de travail embouti aux angles arrondis et tableaux de commande ergonomique. Le système «pont» offre plusieurs possibilités d'installation. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Les pieds de bases sont également fabriqués en acier inoxydable et réglable en hauteur. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия 700 Premium – это профессиональное решение для реализации высоких требований к оборудованию для кейтеринга. Акцент делается на высокой производительности, высоком качестве и надежности, высококлассных современных технических характеристиках, ориентированных на пользователя и привлекательном дизайне. Преимуществами этого оборудования являются высокие эксплуатационные характеристики, все его емкости выполнены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель для работы на которой находятся все контрольные приборы. Использование технологии соединенных «мостиками» систем дает хорошие варианты удобного монтажа оборудования на полу кухонного пространства. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина пластины 1,5 мм. Ножки оснований также сделаны из нержавеющей стали, их можно регулировать по высоте. Защитный термостат 380 °C.

LINE RM 700

Electric cooking ranges	62
Gas cooking ranges	72
Electric cooking ranges with oven	82
Gas cooking ranges with oven	86
French gas cooking ranges with oven	93
Electric griddle plates	96
Gas griddle plates	102
Gas lava stone grills	108
Electric and gas fryers	111
Electric pasta cookers	116
Electric bain maries	118
Titling bratt pans	120
Electric indirect boiling kettle	123
Neutral work top plates	125
Neutral cabinets	127

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

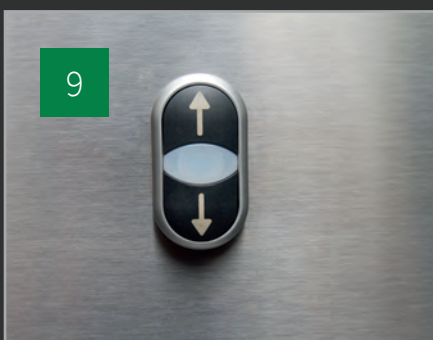


Cooking line 700

Ligne 700

Линия оборудования 700

- 1 - Top plates thickness 1,5 mm
- 2 - Extensive choice of gas/electric ranges
- 3 - All units are made of AISI 304
- 4 - Square/rounded/solid-top plates
- 5 - Ergonomic shape of front panel
- 6 - Fryers with high power/volume ratio
- 7 - Pasta cookers with turnable Incoloy resistances
- 8 - Supports with doors or bridge system
- 9 - Switch of automatic tilting system for bratt pans
- 10 - Boiling kettle outlet - conical shape or O-ring seal
- 11 - Double-flame professional burner made of cast iron





4

6

7

8

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories



Electric cooking ranges

Fourneau électrique

Линия электрического оборудования



Wide selection of electric boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Equipped with a high-quality plates with cast iron housing and internal thermostatic protection against
- Power control is enabled by 6-position regulation switch knob
- Choice of three basic options of plates – rounded, square (separated) and flat solid top plate (enlarging the cooking surface to maximum)

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Plaques en fonte de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Le choix entre trois options de plaques- rondes, carrées (séparés) et plaques en fonte carrées supérieure (agrandissant la plan de cuisson au maximum)

Широкий выбор электрического и газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 400, 800 и 1200 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- Оборудовано высококачественными поверхностями с чугунным корпусом и внутренней терморегуляцией для защиты от перегрева
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Выбор трех базовых опций плит поверхности – округленных, квадратных (раздельные) и плиты с панелью накаливания плиты (увеличивающие до максимального размера рабочую поверхность)

Plates

SPI

- Induction plates 3,5 / 5 kW each
- Diameter of plate 230 mm and WOK plate Ø 300 mm
- Highly efficient internal cooling system to prevent overheating
- 6-position regulation knob
- The most efficient cooking system available



SP

- Round plates 2,6 kW each
- Diameter of plate Ø 220 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



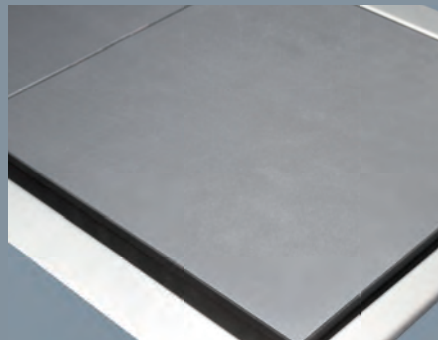
SPQ

- Square plates 2,6 kW each
- Dimensions of plate 220 x 220 mm
- Internal thermic protection against overheating
- 3 heating zones powered by 6-position regulation knob
- Cast iron surface



SPL

- 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 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

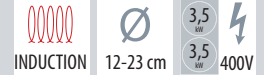
**SPI 704 E**

- Single induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm


Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

- Plaque à induction simple
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одинарная индукционная конфорка
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 903	SPI 704 E	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	37 43	7

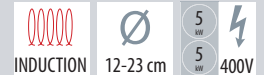
**SPI 704 ES**

- Single EXTRA POWER induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm


Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

- Plaque à induction simple et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одинарная индукционная конфорка дополнительной мощности
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 920	SPI 704 ES	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	42 48	10

**SPI 704 E WOK**

- Single WOK induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm


Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционные плиты Вок

- Plaque wok à induction simple
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одинарная индукционная конфорка WOK
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 300 мм Вок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 951	SPI 704 E WOK	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	43 50	3,5

**SPI 704 ES WOK**

- Single EXTRA POWER WOK induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm


Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционные плиты Вок

- Plaque wok à induction simple et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одинарная индукционная конфорка дополнительной мощности WOK
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 300 мм Вок

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 963	SPI 704 ES WOK	400 x 730 x 300 460 x 820 x 480	31 37	5



**SPI 708 E**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

- Double induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 027	SPI 708 E	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	69 81	14

**SPI 708 ES**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

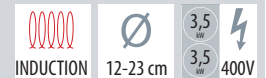
- Double EXTRA POWER induction hob
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double et puissance supplémentaire
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка дополнительной мощности
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 030	SPI 708 ES	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	77 89	20

**SPI 740 E**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

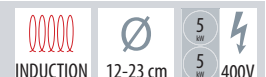
- Single induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction simple sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одинарная индукционная конфорка на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

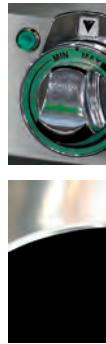
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 922	SPI 740 E	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	49 55	7

**SPI 740 ES**
Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты

- Single EXTRA POWER induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction simple et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Одинарная индукционная конфорка дополнительной мощности на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 923	SPI 740 ES	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	68 75	10



**SPI 740 E WOK****Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционные плиты Wok**

- Single WOK induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm
- Plaque wok à induction simple et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одинарная индукционная конфорка дополнительной мощности WOK на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 300 мм Wok

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 966	SPI 740 E WOK	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	42 50	3,5

**SPI 740 ES WOK****Wok induction hob
Plaque à induction - wok
Индукционные плиты Wok**

- Single EXTRA POWER WOK induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Wok diameter 300 mm
- Plaque wok à induction simple sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Одинарная индукционная конфорка WOK на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр 300 мм Wok

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 967	SPI 740 ES WOK	400 x 730 x 900 460 x 820 x 1080	41 48	5

**SPI 780 E****Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты**

- Double induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 031	SPI 780 E	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	89 103	14

**SPI 780 ES****Induction hob
Plaque à induction
Индукционные плиты**

- Double EXTRA POWER induction hob on a cabinet
- Berner induction components
- High efficiency and ultimate speed of operation
- Plate diameter 120 - 230 mm
- Plaque à induction double et puissance supplémentaire sur un cabinet
- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- Двойная индукционная конфорка дополнительной мощности WOK на корпусе
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр пластины 120- 230 мм.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 032	SPI 780 ES	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	94 108	20



**SP 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 2 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 060	SP 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23,6 28,5	5,2

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

**SP 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 062	SP 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	42,3 51	10,4

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

**SP 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 6 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 671	SP 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	51 66	15,6

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

**SP 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 2 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 061	SP 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	34,8 41	5,2

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

**SP 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

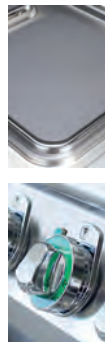
- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 063	SP 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	59,5 69,5	10,4

**SP 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

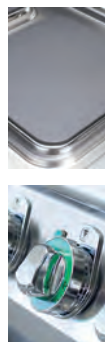
- Boiling unit 6 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 750	SP 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	73 90	15,6

**SPQ 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 2 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 064	SPQ 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	27,9 32	5,2

**SPQ 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 4 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

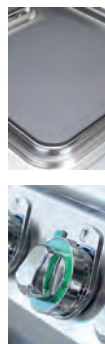
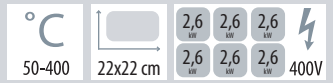
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 066	SPQ 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	51,9 61	10,4



**SPQ 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

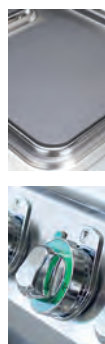
- Boiling unit 6 x 2,6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 686	SPQ 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	65 79	15,6

**SPQ 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

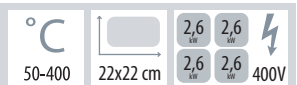
- Boiling unit 2 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 065	SPQ 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	39,1 45,5	5,2

**SPQ 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

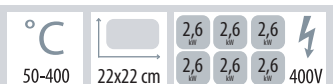
- Double boiling unit 4 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

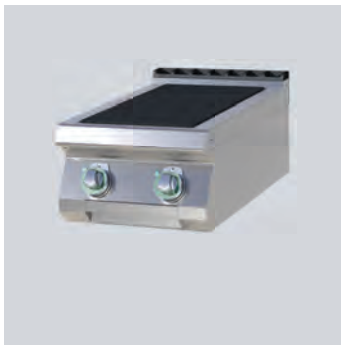
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 067	SPQ 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	68,2 78	10,4

**SPQ 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 6 x 2,6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 2,6 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 2,6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

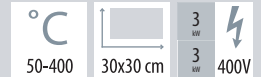
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 755	SPQ 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	86 103	15,6



**SPL 704 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

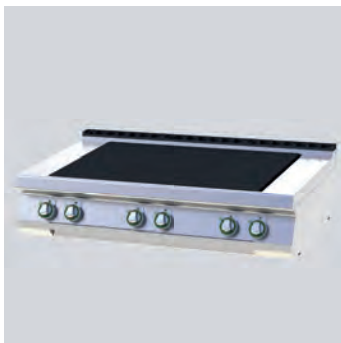
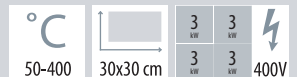
- Boiling unit 2 x 3 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 127	SPL 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	42,3 47	6

**SPL 708 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

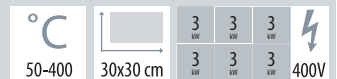
- Double boiling unit 4 x 3 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 141	SPL 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	78,5 88,5	12

**SPL 7012 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 6 x 3 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 3 kW à poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 6 x 3 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 261 033	SPL 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	114 128	18

**SPL 740 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 128	SPL 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	53,6 60	6



**SPL 780 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 4 x 3 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 157	SPL 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,7 105	12

°C	30x30 cm	3 kW	3 kW	3 kW	400V
50-400		3 kW	3 kW	3 kW	

**SPL 7120 E****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 6 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 x 3 kW sur armoire
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 6 x 3 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Внутренняя терморегулирующая защита каждой поверхности
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 739	SPL 7120 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	138 155	18

°C	30x30 cm	3 kW	3 kW	3 kW	400V
50-400		3 kW	3 kW	3 kW	



Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовое варочное оборудование



BRASS BURNER 8,5 KW

Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Choice of three basic options of high-performance burners – solid cast-iron burner SP with and without inner flame; powerful brass burner SPS with unique flame-spreader; medium duty cast-iron burner SPB
- Superior grid made of enameled cast iron
- Pilot flame for both high-performance types of burners

Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Possibilité de trois types de brûleurs de haute performance – brûleur en fonte SP à double couronnes; puissant brûleur laiton SPS; brûleur en fonte SPB
- Grille supérieure en fonte émaillée
- Veilleuse pour les deux types des brûleurs de haute puissance

Стандартные размеры по ширине GN 400, 800 и 1200 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- Выбор трех базовых опций горелок для высоких нагрузок – прочная чугунная горелка SP без внутреннего пламени; мощная латунная горелка SPS с уникальным рассекателем пламени; горелка для средних нагрузок- чугунная горелка SPB большой интенсивности
- Великолепная решетка, выполненная из эмалированного чугуна
- Для обоих типов высокоэффективных горелок имеется запальная горелка

Burners / Burners / Горелки

SPS

- Professional brass burner 8,5 and 4 kW
- Pilot flame
- Safety thermocouple
- Demountable system for easy maintenance - extractable top plate



SP

- Professional cast-iron burner 7,5 and 4,5 kW
- Pilot flame
- Safety thermocouple
- Burners 7,5 kW with double flame



SPB

- Light version of cast-iron burner
- Power of 6 and 3,5 kW
- Safety thermocouple



**SPB 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 3,5 + 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 3,5 et 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 3,5 + 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 387	SPB 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	22,1 27	9,5

**SPB 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 3,5 + 3 x 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 3,5 et 3 x 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 382	SPB 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	42,1 51	21,5

**SPB 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 3,5 + 4 x 6 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 3,5 et 4 x 6 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs en fonte moyen
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 557	SPB 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	63,2 77	31

**SPB 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 3,5 + 6 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 3,5 et 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 3,5 + 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

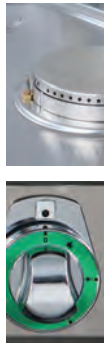
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 388	SPB 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	33,3 39,5	9,5



**SPB 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 3,5 + 3 x 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 3,5 et 3 x 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 389	SPB 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	58,4 68,5	21,5

**SPB 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 3,5 + 4 x 6 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Light version cast-iron burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs 2 x 3,5 et 4 x 6 kW sur armoire
- Brûleurs moyen en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Облегченная версия чугунных горелок
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 630	SPB 7120 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 1080	90,7 107	31

**SP 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 4,5 + 7,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 101	SP 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	26,6 31,5	12

**SP 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 4,5 + 3 x 7,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 102	SP 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	50,7 59,5	27



**SP 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 476	SP 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	76,3 90	39

**SP 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 4,5 + 7,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4,5 et 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4,5 + 7,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 144	SP 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	39 45,5	12

**SP 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 4,5 + 3 x 7,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4,5 et 3 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 145	SP 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	67 77	27

**SP 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4,5 et 4 x 7,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 477	SP 7120 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 1080	105 121,7	39



**SPS 704 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 4 + 8,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4 et 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита 4 + 8,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 100	SPS 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	26,7 31,5	12,5

**SPS 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 4 + 3 x 8,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4 et 3 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 104	SPS 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	49,2 58,5	29,5

**SPS 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 439	SPS 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	42

**SPS 7012A G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 514	SPS 7012A G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	42



**SPS 7012B G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 4 kW + 5 x 8,5 kW for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs un 4 kW et 5 x 8,5 kW à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 4 + 5 x 8,5 кВт для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 518	SPS 7012B G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	74,9 88,7	46,5

**SPS 740 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Boiling unit 4 + 8,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs 4 et 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита 4 + 8,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 146	SPS 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	38 44,5	12,5

**SPS 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit 1 x 4 + 3 x 8,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs un 4 et 3 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

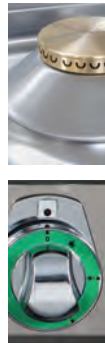
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 147	SPS 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	65,5 75,5	29,5

**SPS 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

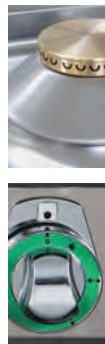
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 440	SPS 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	42



**SPS 7120A G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs 2 x 4 et 4 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 515	SPS 7120A G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	42

**SPS 7120B G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit 4 + 5 x 8,5 kW on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- 6 brûleurs un 4 et 5 x 8,5 kW sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя плита

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 519	SPS 7120B G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	102,7 119	46,5



**STPS 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 465	STPS 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	70,7 79,5	19,1

**STPS 7012 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Triple boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate in the middle
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 brûleurs et plaque de mijotage à poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита для настольного применения или применения в «мостиковой» системе
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания в центре

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 589	STPS 7012 G	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 480	96,4 111	36,1

**STPS 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 586	STPS 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	98,5 108,5	19,1

**STPS 7120 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader + solid top boiling plate in the middle
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 brûleurs et plaque de mijotage sur armoire
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени + прочная плита с панелью накаливания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 590	STPS 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	134,5 151	36,1



**ST 708 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Plaque coup de feu à poser sur table ou sur un soubassement
- Двойная варочная плита для настольного применения или применения в «мостиковой» системе

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 554	ST 708 G	800 x 730 x 300 860 x 820 x 480	83 95	10,8

**ST 780 G****Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Double boiling unit on a neutral cabinet
- Plaque coup de feu à poser sur armoire
- Двойная варочная плита для обслуживания в помещении кухни, наличие дверок по опции

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 582	ST 780 G	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	99 113	10,8



Electric cooking ranges with oven

Fourneaux électrique

Линия оборудования с духовым шкафом



Wide selection of electric ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 mm in width.

- For each type of plates (rounded, square, solid top) there are 2 options of electric oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 and GN 3/1 with static heat operation.
- Oven temperature regulation is between 50 – 300 °C.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Large choix des fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 800 et 1200 mm de largeur. Pour chaque type de plaques (rondes, carrées, larges carrées), 2 options de four électrique ou sur armoires.

- Four à convection GN 1/1; ou GN 2/1 et GN 3/1 statique avec résistance en acier inoxydable.
- Thermostat de contrôle de 50 – 300 °C.
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm.

Широкий выбор электрического оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 800 и 1200 мм.

- Для каждого варианты выбор трех типов плит поверхности (округленных, квадратных и плиты с панелью накаливания) представлены 2 опции электрического духового шкафа внутри нижнего отсека.
- Духовой шкаф с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией; или GN 2/1 и GN 3/1 со статической теплообработкой.
- Температура духового шкафа регулируется в диапазоне 50 – 300° C.
- Духовка размер GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм.

**SPT 780/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с округленными поверхностями 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	Ø	2,6 kW	2,6 kW	⚡
117 260 149	SPT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	97 105	16,7	50-300	6,3kW	400/3N	22 cm	2,6 kW	2,6 kW	400V

**SPT 780/11 E**
Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с округленными поверхностями 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN1/1	⚡	Ø	2,6 kW	2,6 kW	⚡
117 260 150	SPT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	85,5 95,5	13,5	50-300	3,13kW	230V	22 cm	2,6 kW	2,6 kW	400V

**SPT 7120/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

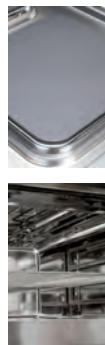
- Boiling unit with rounded plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Варочная плита с округленными поверхностями 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	Ø	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	⚡
117 260 751	SPT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	126 142	21,9	50-300	6,3kW	400/3N	22 cm	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**SPT 7120/31 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

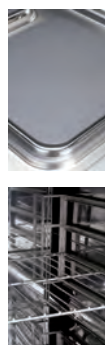
- Boiling unit with rounded plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques rondes 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1
- Варочная плита с округленными поверхностями 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN3/1	⚡	Ø	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	⚡
117 260 713	SPT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	140 156	24,3	50-300	8,7kW	400/3N	22 cm	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V

**SPQT 780/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

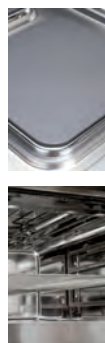
- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с квадратными поверхностями 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
117 260 151	SPQT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	101,9 112	16,7	50-300	6,3kW 400/3N	22x22 cm					

**SPQT 780/11 E**
Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

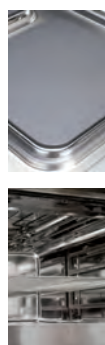
- Double boiling unit with square plates 4 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с квадратными поверхностями 4 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN1/1	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
117 260 152	SPQT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,2 104	13,5	50-300	3,13kW 230V	22x22 cm				

**SPQT 7120/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with square plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Варочная плита с квадратными поверхностями 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
117 260 757	SPQT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	139 155	21,9	50-300	6,3kW 400/3N	22x22 cm				

**SPQT 7120/31 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with square plates 6 x 2,6 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques carrées 2,6 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1
- Варочная плита с квадратными поверхностями 6 x 2,6 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN3/1	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,6 kW	400V
117 260 715	SPQT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	153 169	24,3	50-300	8,7kW 400/3N	22x22 cm				

**SPLT 780/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с панелью накаливания- 4 x 3 кВт, панель поворотная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	30x30 cm	3 kW	3 kW	400V
117 260 243	SPLT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	131 141	18,3	50-300	6,3kW 400/3N	30x30 cm	3 kW	3 kW	400V

**SPLT 780/11 E**
Range with convection oven
Fourneau avec four à convection
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Double boiling unit with solid-top plates 4 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с панелью накаливания 4 x 3 кВт, панель поворотная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN1/1	30x30 cm	3 kW	3 kW	400V
117 260 406	SPLT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	122,9 132	15,1	50-300	3,13kW 230V	30x30 cm	3 kW	3 kW	400V

**SPLT 7120/21 E**
Range with static oven
Fourneau avec four statique
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates 6 x 3 kW, turnable for easy maintenance
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 plaques carrées larges 3 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Варочная плита с панелью накаливания- 6 x 3 кВт, панель поворотная, что обеспечивает простоту обслуживания
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	30x30 cm	3 kW	3 kW	3 kW	400V
117 260 765	SPLT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	300 317	24,3	50-300	6,3kW 400/3N	30x30 cm	3 kW	3 kW	3 kW	400V

Gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz

Линия газового оборудования



CAST IRON BURNER WITH PILOT FLAME

Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 400, 800 and 1200 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 800 or 1200 mm. For each type of burners there are 3 options of oven inside a lower cabinet.
- Fan-assisted GN 1/1 electric oven for convection type of cooking; or GN 2/1 with static heat operation; or gas oven GN 2/1 and GN 3/1 with static heat.
- Oven size is GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm ; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335 mm.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 400, 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Les fourneaux gaz aux dimensions standard de 800 ou 1200 mm.
- Pour chaque type de brûleurs il y a 3 options de four ; à convection GN 1/1 ou GN 2/1 et GN 3/1, statique avec résistance en acier inoxydable ou four à gaz GN 2/1 statique.
- Dimension de four GN 1/1- 548 x 360 x 338 mm ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 mm ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 mm ; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335 mm.

Широкий выбор газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 40, 800 и 1200 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них. Верхние плиты сделаны из стали AISI 304.

- Вариант газового оборудования для тепловой обработки со стандартными размерами 800 или 1200 мм. Для каждого типа горелок выбор трех типов духовых шкафов внутри нижнего отсека.
- Духовой шкаф с воздушным обдувом GN 1/1 для тепловой обработки с конвекцией; или GN 2/1 и GN 3/1 со статической теплообработкой; газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой
- Духовка размер GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм ; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм ; GN 3/1- 1080 x 558 x 338 мм ; GN 2/1 G- 682 x 558 x 335 мм.

**SPBT 780/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3,5 + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 3,5 kW et 3 x 6 kW
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	3,5 6	6 6	⚡
117 260 508	SPBT 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	93,8 104	21,5 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW 400/3N	3,5 6	6 6	GAS

**SPBT 780/21 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3,5 + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 3,5 kW et 3 x 6 kW
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	⚡	3,5 6	6 6	⚡	
117 260 509	SPBT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	101,6 111,5	27,5	GN2/1	6kW	GAS	3,5 6	6 6	GAS

**SPBT 780/11 GE****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit with light cast-iron burners 1 x 3,5 + 3 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 3,5 kW et 3 x 6 kW
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с легкими чугунными горелками 1 x 3,5 + 3 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	*GN1/1	⚡	3,5 6	6 6	⚡
117 260 506	SPBT 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	85,4 95,5	21,5 [G] 3,13 [E]	50-300	*GN1/1	3,13kW 230V	3,5 6	6 6	GAS

**SPBT 7120/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit with light cast-iron burners 2 x 3,5 + 4 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 3,5 kW et 4 x 6 kW
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита с легкими чугунными горелками 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	3,5 6	6 6	⚡
117 260 562	SPBT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	125,2 142	31 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW 400/3N	3,5 6	6 6	GAS

**SPBT 7120/21 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit with light cast-iron burners 2 x 3,5 + 4 x 6 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 3,5 kW et 4 x 6 kW
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита с легкими чугунными горелками 2 x 3,5 + 4 x 6 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 631	SPBT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	125,2 142	37

**SPT 780/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit 1 x 4,5 + 3 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 105	SPT 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	104,8 115	27 [G] 6,3 [E]

**SPT 780/21 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with solid cast-iron high-performance burners 1 x 4,5 + 3 x 7,5 kW
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с прочными чугунными горелками высокой мощности 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Для простоты обслуживания верхняя плита из штампованного листа
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 121	SPT 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	111,2 121	33

**SPT 780/11 GE****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit 1 x 4,5 + 3 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4,5 kW et 3 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита 1 x 4,5 + 3 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 143	SPT 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,9 105	27 [G] 3,13 [E]



**SPT 7120/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	7,5 7,5 4,5	4,5 7,5 4,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 447	SPT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	139,3 156	39 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW 400/3N					

**SPT 7120/21 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	7,5 7,5 4,5	4,5 7,5 4,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 478	SPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 167	45		6kW					

**SPT 7120/31 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN3/1	PILOT FLAME	7,5 7,5 4,5	4,5 7,5 4,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 670	SPT 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	155 171	39 [G] 8,7 [E]	50-300	8,7kW 400/3N					

**SPT 7120/31 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4,5 + 4 x 7,5 kW
- Solid cast-iron high-performance burners
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4,5 kW et 4 x 7,5 kW
- Brûleurs en fonte de haute performance
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4,5 + 4 x 7,5 кВт
- Прочные чугунные горелки высокой мощности
- Газовый духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN3/1	PILOT FLAME	7,5 7,5 4,5	4,5 7,5 4,5	7,5 7,5 4,5	GAS
117 260 668	SPT 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	166 182	49,5		10,5kW					

**SPST 780/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

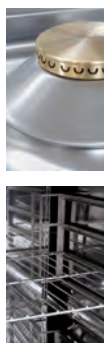
- Double boiling unit 1 x 4 + 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 124	SPST 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	100,2 110	29,5 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW 400/3N				

**SPST 780/21 G****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

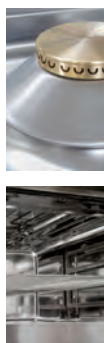
- Double boiling unit 1 x 4 + 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 115	SPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	111,2 121	35,5	6kW				

**SPST 780/11 GE****Range with convection oven****Fourneau gaz****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit 1 x 4 + 3 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 brûleurs
- 1 x 4 kW et 3 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN1/1	PILOT FLAME	4 8,5	8,5 8,5	GAS
117 260 148	SPST 780/11 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92,4 102,5	29,5 [G] 3,13 [E]	50-300	3,13kW 230V				

**SPST 7120/21 GE****Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	8,5 4	8,5 8,5	4 4	GAS
117 260 448	SPST 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW 400/3N					

**SPST 7120A/21 GE Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS
117 260 516	SPST 7120A/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	42 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS

**SPST 7120B/21 GE Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 1 x 4 + 5 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 1 x 4 kW et 5 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	PILOT FLAME	8,5 8,5 8,5	8,5 4 8,5	GAS
117 260 520	SPST 7120B/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	136,7 154	46,5 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 8,5 8,5	8,5 4 8,5	GAS

**SPST 7120/21 G Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS
117 260 459	SPST 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	48	6kW	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS

**SPST 7120A/21 G Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS
117 260 517	SPST 7120A/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	48	6kW	PILOT FLAME	8,5 8,5 4	8,5 8,5 4	GAS



SPST 7120B/21 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 1 x 4 + 5 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 1 x 4 kW et 5 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1
- Тройная варочная плита 1 x 4 + 5 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1 6kW	GAS	PILOT FLAME	8,5 kW	8,5 kW	8,5 kW	GAS
117 260 521	SPST 7120B/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	147 164	52,5							



SPST 7120/31 GE Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C 50-300	GN3/1 8,7kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 kW	4 kW	8,5 kW	GAS
117 260 689	SPST 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 166	42 [G] 8,7 [E]							



SPST 7120/31 G Range with static oven

Fourneau gaz

Плита со статическим духовым шкафом

- Triple boiling unit 2 x 4 + 4 x 8,5 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet
- 6 brûleurs
- 2 x 4 kW et 4 x 8,5 kW
- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1
- Тройная варочная плита 2 x 4 + 4 x 8,5 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Газовый духовой шкаф GN 3/1 со статической теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN3/1 10,5kW	GAS	PILOT FLAME	8,5 kW	4 kW	8,5 kW	GAS
117 260 691	SPST 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	162 178	52,5							

French gas cooking ranges with oven

Fourneaux gaz feux vifs, coup de feu

Французская линия оборудования



Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection or static oven in GN sizes. Standard sizes of 800 and 1200 cm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use), on a base including electric or gas oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

- French-style cooking „coup de feu“ on a solid steel plate above massive burner. Selection of gas cooking ranges in standard dimensions 800 or 1200 mm.
- There are 2 options of oven inside a lower cabinet.
- Electric GN 2/1 oven with static heat operation; or gas oven GN 2/1 and GN 3/1 with static heat.

Large choix des fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN standard. Dimensions de 800 et 1200 mm de largeur. Disponible en éléments de tables (pour „le pont“ ou soubassements réfrigérés), sur meuble ouvert avec ou sans portes.

- Cuisine à la française, avec une plaque à mijoter en fonte au-dessus du brûleur
- Sélection de fourneaux au gaz aux dimensions standard de 800 ou 1200 mm.
- 2 options de four ; statique électrique GN 2/1 ou four à gaz GN 2/1 et GN 3/1.

Широкий выбор газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 800 и 1200 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для «мостика» или для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них. Верхние плиты сделаны из стали AISI 304.

- Французская линия оборудования „ момент бурной деятельности- coup de feu“ на сплошной варочной поверхности вокруг массивной горелки.
- Вариант газового оборудования для тепловой обработки со стандартными размерами 800 или 1200 мм. Два варианта духовых шкафов внутри нижнего отсека.
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой; или газовый духовой шкаф GN 2/1 и GN 3/1 со статической теплообработкой.

**STPST 780/21 GE Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 1 x 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS
117 260 538	STPST 780/21 GE	800 x 730 x 933 840 x 800 x 1080	122,6 132,5	19,1 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW	400/3N	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS

**STPST 780/21 G Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 2 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 1 x 4 et 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 4 + 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	⚡	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS	
117 260 543	STPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	130,4 140,5	25,1	GN2/1	6kW	GAS	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS

**STPST 7120/21 GE Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 3 x 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 2/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 1 x 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	⚡	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS
117 260 421	STPST 7120/21 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	160 177	36,1 [G] 6,3 [E]	50-300	GN2/1	6,3kW	400/3N	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS

**STPST 7120/21 G Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 3 x 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Brûleurs laiton SPS supérieur 1 x 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	⚡	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS	
117 260 535	STPST 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	167,4 184	42,1	GN2/1	6kW	GAS	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 6,6 8,5	⚡	GAS

**STPST 7120/31 GE Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit on a cabinet with electric oven GN 3/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 3 x 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four statique GN 3/1
- Brûleur laiton SPS supérieur 1 x 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 3/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN3/1	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 8,5	6,6	8,5	GAS
117 260 697	STPST 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	173 189	36,1 [G] 8,7 [E]	50-300	8,7kW	400/3N					

**STPST 7120/31 G Range with static oven****Fourneau gaz****Плита со статическим духовым шкафом**

- Triple boiling unit on a cabinet with gas oven GN 3/1
- Powerful brass burners with unique flame-spreader 1 x 4 + 3 x 8,5 kW + solid top boiling plate
- Removable top plate for comfortable maintenance
- 4 feux vifs, plaque coup de feu, four à gaz GN 3/1
- Brûleurs laiton SPS supérieur 1 x 4 et 3 x 8,5 kW
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Тройная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 3/1
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени 1 x 4 + 3 x 8,5 кВт + плита с панелью накаливания
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN3/1	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	4 8,5	6,6	8,5	GAS
117 260 701	STPST 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	185 201	46,6	10,5kW						

**STT 780/21 GE Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit on a cabinet with electric oven GN 2/1
- Plaque coup de feu avec four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с электрическим духовым шкафом GN 2/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	°C	GN2/1	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	10,8	GAS
117 260 583	STT 780/21 GE	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	173 189	10,8 [G] 6,3 [E]	50-300	6,3kW	400/3N			

**STT 780/21 G Range with static oven****Fourneaux coup de feu****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit on a cabinet with gas oven GN 2/1
- Plaque coup de feu, four à gaz GN 2/1
- Двойная варочная плита с газовым духовым шкафом GN 2/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	GN2/1	BOILING TOP PIEZZO	PILOT FLAME	10,8	GAS
117 260 580	STT 780/21 G	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	143 157	16,8	6kW				

Electric griddle plates

Plaques de cuisson électriques

Электрический контактный гриль



Wide selection of electric griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

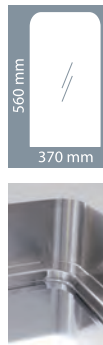
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Piezoelectric ignition and pilot light
- Hard-chrome options available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

Large choix de plaques électriques avec 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 de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- allumage piézo-électrique et veilleuse
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 2, 5 litres

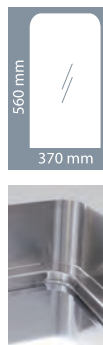
Широкий выбор электрических устройств контактного гриля с верхней плитой 12 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения и для «мостиковых» систем), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимых зоны приготовления еды
- Поверхности панелей гладкие, рифленые или комбинированные
- пьезоэлектрическим зажиганием и запальник
- Для каждого типа панелей предлагаются варианты из твёрдого хрома
- Поддон для жира большой емкости 2, 5 литра

**FTH 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

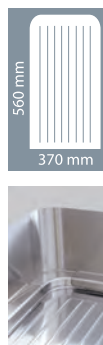
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 095	FTH 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

**FTCH 704 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

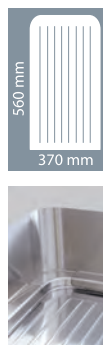
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 105	FTCH 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

**FTR 704 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

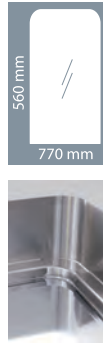
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 101	FTR 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5

**FTFC 704 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 111	FTFC 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5



**FTH 708 E**

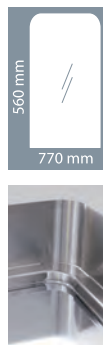
- Smooth
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
117 110 097	FTH 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9			

**FTCH 708 E**

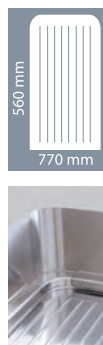
- Smooth
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 107	FTCH 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9				

**FTR 708 E**

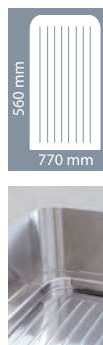
- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW			
117 110 103	FTR 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9			

**FTFC 708 E**

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW				
117 110 113	FTFC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9				

**FTTHR 708 E**

- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 099	FTTHR 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9

**FTTHRC 708 E**

- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- ½ Lisse ½ nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont »
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 109	FTTHRC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9

**FTH 740 E**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 096	FTH 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5

**FTTHC 740 E**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 106	FTTHC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5



**FTR 740 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 102	FTR 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5

**FTFC 740 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 112	FTFC 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	50,9 57,5	4,5

**FTH 780 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 098	FTH 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9

**FTFC 780 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 108	FTFC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



**FTR 780 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 104	FTR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9

**FTFC 780 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 114	FTFC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9

**FTTHR 780 E**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 100	FTTHR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9

**FTTHRC 780 E**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 110	FTTHRC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9



Gas griddle plates

Plaque de cuisson gaz

Газовый контактный гриль



RIBBED PLATE IRON OR CHROMED

Wide selection of gas griddle plates with 12 mm top plate with excellent heat conduction. Equipped with a welded peripheral rim to comply with highest hygiene requirements. Standard sizes of 400 and 800 mm in width. Available as top units (for „bridge“ or benchtop use) or on an open cabinet with or without stainless steel doors.

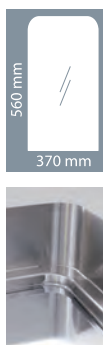
- 1 or 2 independent cooking zones
- Smooth, ribbed or combined surface of plate
- Hard-chrome option for each type of plate available
- Fat drawer with large capacity of 2,5 litres

Large choix de plaques gaz avec 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 de table ou à poser sur soubassement ouvert avec ou sans portes en acier inoxydable.

- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Surfaces lisses, nervurées ou combinées
- Possibilité de chrome dur pour chaque type de plaque
- Tiroir de graisse avec une grande capacité de 2, 5 litres

Широкий выбор газовых устройств контактного гриля с верхней плитой 12 мм и великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения и для «мостиковых» систем), или как витрину открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них.

- 1 или 2 независимых зоны приготовления еды
- Гладкие, рифленые или комбинированные поверхности
- Для каждого типа панелей предлагаются варианты из твёрдого хрома
- Поддон для жира большой емкости 2,5 литра

**FTH 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

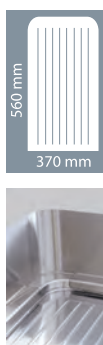
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 492	FTH 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	41 46	7

**FTCH 704 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

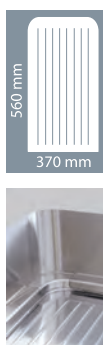
- Smooth
- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 510	FTCH 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	41 46	7

**FTR 704 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

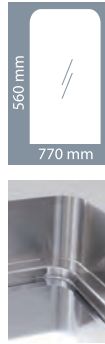
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 518	FTR 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40,5 45,5	7

**FTFC 704 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 522	FTFC 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40,5 45,5	7



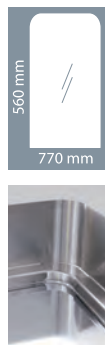
**FTH 708 G**

- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Lisse
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 175	FTH 708 G	800 x 758 x 300 840 x 800 x 480	75,2 84	14

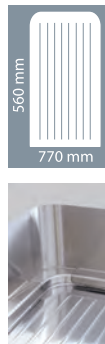
**FTCH 708 G**

- Smooth
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Lisse
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 511	FTCH 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	75,2 84	14

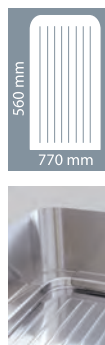
**FTR 708 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 519	FTR 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	73,8 82,5	14

**FTFC 708 G**

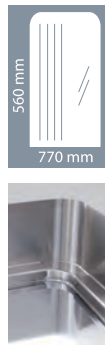
- Ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 618	FTFC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	73,8 83	14



**FTHR 708 G**

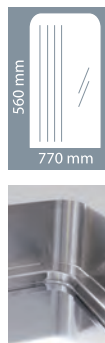
- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 514	FTHR 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	74,5 83,5	14

**FTHRC 708 G**

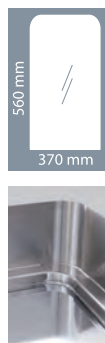
- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- ½ Lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- A poser sur table ou sur système en «pont»
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 614	FTHRC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	74,5 83,5	14

**FTH 740 G**

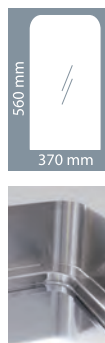
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 508	FTH 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,9 58,5	7

**FTHC 740 G**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 512	FTHC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,9 58,5	7



**FTR 740 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 520	FTR 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,4 58	7

**FTFC 740 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 524	FTFC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,4 58	7

**FTH 780 G**
Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 619	FTH 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91,5 101,5	14

**FTFC 780 G**
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Smooth
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate
- Lisse
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 527	FTFC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91,5 101,5	14



**FTR 780 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 521	FTR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,1 100	14

**FTRC 780 G**

- Ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- Nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 525	FTRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,1 100	14

**FTHR 780 G**

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность Жарочная

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 515	FTHR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,8 101	14

**FTHRC 780 G**

- ½ smooth ½ ribbed
- 2 x 7 kW
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate


Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность Жарочная - хромированный

- ½ lisse ½ nervurée
- 2 x 7 kW
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Haut conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- 2 x 7 kW
- Отдельно стоящее оборудование для кухни с дверками или без (опционно)
- Великолепные характеристики теплопроводности поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 517	FTHRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	90,8 101	14



Gas lava stone grills

Grills à pierre de lave

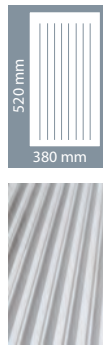
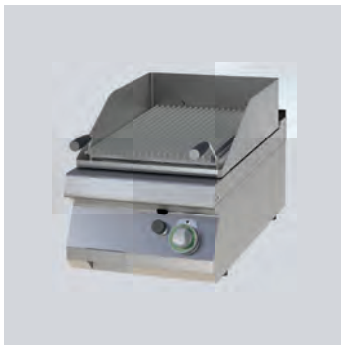
Лавовый гриль



Professional performance and comfortable operation for heavy-performing catering units. One or two zones of lava stones with high heat conduction effect. Splash guarding rim made of stainless steel, fully removable for cleaning in the dishwasher. Two optional positions of grid height. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Prestation professionnelle et opération confortable pour les unités de cuisine à performance intensive. Une ou deux zones de pierres de lave avec un effet élevé de conduction thermique. Bord à pare-éclaboussures réalisé en inox, qui peut être entièrement détachable pour le nettoyage dans le lave-vaisselle. Deux positions optionnelles pour l'hauteur de la grille. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Профессиональная и комфортная эксплуатация в заведениях общественного питания даже в условиях интенсивной работы. Один или два отсека для лавовых камней с эффектом жаростойкой проводимости. Кольцо защиты от разбрызгивания, сделанное из нержавеющей стали, полностью снимается для чистки в посудомоечной машине. Две позиции высоты решетки. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм.

**GL 704 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-образная конфорка для больших поверхностей
- Зажигание по системе Piezzo
- Резервуар для сбора жира
- Съёмный грязевой щиток.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 118	GL 704 G	400 x 730 x 422 460 x 820 x 535	34 42	7,5

**GL 708 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-образная конфорка для больших поверхностей
- Зажигание по системе Piezzo
- Резервуар для сбора жира
- Съёмный грязевой щиток.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 166	GL 708 G	800 x 730 x 422 860 x 820 x 535	55 67	15

**GL 740 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-образная конфорка для больших поверхностей
- Зажигание по системе Piezzo
- Резервуар для сбора жира
- Съёмный грязевой щиток.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 167	GL 740 G	400 x 730 x 1020 460 x 820 x 1120	45 53	7,5

**GL 780 G**
Lava stone grill
Grille pierre de lave
Гриль с лава камнями

- U-shape burner for large space coverage
- Piezzo ignition
- Fat-collecting drawer
- Removable splash guard
- U-tube brûleur
- Allumage piézo
- Tiroir à graisse
- U-образная конфорка для больших поверхностей
- Зажигание по системе Piezzo
- Резервуар для сбора жира
- Съёмный грязевой щиток.

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 130 168	GL 780 G	800 x 730 x 1020 860 x 820 x 1120	71 85	15



**GL 700 M**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

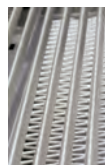
- Perfect for grilling meat and greasy product
- Parfait pour griller la viande
- Идеально подходит для гриля мяса



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 111	GL 700 M	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	4,9 5,4

**GL 700 S**
Grill grid GL
Grille de GL
Гриль сетки GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food
- Parfait pour griller le poisson, des légumes et des aliments secs
- Идеально подходит для гриля рыбы, овощей и сухих продуктов



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 130 172	GL 700 S	380 x 520 x 90 400 x 540 x 110	3,4 3,9



Fryers

Friteuses

Фритюрницы



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance. All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Selection of different power outputs and basin volumes. Rotating resistances with a solid support, ensuring a proper cold zone underneath. Oil drainage into the GN basin inside neutral cabinet. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie avec formes et angles arrondis pour un entretien simple et hygiénique. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Choix des différents niveaux de puissance et des volumes des cuves. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Vidange de l'huile dans le bac de récupération à l'intérieur de l'armoire neutre. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина пластины 1,5 мм. Возможность выбора разных значений мощности на выходе, объемов емкостей. Твердая опора вращающихся упоров гарантирует наличие должной холодной зоны под упорами. Слив масла в GN резервуар кухни. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм.

**FE 704/13 E**
Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрницы 13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 072	FE 704/13 E	400 x 730 x 313 440 x 800 x 480	24,2 29	12,5	280 x 295	SECURE DRAIN TAP	0,96	13 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**FE 708/13 E**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрницы 2x13 л

- For benchtop use or „bridge“ system
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 073	FE 708/13 E	800 x 730 x 313 840 x 800 x 480	44,2 53	25	280 x 295	SECURE DRAIN TAP	0,96	2x 13 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**FE 740/13 E**
Electric fryer 13 l
Friteuse électrique 13 l
Электрофритюрницы 13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 032	FE 740/13 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	45,3 51,5	9,9	215 x 300	DRAIN TANK	0,76	13 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N





**FE 780/13 E**
Electric fryer 2x13 l
Friteuse électrique 2x13 l
Электрофритюрницы 2x13 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 019	FE 780/13 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	77,4 87,5	19,8	215 x 300	DRAIN TANK	0,76	2x 13 l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**FE 740/17 E**
Electric fryer 17 l
Friteuse électrique 17 l
Электрофритюрницы 17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 067	FE 740/17 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	45,2 51,5	13,5	280 x 300	DRAIN TANK	0,8	17l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N

**FE 780/17 E**
Electric fryer 2x17 l
Friteuse électrique 2x17 l
Электрофритюрницы 2x17 л

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket		kW/L			°C		
117 090 068	FE 780/17 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	79,7 90	27	280 x 300	DRAIN TANK	0,8	2x 17l	COLD ZONE	50-190	STAINLESS	400/3N



**FE 740/15 G****Gas fryer 15 l
Friteuse à gaz 15 l
Разовая плита 15 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 700	FE 740/15 G	400 x 730 x 1060 460 x 820 x 1175	44 52	12	280 x 295		15 l		50-190			

**FE 780/15 G****Gas fryer 2x15 l
Friteuse à gaz 2x15 l
Разовая плита 2x15 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 701	FE 780/15 G	800 x 730 x 1060 860 x 820 x 1175	78 92	24	280 x 295		2x 15 l		50-190			

**FE 740/17 G****Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Разовая плита 17 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 651	FE 740/17 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	42 52	14	280 x 300		17 l		50-190			

**FE 780/17 G****Gas fryer 2x17 l
Friteuse à gaz 2x17 l
Разовая плита 2x17 л**

- Self standing unit on a neutral cabinet
- Option of 1 large basket or 2 medium baskets / 1 basin to be defined with order
- High power output/oil volume ratio
- Sur armoire, avec ou sans portes (sur demande)
- Option choix des paniers 1/1 ou 1/2 (sur demande)
- Rapport puissance / volume d'huile
- Отдельно стоящее оборудование для кухни
- Опционно 1 большая корзина или 2 средние корзины/ 1 миска по заказу
- Высокая выходная мощность /по отношению к объему масла

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basket							
117 090 658	FE 780/17 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	59 69	28	280 x 300		2x 17 l		50-190			



Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для 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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
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



Electric pasta cookers

Cuiseurs à pâtes électriques

Электрические макароноварки



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning and maintainance. All units are made of AISI 304 and basin is made of AISI 316. Top plate thickness is 1,5 mm. Equipped with water filling system, smooth thermoregulation 30 – 110 °C. Rotating heating element is made of AISI 316. Six different shapes and sizes of baskets provide many variations and configurations suitable for operations of any catering unit. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C. Corps de chauffe est en AISI 316. 6 formes et tailles différentes de paniers. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина пластины 1,5 мм. Оборудованы системой наполнения воды, имеется плавное регулирование температуры в диапазоне 30 – 110 °C. Вращающийся нагревательный элемент из сплава AISI 316. Корзины шести разных форм и размеров дают возможность получения разных вариантов и их комбинаций для использования в любом оборудовании для кейтеринга. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм.

**VT 740 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрические макаронварки

- Option of basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basin 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Возможность обслуживания следующих опций в определенном порядке
- Кран для слива воды в GN бак кухни
- Исполнение из резистентного сплава Incoloy 820
- Емкость корзин 23 литра

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 033	VT 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,2 57,5	7,5	340 x 306 x 329



OUTLET

23 l

COLD

INCOLOY

30-110

400/3N

**VT 780 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрические макаронварки

- Option of basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Resistance made of resistant material Incoloy 820
- Volume of basins 2 x 23 litres
- Option choix des paniers (sur demande)
- Equipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Volume de cuve 23 litres
- Возможность обслуживания следующих опций в определенном порядке
- Кран для слива воды в GN бак кухни
- Исполнение из резистентного сплава Incoloy 820
- Емкость корзин 2 x 23 литра

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	Basin
117 330 039	VT 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	74,9 85	15	2x 340 x 306 x 329



OUTLET

2x 23 l

COLD

INCOLOY

30-110

400/3N


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT

		L		R		L		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	
			1/6	1/6	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

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

Electric bain maries

Bain marie électrique

Электрические пароварки бенмари



Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for comfortable cleaning. All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Drain tap with safety arm device. Available as a benchtop or „bridge“ unit, or assembled to a neutral cabinet. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Standard sizes of 400 and 800 mm in width.

Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. Robinet de vidange avec un cran de sûreté. Disponible comme un appareil de table, ou option pour le montage sur le soubassement neutre. Système de remplissage d'eau semi-automatique pour une utilisation facile et efficace. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur.

Штампованная емкость эргономичными внутренними формами и углами для простоты обслуживания и мойки. Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина пластины 1,5 мм. Кран для слива с предохранительным запорным устройством. Можно устанавливать как настольное оборудование, «мостиковую» систему или, опционно, как часть кухонного оборудования выполненного. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Стандартные размеры по ширине GN 400 и 800 мм.

**BM 704 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single cuve à poser sur table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Одиночное настольное оборудование или «мостиковая» система
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

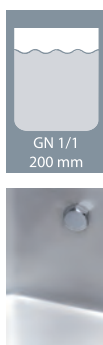
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 084	BM 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 28	1,2

**BM 708 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double cuve à poser sur la table ou sur un meuble neutre
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- système de remplissage d'eau semi-automatique

- Одиночное настольное оборудование или «мостиковая» система
- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 085	BM 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	27 36	2,4

**BM 740 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Single cuve monobloc
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для GN вставляемых комплектующих до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- Одиночное кухонное оборудование с дверками или без (опционно)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 086	BM 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	28,6 35	1,2

**BM 780 E**
Bain marie
Bain marie
Электрический мармит

- For GN inserts up to GN 2/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Double cuve monobloc
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique

- Для GN вставляемых комплектующих до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой
- Двойное кухонное оборудование с дверками или без (опционно)

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 020 087	BM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	43,3 53,5	2,4



Tilting bratt pans

Sauteuses basculantes

Сковороды



All units are made of AISI 304. Top plate thickness is 1,5 mm. Steam collector inside a lid. Water connection taps for hot and cold water. Resistance 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 push button switch. Iron or stainless steel bottom, possibility of filling hot and cold water.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm. 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. Fer ou en bas de l'acier inoxydable, possibilité de remplir eau chaude et froide.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Топ Толщина пластины 1,5 мм. Внутри крышки имеется паросборник. Водопроводные краны для горячей и холодной воды. Упоры охватывают все поверхность дна резервуара без труднодоступных мест (корзина системы опрокидывания фиксируется к стенке резервуара). Два варианта системы опрокидывания – для равномерного ручного управления и полностью механизированная система опрокидывания с электроприводом, управляемого кнопочным включателем. Утюг или снизу из нержавеющей стали, возможность заполнения горячей и холодной воды.

**BR 780 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

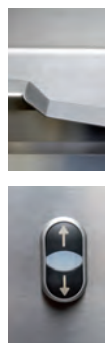
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 052	BR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	153,2 163,5	10,5

**BR 780 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

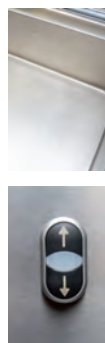
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 149	BR 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	153,2 163,5	10,5

**BRM 780 E**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

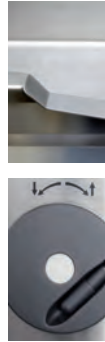
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 057	BRM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	157,4 167,5	10,5

**BRM 780 E/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 088	BRM 780 E/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	157,4 167,5	10,5



**BR 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

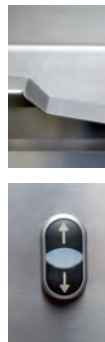
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	HOT/COLD	50-300	MANUAL	50l	12mm IRON	PIEZZO	GAS
117 030 134	BR 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	159,2 169,5	12							

**BR 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

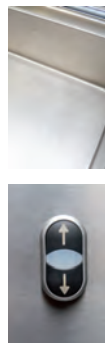
- Manual tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	HOT/COLD	50-300	MANUAL	50l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 030 178	BR 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	159,2 169,5	12							

**BRM 780 G**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	HOT/COLD	50-300	AUTO	50l	12mm IRON	PIEZZO	GAS
117 030 141	BRM 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	163,4 173,5	12							

**BRM 780 G/N**
Tilting bratt pan 50 l
Sauteuse basculante 50 l
Сковорода 50 л

- Motorized tilt
- Tank made of AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- механизированная система опрокидывания с электроприводом
- Резервуар сделан из AISI 304, толщиной 12 мм
- Высокие температурные характеристики

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	HOT/COLD	50-300	AUTO	50l	12mm STAINLESS	PIEZZO	GAS
117 030 179	BRM 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	163,4 173,5	12							

Electric indirect boiling kettle

Marmites

Котлы электрические



All units are made of AISI 304. Indirect heat in double-skin tank. Semi-automatic water filling system for easy and safe operation. Pressure controlled by safety valve 0,5 bars and manometer.

Construction en acier inoxydable AISI 304. 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.

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Резервуар с двойными стенками с непрямым нагревом. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром.

**BI 780 E**

- Indirect heat
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Massive drain tap with conical sealing

Boiling kettle 50 l**Marmite 50 l****Пищеварочный котел 50 л**

- Chauffage indirect
- Poignée du couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Robinet de vidange avec joint torique
- Непрямой нагрев
- Эргономичная ручка крышки для безопасного открытия резервуара
- Большой сливной кран с уплотняющим кольцом круглого сечения

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 010 083	BI 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	72 92,5	12



Neutral work top plates

Éléments neutre de travail

Нейтральное оборудование



Upper plate made of AISI 304 with thickness 1,5 mm, body made of AISI 304 0,8 mm. Drawers with dimensions of GN 1/1 and 2 x GN 1/1 for ingredients or accesories.

Construction en acier inoxydable 15/10 AISI 304 pour le plan supérieur, AISI 304 8/10 pour le support et la structure. Tiroirs GN 2/1, livrés avec 2 bacs GN1/1 en standard.

Все верхние поверхности выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, корпуса оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Выдвижные ящики размерами GN 1/1 и 2 x GN 1/1 для ингредиентов или приспособлений.

**PP 704**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir GN 1/1
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 034	PP 704	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	22 27

**PP 708**

- For benchtop use or „bridge“ system
- Drawer for 2 x GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Tiroir 2 x GN 1/1
- Оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 035	PP 708	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	38,9 48

**PP 740**

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir GN 1/1
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 045	PP 740	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	35,3 41,5

**PP 780**

- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Drawer for 2 x GN 1/1

Neutral work top
Élément neutre de travail
Нейтральное оборудование

- Sur armoire avec ou sans portes (sur demande)
- Tiroir 2 x GN 1/1
- Отдельно стоящее оборудование для настольного применения и для «мостиковых» систем
- Выдвижной ящик для 2 x GN 1/1

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 220 044	PP 780	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	55,2 65

Neutral cabinets

Soubassements inox

Кухонные шкафы



Made of AISI 304; thickness 0,8 mm. Stainless steel support legs are adjustable in its height. Bridge system brackets for modules width equal to 800, 1200 or 1600 mm between two neutral cabinets (minimum 800 mm of each cabinet for a solid stability).

Construction en acier inoxydable 08/10 AISI 304 avec pieds réglables en inox. Traverses pour structure en « pont » pour les modules de largeur 800, 1200 ou 1600 mm entre deux armoires neutres (minimum 800 mm de chaque armoire pour une bonne stabilité).

Выполнены из стали AISI 304; толщина 0,8 мм. Опорные ножки из нержавеющей стали с регулировкой по высоте. Корзины мостиковых систем с шириной модулей равной 800, 1200 или 1600 мм между двумя кухонными шкафами (для устойчивости для каждого шкафа минимум составляет 800 мм).

**P 740**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 032	P 740	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080	11,2 14,5

**P 740 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 034	P 740 D	400 x 730 x 600 440 x 800 x 1080	15,2 18,5

**P 780**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 033	P 780	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080	16,3 21

**P 780 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 035	P 780 D	800 x 730 x 600 840 x 800 x 1080	24,2 29

**P 7120**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement ouvert
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 061	P 7120	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	21,6 32

**P 7120 D**
Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставки

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Soubassement avec porte
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф с дверками
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 066	P 7120 D	1200 x 730 x 600 1270 x 710 x 750	35,7 46


Door
Porte
дверь

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
517 190 022	DP 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1
517 190 021	DL 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1


Bracket
Traverse
Кронштейн

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
117 190 046	P 780 M	800 x 100 x 52 820 x 120 x 72	7,8 8
117 190 047	P 712 M	1200 x 100 x 52 1220 x 120 x 72	11,8 12
117 190 048	P 716 M	1600 x 100 x 52 1620 x 120 x 72	15,8 16

