

# Cooking line REDFOX 900

## Ligne REDFOX 900

## Линия REDFOX 900



Cooking line 900 is a professional solution for highly demanding catering units, the emphasis is on strong output and user-friendly characteristics. Among its strong features there are high-performance outputs, all basins pressed and with rounded inner angles, and ergonomic front panel with operation and control devices. All units are made of high quality stainless steel, worktop from AISI 304. Thickness of material is 1,5 mm. Feet of bases are also made of stainless steel and height adjustable. Safety thermostat is 380 °C.

La ligne 900 est la solution professionnelle pour grandes cuisines. L'accent est mis sur les caractéristiques conviviales et de haute puissance. Parmi ses points forts, il y a les hautes performances, les cuves embouties avec angles arrondis, les panneaux ergonomiques. Construction en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur pour les plans supérieurs, support et structure en AISI 430. Epaisseur du matériau de 1,5 mm. Pieds réglables en acier inoxydable. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Линия 900 это профессиональное решение удовлетворяющее высокие требования 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. Ванны изготовлены штамповкой с округлением внутренних углов, эргономичная передняя панель на которой находятся все элементы управления, все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304, нижние части сделаны из стали AISI 430. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Ножки с регулировкой высоты выполнены из нержавеющей стали. Защитный термостат 380 °C.

# LINE REDFOX 900

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Electric cooking ranges     | 176 |
| Gas cooking ranges          | 181 |
| Electric griddle plates     | 183 |
| Electric fryers             | 187 |
| Electric pasta cookers      | 189 |
| Electric and gas bratt pans | 191 |
| Indirect boiling kettles    | 196 |
| Neutral work tops           | 199 |

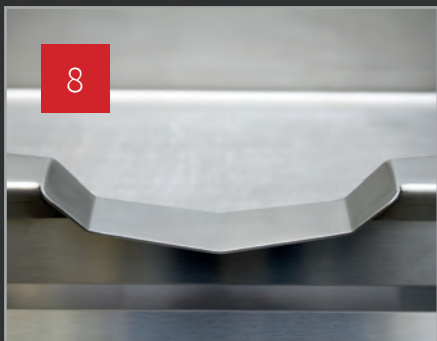
# Cooking line REDFOX 900

## REDFOX Ligne 900

### Линия оборудования REDFOX 900



- 1 - Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection
- 2 - Rounded/square plates 3,5 kW
- 3 - Extractable plate under gas burners
- 4 - Wide selection of chromed/iron griddles
- 5 - Autoclave version of boiling kettle
- 6 - Mass capacity fryer 2 x 17 litres
- 7 - Bratt pan with automatic/manual tilt
- 8 - Bended bratt pan outlet - comfortable emptying
- 9 - Safety pressure control
- 10 - Lid locker - autoclave version of boiling kettle



REDFOX 600

RM 700

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories



# Electric cooking ranges

## Fourneaux électriques

## Электрические плиты



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

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

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

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

Выбор электрических плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа. Внутренние размеры духовок соответствуют стандартам размеров GN. Ширина модулей 400, 800 и 1200 мм. Предусмотрена установка на подставки с дверками или без, а также на подставки с духовками. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Подставки выполнены из нержавеющей стали.

- Высококачественные конфорки с чугунным корпусом и внутренней термостатической защитой от перегрева
- Регулировка мощности обеспечивается 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрические духовки GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовок GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм

## Plates

### SP

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



### SPQ

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



### SPL

- 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 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Bain marie

Snack

Free-standing

Accessories

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

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

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

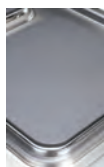
- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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

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

- Boiling unit 2 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 2 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 2 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

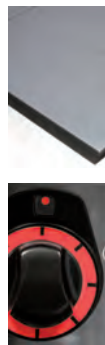
| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 119 260 638  | SPQ 90/40 E | 400 x 900 x 900<br>440 x 970 x 1140 | 45<br>53,1            | 7  |

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

- Boiling unit 4 x 3,5 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Cuisinière 4 x 3,5 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита 4 x 3,5 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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



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

- Boiling unit 2 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 2 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Варочная плита 2 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |  |      |      |      |      |      |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|------|------|------|------|------|
| 119 260 599  | SPL 90/40 E | 400 x 900 x 900<br>440 x 970 x 1160 | 61<br>69              | 6  | 30x30 cm <table border="1"> <tr> <td>3 kW</td> <td>3 kW</td> <td rowspan="2">400V</td> </tr> <tr> <td>3 kW</td> <td>3 kW</td> </tr> </table> | 3 kW | 3 kW | 400V | 3 kW | 3 kW |
| 3 kW         | 3 kW        | 400V                                |                       |    |  |      |      |      |      |      |
| 3 kW         | 3 kW        |                                     |                       |    |  |      |      |      |      |      |

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

- Boiling unit 4 x 3 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Cuisinière 4 x 3 kW sur armoire
- Sécurité thermostatique de chaque plaque
- Варочная плита 4 x 3 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |  |      |      |      |      |      |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|------|------|------|------|------|
| 119 260 597  | SPL 90/80 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 105,3<br>120,2        | 12 | 30x30 cm <table border="1"> <tr> <td>3 kW</td> <td>3 kW</td> <td rowspan="2">400V</td> </tr> <tr> <td>3 kW</td> <td>3 kW</td> </tr> </table> | 3 kW | 3 kW | 400V | 3 kW | 3 kW |
| 3 kW         | 3 kW        | 400V                                |                       |    |  |      |      |      |      |      |
| 3 kW         | 3 kW        |                                     |                       |    |  |      |      |      |      |      |

**SPT 90/80 11 E****Range with convection oven  
Fourneau avec four à convection  
Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 3,13 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт+духовой шкаф 3, 13 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model          | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW    |   |       |      |             |        |        |      |        |        |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|---|-------|------|-------------|--------|--------|------|--------|--------|
| 107 000 111  | SPT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 100,9<br>115,8        | 17,13 | °C 50-300 <table border="1"> <tr> <td>GN1/1</td> <td rowspan="2">400V</td> </tr> <tr> <td>3,13kW 230V</td> </tr> </table> 30 cm <table border="1"> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> <td rowspan="2">400V</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table> | GN1/1 | 400V | 3,13kW 230V | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V | 3,5 kW | 3,5 kW |
| GN1/1        | 400V           |                                     |                       |       |   |       |      |             |        |        |      |        |        |
| 3,13kW 230V  |                |                                     |                       |       |   |       |      |             |        |        |      |        |        |
| 3,5 kW       | 3,5 kW         | 400V                                |                       |       |   |       |      |             |        |        |      |        |        |
| 3,5 kW       | 3,5 kW         |                                     |                       |       |   |       |      |             |        |        |      |        |        |

**SPT 90/80 21 E****Range with static oven  
Fourneau avec four statique  
Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with rounded plates 4 x 3,5 kW + oven 6,3 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière électrique 4 plaques rondes 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1 de 6,3 kW
- Двойная варочная плита с круглыми конфорками 4 x 3,5 кВт + духовой шкаф 6,3 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

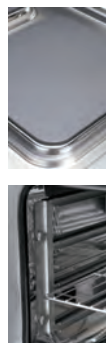
| Index / code | Model          | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |  |       |         |     |        |        |      |        |        |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--|-------|---------|-----|--------|--------|------|--------|--------|
| 107 000 211  | SPT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 107,4<br>122,3        | 20 | °C 50-300 <table border="1"> <tr> <td>GN2/1</td> <td rowspan="2">400V/3N</td> </tr> <tr> <td>6kW</td> </tr> </table> 30 cm <table border="1"> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> <td rowspan="2">400V</td> </tr> <tr> <td>3,5 kW</td> <td>3,5 kW</td> </tr> </table> | GN2/1 | 400V/3N | 6kW | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V | 3,5 kW | 3,5 kW |
| GN2/1        | 400V/3N        |                                     |                       |    |  |       |         |     |        |        |      |        |        |
| 6kW          |                |                                     |                       |    |  |       |         |     |        |        |      |        |        |
| 3,5 kW       | 3,5 kW         | 400V                                |                       |    |  |       |         |     |        |        |      |        |        |
| 3,5 kW       | 3,5 kW         |                                     |                       |    |  |       |         |     |        |        |      |        |        |



**SPQT 90/80 11 E****Range with convection oven****Fourneau avec four à convection****Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1
- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

| Index / code | Model           | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW    | °C     | GN1/1       | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--------|-------------|----------|--------|--------|------|
| 119 260 640  | SPQT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 100,1<br>115          | 17,13 | 50-300 | 3,13kW 230V | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |

**SPQT 90/80 21 E****Range with static oven****Fourneau avec four statique****Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit with square plates 4 x 3,5 kW
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- 4 plaques carrées 3,5 kW
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1
- Двойная варочная плита с квадратными конфорками 4 x 3,5 кВт
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

| Index / code | Model           | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW | °C     | GN2/1       | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------------|----------|--------|--------|------|
| 119 260 641  | SPQT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 106,6<br>121,5        | 20 | 50-300 | 6kW 400V/3N | 30x30 cm | 3,5 kW | 3,5 kW | 400V |

**SPLT 90/80 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
- 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
- Сплошная поверхность 4 x 3 кВт, панель откидная, 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<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW    | °C     | GN1/1       | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|--------|-------------|----------|------|------|------|
| 119 260 636  | SPLT 90/80 11 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 128,8<br>143,2        | 15,13 | 50-300 | 3,13kW 230V | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

**SPLT 90/80 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
- 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
- Сплошная поверхность - 4 x 3 кВт, панель откидная, 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<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW | °C     | GN2/1       | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |
|--------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|----|--------|-------------|----------|------|------|------|
| 119 260 637  | SPLT 90/80 21 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 135,3<br>150,2        | 18 | 50-300 | 6kW 400V/3N | 30x30 cm | 3 kW | 3 kW | 400V |

# Gas cooking ranges

## Fourneau gaz

## Газовые плиты



BRASS BURNER

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

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

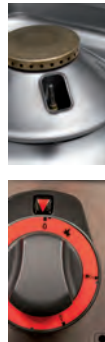
Large choix de fourneaux gaz avec four à convection ou statique GN. Façades en 400 et 800 mm de largeur. Disponible sur meuble ouvert avec ou sans portes.

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

Выбор газовых плит с духовым шкафом конвекционного или статического типа с размерами соответствующими стандартам GN.

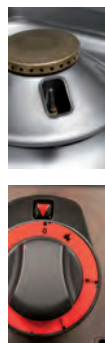
Ширина модулей 400 и 800 мм. Плиты установлены на подставках с духовками, шкафах с дверками или без. Подставки выполнены из нержавеющей стали

- Мощная латунная разборная горелка SP, с уникальным распределением тепла
- Прочная верхняя решетка из нержавеющей стали, для работы с большими кастрюлями, обеспечивает свободное передвижение посуды по рабочей поверхности плиты
- Электрические печи GN 1/1 конвекционная и 2/1 статическая
- Размер духовки GN 1/1- 548 x 360 x 338 мм; GN 2/1- 682 x 558 x 348 мм

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

- Boiling unit 1 x 5 kW + 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 2 brûleurs 3,5 et 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 5 кВт + 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекаатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

| Index / code | Model      | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 107 000 125  | SP 90/40 G | 400 x 900 x 900<br>440 x 970 x 1140 | 43<br>50,7            | 13 |

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

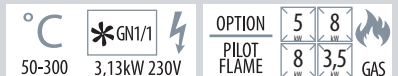
- Boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW on a neutral cabinet, with door as an option
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW sur armoire ouverte
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Plan supérieur démontable pour un entretien facile
- Варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт на подставке, наличие дверок по опции
- Горелки прочной конструкции, латунный рассекаатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

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

**SPT 90/80 11 GE****Range with convection oven  
Fourneau avec four à convection  
Плита с конвекционным духовым шкафом**

- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 3,13 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 1/1 with convection heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four à convection GN 1/1 de 3,13 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 3,13 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекаателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

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

**SPT 90/80 21 GE****Range with static oven  
Fourneau avec four statique  
Плита со статическим духовым шкафом**

- Double boiling unit 1 x 3,5 kW + 1 x 5 kW + 2 x 8 kW and oven 6,3 kW
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet
- Cuisinière 4 brûleurs : 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW et 2 x 8 kW
- Brûleur en laiton, répartiteur de flammes
- Four statique GN 2/1 à 6,3 kW
- Двойная варочная плита 1 x 3,5 кВт + 1 x 5 кВт + 2 x 8 кВт и духовой шкаф 6,3 кВт
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекаателем пламени
- Электрический духовой шкаф GN 2/1 с статической теплообработкой

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



# Electric griddle plates

## Plaques de cuisson électrique

### Электрические жарочные поверхности



SMOOTH PLATE IRON OR CHROMED

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

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

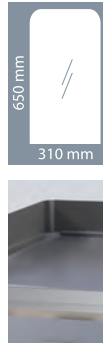
Large choix de plaques électriques ou gaz avec une plaque en fonte de 12 mm d'épaisseur. Excellente conductibilité thermique. Soudée par le haut pour garantir les normes d'hygiène les plus exigeantes. Tailles standard de 400 et 800 mm de largeur. Disponible comme appareil à poser sur table ou sur soubassement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

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

Широкий выбор электрических жарочных поверхностей. Толщина плиты 12 мм. Великолепными характеристиками нагрева. Для соответствия высоким гигиеническим требованиям сделан сварной край ободка. Размеры модулей 400 и 800 мм. Оборудование размещено на подставках с открытым шкафом или шкафом с дверками из нержавеющей стали. Верхние панели сделаны из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- 1 или 2 независимых рабочих зоны
- Поверхности плит гладкие, рифленые или комбинированные
- Для каждого типа панелей предлагаются хромированные варианты
- Поддон для жира большой емкости - 2,5 литра



**FTH 90/40 E**
**Griddle plate**  
**Plaque de cuisson**  
**Поверхность жарочная**

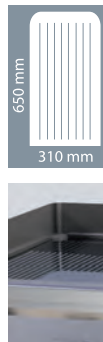
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTCH 90/40 E**
**Griddle plate - chromed**  
**Plaque de cuisson chromée**  
**Поверхность жарочная - хромированная**

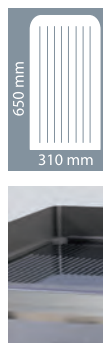
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTR 90/40 E**
**Griddle plate**  
**Plaque de cuisson**  
**Поверхность Жарочная**

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTFC 90/40 E**
**Griddle plate - chromed**  
**Plaque de cuisson chromée**  
**Поверхность жарочная - хромированная**

- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTH 90/80 E**
**Griddle plate**  
**Plaque de cuisson**  
**Поверхность жарочная**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTCH 90/80 E**
**Griddle plate - chromed**  
**Plaque de cuisson chromée**  
**Поверхность жарочная - хромированная**

- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Гладкая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTR 90/80 E**
**Griddle plate**  
**Plaque de cuisson**  
**Поверхность Жарочная**

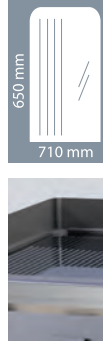
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTFC 90/80 E**
**Griddle plate - chromed**  
**Plaque de cuisson chromée**  
**Поверхность жарочная - хромированная**

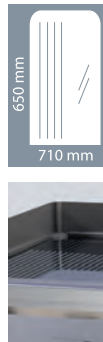
- Ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- Nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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

**FTHR 90/80 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
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 900 028  | FTHR 90/80 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 126,3<br>141,2        | 12 |

**FTHRC 90/80 E**
**Griddle plate - chromed**  
**Plaque de cuisson chromée**  
**Поверхность жарочная - хромированная**

- ½ smooth ½ ribbed
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction
- ½ lisse ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes
- Haute conductibilité thermique
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

| Index / code | Model         | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 101 900 029  | FTHRC 90/80 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 126,3<br>141,2        | 12 |


**Scraper FTH / FTR**  
**Grattoir FTH / FTR**  
**Скребок FTH / FTR**

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



# Electric fryers

## Friteuses électrique

## Электрофритюрницы



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

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

Все ванны изготовлены штамповкой с эргономичным округлением внутренних углов для удобной очистки и мойки. Ванны и передняя панель выполнены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 1,5 мм. Опора поворотных ТЭНов обеспечивает наличие холодной зоны. Слив масла в GN резервуар размещенный в подставке.



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

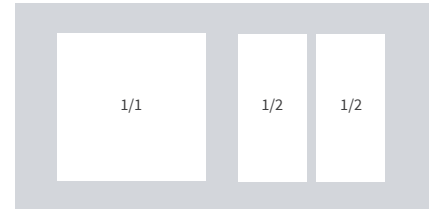
- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance
- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНы с высокой мощностью

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

**FE 90/80 17 E**
**Electric fryer 2x17 l**  
**Friteuse électrique 2x17 l**  
**Электрофритюрница 2x17 l**

- Self-standing unit on a neutral cabinet
- 1 large basket per basin in standard (option per request)
- High power triple bound rotary heating unit
- A poser sur table ou sur un meuble neutre
- Un panier 1/1 en standard (l'option sur demande)
- Résistance rotative triple lié à haut puissance
- На подставке
- 1 большая корзина или 2 средние корзины на ванну (опция по запросу)
- Поворотные ТЭНы с высокой мощностью

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


**Baskets for FE**  
**Paniers pour FE**  
**Корзины для FE**


| Index / code | Model             | mm netto<br>mm brutto | kg netto<br>kg brutto |
|--------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 001 102  | Basket 1/2 - 17 l | 135 x 300 x 120       | 0,8<br>1,3            |
| 408 001 104  | Basket 1/1 - 17 l | 280 x 300 x 120       | 1<br>1,5              |



# Electric pasta cookers

## Cuiseurs à pâtes électriques

## Электрические макаронovarки



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

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

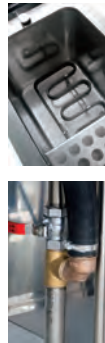
Thermostat pour la régulation de 30 – 110 °C et thermostat de sécurité à 130 °C. Corps de chauffe est en Incoloy 820. 6 formes et tailles différentes de paniers.

Штампованные ванны с эргономичными внутренними формами и углами для удобной очистки и мойки. Ванны выполнены из AISI 316. Передняя панель из стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Макароноварки оборудованы системой наполнения воды. Предусмотрены плавное регулирование температуры в диапазоне 30–110 °C и защитный термостат 130°C. Поворотный ТЭН из сплава Incoloy 820. Корзины шести разных форм и размеров позволяют создавать их комфортные комбинации при применении в любом оборудовании для кейтеринга.

**VT 90/40 ET**
**Electric pasta cooker**  
**Cuiseurs à pâtes électriques**  
**Электрическая макаронварка**

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

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

**VT 90/80 ET**
**Electric pasta cooker**  
**Cuiseurs à pâtes électriques**  
**Электрическая макаронварка**

- Option of basket configuration to be defined with an order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of highly resistant material Incoloy 820
- Baskets are not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Le chauffage par résistance en acier inox traitées „Incoloy 820“
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурация корзин определяется заказчиком
- Слив воды в GN резервуар в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Корзины не входят в стоимость

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


**Basket VT 1/3**  
**Panier VT 1/3**  
**Корзины для VT**

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

| Index / code | Model                | mm netto<br>mm brutto | kg netto<br>kg brutto |
|--------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 104  | Basket 1/3 for VT    | 145 x 290 x 215       | 1,2<br>1,7            |
| 408 008 105  | Basket 1/3 DH for VT | 290 x 160 x 215       | 1,2<br>1,7            |
| 408 008 101  | Basket 1/6 L for VT  | 145 x 160 x 215       | 0,8<br>1,3            |

| Index / code | Model               | mm netto<br>mm brutto | kg netto<br>kg brutto |
|--------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| 408 008 100  | Basket 1/6 P for VT | 145 x 160 x 215       | 0,8<br>1,3            |
| 408 008 102  | Basket 1/9 L for VT | 145 x 105 x 215       | 0,7<br>1,3            |
| 408 008 103  | Basket 1/9 P for VT | 145 x 105 x 215       | 0,7<br>1,3            |

# Tilting bratt pans

## Sauteuses basculantes

## Сковороды



STAINLESS STEEL/IRON BOTTOM OF PAN

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

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

Все передние и верхние панели оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Толщина материала верхней панели 1,5 мм. Внутри крышки предусмотрен паросборник. Краны для горячей и холодной воды. Петли системы опрокидывания размещены по краям, тем самым ТЭНы полностью охватывают поверхность дна и обеспечивают равномерный нагрев. Два варианта системы опрокидывания – плавное ручное управление и электропривод с управлением кнопкой. Дно выполнено из стального сплава или нержавеющей стали. Возможность наполнения горячей и холодной водой.



**BR 90/80 ET**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |      |        |        |      |           |        |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|-----------|--------|
| 106 000 240  | BR 90/80 ET | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 129,7<br>144,6        | 15 | COLD | 50-300 | MANUAL | 80 l | 12mm IRON | 400/3N |

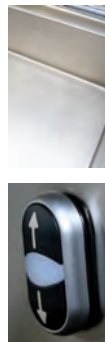
**BR 90/80 E/N**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with 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
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |      |        |        |      |                |        |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|----------------|--------|
| 106 000 243  | BR 90/80 E/N | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 129,6<br>144,6        | 15 | COLD | 50-300 | MANUAL | 80 l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

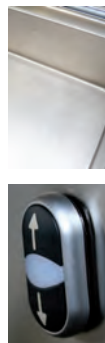
**BRM 90/80 E**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW    |      |        |      |      |           |        |
|--------------|-------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|-----------|--------|
| 106 000 242  | BRM 90/80 E | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 132,6<br>147,5        | 15,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 80 l | 12mm IRON | 400/3N |

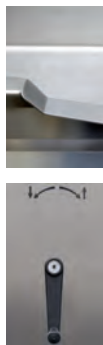
**BRM 90/80 E/N**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction

- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model         | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW    |      |        |      |      |                |        |
|--------------|---------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|----------------|--------|
| 106 000 245  | BRM 90/80 E/N | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 132,5<br>147,5        | 15,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 80 l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

**BR 90/120 ET**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

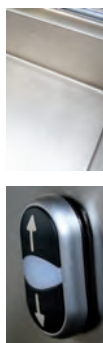
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW |      |        |        |      |           |        |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|-----------|--------|
| 106 000 260  | BR 90/120 ET | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 176,5<br>196,2        | 18 | COLD | 50-300 | MANUAL | 120l | 12mm IRON | 400/3N |

**BR 90/120 E/N**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

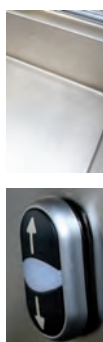
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model         | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW |      |        |        |      |                |        |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|----|------|--------|--------|------|----------------|--------|
| 106 000 263  | BR 90/120 E/N | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 176,4<br>196,1        | 18 | COLD | 50-300 | MANUAL | 120l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

**BRM 90/120 E**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

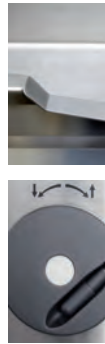
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW    |      |        |      |      |           |        |
|--------------|--------------|---------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|-----------|--------|
| 106 000 265  | BRM 90/120 E | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 180<br>199,7          | 18,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 120l | 12mm IRON | 400/3N |

**BRM 90/120 E/N**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model          | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW    |      |        |      |      |                |        |
|--------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------|------|--------|------|------|----------------|--------|
| 106 000 268  | BRM 90/120 E/N | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 179,9<br>199,6        | 18,12 | COLD | 50-300 | AUTO | 120l | 12mm STAINLESS | 400/3N |

**BR 90/80 G**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

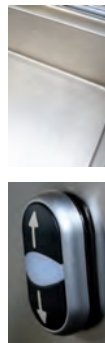
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model      | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 250  | BR 90/80 G | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 135,6<br>150,5        | 22 |

**BR 90/80 G/N**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

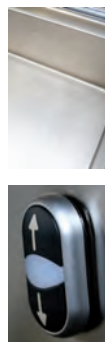
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|--------------|-------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 253  | BR 90/80 G/N | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160 | 135,6<br>150,5        | 22 |

**BRM 90/80 GE**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

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

**BRM 90/80 GE/N**
**Tilting bratt pan 80 l**  
**Sauteuse basculante 80 l**  
**Сковорода 80 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Basculement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

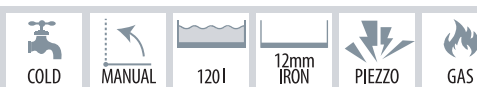
| Index / code | Model          | mm netto<br>mm brutto               | kg netto<br>kg brutto | kW                 |
|--------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| 106 000 255  | BRM 90/80 GE/N | 800 x 900 x 900<br>840 x 970 x 1160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



**BR 90/120 G**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

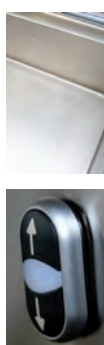
- Easy manual tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model       | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|-------------|---------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 270  | BR 90/120 G | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 183,5<br>203,2        | 30 |

**BR 90/120 G/N**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

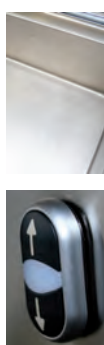
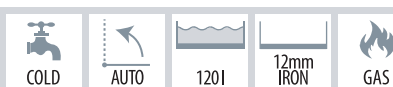
- Easy manual tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement de la cuve par un volant manuel
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur en option
- Опрокидывание в ручном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

| Index / code | Model         | mm netto<br>mm brutto                 | kg netto<br>kg brutto | kW |
|--------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------|----|
| 106 000 273  | BR 90/120 G/N | 1200 x 900 x 900<br>1240 x 970 x 1170 | 183,5<br>203,2        | 30 |

**BRM 90/120 GE**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

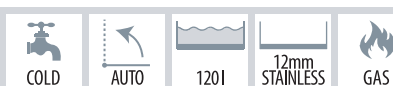
- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of cast iron, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier doux, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

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

**BRM 90/120 GE/N**
**Tilting bratt pan 120 l**  
**Sauteuse basculante 120 l**  
**Сковорода 120 l**

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel, thickness 12 mm with high thermic conduction
- Басcuement électrique
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur
- Haute conductibilité thermique
- Collecteur de vapeur à option
- Опрокидывание в механизированном режиме
- По опции возможно установка паросборника
- Ванна сделана из нержавеющей стали толщиной 12 мм
- Высокая теплопроводность

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





# Indirect boiling kettles

## Marmites

## Пищеварочные электрические котлы



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

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

Дно резервуара выполнено из стали AISI 316 (устойчива к солевой коррозии), боковые поверхности, верхняя и передняя панели выполнены из стали AISI 304. Толщина материала 1,5 мм. Резервуар с „водяной рубашкой“ для косвенного нагрева. Полуавтоматическая система наполнения воды обеспечивает безопасное и простое обслуживание. Давление контролируется предохранительным клапаном 0,5 бар и манометром. Сливной кран с коническим уплотнением. Предусмотрен вариант с автоклавом для более эффективной и экономной работы.

**BI 90/100 E****Boiling kettle 100 l****Marmite 100 l****Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

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

**BI 90/150 E****Boiling kettle 150 l****Marmite 150 l****Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

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

**BIA 90/100 E****Boiling kettle 100 l****Marmite 100 l****Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

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

**BIA 90/150 E****Boiling kettle 150 l****Marmite 150 l****Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

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



**BI 90/100 G**
**Boiling kettle 100 l**  
**Marmite 100 l**  
**Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

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

**BI 90/150 G**
**Boiling kettle 150 l**  
**Marmite 150 l**  
**Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением

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

**BIA 90/100 G**
**Boiling kettle 100 l**  
**Marmite 100 l**  
**Пищеварочный котел 100 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

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

**BIA 90/150 G**
**Boiling kettle 150 l**  
**Marmite 150 l**  
**Пищеварочный котел 150 l**

- Highly effective indirect heating system
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve with conical sealing
- Autoclave
- Chauffage indirect
- Poignée de couvercle ergonomique pour une ouverture sécurisée de la cuve
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Robinet de vidange joint d'étanchéité conique
- Autoclave
- Высокоэффективный косвенный нагрев.
- Эргономичный рычаг для открывания крышки котла
- Полуавтоматическая система доливания воды в „рубашку“
- Сливной вентиль с коническим уплотнением
- Автоклав для создания давления и быстрого нагрева

| Index / code | Model        | mm netto<br>mm brutto              | kg netto<br>kg brutto | kW   |
|--------------|--------------|------------------------------------|-----------------------|------|
| 106 000 655  | BIA 90/150 G | 300 x 300 x 350<br>370 x 340 x 350 | 150,1<br>165          | 22,5 |



# Neutral work tops

## Elements neutre de travail

## Нейтральные модули



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

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

Выполнены из стали AISI 430; толщина 0,8 мм. Верхняя панель изготовлена из AISI 304 толщиной 1,5 мм. Регулируемые по высоте опорные ножки из нержавеющей стали. Каждое изделие поставляется с выдвижными ящиками с 2 x GN 1/1.



**PP 90/40**
**Neutral work top**  
**Elément neutre de travail**  
**Нейтральный модуль**

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Подставка- открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

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

**PP 90/80**
**Neutral work top**  
**Elément neutre de travail**  
**Нейтральный модуль**

- Open cabinet
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire ouverte
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

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

**PP 90/40 D**
**Neutral work top**  
**Elément neutre de travail**  
**Нейтральный модуль**

- Cabinet with door
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 1/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Выдвижной ящик для GN 1/1
- Подставка- шкаф с дверками
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

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

**PP 90/80 D**
**Neutral work top**  
**Elément neutre de travail**  
**Нейтральный модуль**

- Cabinet with doors
- Adjustable stainless steel support legs
- Sur armoire avec portes
- Tiroir GN 2/1 coulissant sur glissières
- Pieds réglables en inox
- Открытый шкаф
- Регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали

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



**Left/right door for cabinet**  
**Porte gauche/droite pour soubassement**  
**Дверка для шкафчика левая/правая**

| Index / code | Model | kg netto<br>kg brutto |
|--------------|-------|-----------------------|
| 150 120 120  | DL 90 | 3,6<br>3,9            |
| 150 120 220  | DP 90 | 3,7<br>4              |



**CG 90 / 91**

**Connecting ledge**  
**Barre d'assemblage**  
**Соединительная полочка**

| Index / code | Model | kg netto<br>kg brutto | width mm |
|--------------|-------|-----------------------|----------|
| 156 500 105  | CG 90 | 0,2<br>0,4            | 9,1      |
| 156 000 106  | CG 91 | 0,2<br>0,4            | 7,1      |

