



RM CATALOGUE

World-class kitchen solution. For real professionals.

2022

www.rmgastro.com



Our brands

We believe that good gastronomy deserves professional equipment, and satisfied customers in more than 50 countries from around the world agree with us. However, we don't rest on our laurels. Our R&D and Innovation Centre is constantly working to provide you with innovative products with a high utility value. Not just now, but in the future as well. We rely on qualified people from across all departments and positions. All these aspects combine in the products we offer under the RM and REDFOX brands. Let us to introduce them to you.



Small Country Filled with Great Stories

Even smaller nations have their own great success stories and leave a clear footprint in the world. As a member of the European Union, the Czech Republic is home to **more than ten million inhabitants**. Its geographical location in the Heart of Europe was both a blessing and a curse over the course of its twelve hundred year history. Its fertile plains, surrounded by a border of mountain ranges filled with rich deposits of gold, silver, tin and other valuable minerals, brought the country its wealth that is still reflected in castles, stately palaces, monumental churches and magnificent cities. **UNESCO considers twelve of the country's cities**, including the capital city of Prague, Český Krumlov and Lednice, as cultural gems on its list of protected monuments.

Because of its location, the country unfortunately avoided only a few of Europe's greatest upheavals. It was, however, a home where opinions clashed and mingled yet was still fortunate enough to nourish artistic styles and cultural streams. The results of this intermingling can be heard in concert halls all around the world in the works of Antonín Dvořák, Bedřich Smetana, Bohuslav Martinů, Josef Suk and many others. If you prefer literature, then you merely need to scroll through the texts of Jaroslav Seifert, Franz Kafka and Bohumil Hrabal, Milan Kundera, Ivan Klíma, Karel Čapek, or even Jaroslav Hašek to discover the country's wonderful treasures.

Czech republic – the land of contact lenses, space and genetics

Science and technology blossomed in the Czech Republic. It was here that Jan Kepler formulated his theory of planetary motion (1604), Gregor Mendel laid the foundations of genetics (1866), Jan Jánorský defined the classification of blood types (1907), Viktor Kaplan created the **water turbine** (1912), Jaroslav Heyrovský discovered polarography (1924), and Augustin Žáček described those principles that are now used in every microwave oven (1924). Perhaps you are wearing contact lenses as you read through this catalogue? These were also derived in the Czech Republic (Otto Wichterle, 1961). In early 70's, Czechoslovakia became the third nation in the world to send one of its citizens into space (Vladimír Remek, 1978).

Even though it is a relatively small country, it still has its own great stories. Czech companies and family businesses have helped to write the country's history, in addition to artists, inventors and scientists. Škoda, Jawa, Baťa, Tatra, Aero, Pilsner Urquell, Budweiser and Jan Becher are just a few examples that are known around the world.



RM

Our modern and high-quality products for hotels, restaurants and other large but also serious and top-of-the-range professional kitchens we offer under the RM brand. The main advantages of RM products and technologies are their excellent performance, advanced functionality, innovation and modern design. By conjunction all these aspects into the one product, you contribute to increasing your kitchen efficiency, as well as business and working with human and material resources. RM products are the guarantee of innovative and modern technology that positively affect your time savings to achieve optimal output.

REDFOX

Our reliable and functional REDFOX products can be used in a variety of professional kitchens. The range of their use is really wide. Both small bistros or fast food venues, for which, for example, the snack range of products is ideal, as well as restaurants, company and school canteens, or kitchens of accommodation facilities will find the REDFOX range desirable. REDFOX products are indeed a universal solution for many kitchens.

The history of the company

The tale of two families that have been doing business since the beginning of the last century is behind the birth of RM Gastro as we know it today. Rudolf Heinz-Richter founded his puppet business in 1892. Three decades later, Ladislav Mrkvička began to sew shoes in Kralupy nad Vltavou. Both companies were successful, and their development ended with nationalization after the Second World War. However, the tradition was restored. In 1994, the descendants of both entrepreneurial families, **Jan Richter and Ladislav Mrkvička**, met and founded RM Gastro. The puppeteers' passion for detail and the honest craft of shoemakers came together and created exceptional products that help modernize not only Czech but also global gastronomy.

Even then, customers appreciated the work and products of the businessmen, and thanks to their support, RM Gastro could open its new production plant in Veselí nad Lužnicí South Bohemia in 1998. A year later, it opened a business branch in Slovakia and in 2005 another one in Poland. 2017 was an important year for RM Gastro. The production plant in Veselí nad Lužnicí expanded and its production area reached almost twice its size, an area of 7 700 m². Its premises also underwent extensive reconstruction and modernization, focusing not only on professional manufacturing technologies, but also on a pleasant atmosphere of the space and facilities.

RM Gastro today

Today, RM Gastro is a leading European manufacturer and supplier of professional gastronomy equipment. Thanks to this, we **offer our customers reliable, state-of-the-art technology, turn-key solutions and first-class care** required by professional kitchens. We are respectful and responsible towards our business partners, colleagues and the environment.

We rely on **extensive experience gained on the market since 1994**, the skills of our employees, our own development and manufacturing facilities, and especially our partnerships with suppliers, business partners and customers. That's why we can offer first-class technology, precision machining and quality materials.

Chefs in **all types of kitchens rely on our gastronomic technologies**. From fast food, through pizzerias, bars, cafes, pastry shops, restaurants, hotels, racing and school canteens to food shops. Each kitchen is unique, but our passion for detail and emphasis on quality embraces all of them.



Nos marques

Nous croyons que la bonne gastronomie mérite un environnement professionnel et les clients satisfaits dans plus de cinquante pays du monde entier nous donnent raison. Mais nous n'endormons pas sur nos lauriers. Notre centre de développement et d'innovation s'efforce en permanence que vous ne recevez que des produits modernes à haute valeur utilitaire. Non seulement aujourd'hui, mais également demain. Nous nous fions à des personnes qualifiées à travers de tous les départements et postes. Tous ces aspects se réunissent dans nos produits offerts sur le marché sous les marques RM et REDFOX ; nous aimerions de vous les présenter.

Petit Pays plein de grandes histoires

Même les petites nations ont leurs propres grands succès et laissent une empreinte claire dans le monde. En tant que membre de l'Union européenne, la République tchèque est le foyer de **plus de dix millions d'habitants**. Sa situation géographique **au cœur de l'Europe** était à la fois une bénédiction et une malédiction au cours de son histoire **de mille deux cents ans**.

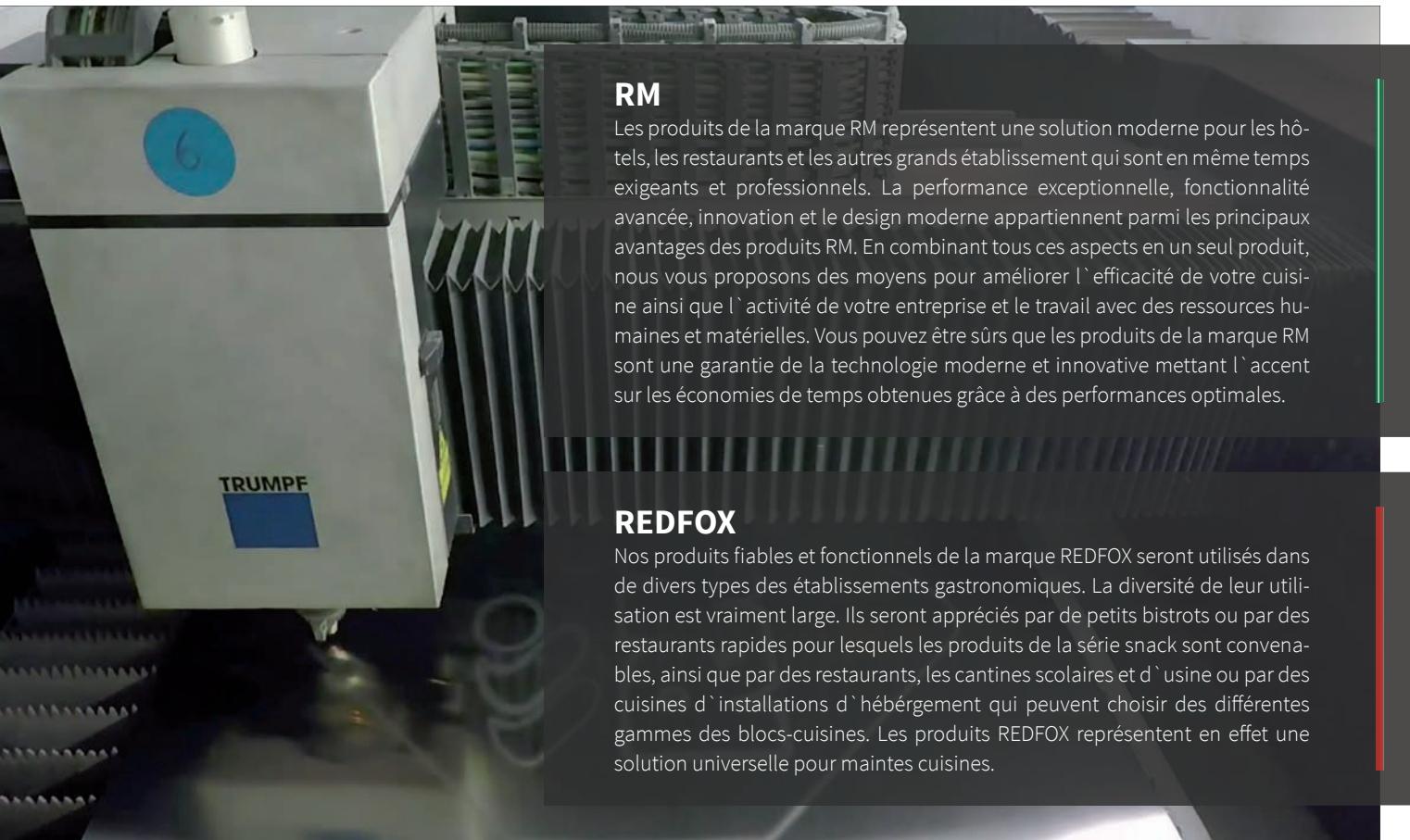
Ses plaines fertiles, entourées d'une bordure de chaînes de montagnes remplis de riches gisements d'or, d'argent, d'étain et d'autres minéraux précieux, plongea le pays dans sa richesse qui reflète encore dans des châteaux, des palais majestueux, de monumentale églises et des villes magnifiques. **L'UNESCO considère douze villes du pays**, y compris la capitale de Prague, Český Krumlov et Lednice, comme trésors culturels sur la liste des monuments protégés.

En raison de son emplacement, le pays n'a malheureusement évité que quelques-uns des plus grands bouleversements de l'Europe. Les résultats peuvent **être entendus** dans les salles de concert partout dans le monde dans les œuvres d'Antonín Dvořák, Bedřich Smetana, Bohuslav Martinů, Josef Suk et bien d'autres. Si vous préférez la littérature, alors vous devez simplement faire défiler les textes de Jaroslav Seifert, Franz Kafka et Bohumil Hrabal, Milan Kundera, Ivan Klíma, Karel Čapek, ou même Jaroslav Hašek et découvrir les merveilleux trésors du pays.

Lentilles de contact, l'espace et de la génétique

Science et technologie ont fleuri dans la République tchèque. C'est ici que Jan Kepler a formulé sa théorie du mouvement planétaire (1604), Gregor Mendel a jeté les bases de la génétique (1866), Jan Jánský défini la classification des types de sang (1907), Viktor Kaplan a créé la **turbine à eau** (1912), Jaroslav Heyrovský découvert la polarographie (1924), et Augustin Žáček décrit les principes qui sont maintenant utilisés dans les fours à micro-ondes (1924). Peut-être portez-vous des **lentilles de contact** en lisant ce catalogue? Celles-ci ont également été fabriquées en République tchèque (Ottó Wichterle, 1961). La nation tchèque était toujours ouverte à de nouvelles idées et à la pensée avancée. En 1978, les Tchèques est devenu le troisième pays au monde à envoyer **un de ses citoyens dans l'espace** (Vladimír Remek, 1978).

Les entreprises tchèques et les entreprises familiales ont contribué à écrire **l'histoire du pays**, en plus des artistes, des inventeurs et des scientifiques. Škoda, Jawa, Bata, Tatra, Aero, Pilsner Urquell, Budweiser et Jan Becher sont quelques exemples qui sont connus dans le monde entier.



RM

Les produits de la marque RM représentent une solution moderne pour les hôtels, les restaurants et les autres grands établissement qui sont en même temps exigeants et professionnels. La performance exceptionnelle, fonctionnalité avancée, innovation et le design moderne appartiennent parmi les principaux avantages des produits RM. En combinant tous ces aspects en un seul produit, nous vous proposons des moyens pour améliorer l'efficacité de votre cuisine ainsi que l'activité de votre entreprise et le travail avec des ressources humaines et matérielles. Vous pouvez être sûrs que les produits de la marque RM sont une garantie de la technologie moderne et innovative mettant l'accent sur les économies de temps obtenues grâce à des performances optimales.

REDFOX

Nos produits fiables et fonctionnels de la marque REDFOX seront utilisés dans de divers types des établissements gastronomiques. La diversité de leur utilisation est vraiment large. Ils seront appréciés par de petits bistrots ou par des restaurants rapides pour lesquels les produits de la série snack sont convenables, ainsi que par des restaurants, les cantines scolaires et d'usine ou par des cuisines d'installations d'hébergement qui peuvent choisir des différentes gammes des blocs-cuisines. Les produits REDFOX représentent en effet une solution universelle pour maintes cuisines.

Histoire de la société

La fondation de la société RM Gastro, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est une histoire de deux familles qui entreprennent déjà depuis le début du siècle dernier. C'était déjà en 1892 que Rudolf Heinz-Richter a fondé sa société de marionnettes. Trois décennies plus tard, Ladislav Mrkvička a commencé à coudre des chaussures à Kralupy nad Vltavou. Les deux sociétés ont réussi et leur développement a pris fin par l'étatisation après la seconde guerre mondiale. Cependant, la tradition a été restaurée. En 1994, les descendants des deux familles entrepreneuriales, **Jan Richter et Ladislav Mrkvička**, se sont rencontrés et **ils ont fondé la société RM Gastro**. La passion de marionnettiste pour les détails et l'astuce consciente des cordonniers se sont unies pour créer des produits exceptionnels qui permettent de moderniser non seulement la gastronomie tchèque mais aussi la gastronomie mondiale.

Déjà en cette époque-là, les clients ont su apprécier le travail et les produits de ces entrepreneurs et, grâce à leur faveur, la société RM Gastro a ouvert **en 1998 son nouveau site de production à Veselí nad Lužnicí en Bohême du sud**. Un an plus tard, une succursale a été ouverte en Slovaquie et en 2005 en Pologne.

L'année 2017 a été importante pour la société RM Gastro. Le site de production à Veselí nad Lužnicí a été agrandi et sa surface de production a atteint presque le double, c.-à-d. 7 700 m². Ses locaux ont également subi d'importants travaux de rénovation et de modernisation consistant non seulement en technologies de production professionnelles mais également dans l'ambiance agréable de tous les espaces et milieux.

RM Gastro d'aujourd'hui

Nous sommes le fabricant et le fournisseur européen de premier rang des équipements professionnels de gastronomie. Avec enthousiasme, nous apportons à nos clients **les technologies fiables de pointe, les solutions à clé et les services de première qualité** exigés par l'aménagement de la cuisine professionnelle. Nous nous comportons avec respect et responsabilité vis-à-vis de nos partenaires commerciaux, de nos collègues et de l'environnement.

Nous nous basons sur **les expériences riches acquises grâce à l'activité sur le marché depuis 1994**, sur les compétences de nos employés, sur nos propres installations de développement et de production, et en particulier sur la relation fondée sur le partenariat avec les fournisseurs, les partenaires commerciaux et les clients. C'est pourquoi nous pouvons offrir les technologies de pointe, le traitement de précision et les matériaux de première qualité.

Les chefs **des cuisines de type différent** font confiance à nos technologies gastronomiques. Des restaurations rapides à travers des pizzerias, bars, cafés, pâtisseries, restaurants, hôtels, cantines scolaires et d'usine jusqu'aux établissements de fabrication du repas. Chaque cuisine est unique, mais notre passion pour le détail et notre l'accent mis sur la qualité les réunissent.



Charles Bridge • Prague

Наши бренды

Мы считаем, что хорошая гастрономия имеет право, и мы имеем право это утверждать, на профессиональный опыт и довольных клиентов в более чем пятидесяти странах мира. Однако мы вовсе не почиваем на лаврах. Наш центр разработок и инноваций постоянно работает над тем, чтобы вы получали только современные и высоко полезные продукты, не только сегодня, но и завтра. Мы полагаемся на наших квалифицированных работников во всех отделах и на всех должностях. Все эти аспекты относятся к нашим продуктам, которые мы предлагаем под брендами RM и REDFOX, позвольте представить их вам.

Маленькая страна с большими историями

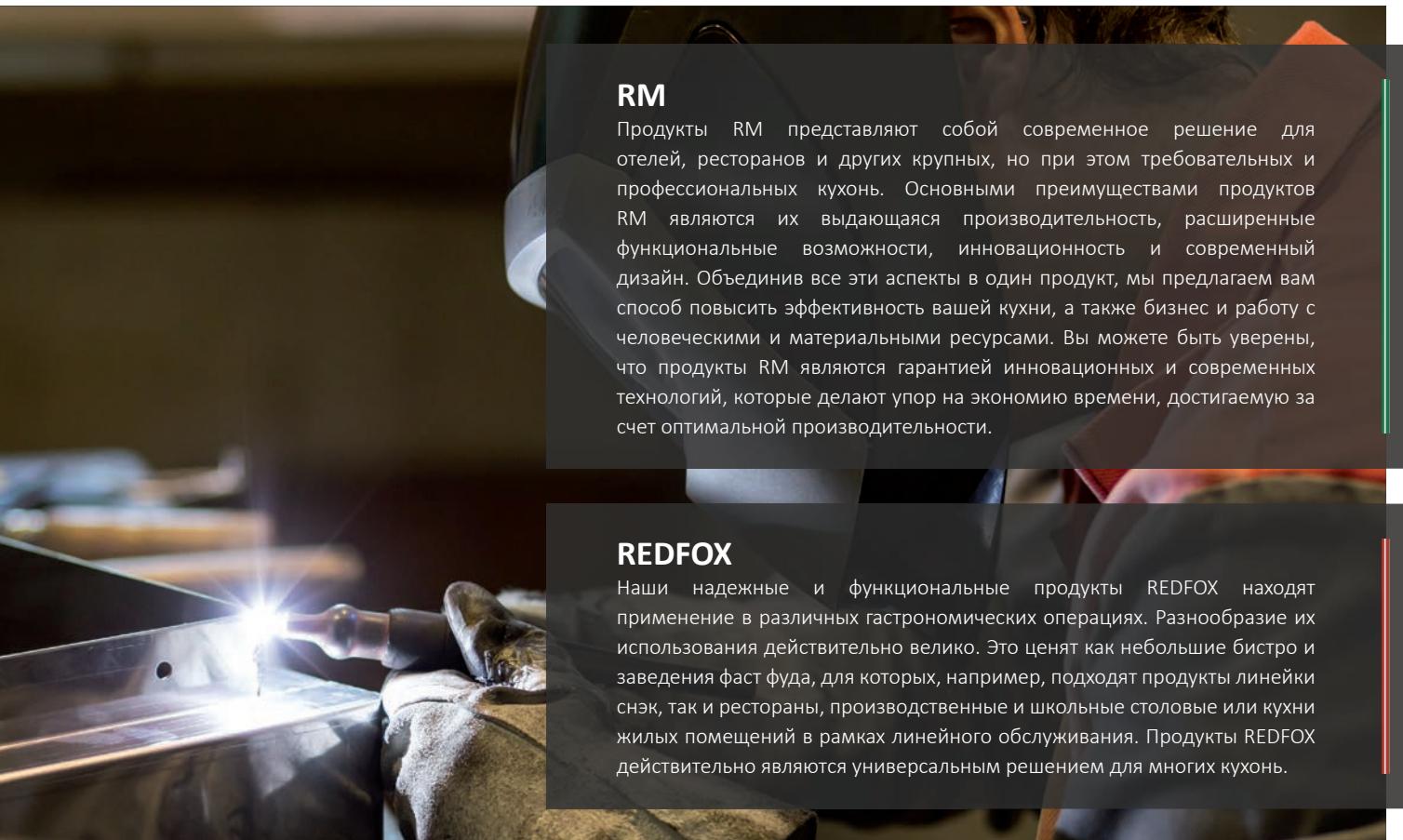
И у небольших стран есть свои достижения, которые оставляют значительный след в мировой истории. Чешская Республика является домом для **десяти миллионов жителей** и входит в Европейский Союз. На протяжении **двенадцати тысяч лет** истории своего существования, **географическое положение** Чешской Республики было с одной стороны благословением, с другой – проклятием. Двенадцать достопримечательностей страны, включая столицу страны – Прагу, замок Чески-Крумлов и культурный комплекс Леднице, внесены в список **всемирного охраняемого наследия ЮНЕСКО**.

Из-за своего местоположения страна не смогла избежать социальных потрясений, которые происходили в Европе. Во всем мире в концертных залах **можно услышать** произведения таких композиторов как Антонин Дворжак, Бедржих Сметана, Богуслав Мартину, Йозеф Сук и многих других. Если же вы предпочитаете литературу, тогда вам всего лишь нужно пройтись по текстам Ярослава Сейфера, Франца Кафки, Богумила Грабала, Милана Кундера, Ивана Клима, Карела Чапека или Ярослава Гашека, чтобы открыть великолепные сокровища этой страны.

Контактные линзы, космическое пространство и генетика

В Чешской Республике процветают наука и технологии. Именно здесь Иоганн Кеплер сформулировал свою теорию движения планет Солнечной системы (1604 г.), Грегор Мендель заложил основы **генетики** (1866 г.), Ян Янский сформулировал классификацию типов крови (1907 г.), Виктор Каплан создал **водянную турбину** (1912 г.), Ярослав Гейровский открыл фотографию (1924 г.) и Августин Жачек описал принципы, которые сейчас используются в микроволновых печах (1924 г.). Возможно, сейчас, когда вы читаете этот каталог, на вас **контактные линзы**? Они также были изобретены в Чешской Республике (Отто Вихтерлев в 1961 г.).

Чехия всегда была открыта для новых идей и передового мышления. Несмотря на то, что Чехия – относительно небольшая страна, у нее есть значимые вклады в историю. Помимо известных артистов, изобретателей и ученых, историю страны помогли написать **чешские компании и предприятия семейного бизнеса**. Шкода, Ява, Батя, Татра, Аэро, Пилзнер, Будвайзер и Ян Бехер – это всего лишь несколько таких примеров, известных во всем мире.



RM

Продукты RM представляют собой современное решение для отелей, ресторанов и других крупных, но при этом требовательных и профессиональных кухонь. Основными преимуществами продуктов RM являются их выдающаяся производительность, расширенные функциональные возможности, инновационность и современный дизайн. Объединив все эти аспекты в один продукт, мы предлагаем вам способ повысить эффективность вашей кухни, а также бизнес и работу с человеческими и материальными ресурсами. Вы можете быть уверены, что продукты RM являются гарантом инновационных и современных технологий, которые делают упор на экономию времени, достигаемую за счет оптимальной производительности.

REDFOX

Наши надежные и функциональные продукты REDFOX находят применение в различных гастрономических операциях. Разнообразие их использования действительно велико. Это ценят как небольшие бистро и заведения фаст фуда, для которых, например, подходят продукты линейки снэк, так и рестораны, производственные и школьные столовые или кухни жилых помещений в рамках линейного обслуживания. Продукты REDFOX действительно являются универсальным решением для многих кухонь.

История компании

За рождением фирмы RM Gastro, какой мы знаем ее сегодня, стоит история двух семей, которые ведут бизнес с начала прошлого века. Рудольф Хайнц-Рихтер основал свою кукольную компанию еще в 1892 году. Три десятилетия спустя Ладислав Мрквичка начал шить обувь в городе Кралупы над Влтавой. Обе компании были успешными, но их развитие закончилось, когда они были национализированы после Второй мировой войны. Тем не менее, традиция была восстановлена. В 1994 году потомки обеих предпринимательских семей, **Ян Рихтер и Ладислав Мрквичка, встретились и основали фирму RM Gastro**. Кукольная страсть к мелочам и честность ремесла обувщика объединились и создали исключительные продукты, которые помогают модернизировать не только чешскую, но и всемирную гастрономию.

Очень скоро клиенты смогли оценить работу и продукты предпринимателей, и благодаря их поддержке RM Gastro открыла **свой новый завод в Весели-над-Лужници в Южной Чехии в 1998 году**. Через год открылся бизнес-филиал в Словакии и в 2005 году - в Польше. 2017 год был значительным для RM Gastro. Производство в Весели-над-Лужници было расширено, и его производственная площадь достигла почти вдвое большего размера - 7 700 м². Его помещения также подверглись серьезной реконструкции и модернизации, которая заключается не только в профессиональных технологиях производства, но и в приятной атмосфере всего пространства и отдельных его участков.

RM Gastro сегодня

Мы являемся ведущим европейским производителем и поставщиком профессионального оборудования для гастрономии. С энтузиазмом мы предлагаем клиентам **надежные и высокие технологии, решения под ключ и первоклассное обслуживание**, которые требуется для организации профессиональной кухни. Мы ведем себя с уважением и ответственностью перед нашими деловыми партнерами, коллегами и окружающей средой.

Мы опираемся на **богатый опыт, полученный в работе на рынке с 1994 года**, на навыки наших сотрудников, на наши собственные разработки и производство, но главное, на партнерские отношения с поставщиками, деловыми партнерами и клиентами. Именно поэтому мы можем предложить первоклассные технологии, прецизионное изготовление и качественные материалы.

Шеф-повара **на всех типах кухни** полагаются на наши гастрономические технологии: от фаст-фуда и пиццерий, бары, кафе, кондитерские, рестораны, гостиницы, производственные и школьные столовые до производства продуктов питания. Каждая кухня уникальна, но наша страсть к деталям и внимание к качеству соединяет их.





®



RM: World-class kitchen solutions. For real professionals.

The current trend in the world of gastronomy is to work efficiently, while achieving a quality result. That is why the technology and equipment you choose for your professional kitchen is an important decision that will affect all the cooking you do. RM brand products meet not only the requirements on the efficiency and quality of the result, but they have further benefits that you will appreciate in everyday operation. If you opt for RM brand products, we will be happy to take part in influencing your world of gastronomy.

We have been on the market since 1994 and we rely on a wide range of experiences not only from our domestic market in the Czech Republic and Europe, but also from countries in continents such as Asia or Africa. RM is a brand that has found its customers all over world. We sincerely wish and hope that you too will become one of those who become loyal to the RM brand and will appreciate its quality.

Our modern products for hotels, restaurants and other large but also serious and top-of-the-range professional kitchens we offer under the RM brand. The main advantages of RM products and technologies are their excellent power, advanced functionality, innovation and modern design. By conjunction all these aspects into the one product, you contribute to increasing your kitchen efficiency, as well as business and working with human and material resources. RM products are the guarantee of innovative and modern technology that positively affect your time savings to achieve optimal output.

We know effectiveness of technology and precision in production are very important requirements for every professional. RM brand products are made of high-quality materials and durable, functional components. The way our products are made reflects not only on your cost savings, in the quality of prepared meals and satisfaction of your customers, but especially in how the products are operated and maintained. Robust construction of RM products ensures that they will withstand even in heavy operation and kitchens, which due to their focus have specific requirements on smooth operation. RM brand products are aimed at true professionals. RM cooking lines are made of stainless, AISI 304 steel that is highly durable against corrosion, and are offered with up to 10kW burners. The ergonomic design of the RM cooking line and its rounded internal corners mean they are easy to clean.



RM : Cuisine professionnelle pour des vrais professionnelles

La tendance actuelle dans le monde de gastronomie est de travailler avec efficacité pour obtenir un résultat de haute qualité. Pour cette raison, le choix des technologies et de l'équipement pour la cuisine professionnelle est une décision importante qui influence toute votre activité de la cuisine. Les produits de la marque RM satisfont aux exigences non seulement d'un résultat efficace et de haute qualité, mais ils présentent également d'autres avantages que vous appréciez en fonctionnement normal. Si vous sélectionnez les produits de la marque RM, nous serons heureux d'influencer ensemble votre monde gastronomique.

Nous opérons sur le marché depuis 1994 et nous nous appuyons sur de nombreuses expériences de la République tchèque et d'Europe, mais également des pays des continents tels que l'Asie ou l'Afrique. RM est une marque qui a trouvé ses clients partout dans le monde entier. Notre désir et notre objectif est que vous devenez également l'un de ceux qui apprécient la qualité de la marque RM et qui en sont satisfaits.

Nos produits modernes de pointe pour les hôtels, restaurants et d'autres grands établissements du domaine gastronomique qui sont en même temps exigeants et professionnels sont offert sur le marché sous la marque RM. La performance exceptionnelle, fonctionnalité avancée, innovation et le design moderne appartiennent parmi les principaux avantages des produits et des technologies RM. En combinant tous ces aspects en un seul produit, nous contribuons à améliorer l'efficacité de votre cuisine ainsi que l'activité de votre entreprise et le travail avec des ressources humaines et matérielles. Vous pouvez être sûrs que les produits de la marque RM sont une garantie de la technologie moderne et innovative mettant l'accent sur les économies de temps obtenues grâce à des performances optimales.

Nous savons que la performance des technologies et la précision de leur traitement sont des exigences très importantes pour tous les professionnels. Les produits de la marque RM sont fabriqués à partir de matériaux de haute qualité et de composants fonctionnels durables. Le traitement des produits se reflète non seulement dans vos économies de coûts, dans la qualité des repas préparés et dans la satisfaction de vos clients, mais surtout dans l'utilisation et la maintenance de la technologie elle-même. La conception robuste des technologies RM assure qu'elles réussissent dans les établissements les plus exigeants et dans les cuisines ayant, grâce à leur orientation, des exigences spécifiques pour assurer leur fonctionnement sans problème. Les blocs-cuisines RM sont fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI 304, hautement résistant à la corrosion, et sont proposés avec des brûleurs jusqu'à 10 kW. La conception ergonomique des blocs-cuisines RM et leurs coins intérieurs arrondis assurent aux utilisateurs le nettoyage facile.



RM: Профессиональная кухня для настоящих профессионалов

Нынешняя тенденция в мире гастрономии - это эффективная работа для достижения высокого качества. Вот почему выбор технологий и оборудования в профессиональной кухне является важным решением, которое влияет на всю вашу кулинарию. Продукты RM отвечают требованиям не только для достижения эффективного и качественного результата, но также имеют другие преимущества, которые вы по достоинству оцените при их повседневной эксплуатации. Если вы выберете фирменные продукты RM, мы будем рады совместно совершенствовать ваш гастрономический мир.

Мы работаем на рынке с 1994 года, но опираемся на богатый опыт не только Чехии и Европы, но и стран таких континентов, как Азия или Африка. RM - это бренд, который нашел своих клиентов во всем мире. Наша цель и желание состоит в том, чтобы и вы стали одним из тех, кто будет верен бренду RM и сможет оценить его качества.

Под маркой RM мы предлагаем наши высококачественные современные продукты для отелей, ресторанов и других крупных, и при этом самых требовательных и ведущих в мире гастрономических заведений. Основными преимуществами продуктов и технологий RM являются их выдающаяся производительность, расширенные функциональные возможности, инновации и современный дизайн. Объединив все эти аспекты в единый продукт, мы вносим вклад в повышение эффективности вашей кухни, а также в бизнес и в работу с человеческими и материальными ресурсами. Вы можете быть уверены, что продукт RM является гарантией инновационных и современных технологий, который делает упор на экономию времени, достигаемую за счет оптимальной производительности.

Мы знаем, что производительность технологии и точность изготовления оборудования являются очень важными требованиями для любого профессионала. Продукты RM изготовлены из высококачественных материалов и прочных функциональных компонентов. Обработка продукта отражается не только на экономии ваших затрат, качестве готовых блюд и в удовлетворении потребностей ваших клиентов, но особенно в собственно эксплуатации и техническом обслуживании оборудования. Прочная технологическая конструкция продуктов RM гарантирует, что она сможет противостоять даже самым сложным вызовам в кухнях, которые предъявляют особые требования для обеспечения бесперебойной работы. Продукты RM предназначены для настоящих профессионалов. Варочные линии RM полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, которая обладает высокой антикоррозионной стойкостью и предлагаются с горелками мощностью до 10 кВт. Эргономичный дизайн варочных линий RM и их закругленные внутренние углы облегчают пользователям их очистку.



RM Gastro proudly exhibits all over the world



RM: Bringing the reliability, passion and quality around the world.

RM Gastro also gives his best efforts to take a significant part in the world of hospitality and catering. Sometimes alone, sometimes together with our partner companies, we present products in the most important world fairs. The explanation of the brands division on RM and REDFOX was also one of our main tasks in the last few years. We are proud to have an opportunity to host costumers from more than 50 countries, and this gives us more enthusiasm to fulfil our partners' needs. Here are some fairs where we were:

RM: Apporte la fiabilité, la passion et la qualité dans le monde entier

RM Gastro met également tous ces efforts pour prendre une part significative dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Parfois seuls, parfois avec nos entreprises partenaires, nous présentons nos produits dans les plus grands salons mondiaux. L'explication de la division de la marques RM et REDFOX a également été l'une de nos principales tâches ces dernières années. Nous sommes fiers d'avoir l'opportunité d'accueillir des clients de plus de 50 pays, ce qui nous donne plus d'enthousiasme pour répondre aux besoins de nos partenaires. En voici quelques-uns que nous y étions :

РМ: Дарит надежность, энтузиазм и качество по всему миру.

RM Gastro также прилагает все усилия, чтобы занять достойное место в мире ресторанно-гостиничного бизнеса и общественного питания. Иногда в одиночку, иногда вместе с нашими партнерами мы представляем продукцию на важнейших мировых выставках. Интерпретация идеи разделения бренда на RM и REDFOX также было одной из наших основных задач в последние несколько лет. Мы гордимся возможностью принимать клиентов из более чем 50 стран, и это дает нам больше энтузиазма в удовлетворении потребностей наших партнеров. Вот некоторые из них:

ITALIA, HOST

The biennial HostMilano is an international exhibition dedicated to the world of foodservice and hospitality. We are proud that RM Gastro is a traditional participant in this event.

La biennale HostMilano est une exposition internationale consacrée au monde de la restauration et de l'hôtellerie. Nous sommes fiers que RM Gastro soit un participant traditionnel à cet événement.

HostMilano – это международная выставка, которая проводится раз в два года, посвященная миру общественного питания и ресторанно-гостиничного бизнеса. Мы гордимся тем, что RM Gastro – регулярный участник этого мероприятия.





SINGAPORE, FHA

RM Gastro attends since 2016 the most effective marketing platform for global suppliers to gain access to the foodservice & hospitality industry in Asia.

RM Gastro participe depuis 2016 à la plateforme de marketing la plus efficace pour les fournisseurs mondiaux afin d'accéder à l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie en Asie.

RM Gastro с 2016 года участвует в самой эффективной маркетинговой платформе для глобальных поставщиков, чтобы получить доступ к индустрии общественного питания и ресторально-гостиничного бизнеса в Азии.

UNITED ARAB EMIRATES, GULFHOST

Together with Mariot Kitchen, we were present on one of the largest exhibitions for hospitality buyers and the meeting hub for linking leading professionals with the suppliers.

En collaboration avec Mariot Kitchen, nous étions présents sur l'une des plus grandes expositions pour les acheteurs de l'hôtellerie et le centre de rencontre pour mettre en relation les principaux professionnels avec les fournisseurs.

Вместе с Mariot Kitchen мы посетили одну из крупнейших ярмарок для покупателей в сфере общественного питания, а также присутствовали на встречах для связи ведущих профессионалов с поставщиками.



RUSSIA, PIR

With Business Russia, we participated in the exhibition that brings together manufacturers and suppliers of products, solutions, and services for the hospitality industry in Russia and the CIS countries.

Avec Business Russia, nous avons participé à l'exposition qui réunit les fabricants et les fournisseurs des produits, solutions et services pour l'industrie hôtelière en Russie et dans les pays de la CEI.

Вместе с нашим партнером компанией «Деловая Русь – Трапеза» мы приняли участие в выставке, которая сводит производителей и поставщиков вместе, а так же решения и услуги для сферы общественного питания и ресторанных бизнеса в России и странах СНГ.

SERBIA, HORECA BELGRADE

Our partner Fimas presented our products on the Fair that gathers the essential companies working in manufacturing, distribution supply and operation trends in the catering industry in the region of the SE Balkan.

Notre partenaire Fimas a présenté nos produits sur le salon qui rassemble les entreprises essentielles travaillant dans les tendances de fabrication, de distribution et d'exploitation dans le secteur de la restauration dans la région du sud-est des Balkans.

Наш партнёр Fimas представил нашу продукцию на ярмарке, которая собирает основные компании, работающие в сфере производства, поставок и операций в сфере общественного питания в регионе Юго-Восточных Балкан.



Restaurant „Field“

Modern kitchen with top performance



Prague restaurant Field is one of the two restaurants which in 2019 proved yet again to defend the Michelin star, and being included in the 2019 MichelinGuide. The kitchen is still dominated by Radek Kasperek, a known Czech chef.“

We are pleased that RM Gastro could be part of such a renowned kitchen. The owners needed a kitchen that would meet the high demands on the technology and capacity of 48 seats. The real challenge was a somewhat smaller usable facility area and the kitchen itself, where there are 8 cooks moving on a shift at once.

Our business partner offered an RM brand technology. Besides classical cookers also solid top cookers were delivered. The thermal system was complemented by a HoldBox that is used to keep the dishes at the right temperature, preserving their high quality. Other technologies included a number of cooling devices - blast freezers, refrigerators, freezers and ice makers. Delivery of a quality wash centre was a commonplace. Therefore, the selected cleaning technology was that of the RM brand.

„They are versatile devices. They meet what we expect from them,“ says Radek Kasperek, the boss of the Michelin about the RM Gastro products. „We are really happy with them. We've had them for quite some time now, and everything is fine.“

Le restaurant Field, situé à Prague, est l'un des deux restaurants qui ont de nouveau réussi à défendre leur étoile Michelin, figurant ainsi dans le guide Michelin 2019. La cuisine est dirigée par le célèbre chef tchèque Radek Kašpárek.

Nous sommes heureux que RM Gastro fasse partie d'une cuisine aussi renommée. Les propriétaires avaient besoin d'une cuisine capable de répondre à de grandes exigences techniques et à une capacité de 48 places. Le véritable défi était également l'espace utilisable un peu plus petit du lieu, la cuisine, où travaillent jusqu'à 8 chefs à la fois par équipe.

Notre partenaire commercial nous a proposé de l'équipement de la marque RM. En plus des cuisinières classiques, des cuisières Tall ont également été fournies. Les appareils thermiques ont été fournis par HoldBox pour conserver les aliments à la bonne température, tout en maintenant leur qualité maximale. Parmi les autres équipements, citons une série d'appareils de réfrigération : une cellule de refroidissement rapide, un réfrigérateur, un congélateur et une machine à glaçons. Il va de soi que la cuisine a été dotée d'une unité de lavage de qualité, en choisissant la marque RM.

« Il s'agit d'appareils universels. Ils répondent à merveille à nos besoins », a déclaré Radek Kašpárek à propos des produits RM Gastro. « Nous sommes vraiment satisfaits. Nous les avons depuis un moment et tout va bien. »



Пражский ресторан «Field» - один из двух ресторанов, включенный в путеводитель Michelin Guide 2019, который уже несколько лет подряд удерживает позицию обладателя мишленовской звезды. Кухней этого ресторана заведует известный повар Радек Кацпарек.

Мы рады, что «RM Gastro» смогло стать частью столь известной кухни. Владельцам требовалась кухня, которая будет соответствовать высоким требованиям к технологиям и вместительности 48 мест. Самым основным вопросом была небольшая используемая площадь кухни, когда во время смены на ней одновременно работают порядка 8 поваров.

Наш торговый партнер предложил технологию от марки «RM». Помимо классических плит были поставлены и варочные поверхности. В данной кухне был задействован аппарат «HoldBox», который предназначен для поддержания правильной температуры блюд и сохранения их высокого качества. Помимо прочего было также поставлено и холодильное оборудование - шокер, холодильник, морозильные шкафы и ледогенератор. Неотъемлемой частью была также поставка качественного оборудования для мытья. Поэтому была выбрана технология от марки «RM».

«Это - универсальное оборудование. Оно работает именно так, как мы и ожидали» - заявил о продуктах «RM Gastro» мишленовский шеф-повар Радек Кацпарек. «Мы очень довольны. Мы пользуемся этим оборудованием уже давно, и все работает как нужно».

Restaurant and Guesthouse „Na Sklepich“

Timeless elegance and luxury



The Chrudim Na Sklepich Restaurant and Guesthouse is located in the Czech Republic. Modern style and elegance pervades all areas, including the kitchen. Local chefs work with seasonal ingredients, which they transform into selected dishes of various flavours and combinations.

The restaurant in the Na Sklepich building serves a 4-course menu, and the average daily output is around 200 servings. Therefore an RM 700 line was chosen which corresponds to the operating capacity of such a type. Classical gas cookers were complemented by a solid top cooker, a pasta boiler, a grill plate and a 50-litre boiler for making sauces and soups.

An important factor in a modern kitchen is the organisation of space and its use. A multifunctional, effective and space saving is a STEAMBOX SLIM convection oven, whose width is only 519 mm, and the power of which is equal to that of standard convection ovens. In the Na Sklepich Restaurant they prepare meals in two of these convection ovens.

We asked Martin Sinkora, the chef, whether he would emphasize a product or a service rendered by RM Gastro. „I would certainly mention the HoldBox or consultancy provided by a gastro consultant who will explain a lot of things,“ he said. Salamander thus just completed the overall composition of the technological equipment of a modern and efficient kitchen.

Le restaurant et pension Na Sklepich se situe à Chrudim en République tchèque. Son style moderne et son élégance sont omniprésents, y compris dans la cuisine. Les chefs locaux travaillent avec des ingrédients de saison, les transformant en plats sélectionnés à partir de différentes saveurs et combinaisons.

Le restaurant Na Sklepich sert un menu à 4 plats, avec une moyenne quotidienne de 200 portions environ. Par conséquent, le plan de travail RM 700 a été choisi car il correspond au fonctionnement de ce type. Les cuisinières classiques à gaz ont été complétées d'une cuisinière Tall, d'un cuiseur de pâtes, d'une plaque de grill et d'une marmite de 50 litres pour préparer les sauces et les soupes.

Dans les cuisines modernes, l'organisation de l'espace et son utilisation est un facteur important. Multifonctionnel, efficace et peu encombrant, le four mixte STEAMBOX SLIM ne mesure que 519 mm de large et est comparable aux fours à convection standard en matière de puissance. Au restaurant Na Sklepich, le personnel de cuisine utilise deux fours mixtes à convection de ce genre pour préparer les plats.

Nous avons demandé au chef Martin Šinkora de mettre en exergue un produit ou un service de RM Gastro. « Je mentionnerais certainement HoldBox ou les services de conseils en équipements gastronomiques qui vous éclaireront sur beaucoup de choses », a-t-il répondu. La salamandre n'a fait que compléter la composition globale de l'équipement d'une cuisine moderne et économique.



Ресторан и пансион «На Склепих» расположен в городе Хрудим, Чешская Республика. Каждое помещение, включая кухню, пронизаны современным стилем и элегантностью. Местные повара работают с сезонными продуктами, из которых они готовят особенные блюда исключительного качества.

В ресторане «На Склепих» подается меню из 4-х блюд, а ежедневная производительность составляет порядка 200 порций. Поэтому была выбрана линия RM 700, производительность которой соответствует объемам данного ресторана. Классические плиты были дополнены варочными плитами, макароноваркой, поверхностью-гриль и 50-литровым котлом для приготовления супов и соусов.

Важным фактором современной кухни является организация и эффективное использование пространства. Конвектомат STEAMBOX SLIM - мультифункциональный, эффективный и небольшой по своим размерам (его ширина составляет всего лишь 519 мм), а его производительность не уступает стандартным конвектоматам). В ресторане «На Склепих» задействованы два таких конвектомата.

Мы поинтересовались у шеф-повара Мартина Шинкоры, какой продукт или услугу от «RM Gastro» он мог бы порекомендовать. «Особенно стоит отметить «Hold-Box» и консультацию от консультанта по гастрономии, который расскажет и объяснит вам множество аспектов». Гриль-саламандра только дополнит общий арсенал технологического оборудования современной и экономичной кухни.



Bistro „Piano“

Good Food, Good Wine



Modern - Stylish - Airy. These words accurately describe the Bistro Restaurant located in Ceske Budejovice.

We treat every kitchen individually and create it on a turn-key basis. Along with the investor we carefully consider what products and why should not be missing in their kitchen. The owner together with our designer agreed that the RM 700 line will be ideal for their restaurant, as it corresponds to the capacity of their type of facility.

In this case the client, together with our business partner, chose a combination of solid top cookers, supplemented by a grill plate, a fryer and a pasta cooker. Worth mentioning is the salamander - a device that cannot be missing in any kitchen.

What does Mr. Szeliga – the restaurant manager – think about working with RM Gastro?

„I would particularly point out the quality of your products. The fairness in negotiation is also important besides the quality. I personally highly appreciate these two things, and that's why I would definitely recommend RM Gastro products.“

We are very pleased that the RM 700 line fulfilled its purpose and expectations, and we wish the Piano Bistro lots of satisfied customers.

Moderne, élégant, aéré. Ces mots décrivent avec précision le restaurant Bistro Piano, situé à České Budějovice.

Nous abordons chaque cuisine de manière personnalisée et la créons clé en main. Nous examinons soigneusement avec l'investisseur les produits qui ne devraient pas manquer dans leur cuisine, ainsi que les raisons d'un tel choix. Le propriétaire et notre concepteur ont convenu que le plan de travail RM 700 serait idéale pour le restaurant car il correspondait à leur type de fonctionnement sur le plan de la capacité.

Dans ce cas, le client, en collaboration avec notre partenaire commercial, a choisi une combinaison de cuisinière Tall, complétée d'une plaque de gril, d'une friteuse et d'un cuiseur de pâtes. Il convient également de mentionner la salamandre, un appareil qui ne doit manquer dans aucune cuisine.

Que pense M. Szeliga, directeur du restaurant, de sa collaboration avec RM Gastro ?

« J'aimerais souligner la qualité de vos produits. Outre celle-ci, votre approche sérieuse a été importante. Personnellement, j'apprécie ces deux choses et je recommanderais certainement les produits RM Gastro. »

Nous sommes très heureux que le plan de travail RM 700 ait répondu aux objectifs et aux attentes de Bistro Piano et leur souhaitons beaucoup de clients satisfaits.



Современный, стильный, воздушный. Именно так можно описать ресторан Бистро «Пиано», который находится в Чешских Будейовицах.

Каждую кухню мы разрабатываем индивидуально и под ключ. Вместе с инвестором мы тщательно обсуждаем, какое именно оборудование должно быть установлено в кухне и почему. Владелец ресторана, при помощи нашего дизайнера, выбрал идеальный вариант для своего ресторана - линию RM 700, производительность которой соответствует объемам ресторана.

В данном случае клиент и наш торговый партнер выбрали сочетание варочных панелей с добавленной поверхностью-гриль, фритюрницы и макароноварки. Стоит также упомянуть и т.н. гриль-саламандру- оборудование, которое должно быть на каждой кухне.

Что думает о сотрудничестве с «RM Gastro» г-н Шелига, менеджер ресторана?

«На первом месте находится, несомненно, качество ваших продуктов. Помимо качества также важна и честная сделка. Лично я очень высоко ценю эти две вещи, и поэтому очень рекомендую продукты компании «RM Gastro».

Мы очень рады тому, что линия RM 700 служит по своему назначению и желаем ресторану Бистро «Пиано» много довольных клиентов.







Content

Sommaire

Содержание

Premium cooking line RM 700	
Premium Ligne RM 700	20 - 123
Линия оборудования RM 700 Premium	
<hr/>	
RM Pizza ovens	
RM Fours à Pizzas	124 - 131
RM Печи для пиццы	
<hr/>	
RM Electric bain marie trolleys	
RM Chariots bain marie	132 - 141
RM Тележки для электрических бенмари	
<hr/>	
Legend	
La légende	142 - 145
легенда	





line RM 700

Emotion of design and technology

Émotions du design et de la technologie

Эмоции дизайна и технологий

LINE RM 700

Induction hobs	24
Solid tops	30
Electric cooking ranges	38
Gas cooking ranges	48
Electric cooking ranges with oven	54
Gas cooking ranges with oven	61
Electric griddle plates	66
Gas griddle plates	74
Gas lava stone grills	80
Electric bain maries	86
Electric fryers	90
Gas fryers	96
Electric pasta cookers	102
Titling bratt pans	106
Electric indirect boiling kettle	112
Neutral work top plates	118
Neutral cabinets	122



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







Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

Suitable solution for **slow and fast cooking**. Controller with low power setting for gourmet recipes or full power setting for high productivity.

Une solution adéquate pour une **cuisson délicate ou rapide**. Le régulateur permet de maintenir une basse puissance pour des recettes de gourmet, ou de travailler à pleine puissance pour une productivité maximum.

Подходящее решение для **деликатного и быстрого приготовления пищи**. При помощи регулятора можно настроить низкую мощность (для приготовления гурманских блюд), или полную мощность для высокой производительности.





Go green system offers significant energy savings through unique appliance energy control system, ensuring operation only during times when pots or pans are standing on cooking plates.

Le système Go Green assure une économie d'énergie considérable de manière exceptionnelle, en ne fournissant de l'énergie à l'appareil que lorsqu'une casserole ou une poêle est placée sur la surface de cuisson.

Уникальная система Go green, которая включает потребитель тогда, когда на варочной поверхности находится сковородка или кастрюля, позволяет существенно сэкономить энергию.

Fast and efficient. The RM Induction Cooker consumes less than 50% of the energy used by alternative gas or electric cooking solutions. Meals are prepared in a shorter time using much less energy, with minimal energy costs. This makes cooking twice as fast at half the costs.

Rapide et efficace. La plaque à induction RM propose une économie d'énergie de plus de 50% comparée à un réchaud à gaz ou électrique. Vos plats seront préparés rapidement, avec une consommation en énergie moindre. Une cuisson deux fois plus rapide, tout en réduisant les coûts par deux.

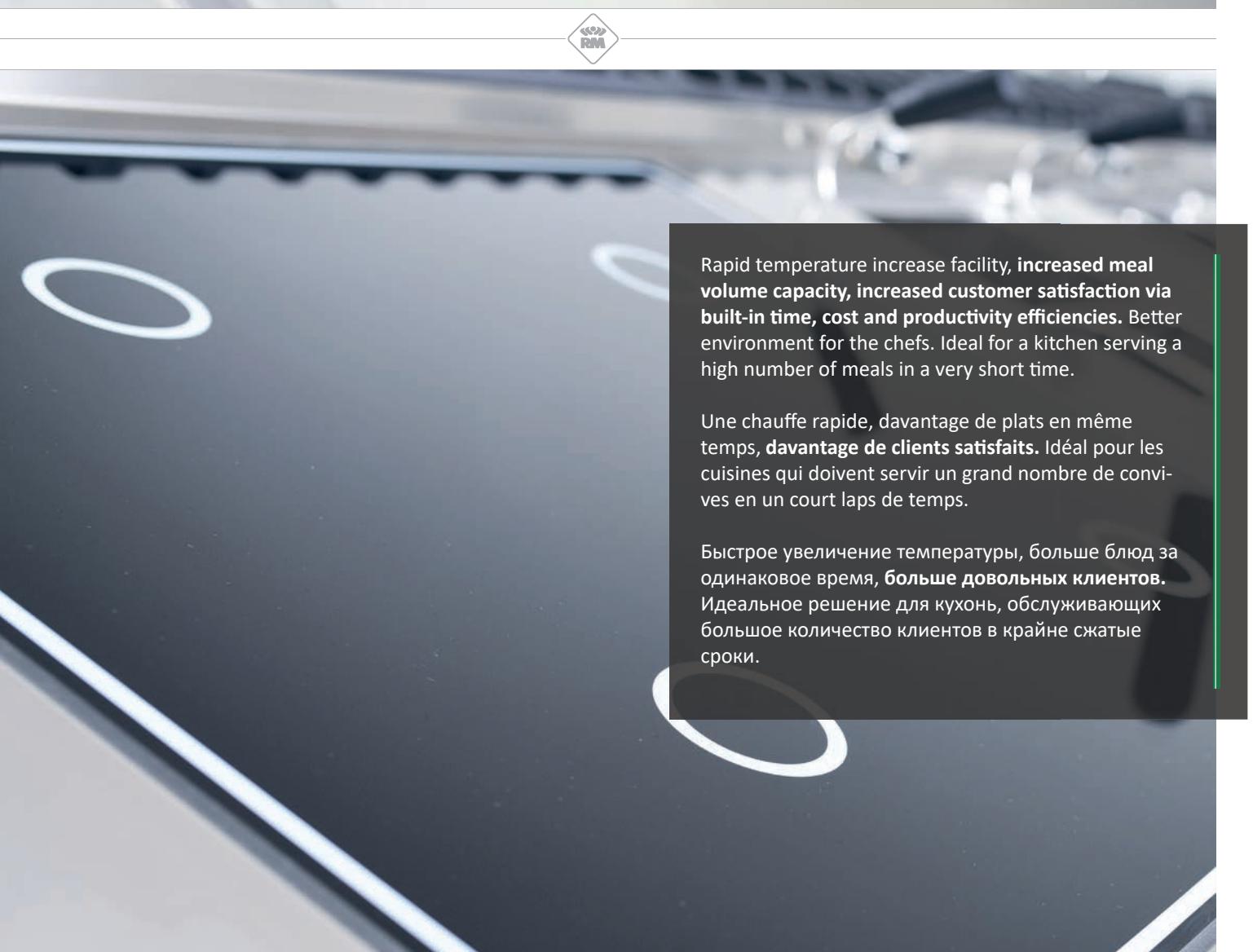
Быстро и эффективно. По сравнению с газовой плитой, индукционная плита RM потребляет до 50 % меньше энергии. Вы сможете готовить любимые блюда быстрее и с минимальным потреблением энергии. Помогает готовить пищу в два раза быстрее за половину стоимости.



Safe and convenient operation during and after cooking is provided by direct heat transmission to the bottom of pots and pans avoiding wasted energy and excess energy costs. The Glass-ceramic surface is heated only after pots or pans are placed on the cooking plate, cooling quickly when cooking has finished. It contributes to lower heat load of the kitchen.

La chaleur transférée uniquement au fond de la casserole ou de la poêle assure **une utilisation rapide et sûre** durant la cuisson et après celle-ci. La surface vitrocéramique ne chauffe qu'au contact d'un récipient et refroidit rapidement une fois la cuisson finie. Elle réduit la charge thermique de la cuisine.

Безопасное и удобное обслуживание во время приготовления и по его окончании обеспечивается за счет передачи тепла только на дно кастрюли или сковороды. Стеклокерамическая поверхность разогревается только после того, как вы поставите на нее посуду, и быстро охлаждается после окончания готовки. Снижает тепловую нагрузку с кухни.



Rapid temperature increase facility, **increased meal volume capacity, increased customer satisfaction via built-in time, cost and productivity efficiencies**. Better environment for the chefs. Ideal for a kitchen serving a high number of meals in a very short time.

Une chauffe rapide, davantage de plats en même temps, **davantage de clients satisfaits**. Idéal pour les cuisines qui doivent servir un grand nombre de convives en un court laps de temps.

Быстрое увеличение температуры, больше блюд за одинаковое время, **больше довольных клиентов**. Идеальное решение для кухонь, обслуживающих большое количество клиентов в крайне сжатые сроки.



SPI 704 E

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Wok induction hob Plaque à induction - wok Индукционная плита вок

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр Вок 300 мм

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 708 E

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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	3,5



SPI 740 E WOK

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

Wok induction hob Plaque à induction - wok Индукционная плита вок

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de Wok 300 mm
- Индуктивные компоненты производства Berner
- Высокая эффективность и скорость работы
- Диаметр Вок 300 мм

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 780 E

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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

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

Induction hob Plaque à induction Индукционная плита

- Composants d'induction Berner
- Grande efficacité et très grande vitesse d'opération
- Diamètre de la plaque 120 - 230 mm
- 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





Solid tops

Plaques de cuisson

Варочные панели

Ideal solution for **cooking and holding**. Offers invaluable assistance in preparing complicated dishes. Optimal use also for **indirect cooking**.

La solution idéale pour **préparer et garder au chaud** vos plats, qui offre un coup de main inestimable pour préparer des plats complexes. Sert de manière optimale aussi pour la **cuisson indirecte**.

Идеально подходит для **приготовления и поддержания**, предлагает неоценимую помощь в приготовлении изысканных блюд. Оптимальное решения для **непрямого способа приготовления**.





The large working area (800 x 580 mm) facilitates **high productivity**, allowing chefs to prepare large quantities of food at the same time with perfect results.

Le plan de travail de 800 x 580 assure une **productivité élevée**, qui permet aux cuisiniers de préparer un volume important de plats avec un résultat parfait.

Широкая рабочая поверхность (800 x 580 мм) обеспечивает **высокую продуктивность**, которая позволяет поварам готовить большие объемы блюд с непревзойденным результатом.



The advantage over standard cookers is that you can use pots of any sizes.

L'avantage, par rapport aux cuisinières standards, est que vous pouvez utiliser n'importe quelle taille de casserole.

Выгода по сравнению со стандартными плитами, заключающаяся в возможности использования кастрюль любых размеров.



Solid tops are made of 30 mm steel with **rounded corners**, meaning that they can accommodate the high demands of modern kitchens ergonomically and allow the preparation of different dishes at different temperatures at the same time, eg at 500 °C in the centre of the cooking surface to 200 °C around its edges. A simple way to control the temperature by moving the pot from the edge to the centre or vice versa which simplifies the cook's work.

La plaque d'acier d'une épaisseur de 30 mm possède des **coins arrondis**. Elle répond ainsi aux exigences élevées d'un fonctionnement ergonomique et permet de préparer simultanément plusieurs plats à des températures variables, de 500 °C au centre à 200 °C sur les rebords de la plaque. Pour simplifier son travail, le chef n'a qu'à déplacer la casserole du bord vers le centre, et inversement, pour réguler la température.

Панель изготовлена из 30-мм стали, и имеет **закругленные края**. Благодаря этому она крайне эргономична, и позволяет одновременно готовить несколько блюд при разных температурах (от 500 °C в центре панели и 200 °C по ее краям). Простой способ регулировки температуры передвижением кастрюли от края к середине (или в обратном направлении) облегчает работу повара.



STPS 708 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance

- A 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

- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

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

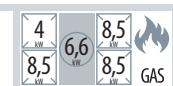
Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance

- A 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

- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Для простоты обслуживания - полностью съемная верхняя панель

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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance

- Brûleurs et plaque de mijotage sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

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

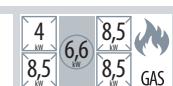
Boiling top Fourneau Плита

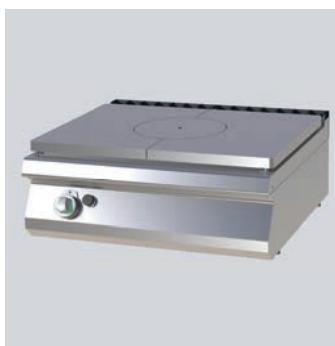
- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader with solid top
- Removable top plate for comfortable maintenance

- Brûleurs et plaque de mijotage sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton et plaque coup de feu central gaz
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Мощные латунные горелки с уникальным рассекателем пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Plaque coup de feu à poser sur table ou sur un soubassement
- Варочная плита для установки на мост или на стол

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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet
- Plaque coup de feu sur armoire
- Варочная плита на подставке

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



STPST 780/21 GE

Range with electric static oven Fourneaux coup de feu Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Electric oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four statique GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 538	STPST 780/21 GE	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	122,6 132,5	19,1 [G] 6,3 [E]	400



STPST 780/21 G

Range with gas static oven Fourneaux coup de feu Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Gas oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance
- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four à gaz GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 543	STPST 780/21 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	130,4 140,5	25,1





STPST 7120/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Electric oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four statique GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 8,5 8,5	6,6 8,5 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]	400								



STPST 7120/21 G

Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Gas oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four à gaz GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		GN2/1 6kW GAS	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 8,5 8,5	6,6 8,5 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								



STPST 7120/31 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Electric oven GN 3/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four statique GN 3/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 3/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-300	GN3/1 8,7kW 400/3N	PIEZZO BOILING TOP	OPTION PILOT FLAME	4 8,5 8,5	6,6 8,5 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]								



STPST 7120/31 G

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader and solid top boiling plate
- Gas oven GN 3/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

- Plaque coup de feu avec brûleurs laiton SPS supérieur
- Four à gaz GN 3/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени- сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 3/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

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



STT 780/21 GE

- Solid top boiling plate
- Electric oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

Range with elektric static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Plaque coup de feu
- Four statique GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Сплошная поверхность
- С электрическим духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 583	STT 780/21 GE	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	135 148	9,2 [G] 6,3 [E]	50-300



STT 780/21 G

- Solid top boiling plate
- Gas oven GN 2/1
- Fully removable upper plate under burners for comfortable maintenance

Range with gas static oven

Fourneaux coup de feu

Плита со статическим духовым шкафом

- Plaque coup de feu
- Four à gaz GN 2/1
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile

- Сплошная поверхность
- С газовым духовым шкафом GN 2/1
- Полностью съемная верхняя панель под горелками для простоты обслуживания

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 580	STT 780/21 G	800 x 730 x 900 860 x 820 x 1080	143 157	15,2	





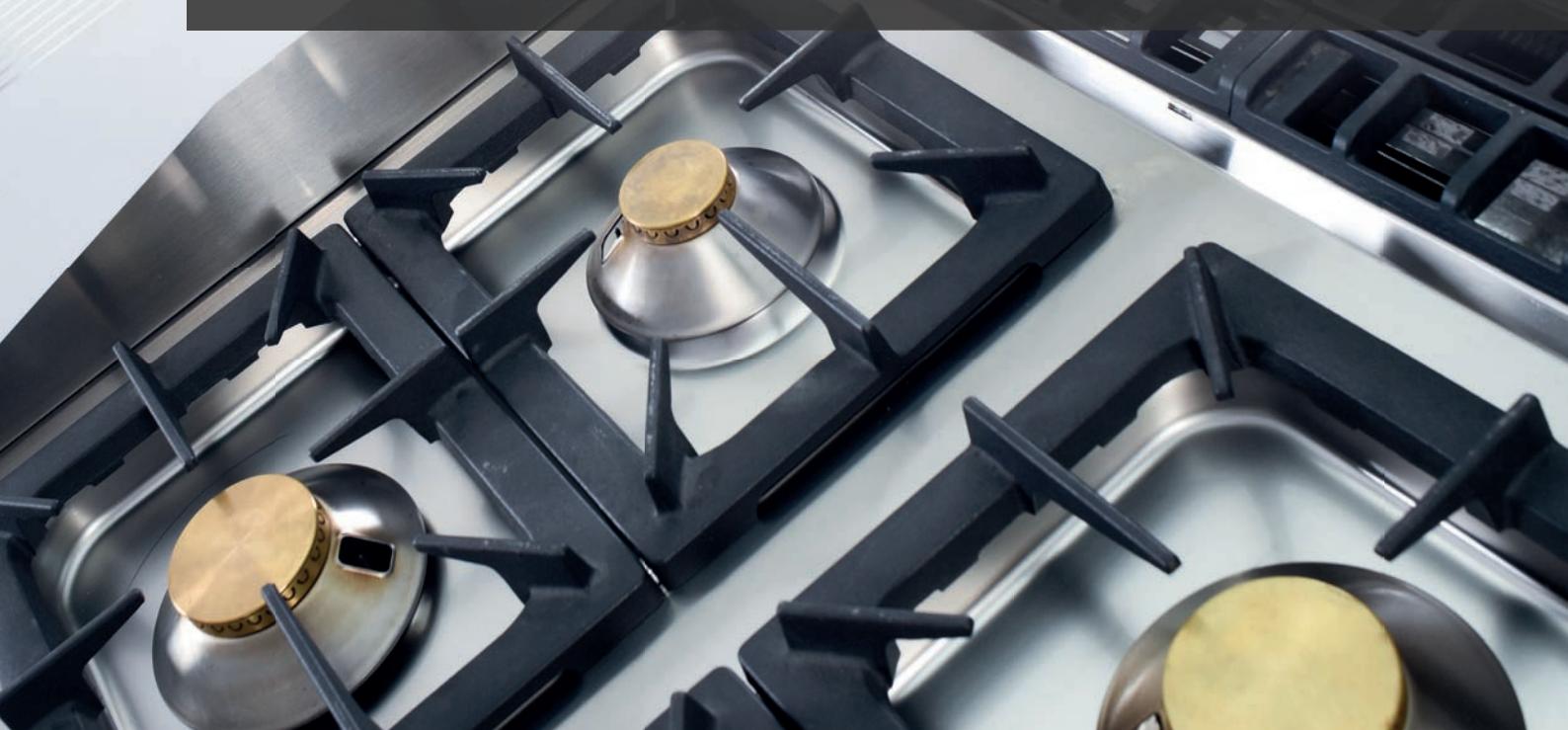


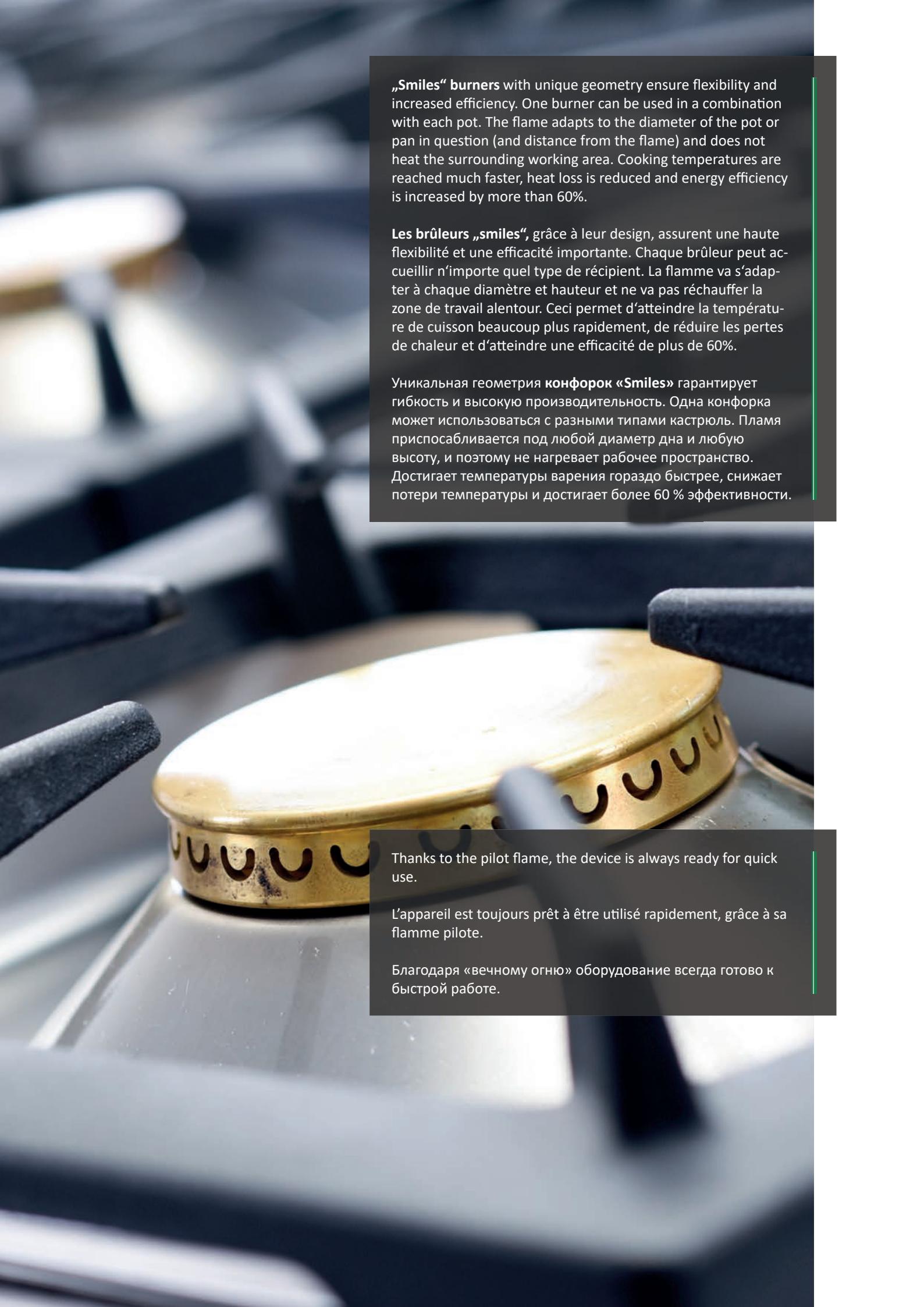
Cooking ranges Fourneaux Кухонные плиты

High productivity SPS models thanks to use of gas burners with a maximum output of up to 8.5 kW.

Les modèles SPS possèdent une **productivité très importante** grâce à leurs brûleurs à gaz d'une puissance maximale allant jusqu'à 8,5 kW.

Высокая производительность моделей SPS обеспечена использованием газовых конфорок с максимальной мощностью до 8,5 кВт.





„Smiles“ burners with unique geometry ensure flexibility and increased efficiency. One burner can be used in a combination with each pot. The flame adapts to the diameter of the pot or pan in question (and distance from the flame) and does not heat the surrounding working area. Cooking temperatures are reached much faster, heat loss is reduced and energy efficiency is increased by more than 60%.

Les brûleurs „smiles“, grâce à leur design, assurent une haute flexibilité et une efficacité importante. Chaque brûleur peut accueillir n’importe quel type de récipient. La flamme va s’adapter à chaque diamètre et hauteur et ne va pas réchauffer la zone de travail alentour. Ceci permet d’atteindre la température de cuisson beaucoup plus rapidement, de réduire les pertes de chaleur et d’atteindre une efficacité de plus de 60%.

Уникальная геометрия **конфорок «Smiles»** гарантирует гибкость и высокую производительность. Одна конфорка может использоваться с разными типами кастрюль. Пламя приспосабливается под любой диаметр дна и любую высоту, и поэтому не нагревает рабочее пространство. Достигает температуры варения гораздо быстрее, снижает потери температуры и достигает более 60 % эффективности.

Thanks to the pilot flame, the device is always ready for quick use.

L’appareil est toujours prêt à être utilisé rapidement, grâce à sa flamme pilote.

Благодаря «вечному огню» оборудование всегда готово к быстрой работе.



Burners located on raised surfaces, provide **maximised hygiene** benefits and health and safety of operation in the event of spillages, overflowing of pots and pans and cleaning requirements.

Les brûleurs situés en surélévation permettent d'éviter que des impuretés s'infiltrent dans l'appareil ; si les récipients débordent, une **hygiène maximale** est assurée.

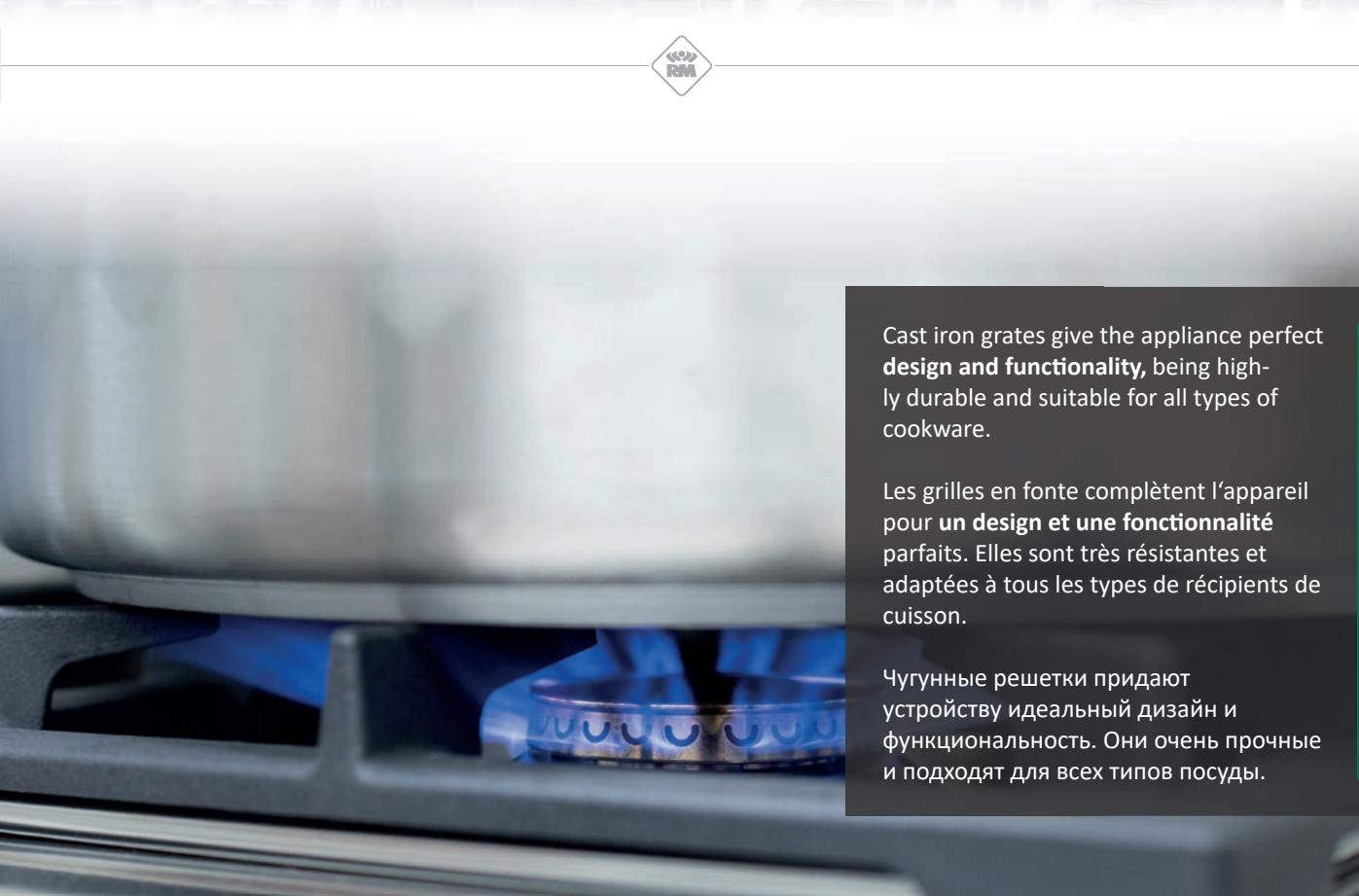
Конфорки размещены на приподнятой выемке, которая защищает их от загрязнения, и поэтому даже в случае попадания пищи на поверхность гарантирована **максимальная гигиеничность**.



Strength and Durability due to use of a deep drawn work surface made from one piece of material for high operating demands and easy cleaning.

La solidité est assurée, grâce à un plan de travail à emboutissage profond monobloc, pour répondre à des conditions d'utilisation intenses et pour assurer un nettoyage facile.

Рабочая поверхность, изготовленная из цельного листа материала методом глубокой вытяжки, имеет не только **высокую прочность**, но и соответствует высоким эксплуатационным требованиям и легко чистится.



Cast iron grates give the appliance perfect **design and functionality**, being highly durable and suitable for all types of cookware.

Les grilles en fonte complètent l'appareil pour **un design et une fonctionnalité** parfaits. Elles sont très résistantes et adaptées à tous les types de récipients de cuisson.

Чугунные решетки придают устройству идеальный дизайн и функциональность. Они очень прочные и подходят для всех типов посуды.

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





SP 704 E

Connecting ledge Barre d'assemblage Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 2,6 400V
117 260 060	SP 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23,6 28,5	5,2	400				



SP 708 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 2,6 400V
117 260 062	SP 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	42,3 51	10,4	400				



SP 7012 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
117 260 671	SP 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	51 66	15,6					



SP 740 E

Boiling top Fourneau Плита

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		°C 50-400	Ø 22 cm	2,6 2,6 400V
117 260 061	SP 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	34,8 41	5,2	400				



SP 780 E

Boiling top Fourneau Плита

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 063	SP 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	59,5 69,5	10,4	400



SP 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Powerful round shaped hotplates
- Pressed top plate for easy hygienic cleaning
- Puissantes plaques rondes
- Plan supérieur embouti pour en entretien facile
- Мощные круглые конфорки
- Верхняя панель с углублением против перелива

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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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



SPQ 708 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 066	SPQ 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	51,9 61	10,4	400





SPQ 7012 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-400	22x22 cm	2,6 2,6 2,6 2,6 400V
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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	22x22 cm	2,6 2,6 400V
117 260 065	SPQ 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	39,1 45,5	5,2	400			



SPQ 780 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-400	22x22 cm	2,6 2,6 2,6 400V
117 260 067	SPQ 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	68,2 78	10,4	400			



SPQ 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		°C 50-400	22x22 cm	2,6 2,6 2,6 400V
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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 260 127	SPL 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 29	5	400	



SPL 708 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 260 141	SPL 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	40 49	10	400	



SPL 7012 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or the „bridge“ system
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur soubassement
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 261 033	SPL 7012 E	1200 x 730 x 300 1260 x 820 x 512	114 128	15		



SPL 740 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile
- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 260 128	SPL 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	53,6 60	5	400	





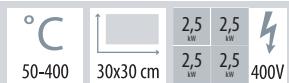
SPL 780 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 260 157	SPL 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	94,7 105	10	400	



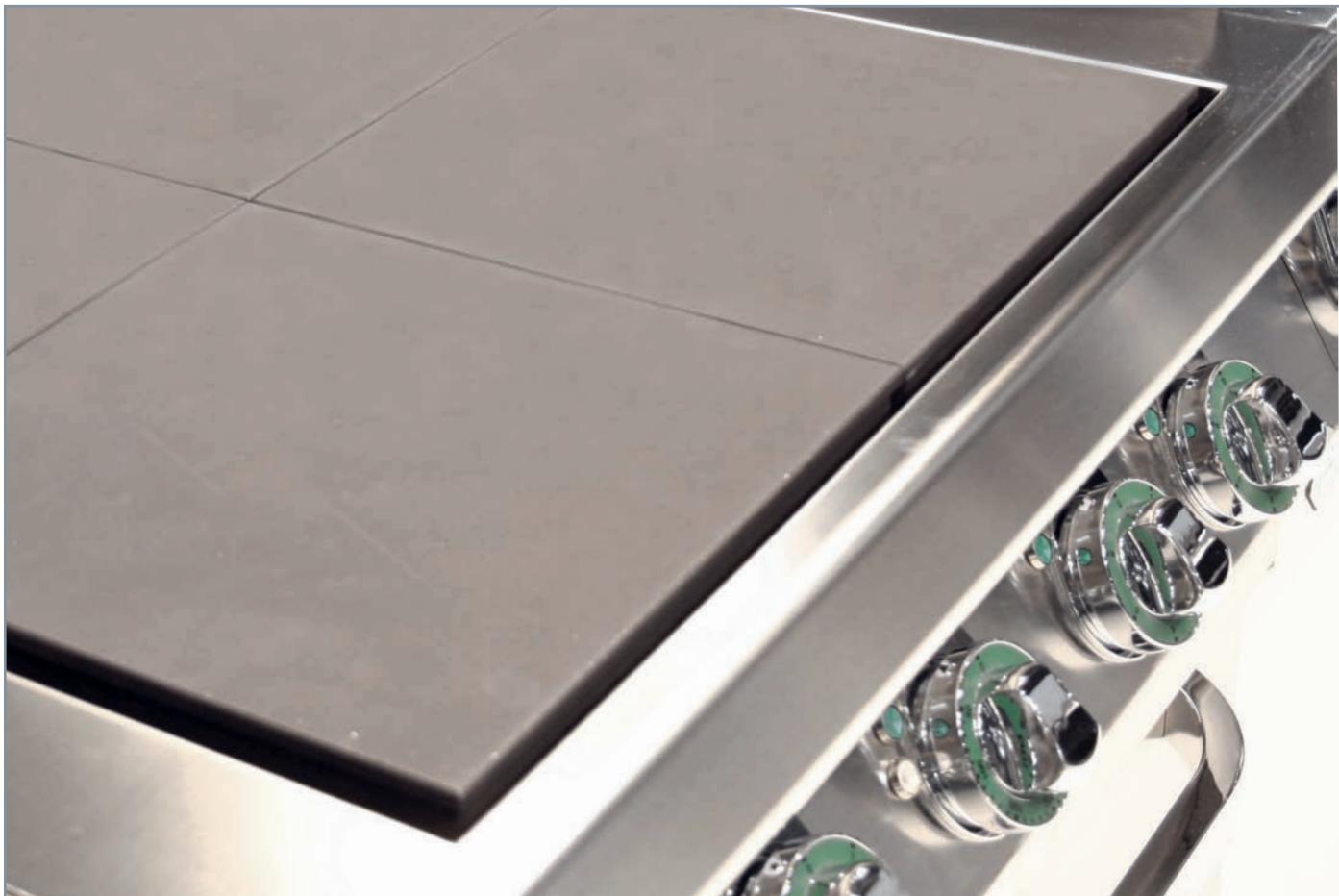
SPL 7120 E

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Pressed upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Protection thermostatique interne à l'intérieur de chaque plaque
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита на подставке, наличие дверок по опции
- Внутренняя термостатическая защита каждой конфорки
- Углубление против перелива

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	15	



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





SP 704 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Solid cast-iron high-performance burners
- Pressed upper plate for comfortable maintenance

- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en fonte
- Plan supérieur embouti pour un entretien facile

- Варочная плита для установки на мост или на стол
- Прочные чугунные высокоэффективные горелки
- Углубление против перелива

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 Плита

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid

- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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 Плита

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

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 Плита

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 260 477	SP 7120 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	105 121,7	39



SPS 704 G

Boiling top Fourneau Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- 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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- 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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- 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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- 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 Плита

- Boiling unit for benchtop use or „bridge“ system
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита для установки на мост или на стол
- 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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, 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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, 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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, 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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, 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 Плита

- Boiling unit on a neutral cabinet, with doors as an option
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Fully removable upper plate for comfortable maintenance
- Sur armoire (porte en option)
- Brûleurs puissant en laiton
- Plan supérieur entièrement démontable pour l'entretien facile
- Варочная плита на подставке, 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





Cooking ranges with oven

Fourneaux avec four

Кухонные плиты с духовым шкафом

Oven with a capacity of up to 3x GN 1/1 with an internal chamber dimension of 1080 x 530 x 335 mm allows preparation of **large quantities of ingredients or large volumes of meals** with excellent quality results.

Les fours d'une capacité allant jusqu'à 3 bacs GN 1/1 avec une dimension intérieure de 1080 x 530 x 335 mm permettent de préparer un **grand nombre de repas** ou bien des **plats de grandes dimensions** avec des caractéristiques gustatives excellentes.

Духовые шкафы вместимостью до 3x GN 1/1, с размером внутренней камеры 1080 x 530 x 335 мм позволяют готовить **большие количества блюд**, или же **блюда большого размера**, гарантируя превосходные вкусовые качества.

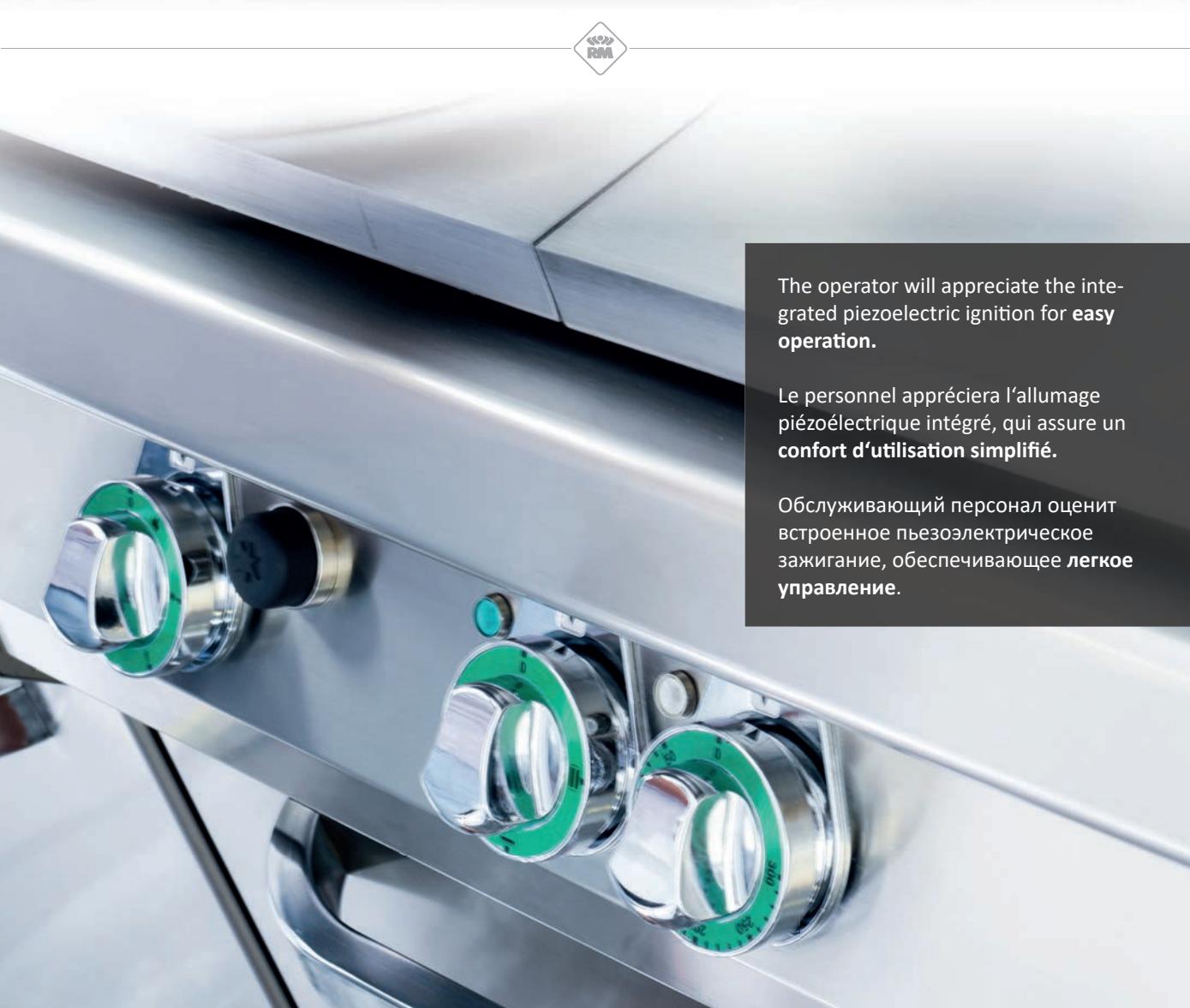




The appliance offers the operator a **wide range** of operating temperatures from 50 °C to 300 °C.

L'appareil permet à son utilisateur d'employer une **large plage** de températures allant de 50°C à 300°C.

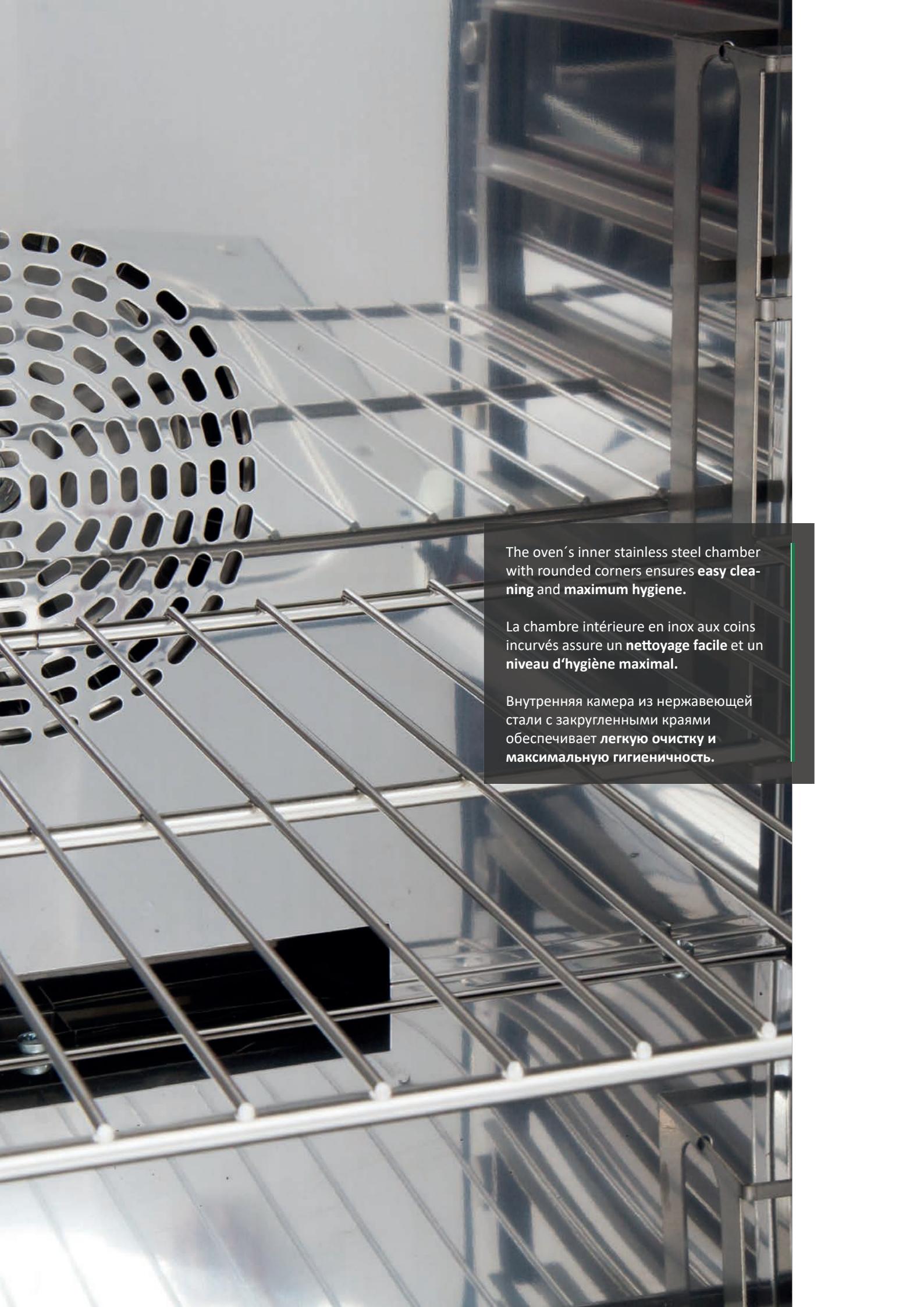
Данное оборудование может эксплуатироваться в **широком диапазоне рабочих температур** - от 50 °C до 300 °C.



The operator will appreciate the integrated piezoelectric ignition for **easy operation**.

Le personnel appréciera l'allumage piézoélectrique intégré, qui assure un **confort d'utilisation simplifié**.

Обслуживающий персонал оценит встроенное пьезоэлектрическое зажигание, обеспечивающее **легкое управление**.



The oven's inner stainless steel chamber with rounded corners ensures **easy cleaning** and **maximum hygiene**.

La chambre intérieure en inox aux coins incurvés assure un **nettoyage facile** et un **niveau d'hygiène maximal**.

Внутренняя камера из нержавеющей стали с закругленными краями обеспечивает **легкую очистку и максимальную гигиеничность**.



SPT 780/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Мощные круглые конфорки
- 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	V
117 260 149	SPT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91 104	16,7	400



SPT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- GN1/1 electric convectional oven

- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection GN 1/1

- Мощные круглые конфорки
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- GN1/1 электрическая конвекционная духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 150	SPT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	96 106	13,5	400



SPT 7120/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

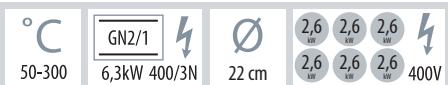
Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Мощные круглые конфорки
- 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	V
117 260 751	SPT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	126 142	21,9	



SPT 7120/31 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

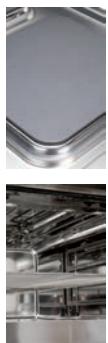
- Powerful round shaped hotplates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- Puissantes plaques rondes
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1

- Мощные круглые конфорки
- 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	V
117 260 713	SPT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	140 156	24,3	





SPQT 780/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

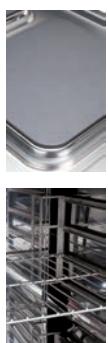
Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность
- 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	V
117 260 151	SPQT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92 105	16,7	400



SPQT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

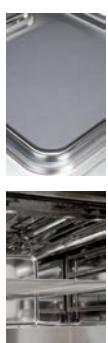
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1

- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 152	SPQT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	92 105	13,5	400



SPQT 7120/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность
- 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	V
117 260 757	SPQT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	139 155	21,9	



SPQT 7120/31 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 3/1

- Сплошная поверхность
- 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	V
117 260 715	SPQT 7120/31 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	153 169	24,3	





SPLT 780/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность
- 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	V
117 260 243	SPLT 780/21 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	131 141	16,3	400



SPLT 780/11 E

Range with convection oven

Fourneau avec four à convection

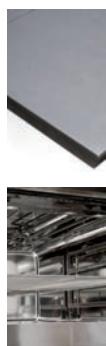
Плита с конвекционным духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four à convection 4x GN 1/1

- Сплошная поверхность
- Контроль мощности обеспечивается регулированием 6-позиционной ручкой переключателя
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 260 406	SPLT 780/11 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	122,9 132	13,1	400



SPLT 7120/21 E

Range with static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Boiling unit with solid-top plates
- Power control enabled by 6-position regulation switch knob
- Electric oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Plaques carrées
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions
- Four statique GN 2/1

- Сплошная поверхность
- 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	V
117 260 765	SPLT 7120/21 E	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	300 317	21,3	







SPT 780/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
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]	400



SPT 780/21 G

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
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 avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

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

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
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]	230



SPT 7120/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven
- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1
- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
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]	





SPT 7120/21 G

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 gas oven

- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 2/1

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 газовая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 478	SPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 167	45	



SPT 7120/31 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 2/1 electric static oven

- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four électrique statique GN 2/1

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 2/1 электрическая статическая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 670	SPT 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	155 171	39 [G] 8,7 [E]	



SPT 7120/31 G

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Double flame brass burners
- Durable stainless steel grid
- GN 3/1 gas oven

- Brûleurs en laiton avec double flamme
- Grille supérieure en acier inoxydable
- Four à gaz statique GN 3/1

- Двойные латунные горелки
- Прочная решетка из нержавеющей стали
- GN 3/1 газовая духовка

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
117 260 668	SPT 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	166 182	49,5	



SPST 780/21 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

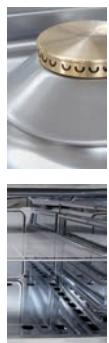
- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- 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	V	
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]	400	





SPST 780/21 G

Range with gas static oven
Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- 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	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				



SPST 780/11 GE

Range with convection oven
Fourneau avec four à convection

Плита с конвекционным духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Electric oven 4x GN 1/1 with convection heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four à convection 4x GN 1/1

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени
- Электрический духовой шкаф 4x GN 1/1 с конвекционной теплообработкой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	°C 50-300	*GN1/1 3,13kW 230V	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]	230				



SPST 7120/21 GE

Range with elektric static oven
Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- 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 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	PILOT FLAME	8,5 4 8,5 8,5 8,5 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]					



SPST 7120A/21 GE

Range with elektric static oven
Fourneau avec four statique

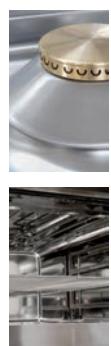
Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- 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 50-300	GN2/1 6,3kW 400/3N	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]					



SPST 7120B/21 GE

Range with elektric static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени

- Электрический духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code

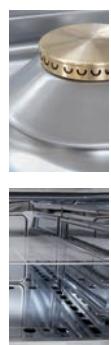
Model

mm netto
mm bruttokg netto
kg brutto

kW

117 260 520

SPST 7120B/21 GE

1200 x 730 x 900
1260 x 820 x 1080136,7
15446,5 [G]
6,3 [E]°C
50-300GN2/1
6,3kW 400/3NPILOT
FLAME8,5
8,5
8,5
8,5
4
8,5
GAS

SPST 7120/21 G

Range with elektric static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени

- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code

Model

mm netto
mm bruttokg netto
kg brutto

kW

117 260 459

SPST 7120/21 G

1200 x 730 x 900
1260 x 820 x 1080147
164

48

GN2/1
6kW

GAS

PILOT
FLAME8,5
4
8,5
8,5
4
8,5
GAS

SPST 7120A/21 G

Range with elektric static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени

- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code

Model

mm netto
mm bruttokg netto
kg brutto

kW

117 260 517

SPST 7120A/21 G

1200 x 730 x 900
1260 x 820 x 1080147
164

48

GN2/1
6kW

GAS

PILOT
FLAME8,5
4
8,5
8,5
4
8,5
GAS

SPST 7120B/21 G

Range with elektric static oven Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 2/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 2/1

- Мощная латунная горелка с уникальным рассекателем пламени

- Газовый духовой шкаф GN 2/1 со статической теплообработкой

Index / code

Model

mm netto
mm bruttokg netto
kg brutto

kW

117 260 521

SPST 7120B/21 G

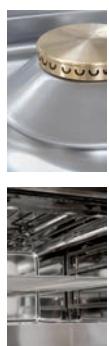
1200 x 730 x 900
1260 x 820 x 1080147
164

52,5

GN2/1
6kW

GAS

PILOT
FLAME8,5
4
8,5
8,5
4
8,5
GAS



SPST 7120/31 GE

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1

- 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	
117 260 689	SPST 7120/31 GE	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	150 166	42 [G] 8,7 [E]	

°C
50-300

GN3/1
8,7kW 400/3N

PILOT
FLAME

8,5	4	8,5
8,5	8,5	4
GAS		



SPST 7120/31 G

Range with elektric static oven

Fourneau avec four statique

Плита со статическим духовым шкафом

- Powerful brass burners with unique flame-spreader
- Gas oven GN 3/1 with static heat inside the cabinet

- Brûleur laiton SPS supérieur
- Avec four statique GN 3/1

- 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	
117 260 691	SPST 7120/31 G	1200 x 730 x 900 1260 x 820 x 1080	162 178	52,5	

GN3/1
10,5kW GAS

PILOT
FLAME

8,5	4	8,5
8,5	8,5	4
GAS		





Griddle plates

Plaques de cuisson

Жарочные поверхности

The chromium-plated surface enables **contact grilling without unnecessary thermal energy leakage** to the surrounding area. All energy is concentrated on the surface area which reduces the cooking time. It contributes to less thermal load in the kitchen environment.

Leur surface chromée permet de **griller au contact sans pertes d'énergie inutiles** alentour. Toute la puissance est dirigée vers la surface et réduit ainsi le temps nécessaire à la préparation du plat. Elle réduit la charge thermique dans la cuisine.

Хромированное покрытие обеспечивает **готовку на контактном гриле без ненужной утечки тепла** в окружающую среду. Вся энергия сосредотачивается на поверхности и снижает время, необходимое для приготовления пищи.





RM users can choose from a wide range of **smooth, grooved or combined grill plates** according to their needs.

Les possesseurs des appareils RM peuvent choisir parmi une large variété de **plaques de grill lisses, rainurées, ou combinées**.

Пользователи оборудования RM могут по собственному желанию выбрать из широкого предложения **гладких, гофрированных или комбинированных поверхностей-гриль**.

Easy to clean one-piece rounded roasting surface, welded to the frame with a removable 3-sided trim to prevent spitting during food preparation.

L'entretien est facile, grâce à une surface de grill à bords arrondis, monobloc, soudée au châssis et munie d'un dossier amovible à 3 faces, qui retient les projections lors de la préparation des plats.

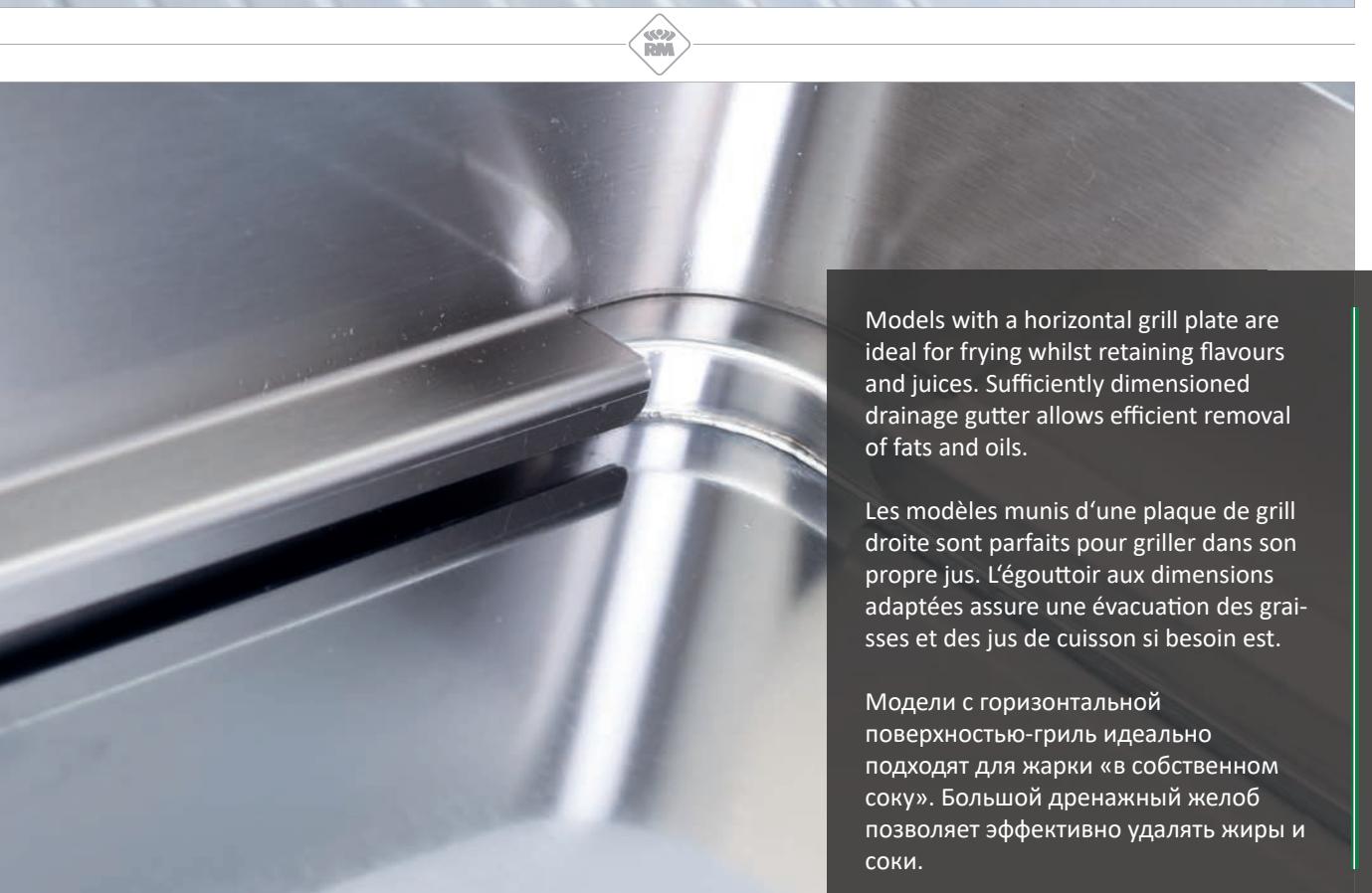
Легкая очистка благодаря закругленной цельной поверхности, приваренной к раме со съемным трехсторонним защитным бортом, который препятствует разбрызгиванию. препятствует разбрызгиванию.



A chromium-plated griddle plate ensures maximum quality regardless of the recipe and **prevents the blending of flavors** and aromas when preparing different types of food at the same time (e.g. meat, fish and vegetables) maintaining a higher quality.

La plaque de grill chromée assure une qualité maximale quelle que soit votre recette et **évite le mélange des goûts et des odeurs** lors de la préparation simultanée de plusieurs types de plats (par ex. viandes, poissons et légumes) et permet de conserver leurs qualités au maximum.

Хромированная поверхность-гриль гарантирует высочайшее качество готовки и препятствует **смешиванию вкусов и ароматов** при одновременной готовке нескольких блюд (например, мяса, рыбы и овощей).



Models with a horizontal grill plate are ideal for frying whilst retaining flavours and juices. Sufficiently dimensioned drainage gutter allows efficient removal of fats and oils.

Les modèles munis d'une plaque de grill droite sont parfaits pour griller dans son propre jus. L'égouttoir aux dimensions adaptées assure une évacuation des graisses et des jus de cuisson si besoin est.

Модели с горизонтальной поверхностью-гриль идеально подходят для жарки «в собственном соку». Большой дренажный желоб позволяет эффективно удалять жиры и соки.



FTH 704 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

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

12mm
STAINLESS

°C
50-300

400/3N



FTHC 704 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

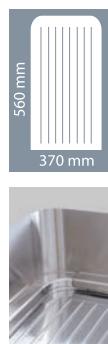
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 105	FTHC 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	40 45	4,5	400	

Cr
0,03mm

12mm
CHROMED

°C
50-300

400/3N



FTR 704 E

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

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

12mm
STAINLESS

°C
50-300

400/3N



FTRC 704 E

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

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

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

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

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

Cr
0,03mm

12mm
CHROMED

°C
50-300

400/3N



FTH 708 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 097	FTH 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9	400	



FTHC 708 E

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 107	FTHC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9	400	



FTR 708 E

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность 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	



FTRC 708 E

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

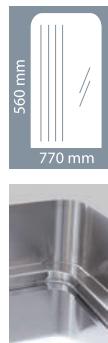
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

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





FTHR 708 E

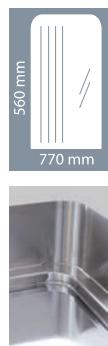
- Benchtop version
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible

- Настольная версия
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 099	FTHR 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9	400	



FTHRC 708 E

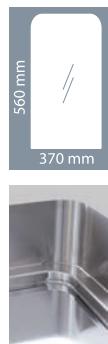
- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 109	FTHRC 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	72,2 81	9	400	



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

- Лisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

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



FTHC 740 E

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

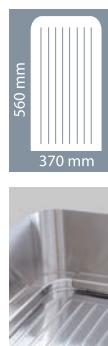
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Лisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

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





FTR 740 E

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

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

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



FT RC 740 E

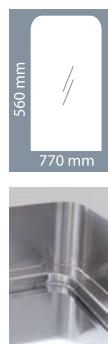
- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

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

- Рифленая поверхность
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

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



FTH 780 E

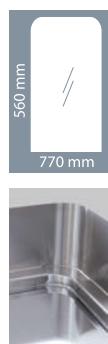
- Smooth
- Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option
- Outstanding heat conduction of plate

Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 098	FTH 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9	400	



FT HC 780 E

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

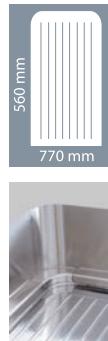
Griddle plate - chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 110 108	FT HC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9	400	





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

- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность 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



FT RC 780 E

Griddle plate – chromed Plaque de cuisson chromée Поверхность жарочная - хромированная

- Ribbed
- Chromed surface for an easy maintenance
- 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
- Хромированная поверхность для удобной очистки
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

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



FTHR 780 E

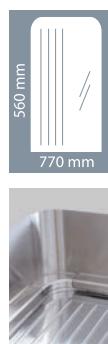
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

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

- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 100	FTHR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9	400



FT HRC 780 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 (en option) 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 mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 110 110	FT HRC 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	88,5 98,5	9	400





FTH 704 G

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

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



FTHC 704 G

- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

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



FTR 704 G

- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High 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
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность 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	41 46	7



FTRC 704 G

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

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 522	FTRC 704 G	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	41 46	7





FTH 708 G

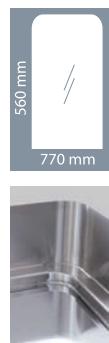
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 175	FTH 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	75 84	14



FTHC 708 G

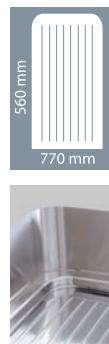
- Benchtop version
- Smooth surface
- Removable splash guard

Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- A poser sur table
- Surface lisse
- Protection anti éclaboussures amovible

- Настольная версия
- Гладкая поверхность
- Съемный защитный экран

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



FTR 708 G

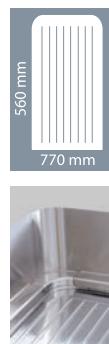
- Ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High heat conduction of plate

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

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

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность 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	75 84	14



FTRC 708 G

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

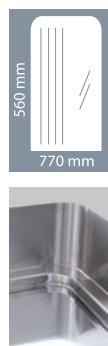
Griddle plate - chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- Рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 618	FTRC 708 G	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	75 84	14





FTHR 708 G

- Benchtop version
- ½ smooth ½ ribbed surface
- Removable splash guard

Griddle plate
Plaque de cuisson
Поверхность жарочная

- A poser sur table
- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Protection anti-éclaboussures amovible

- Настольная версия
- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Съемный защитный экран

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	75 84	14



FTHRC 708 G

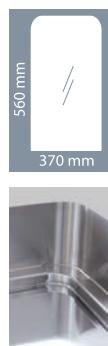
- ½ smooth ½ ribbed
- For benchtop use or „bridge“ system
- High heat conduction of plate

Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

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

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- Для установки на мост или на стол
- Отличная теплопроводность 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	75 84	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 (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность 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	52 59	7



FTHC 740 G

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

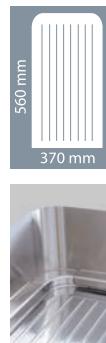
Griddle plate – chromed
Plaque de cuisson chromée
Поверхность жарочная - хромированная

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность 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	52 59	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

- Nervurée
- Sur armoire, avec (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность 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	52 59	7



FT RC 740 G

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 of plate

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

- Рифленая хромированная поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 524	FT RC 740 G	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	52 59	7



FTH 780 G

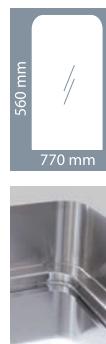
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

- 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 (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность 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	91 101	14



FT HC 780 G

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 of plate

- Lisse
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- Гладкая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность поверхности

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





FTR 780 G

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 (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность 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	91 101	14



FT RC 780 G

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 (en option) ou sans portes
- Haute conductibilité thermique

- Рифленая поверхность
- На подставке, наличие дверок по опции
- Отличная теплопроводность поверхности

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 525	FT RC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91 101	14



FTHR 780 G

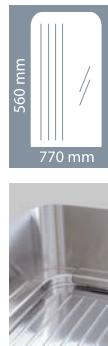
Griddle plate Plaque de cuisson Поверхность жарочная

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

- Surface ½ lisse, ½ nervurée
- Sur armoire, avec ou sans portes (en option)
- Haut conductibilité thermique

- ½ гладкая ½ рифленая поверхность
- На подставке с дверками или без (опция)
- Отличная теплопроводность 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	91 101	14



FT HRC 780 G

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 (en option) 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 mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 110 517	FT HRC 780 G	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	91 101	14







Lava stone grills Grills à pierre de lave Лавовые грили

Perfect **radiant heating system** without the risk of scorching or burning food. The grate system with lava stones guarantees higher quality and **slow cooking** of the prepared dish.

Système irréprochable de **chauffe par rayonnement** sans risque de noircir ou brûler le plat. Le système de grille avec pierres de lave assure une **cuisson fine** et précise pour tous les plats que vous préparerez.

Идеальная **система лучистого нагрева** без риска подгорания или пригорания пищи. Система решеток с лавовыми камнями обеспечивает более мягкое и деликатное запекание приготовляемого продукта.





Lava grills guarantee an **excellent cooking** environment with taste enhancement, cooking with an even temperature so that the food retains its nutritional properties.

Les grills pierre de lave garantissent une **cuisson à la perfection** qui exalte les goûts et les met en valeur. La cuisson s'effectue à température constante, assurant ainsi que le plat conserve toutes ses qualités gustatives.

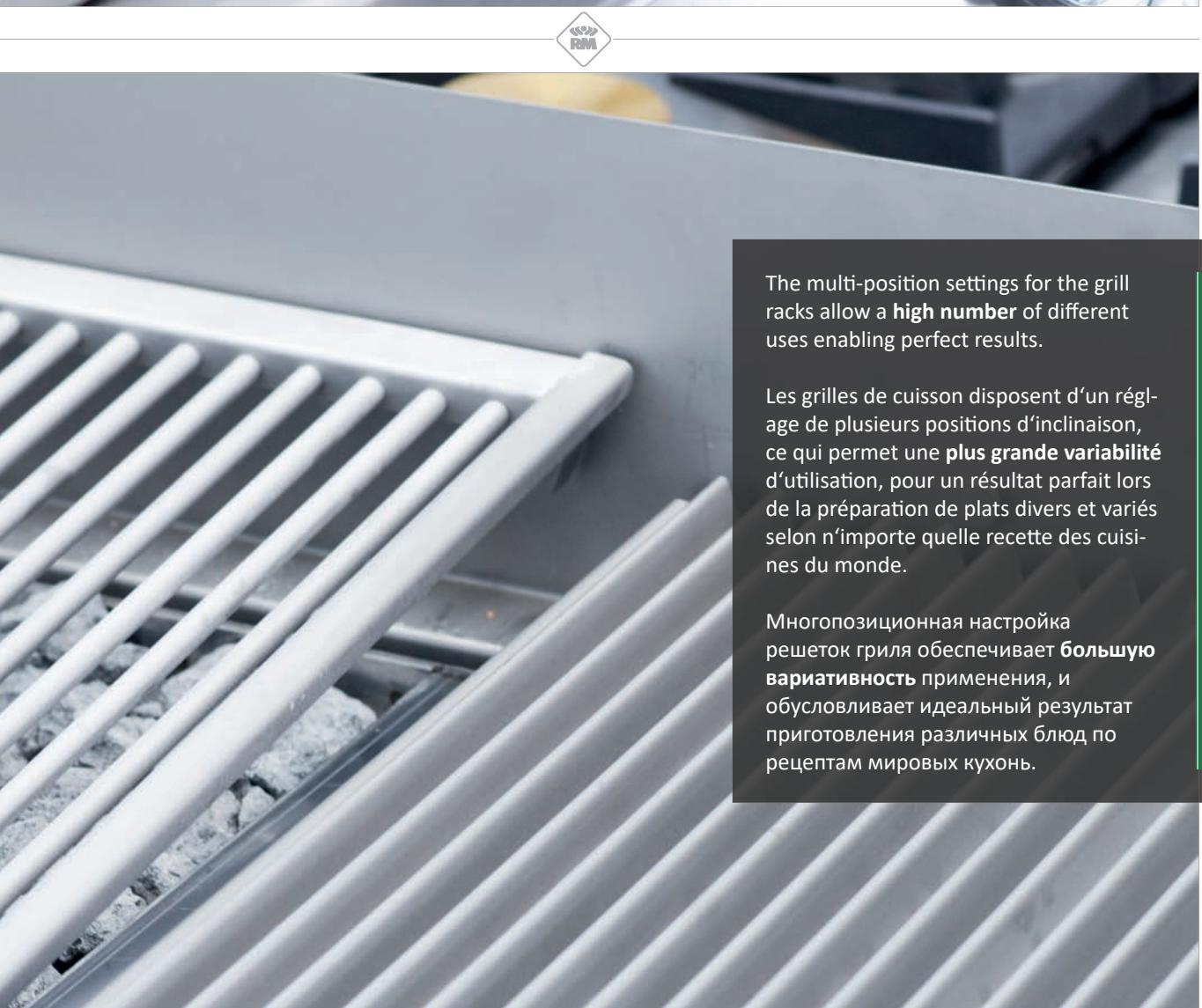
Лавовые грили гарантируют **исключительное качество выпекания** с сохранением вкусовых качеств. Выпечка с равномерной температурой, благодаря которой пища сохраняет свои питательные свойства.



RM appliances are **very robust** and offer **easy operation** for the operator.

Les appareils RM excellent par leur **grande robustesse** et votre personnel appréciera leur **simplicité d'utilisation**.

Оборудование RM отличается **высокой прочностью**, и предлагает обслуживающему персоналу **простое управление**.



The multi-position settings for the grill racks allow a **high number** of different uses enabling perfect results.

Les grilles de cuisson disposent d'un réglage de plusieurs positions d'inclinaison, ce qui permet une **plus grande variabilité** d'utilisation, pour un résultat parfait lors de la préparation de plats divers et variés selon n'importe quelle recette des cuisines du monde.

Многопозиционная настройка решеток гриля обеспечивает **большую вариативность** применения, и обуславливает идеальный результат приготовления различных блюд по рецептам мировых кухонь.



GL 704 G

Lava stone grill Grill pierre de lave Гриль-барбекю лавовый

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

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 Grill pierre de lave Гриль-барбекю лавовый

- Benchtop version
- Lava stones included
- Piezzo ignition

- A poser sur table
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques
- Allumage piézo

- Настольная версия
- Камни прилагаются
- Пьезоподжиг

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

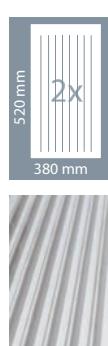
Lava stone grill Grill pierre de lave Гриль-барбекю лавовый

- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

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 Grill pierre de lave Гриль-барбекю лавовый

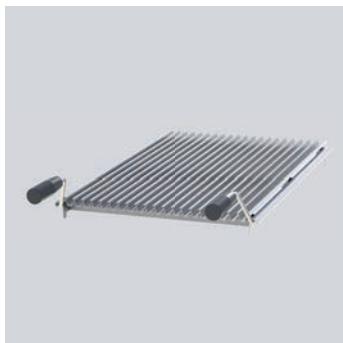
- Large burner for proper heat coverage
- Piezzo igniton
- Lava stones included

- Brûleur puissant pour une excellente répartition de chaleur
- Allumage piézo
- Fourni avec 1 sac de pierres volcaniques

- Широкая горелка для равномерного нагрева всей рабочей зоны
- Пьезоподжиг
- Камни прилагаются

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

Grill de GL

Решетка для GL

- Perfect for grilling meat and greasy product

- Parfait pour griller la viande

- Для обработки мяса и жирных продуктов

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

Решетка для GL

- Perfect for grilling fish, vegetable and dry food

- Parfait pour griller le poisson, les légumes et les aliments secs

- Для обработки рыбы и сухих продуктов

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







Bain maries

Bain maries

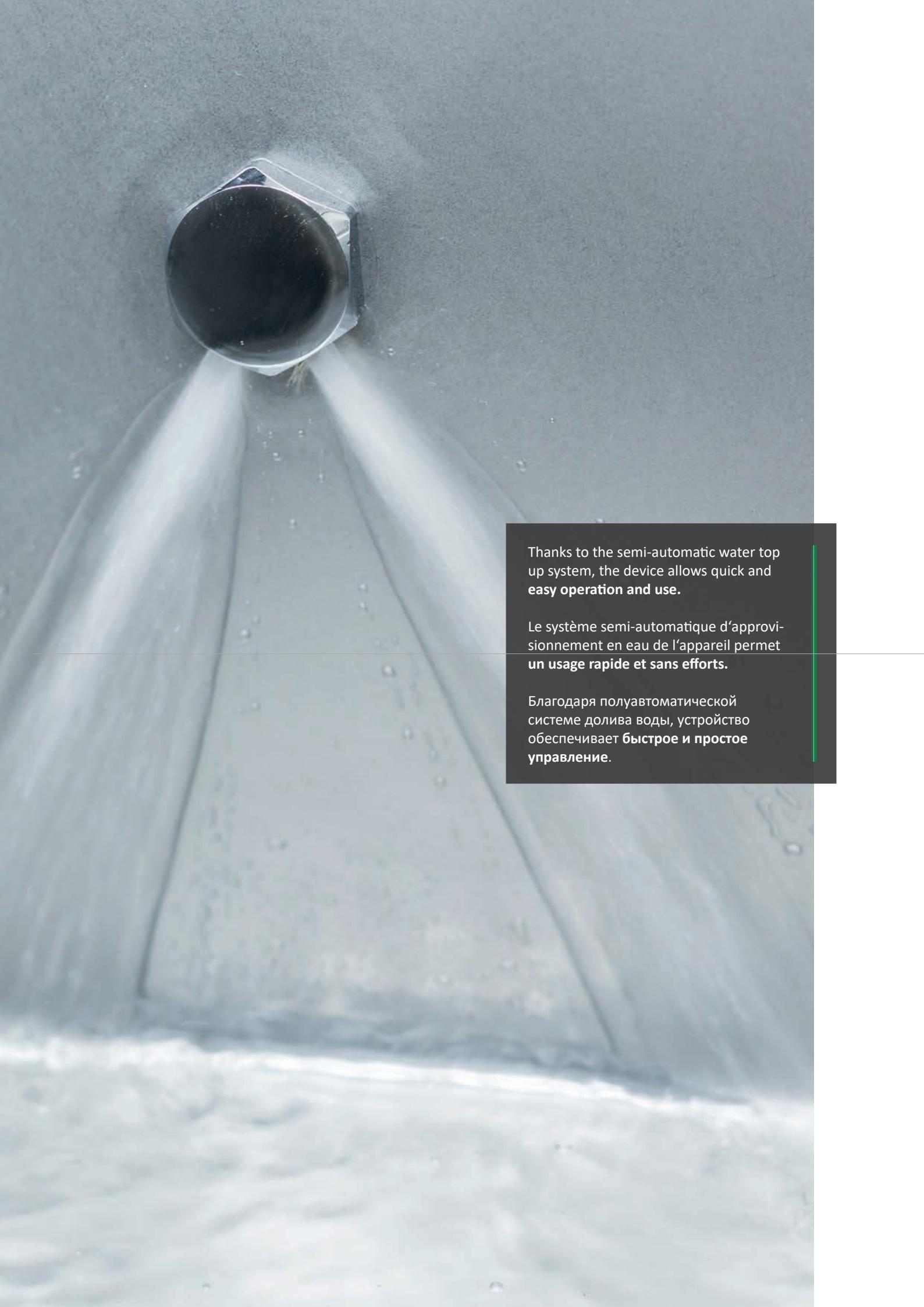
Мармиты

One-piece stainless steel worktop with smooth rounded corners for **easy cleaning and use**.

Équipé d'un plan de travail pressé monobloc à partir d'un seul bloc d'acier inox, avec des bords arrondis lisses pour un **usage et un entretien simplifiés**.

Рабочая поверхность изготовлена из цельного куска прессованной нержавеющей стали с гладкими закругленными углами для **легкой очистки и эксплуатации**.



A close-up photograph of a water fountain's spray. A stream of water is shown exiting from a circular nozzle at the top left, creating a fan-like spray that curves downwards and to the right. The background is a dark, textured surface.

Thanks to the semi-automatic water top up system, the device allows quick and **easy operation and use**.

Le système semi-automatique d'approvisionnement en eau de l'appareil permet **un usage rapide et sans efforts**.

Благодаря полуавтоматической системе долива воды, устройство обеспечивает **быстрое и простое управление**.



The water drainage tap incorporates a **safety lock** to prevent unwanted leakage.

Le robinet d'évacuation d'eau est muni d'une **souape de sécurité** pour éviter les vidanges involontaires.

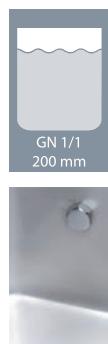
Кран для слива воды оборудован **предохранителем от** самопроизвольного слива.



The design of the device is designed for direct use with GN 1/1 gastro containers to a maximum depth of up to 150 mm. This represents a high **variability and multifunctionality** of use.

Le design savamment pensé est adapté pour accueillir directement les bacs gastronorme GN 1/1 avec profondeur maximale jusqu'à 150 mm. Un usage multi-fonctions et d'une très grande variabilité est ainsi assuré.

Проработанная конструкция оборудования предназначена для непосредственного вложения гастроемкости GN 1/1 с максимальной глубиной до 150 мм. Благодаря этому гарантирована высокая **вариабельность и многофункциональность применения**.



BM 704 E

Bain marie Bain marie Мармит

- Single unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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
- Для настольного применения или установки в линию на мост
- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 020 084	BM 704 E	400 x 730 x 300 440 x 800 x 480	23 28	1,2	230



BM 708 E

Bain marie Bain marie Мармит

- Double unit for benchtop use or „bridge“ system
- For 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
- Для установки на мост или на стол
- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 020 085	BM 708 E	800 x 730 x 300 840 x 800 x 480	27 36	2,4	230



BM 740 E

Bain marie Bain marie Мармит

- Single basin on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Single cuve monobloc
- Pour GN 1/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Отдельный ванна на нейтральном шкафу
- Вместимость до GN 1/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 020 086	BM 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	28,6 35	1,2	230



BM 780 E

Bain marie Bain marie Мармит

- Double basin on a neutral cabinet
- For GN 1/1 – 200
- Semi-automatic water filling system
- Double cuve monobloc
- Pour GN 2/1 à 200 mm
- Système de remplissage d'eau semi-automatique
- Двойная ванна на нейтральном шкафу
- Вместимость ванны до GN 2/1 – 200
- Полуавтоматическая система наполнения водой

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
117 020 087	BM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	43,3 53,5	2,4	230





Electric fryers

Friteuses électriques

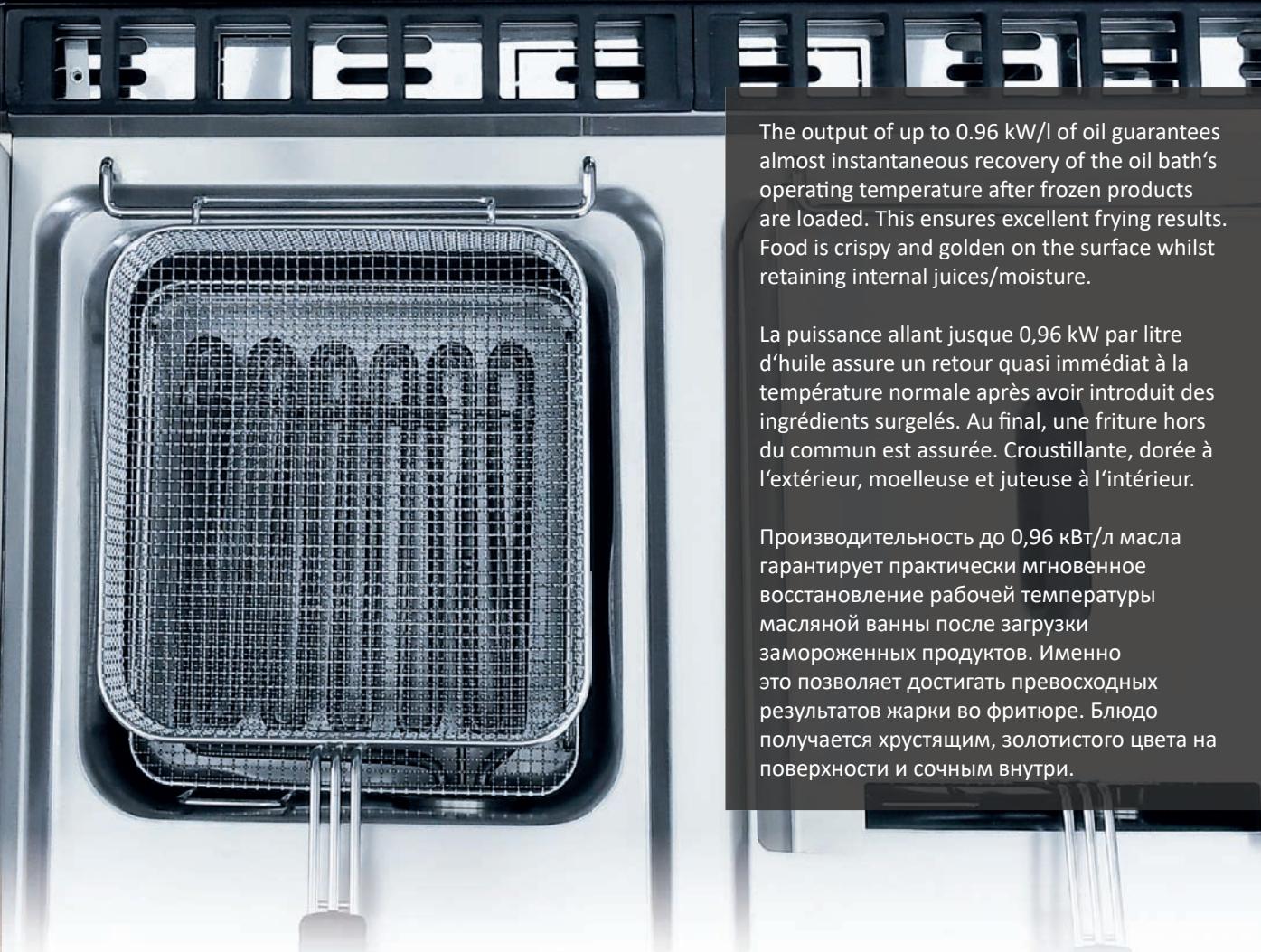
Электрические фритюрицы

The extremely **quick on/off and heating system** of RM fryers to normal and high operating temperatures ensures higher productivity and speedy availability of peak operating capacities.

La montée en température extrêmement rapide des friteuses modèles RM à la température requise assure une productivité supérieure et vous permettra de faire face sereinement à chaque coup de feu et heure de pointe.

Крайне быстрый экспресс-разогрев моделей фритюрицы RM до рабочих температур обеспечивает более высокую производительность и беспроблемную работу на пиковых мощностях.

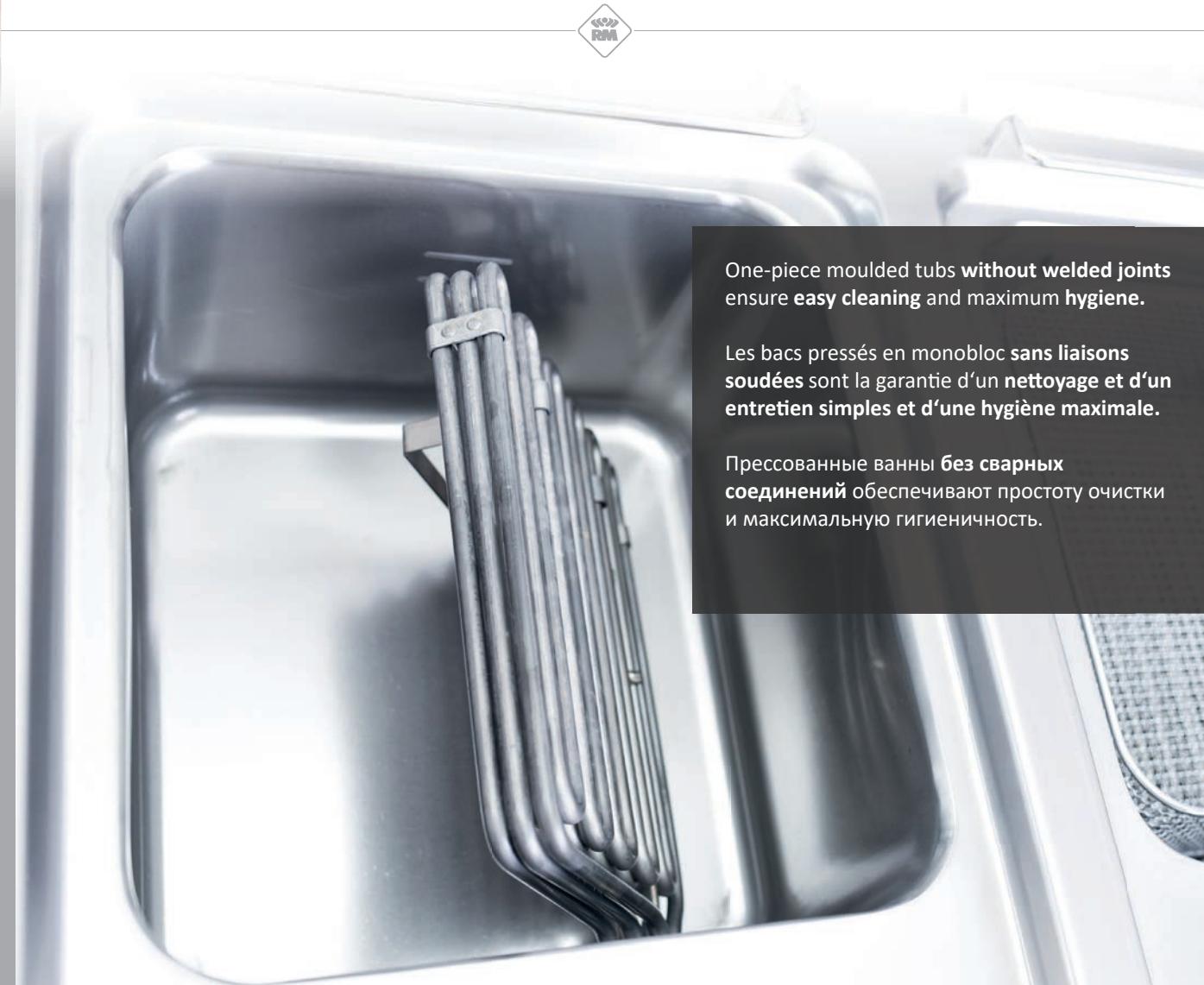




The output of up to 0.96 kW/l of oil guarantees almost instantaneous recovery of the oil bath's operating temperature after frozen products are loaded. This ensures excellent frying results. Food is crispy and golden on the surface whilst retaining internal juices/moisture.

La puissance allant jusque 0,96 kW par litre d'huile assure un retour quasi immédiat à la température normale après avoir introduit des ingrédients surgelés. Au final, une friture hors du commun est assurée. Croustillante, dorée à l'extérieur, moelleuse et juteuse à l'intérieur.

Производительность до 0,96 кВт/л масла гарантирует практически мгновенное восстановление рабочей температуры масляной ванны после загрузки замороженных продуктов. Именно это позволяет достигать превосходных результатов жарки во фритюре. Блюдо получается хрустящим, золотистого цвета на поверхности и сочным внутри.



One-piece moulded tubs **without welded joints** ensure **easy cleaning** and maximum **hygiene**.

Les bacs pressés en monobloc **sans liaisons soudées** sont la garantie d'un **nettoyage et d'un entretien simples et d'une hygiène maximale**.

Прессованные ванны **без сварных соединений** обеспечивают простоту очистки и максимальную гигиеничность.



The hygienic top plate **protects the operator and equipment** against spitting of oil from the container. Oil flows back into the fryer tub so that the operator does not have to clean oil spilled on adjoining areas of the appliance.

La courbure du couvercle, pensé de manière hygiénique, **protège votre personnel et votre appareil** contre une éventuelle écume d'huile issue du bac. L'huile coulera toujours à nouveau dans la friteuse, et votre personnel n'aura pas à nettoyer l'huile des parois de l'appareil.

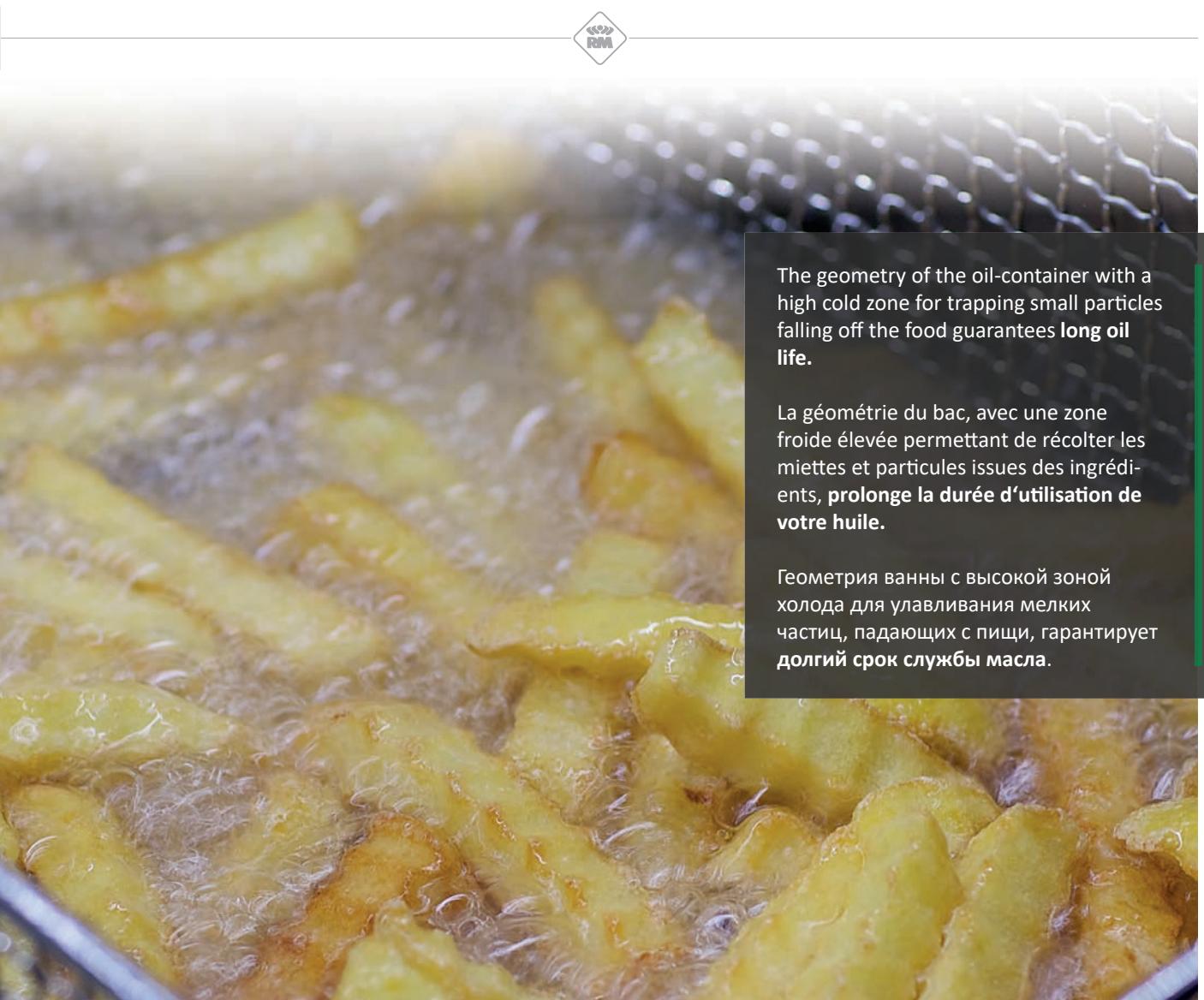
Гигиеническая выпуклость верхней поверхности **защищает обслуживающий персонал и оборудование** от перелива кипящего масла из ванны. Масло всегда стекает обратно в ванну фритюрницы, и поэтому обслуживающему персоналу не приходится чистить масло, вытекшее на стены оборудования.



The system and construction of the moving parts of the fryer ensure **convenient and easy cleaning**.

Le système et le montage d'éléments rotatifs permet un **nettoyage confortable et facile**.

Система и конструкция поворотного корпуса обеспечивает **удобную и простую очистку**.



The geometry of the oil-container with a high cold zone for trapping small particles falling off the food guarantees **long oil life**.

La géométrie du bac, avec une zone froide élevée permettant de récolter les miettes et particules issues des ingrédients, **prolonge la durée d'utilisation de votre huile**.

Геометрия ванны с высокой зоной холода для улавливания мелких частиц, падающих с пищи, гарантирует **долгий срок службы масла**.


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

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


FE 708/13 E
**Electric fryer 2x 13 l
Friteuse électrique 2x 13 l
Электрофритюрница 2х 13 л**

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


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

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


FE 780/13 E
**Electric fryer 2x 13 l
Friteuse électrique 2x 13 l
Электрофритюрница 2х 13 л**

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


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

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


FE 780/17 E
**Electric fryer 2x 17 l
Friteuse électrique 2x 17 l
Электрофритюрица 2х 17 л**

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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


**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										
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										

1/1

1/2

1/2



Gas Fryers

Friteuses à gaz

Газовые фритюрницы

The extremely **quick on/off and heating system** of RM fryers to normal and high operating temperatures ensures higher productivity and speedy availability of peak operating capacities.

La montée en température extrêmement rapide des friteuses modèles RM à la température requise assure une productivité supérieure et vous permettra de faire face sereinement à chaque coup de feu et heure de pointe.

Крайне быстрый экспресс-разогрев моделей фритюрницы RM до рабочих температур обеспечивает более высокую производительность и беспроблемную работу на пиковых мощностях.





The output of up to 0.82 kW/l of oil guarantees almost instantaneous recovery of the oil bath's operating temperature after frozen products are loaded. This ensures excellent frying results. Food is crispy and golden on the surface whilst retaining internal juices/moisture.

La puissance allant jusque 0,82 kW par litre d'huile assure un retour quasi immédiat à la température normale après avoir introduit des ingrédients surgelés. Au final, une friture hors du commun est assurée. Croustillante, dorée à l'extérieur, moelleuse et juteuse à l'intérieur.

Производительность до 0,82 кВт/л масла гарантирует практически мгновенное восстановление рабочей температуры масляной ванны после загрузки замороженных продуктов. Именно это позволяет достигать превосходных результатов жарки во фритюре. Блюдо получается хрустящим, золотистого цвета на поверхности и сочным внутри.



One-piece moulded tubs **without welded joints** ensure **easy cleaning and maximum hygiene**.

Les bacs pressés en monobloc **sans liaisons soudées** sont la garantie d'un **nettoyage et d'un entretien simples et d'une hygiène maximale**.

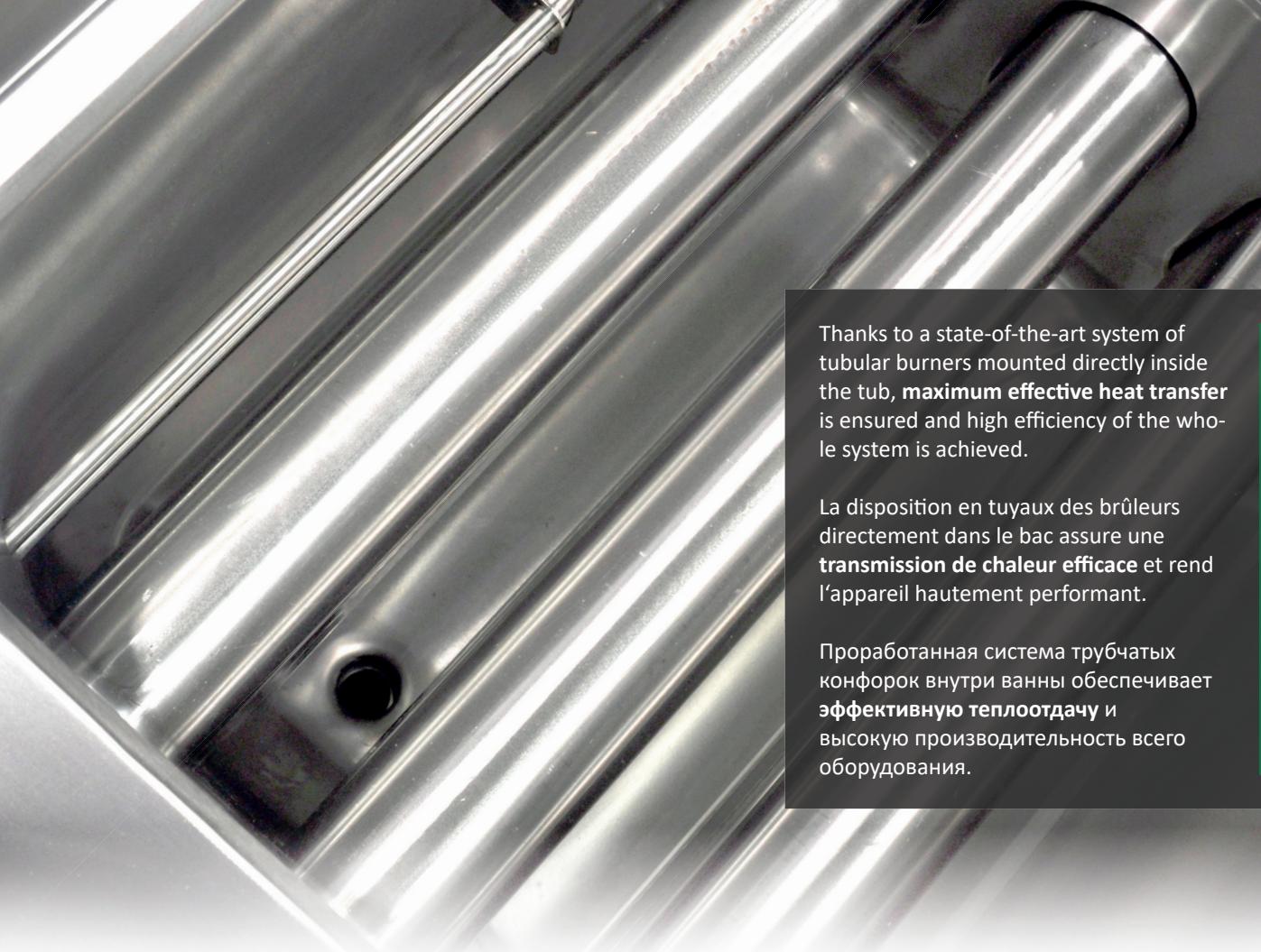
Прессованные ванны **без сварных соединений** обеспечивают простоту очистки и максимальную гигиеничность.



The hygienic top plate **protects the operator and equipment** against spitting of oil from the container. Oil flows back into the fryer tub so that the operator does not have to clean oil spilled on adjoining areas of the appliance.

La courbure du couvercle, pensé de manière hygiénique, **protège votre personnel et votre appareil** contre une éventuelle écume d'huile issue du bac. L'huile coulera toujours à nouveau dans la friteuse, et votre personnel n'aura pas à nettoyer l'huile des parois de l'appareil.

Гигиеническая выпуклость верхней поверхности **защищает обслуживающий персонал и оборудование** от перелива кипящего масла из ванны. Масло всегда стекает обратно в ванну фритюрницы, и поэтому обслуживающему персоналу не приходится чистить масло, вытекшее на стены оборудования.



Thanks to a state-of-the-art system of tubular burners mounted directly inside the tub, **maximum effective heat transfer** is ensured and high efficiency of the whole system is achieved.

La disposition en tuyaux des brûleurs directement dans le bac assure une **transmission de chaleur efficace** et rend l'appareil hautement performant.

Проработанная система трубчатых конфорок внутри ванны обеспечивает **эффективную теплоотдачу** и высокую производительность всего оборудования.



The geometry of the oil-container with a high cold zone for trapping small particles falling off the food guarantees **long oil life**.

La géométrie du bac, avec une zone froide élevée permettant de récolter les miettes et particules issues des ingrédients, **prolonge la durée d'utilisation de votre huile**.

Геометрия ванны с высокой зоной холода для улавливания мелких частиц, падающих с пищи, гарантирует **долгий срок службы масла**.




FE 740/17 G

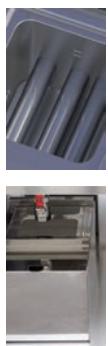
Gas fryer 17 l
Friteuse à gaz 17 l
Газовая фритюрница 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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	44 52	14	280 x 300


FE 780/17 G

Gas fryer 2x 17 l
Friteuse à gaz 2x 17 l
Газовая фритюрница 2х 17 л

- Cold zone
- High power to volume ratio
- Baskets included in price

- Zone froide
- Haut rapport puissance/volume d'huile
- Paniers inclus

- Холодная зона
- Высокое соотношение мощности и объема
- Корзинки входят в стоимость

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	78 92	28	280 x 300





Baskets for FE
Paniers pour FE
Корзины для FE



Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
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
408 001 105	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





Pasta cookers Cuiseurs à pâtes Макароноварки

Precise thermostat-based regulation of cooking intensity ensures perfect preparation of fresh meals and perfect regeneration of pre-cooked meals. Also suitable for the preparation of more delicate meals that require a lower temperature.

La précision du **régulateur thermostatique** quant à l'intensité de cuisson vous garantit une préparation parfaite des plats frais et une remise en température excellente pour vos plats déjà prêts. Convient parfaitement à la préparation délicate de plats fins, qui requièrent une température plus basse.

Точное **термостатическое регулирование** интенсивности приготовления обеспечивает идеальное приготовление свежих блюд и регенерацию предварительно приготовленных блюд. Оборудование так же подходит для приготовления деликатных блюд, которые требуют более низкую температуру.

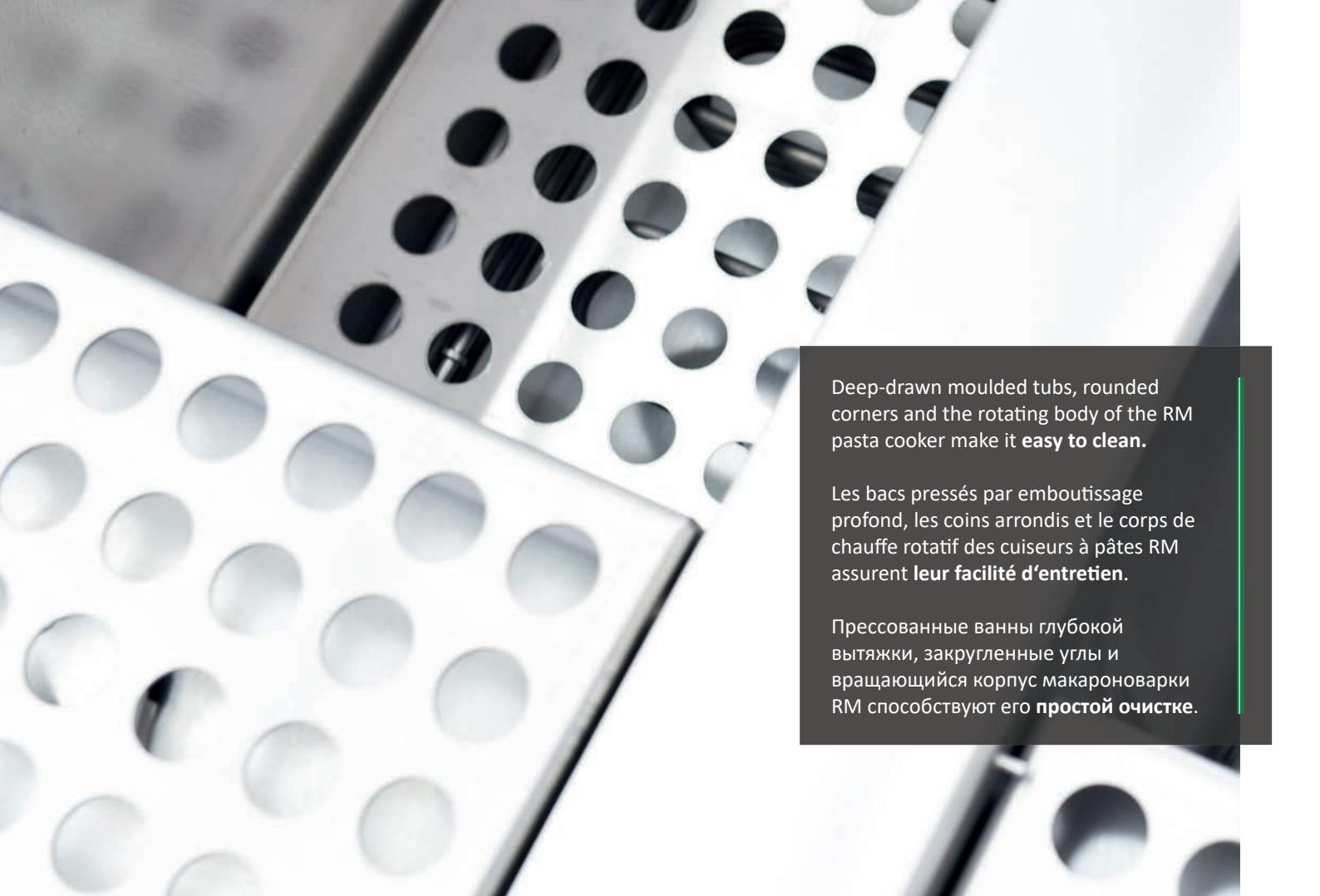




A „Continual Water Circulation System“ washes starch away via an overflow canal and a semi-automatic water refill system **minimizes time losses** as frequent complete water replacement is not required.

Le système „Continue Circle“ assure l'évacuation des écumes et amidons via un trop-plein et l'approvisionnement semi-automatique en eau, **réduisant les pertes de temps**, puisque il n'est plus nécessaire de changer toute l'eau fréquemment.

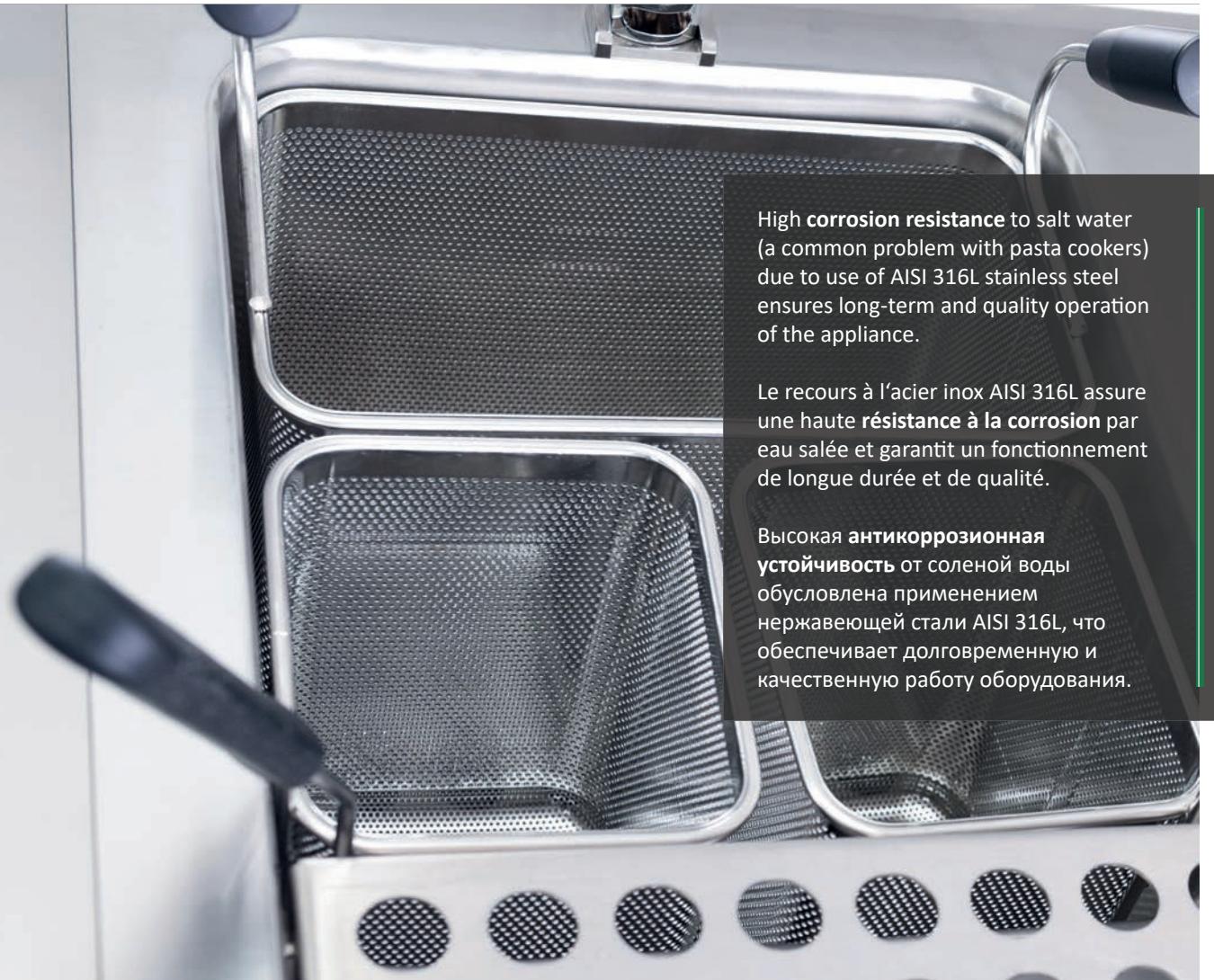
Система сепарирования крахмальной пены «Continue Circle» состоит из переливного канала и полуавтоматическим доливом воды, и поэтому **минимизирует время готовки** (поскольку не требуется частая полная замена воды).



Deep-drawn moulded tubs, rounded corners and the rotating body of the RM pasta cooker make it **easy to clean**.

Les bacs pressés par emboutissage profond, les coins arrondis et le corps de chauffe rotatif des cuiseurs à pâtes RM assurent **leur facilité d'entretien**.

Прессованные ванны глубокой вытяжки, закругленные углы и вращающийся корпус макароноварки RM способствуют его **простой очистке**.



High **corrosion resistance** to salt water (a common problem with pasta cookers) due to use of AISI 316L stainless steel ensures long-term and quality operation of the appliance.

Le recours à l'acier inox AISI 316L assure une haute **résistance à la corrosion** par eau salée et garantit un fonctionnement de longue durée et de qualité.

Высокая **антикоррозионная устойчивость** от соленой воды обусловлена применением нержавеющей стали AISI 316L, что обеспечивает долговременную и качественную работу оборудования.

**VT 740 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макароноварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of Incoloy 820
- Volume of basin 23 litres
- Baskets not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Résistance en Incoloy 820
- Volume de cuve 23 litres
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурацию корзинок необходимо указать при заказе
- Слив воды в GN бак в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Емкость ванн 23 литра
- Корзины не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basin 340 x 306 x 329	Tank 340 x 306 x 329	OUTLET	23 l	COLD	INCOLLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 033	VT 740 E	400 x 730 x 900 440 x 800 x 1080	51,2 57,5	7,5	400								

**VT 780 E**
Electric pasta cooker
Cuiseurs à pâtes électriques
Электрическая макароноварка

- Basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the waste
- Resistance made of Incoloy 820
- Volume of basin 23 litres
- Baskets not included
- Option choix des paniers (sur demande)
- Drainage de l'eau dans le bassin intérieur de l'armoire neutre GN
- Résistance en Incoloy 820
- Volume de cuve 23 litres
- Paniers ne sont pas inclus
- Конфигурацию корзинок необходимо указать при заказе
- Слив воды в GN бак в подставке
- Нагреватели выполнены из Incoloy 820
- Емкость ванн 23 литра
- Корзины не входят в стоимость

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Basin 2x 340 x 306 x 329	Tank 2x 340 x 306 x 329	OUTLET	2x 23 l	COLD	INCOLLOY	°C 30-110	400/3N
117 330 039	VT 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	74,9 85	15	400								


Baskets for VT
Paniers pour VT
Корзины для VT

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

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



Tilting bratt pans Sauteuse basculantes Опрокидывающиеся сковороды

An electric heating system is attached to the bottom of the pan and moves together with the tub during tilting for maximum operator safety. The gas version (with safety system) ensures that the main burner is switched off when the tub is lifted or tilted.

Le corps de chauffe électrique est fixé au fond de la sauteuse et pivote avec la cuve même durant la bascule pour assurer une sécurité maximum pour votre personnel. La version au gaz possède un système de sécurité qui coupe le brûleur principal dès que la cuve se lève.

Система электрического отопления прикреплена к нижней части сковороды и во время наклона перемещается вместе с ванной, что гарантирует максимальную безопасность обслуживающего персонала. Газовая версия с системой безопасности обеспечивает отключение основной горелки при подъеме ванны.





Thermostatic temperature regulation ranges from 50 °C to 300 °C allowing the preparation and processing of a wide range of ingredients and food commonly forming part of meals from around the world.

Le régulateur thermostatique couvre une plage large allant de 50°C à 300°C et permet de travailler une grande variété d'ingrédients appartenant à toutes les cuisines du monde.

Термостатический контроль температуры в широком диапазоне от 50° С до 300° С позволяет обрабатывать различные виды ингредиентов, которые входят в состав блюд всех кухонь мира.



A drainage system removes condensation from the cooking environment, preventing contamination of the main panel and ensuring continued smooth-operation of the appliance.

Le système d'évacuation se charge des produits de la condensation, limite les salissures du panneau principal et garantit une utilisation et un fonctionnement confortables de l'appareil.

Дренажная система удаляет конденсат, образовывающийся при приготовлении пищи, предотвращает загрязнение главной панели и обеспечивает комфортное обслуживание и работу системы.



Complete and simple emptying - Our pans are designed so that when the pan is tilted, 100% of the content is spilled, eliminating food loss and reducing cleaning effort.

The manual tilting system with auxiliary spring-loaded hinges allow comfortable and light tilting. Models with automatic electric tilting facilitate **easy operation** of the appliance.

Vidage total et simple : nos bacs sont conçus pour que 100 % du contenu soit déversé lorsque ceux-ci sont basculés, éliminant ainsi les pertes d'aliments et réduisant les tâches de nettoyage.

Le système à ressort aide à refermer le couvercle de manière confortable et facile.

Nos modèles pourvus d'un système de fermeture électrique automatique vous **simplifient l'utilisation** au maximum.

Полное и простое опорожнение - Наши сковороды сконструированы так, что после переворачивания сковороды все ее содержание выльется полностью, что помогает снизить потерю продуктов и уменьшить объем работы, связанный с очисткой.

Ручная система складывания со вспомогательной пружиной обеспечивает удобное и легкое складывание. Модели с автоматическим электрическим складыванием делают работу устройства максимально простой.





The reinforced lid is balanced with a stainless steel handle for **easy** and **ergonomic** operation.

Le couvercle renforcé est équilibré lors de son ouverture par la poignée en acier inox, pour une **utilisation facile et ergonomique**.

Усиленная крышка оборудована ручкой из нержавеющей стали для **простоты и эргономичности**.



The appliance offers the possibility of hot water connection for **easy and comfortable cleaning**.

L'appareil peut être relié à une arrivée d'eau chaude pour un **nettoyage facile et sans efforts**.

В устройстве предусмотрена возможность подключения к теплой воде для **удобной и легкой очистки**.



BR 780 E

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

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

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

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		HOT/COLD	°C 50-300	MANUAL	50l	12mm IRON	400/3N
117 030 052	BR 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	153,2 163,5	10,5	400							



BR 780 E/N

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Manual tilt
- Tank made of stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		HOT/COLD	°C 50-300	MANUAL	50l	12mm STAINLESS	400/3N
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

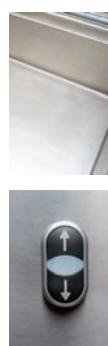
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

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

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

- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		HOT/COLD	°C 50-300	AUTO	50l	12mm IRON	400/3N
117 030 057	BRM 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	157,4 167,5	10,5	400							



BRM 780 E/N

Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V		HOT/COLD	°C 50-300	AUTO	50l	12mm STAINLESS	400/3N
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

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

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

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
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 stainless steel 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 avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в ручном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

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

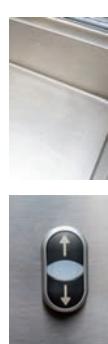
Tilting bratt pan 50 l Sauteuse basculante 50 l Сковорода 50 л

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

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

- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из стали толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

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

- Highly convenient motorized tilt
- Tank made of stainless steel AISI 304, thickness of bottom 12 mm
- High thermic conduction

- Basculement de la cuve par un motorisé
- Cuve en acier inoxydable – AISI 304, 12 mm d'épaisseur avec haute conductibilité thermique

- Опрокидывание в механизированном режиме
- Ванна сделана из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 12 мм с высокой теплопроводностью

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
117 030 179	BRM 780 G/N	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	163,4 173,5	12



Boiling kettles Marmites

Пищеварочные котлы

Smart shell filling. Semi-automatic filling of the [kettle] facilitates operation and ensures smooth operation of the appliance. **The absence of a probe** dealing with scale eliminates normal risks of failure and subsequent shutdown.

Daily replenishment of the [duplicator] through use of an electric valve is facilitated through the touch of a button.

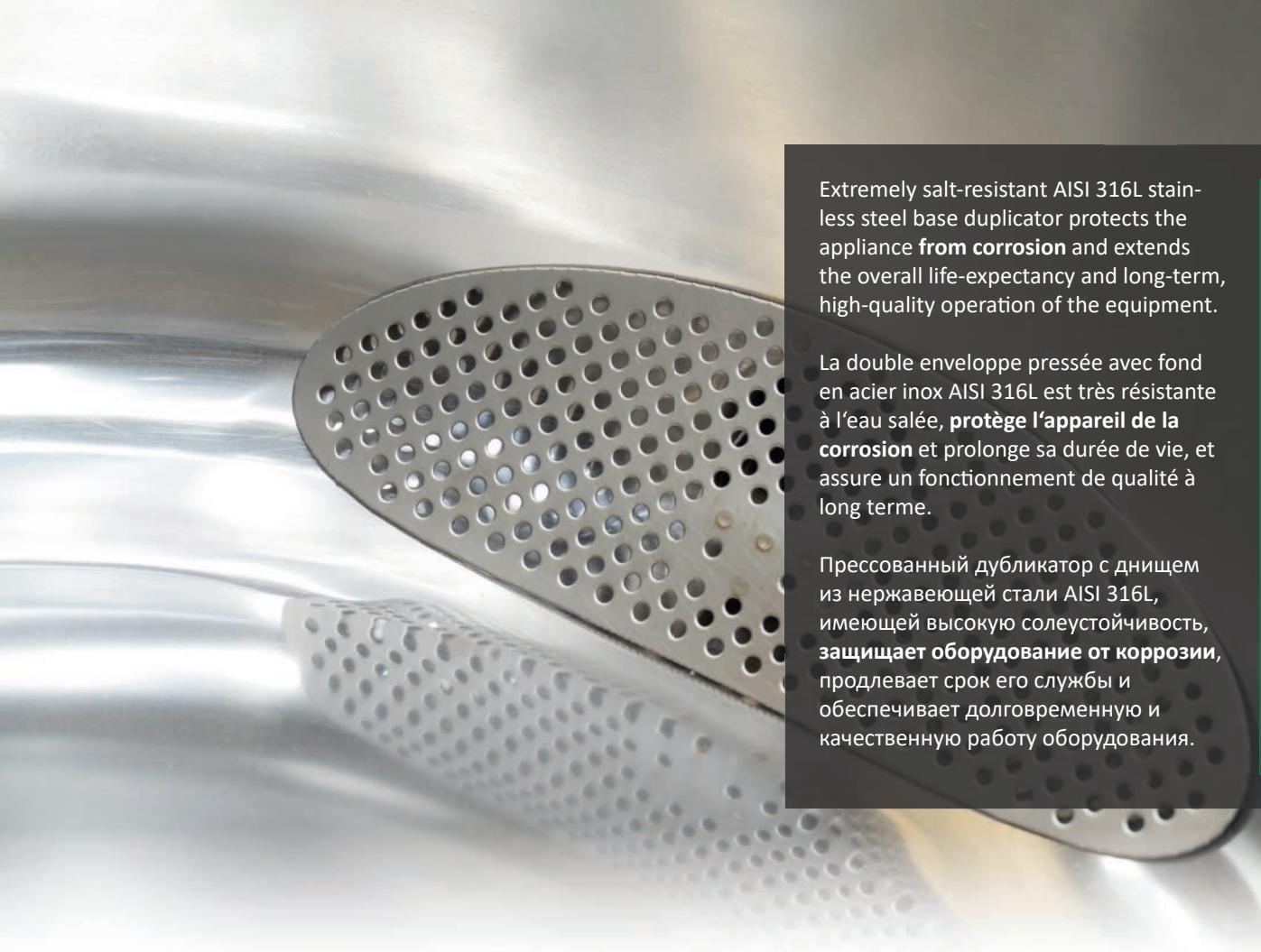
Revêtement intelligent. Le remplissage semi-automatique de la double enveloppe facilite son utilisation et assure un fonctionnement ininterrompu. **L'absence de sonde**, qui s'entartre trop facilement, élimine le risque de défaillances et de mise hors service qui s'ensuivrait.

Le remplissage quotidien de la double enveloppe par électrovanne se fait simplement en appuyant sur un seul bouton.

Умное дозаполнение дубликатора. Полуавтоматическое заполнение дубликатора облегчает работу и обеспечивает бесперебойную работу устройства. **Отсутствие зонда**, который легко загрязняется кальцием, исключает риск отказа и последующего отключения.

Ежедневное заполнение дубликатора при помощи электроклапана осуществляется нажатием одной кнопки.

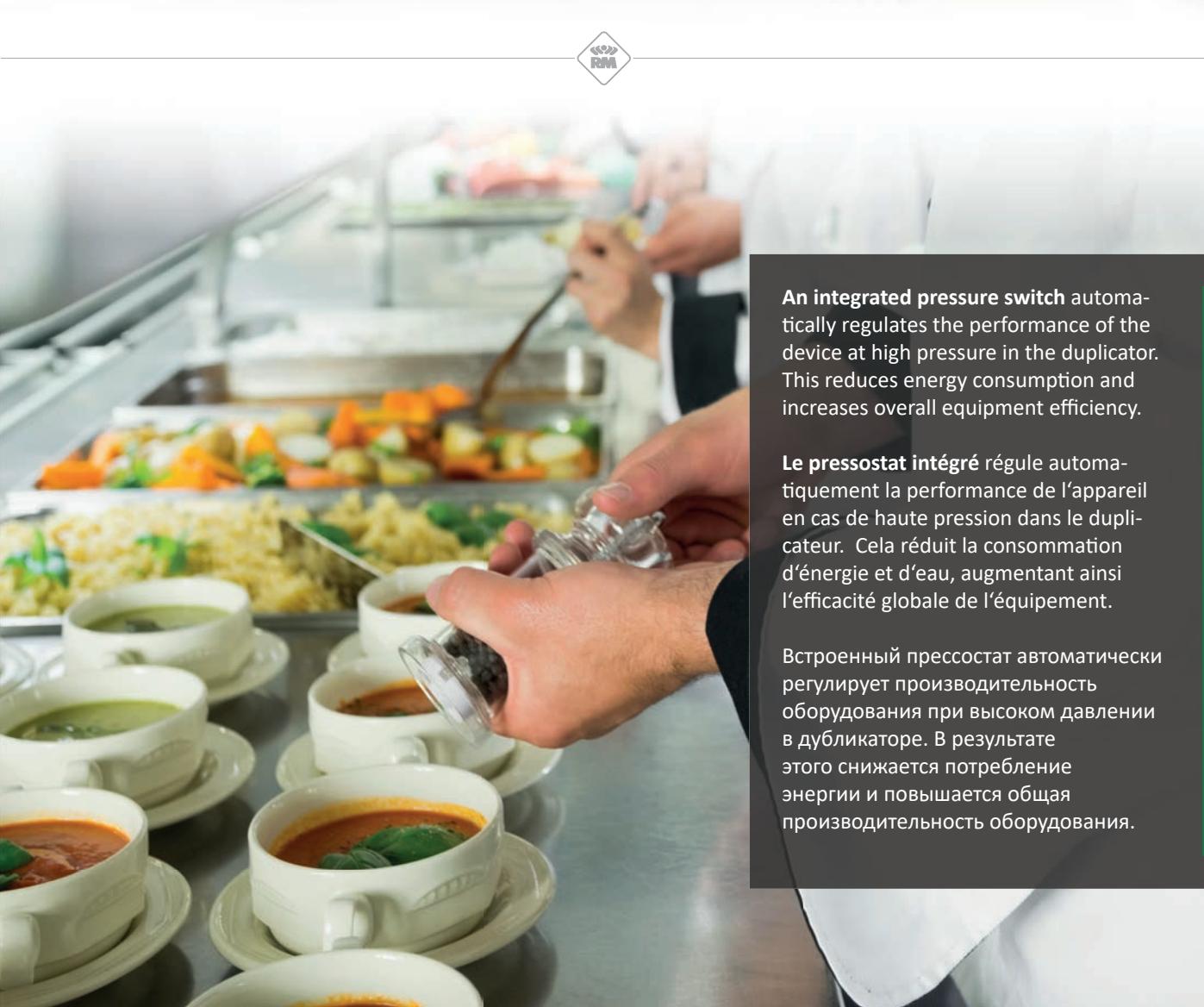




Extremely salt-resistant AISI 316L stainless steel base duplicator protects the appliance **from corrosion** and extends the overall life-expectancy and long-term, high-quality operation of the equipment.

La double enveloppe pressée avec fond en acier inox AISI 316L est très résistante à l'eau salée, **protège l'appareil de la corrosion** et prolonge sa durée de vie, et assure un fonctionnement de qualité à long terme.

Прессованный дубликатор с днищем из нержавеющей стали AISI 316L, имеющей высокую солеустойчивость, **защищает оборудование от коррозии**, продлевает срок его службы и обеспечивает долговременную и качественную работу оборудования.



An integrated pressure switch automatically regulates the performance of the device at high pressure in the duplicator. This reduces energy consumption and increases overall equipment efficiency.

Le pressostat intégré régule automatiquement la performance de l'appareil en cas de haute pression dans le duplicateur. Cela réduit la consommation d'énergie et d'eau, augmentant ainsi l'efficacité globale de l'équipement.

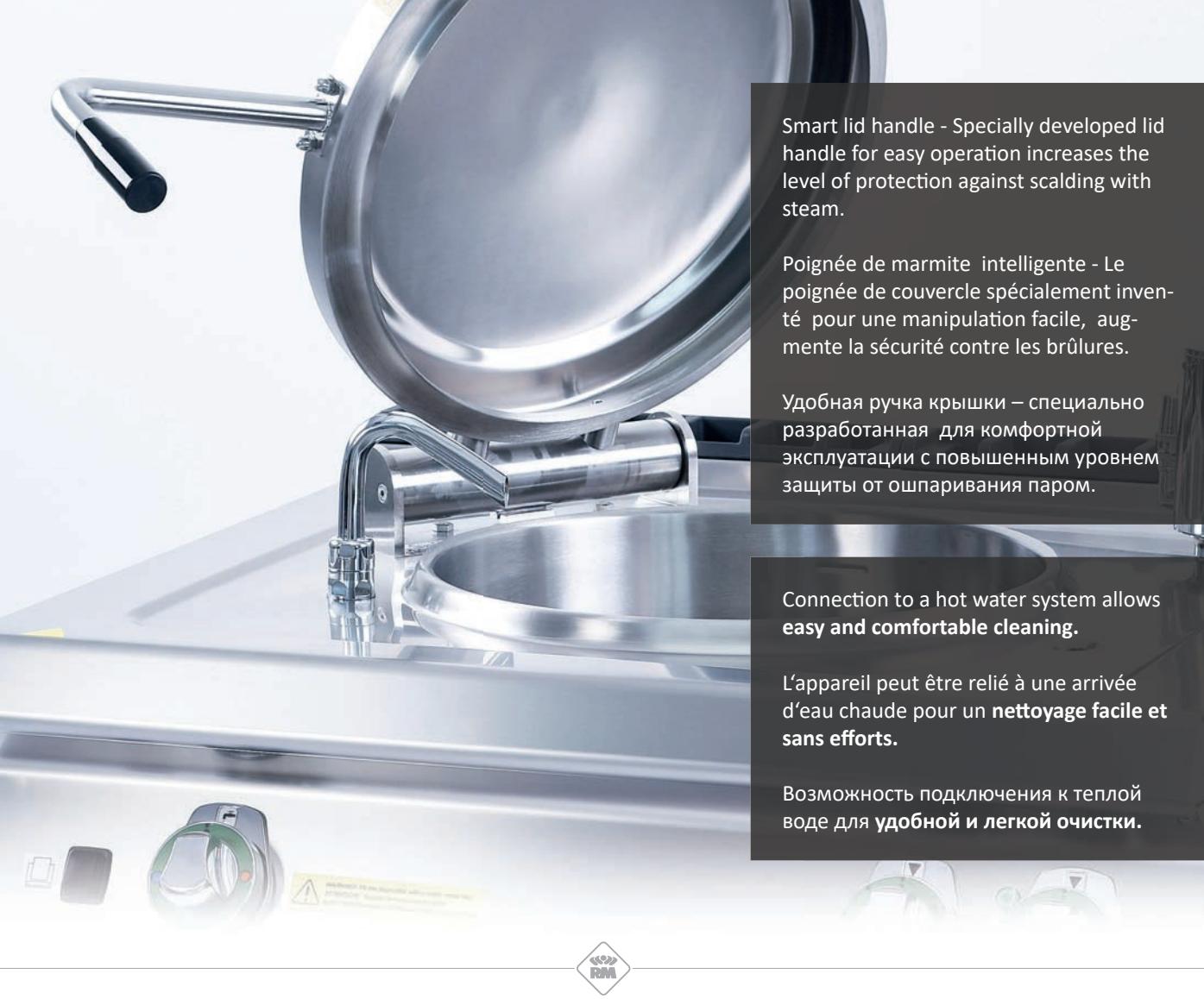
Встроенный прессостат автоматически регулирует производительность оборудования при высоком давлении в дубликаторе. В результате этого снижается потребление энергии и повышается общая производительность оборудования.



Electric boilers are equipped with heating elements located inside the duplicator housing. This system ensures maximum heat transfer and overall appliance efficiency.

Les marmites électriques sont équipées de résistances à immersion dans la double enveloppe. Ce système assure une efficacité maximale du transfert de chaleur et de l'appareil.

Электрические котлы оснащены нагревательными элементами, расположенными внутри корпуса дубликатора. Данная система обеспечивает максимальную теплопередачу и общую эффективность оборудования.



Smart lid handle - Specially developed lid handle for easy operation increases the level of protection against scalding with steam.

Poignée de marmite intelligente - Le poignée de couvercle spécialement inventé pour une manipulation facile, augmente la sécurité contre les brûlures.

Удобная ручка крышки – специально разработанная для комфортной эксплуатации с повышенным уровнем защиты от ошпаривания паром.

Connection to a hot water system allows **easy and comfortable cleaning**.

L'appareil peut être relié à une arrivée d'eau chaude pour un **nettoyage facile et sans efforts**.

Возможность подключения к теплой воде для **удобной и легкой очистки**.



A safety 1"1/2 conical drain with fuse prevents spontaneous draining of the boiler contents and increases health and safety aspects for the operator.

La vanne de vidange de sécurité 1"1/2 conique avec soupape vous permet d'éviter une vidange inopinée et participe à la sécurité du personnel travaillant sur l'appareil.

Безопасный конический слив 1 "1/2 с предохранителем предотвращает самопроизвольный слив содеримого котла и повышает защиту обслуживающего персонала.



BI 780 E

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

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

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

- 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 mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
117 010 083	BI 780 E	800 x 730 x 900 840 x 800 x 1080	72 92,5	12	400	







Neutral modules **Éléments neutres** **Нейтральные модули**

Work boards with a drawer - they are a very important part of the cooking blocks. They make it easier for the cooks to work and meet the requirements for comfortable line operation when preparing meals in different types of facilities.

Les plans de travail avec tiroir constituent un élément très important des blocs de cuisson. Ils facilitent les tâches du personnel de cuisine et répondent aux exigences d'un fonctionnement pratique du plan de travail pour la préparation des repas, quel que soit le type d'exploitation.

Рабочие столешницы с ящиком являются наиболее важной частью варочных блоков. Облегчают работу поварам и обеспечивают требования к комфортной работе линии при приготовлении блюд в различных видах предприятий.





Neutral modules as well as other modules in the RM 700 line have rectangular sides for easy installation. The line connection system minimizes the gap between modules and thus meets high hygiene standards.

Les éléments neutres, tout comme les autres éléments des appareils de la gamme RM 700, possèdent des angles droits pour une intégration simplifiée. Le système de liaison du plan de travail minimalise les espaces entre les éléments et répond ainsi à des normes d'hygiène strictes.

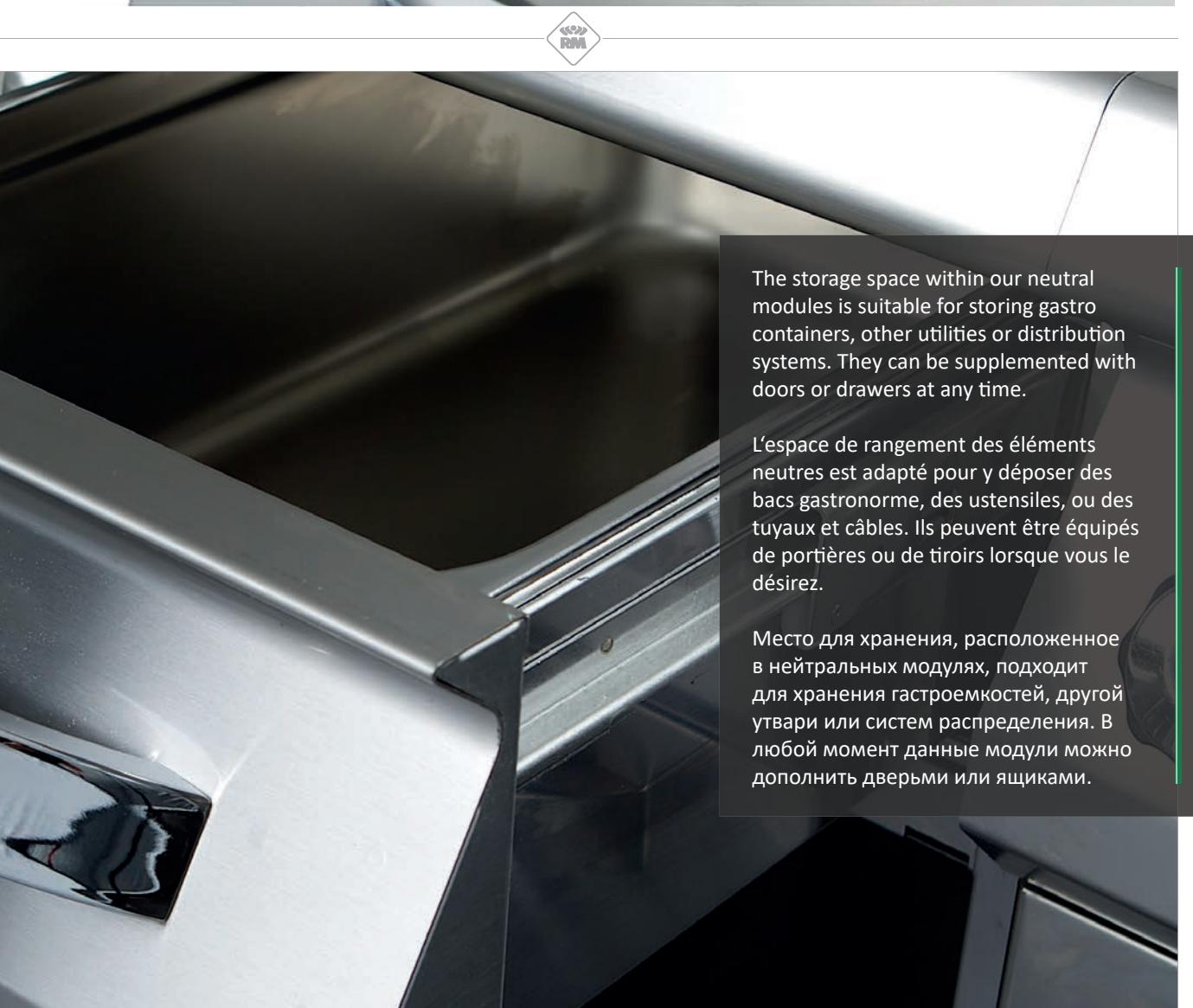
Нейтральные модули, равно как и другие модули в линейке RM 700, имеют прямоугольные стороны для легкого встраивания в линию. Система соединения линии минимизирует зазор между модулями и, таким образом, отвечает высоким гигиеническим стандартам.



Each module is equipped with a drawer that contains a GN 1/1 gastronomic container and is equipped with a system for comfortable access to the entire gastronomic container.

Chaque module est doté d'un tiroir contenant un récipient gastronomique GN 1/1 et d'un système permettant un accès aisément à l'ensemble de ce récipient gastronomique.

Каждый модуль оборудован ящиком, вмещающим гастроемкость GN 1/1 и оснащенным системой для удобного доступа ко всей гастроемкости.



The storage space within our neutral modules is suitable for storing gastro containers, other utilities or distribution systems. They can be supplemented with doors or drawers at any time.

L'espace de rangement des éléments neutres est adapté pour y déposer des bacs gastronorme, des ustensiles, ou des tuyaux et câbles. Ils peuvent être équipés de portières ou de tiroirs lorsque vous le désirez.

Место для хранения, расположенное в нейтральных модулях, подходит для хранения гастроемкостей, другой утвари или систем распределения. В любой момент данные модули можно дополнить дверьми или ящиками.



PP 704

Neutral work top Elément neutre de travail Модуль нейтральный

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

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

Neutral work top Elément neutre de travail Модуль нейтральный

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

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

Neutral work top Elément neutre de travail Модуль нейтральный

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

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

Neutral work top Elément neutre de travail Модуль нейтральный

- Neutral work top
- Made of stainless steel
- GN drawer

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

- Нейтральный модуль
- Сделано из нержавеющей стали
- GN ящик

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



P 740

Neutral cabinet
Soubassement neutre
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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
Подставка

- For use with benchtop devices
- Made of stainless steel
- Adjustable stainless steel legs
- Soubassement ouvert
- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en inox

- Для установки настольных версий
- Сделано из нержавеющей стали
- 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**

- Left or right hinge

- Петли слева или справа

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto		
117 190 052	DP 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1	Side Right side	
117 190 053	DL 740	432 x 67 x 562 432 x 67 x 562	4 6,1	Side Left side	

**Bracket****Traverse****Кронштейн**

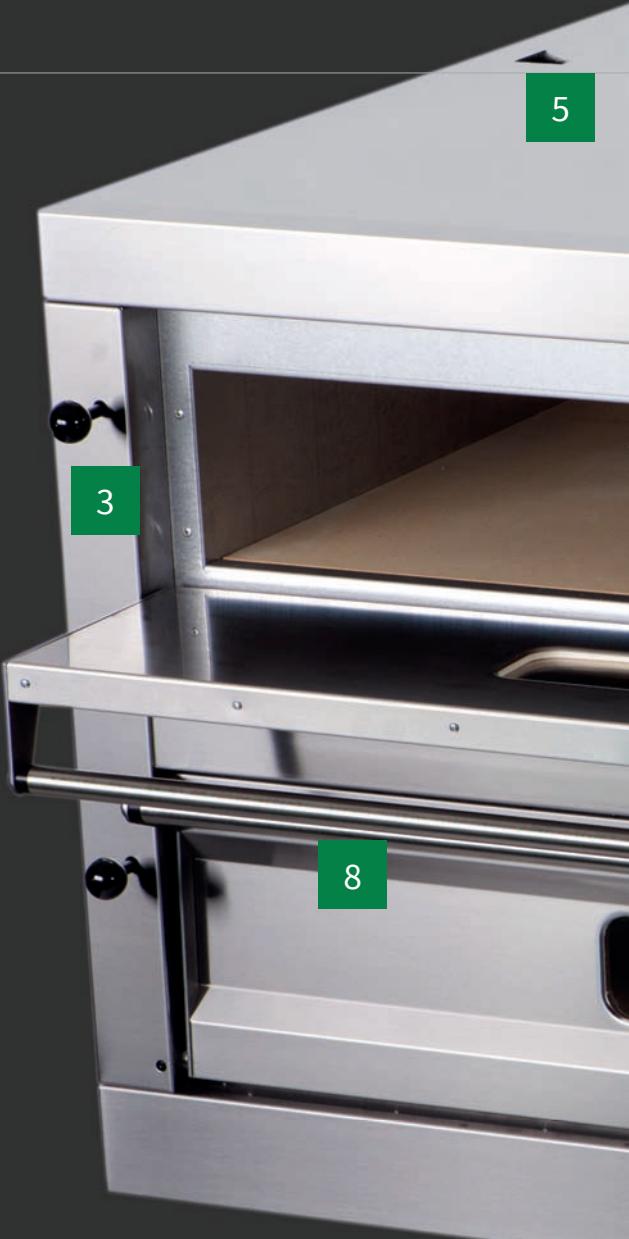
- Allows to create a „bridge“ between two cabinets and install a „top“ version of devices on it.
- Bridge dimensions respect the geometry of line RM 700. Available lengths are 800, 1200 and 1600 mm.
- Easy cleaning access
- More options for custom usage and installation.
- Raccordement des unités de cuisine
- Fait un „Pont“ sans besoin d'une base
- 800, 1200 et 1600 mm de longueur (1, 2 ou 3 unités)
- Accès facile au nettoyage
- Позволяет создать „мост“ между подставками и установить „топ“ варианты оборудования.
- Размеры моста соответствуют геометрии модулей линии RM 700. Доступны варианты длины 800, 1200 и 1600 мм.
- Удобный доступ при уборке
- Расширяет спектр индивидуальных решений установки и эксплуатации

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		

Pizza ovens

Fours à Pizzas

Печи для пиццы



1 - Digital thermometer

2 - Doors with glass

3 - Regulator of steam outlet

4 - Stone plates in top and bottom

5 - Steam outlet – ventilation

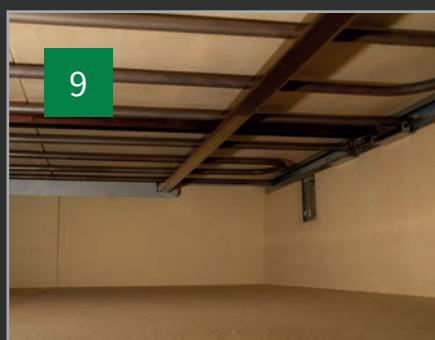
6 - Stainless steel jacket

7 - 1 light in each chamber

8 - Long tube handle fixing the door structure

9 - Ultimate power of resistances

10 - Steam protector







Pizza ovens Fours à Pizzas МПечи для пиццы

Solution for any kind of pizza-oriented operation from small-scale units up to busy and heavy-duty pizza concepts requesting professional equipment to achieve a constant and no-compromise results. Chamber dimensions constructed for pizza diameter up to 350 mm.

Solution pour tous les types de fast – foods, restaurants ou pizzerias qui demandent un équipement professionnel. Dimensions de chambre construits pour les pizzas de diamètre 350 mm.

Широкая шкала оборудования для любых заведений, которые ориентируются на выпечку пиццы. От заведений с небольшой загрузкой до профессиональных пицца концептов, которые требуют постоянных результатов без компромиссов. Размер внутренней камеры для пицц диаметром до 350 мм.





Most of models have separated regulation for top and bottom resistances for punctual and customized adjustment of baking temperature. Solid refractory bricks with thickness of 12 mm (basic benchtop ovens) and 14 mm (professional ovens).

La plupart des modèles ont la régulation des résistances de la voûte et de la sole indépendante pour un réglage de température ponctuel. Les pierres réfractaires sont d'une épaisseur de 12 mm (fours snack) et 14 mm (professionnels).

Большинство моделей имеют раздельную регулировку верхних и нижних ТЭНов для обеспечения точных индивидуальных температурных режимов выпечки. Прочные огнеупорные поды толщиной 14 мм (профессиональные печи) и 12 мм (базовые настольные печи).



High standard of features including stainless steel outer chamber coating, refractory bricks both on bottom as well as on top of chamber, isolation “superwool”, robust door hinges and a long handle on each door. Comprehensive range of ovens for 4 – 18 pizzas.

Multi fonctions, la chambre en acier inoxydable, sole et voûte en pierre réfractaires, isolation « superwool », charnières robustes et longue poignée sur chaque porte. Une gamme complète de fours pour 4 à 18 pizzas.

Печи для пиццы высочайшего стандарта. Широкий ассортимент печей вместимостью 4–18 пицц. Камеры, изготовлены из нержавеющей стали, оgneупорные подами в нижней и верхней части камеры, термоизоляция „superwool“, массивные дверные петли, длинная ручка на каждой дверце.



Solid insulation up to 150 mm to prevent heat losses and interference between chambers. Comfortable inner chamber dimensions 700 x 700 mm. Lighting system with proper air circulation; behind flat glass wall (not affecting heat distribution within the chamber). Steam outlet – adjustable.

L'isolation jusqu'à 150 mm pour éviter les pertes de chaleur et interférences entre les chambres des dimensions 700 x 700 mm. Circulation efficace de l'air, hublot en verre sécurit « panoramique » (n'affectant pas la distribution de la chaleur dans la chambre). Chambre avec arcade supérieure, en acier inox empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon. Commande de réglage de la vapeur.

Надежная изоляция толщиной до 150 мм предотвращает тепловые потери и взаимное влияние соседних камер. Вместительная внутренняя камера размером 700 x 700 мм. Эффективная циркуляцией воздуха, плоская остекленная дверца не влияющая на распределение тепла внутри камеры. Регулируемый отвод пара.

**P 4**

Pizza oven

Four à pizzas

Печь для пиццы

- 4 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 4 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

- 4 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 405	P 4	975 x 835 x 412 1030 x 930 x 440	80,8 91,8	4,8	400	700 x 700 x 150

**P 6**

Pizza oven

Four à pizzas

Печь для пиццы

- 6 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 6 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

- 6 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 605	P 6	975 x 1185 x 412 1290 x 1020 x 455	114,6 134,9	7,2	400	700 x 1050 x 150

**P 6 L**

Pizza oven

Four à pizzas

Печь для пиццы

- 6 pizzas/wide
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 6 пицц/широкая
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

- 6 пицц/широкая
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 655	P 6 L	1305 x 835 x 412 1350 x 940 x 455	118 137,9	8	400	1050 x 720 x 150

**P 9**

Pizza oven

Four à pizzas

Печь для пиццы

- 9 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 9 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

- 9 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 905	P 9	1305 x 1185 x 412 1350 x 1290 x 455	145,3 157,7	12	400	1050 x 1050 x 150





P 8

Pizza oven Four à pizzas Печь для пиццы

- 8 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 8 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 200 805	P 8	975 x 835 x 763 1030 x 930 x 790	160 190,7	9,6	400	2 x 700 x 700 x 150



P 12

Pizza oven Four à pizzas Печь для пиццы

- 12 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 12 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 205	P 12	975 x 1185 x 763 1290 x 1020 x 810	205,3 227,9	14,4	400	2 x 700 x 1050 x 150



P 12 L

Pizza oven Four à pizzas Печь для пиццы

- 12 pizzas/wide
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 12 pizzas grandes
- Sole et plafond en pierres réfractaires
- La chambre en acier inoxydable
- Isolation «superwool»
- 12 пицц/широкая
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 255	P 12 L	1304 x 835 x 763 1350 x 940 x 810	211,1 233,3	16	400	2 x 1050 x 720 x 150



P 18

Pizza oven Four à pizzas Печь для пиццы

- 18 pizzas
- Firebricks on top and bottom
- Stainless steel outer chamber coating
- Isolation «superwool»

- 18 пицц
- Огнеупорные поды внизу и сверху камеры
- Камера, изготовлена из нержавеющей стали
- Изоляция «superwool»

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	Chamber size
104 201 805	P 18	1305 x 1185 x 763 1350 x 1290 x 810	288,6 319,3	24	400	2 x 1050 x 1050 x 150







Bain marie trolleys Chariots bain marie Мармиты на подставках

La cuve et le plan de travail monobloc pressés d'un seul morceau d'acier inox AISI 304 et leurs bords arrondis permettent une utilisation et un nettoyage simplifiés. Le robinet de vidange au fond de chaque cuve permet d'évacuer et de nettoyer le bain-marie sans efforts. Il est complété par une soupape de sécurité empêchant une vidange inopinée.

La cuve et le plan de travail monobloc pressés d'un seul morceau d'acier inox AISI 304 et leurs bords arrondis permettent une utilisation et un nettoyage simplifiés.

Ванна и рабочая поверхность изготовлена из цельного куска прессованной нержавеющей стали AISI 304 с гладкими закругленными углами для легкой очистки и эксплуатации. Кран для слива воды на дне каждой ванны обеспечивает легкое опорожнение водяной бани и ее последующую очистку. Краны оборудованы предохранителями от самопроизвольного слива.

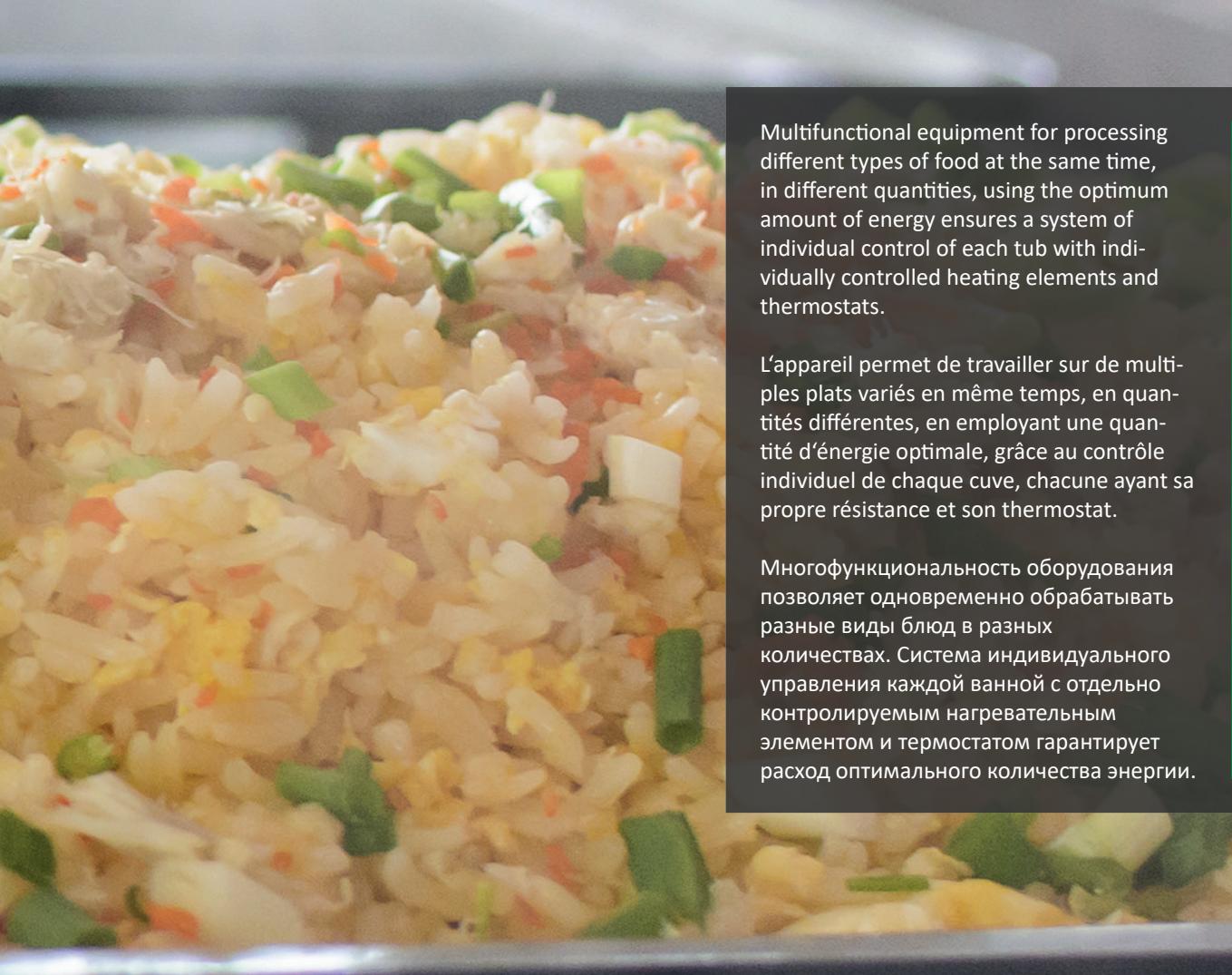




Each basin is intended for dispensing food from GN 1/1 gastrocontainers. The use of partitions for dividing the tub space ensures the variability of the appliance for use with smaller gastro containers. The depth of the gastro containers can be up to 200 mm.

Les cuves individuelles sont conçues pour le service à partir de bacs gastronomique GN 1/1. Les cloisons utilisées assurent une variabilité au cas où des bacs plus petits seraient utilisés. La profondeur des bacs GN peut être jusque 200 mm.

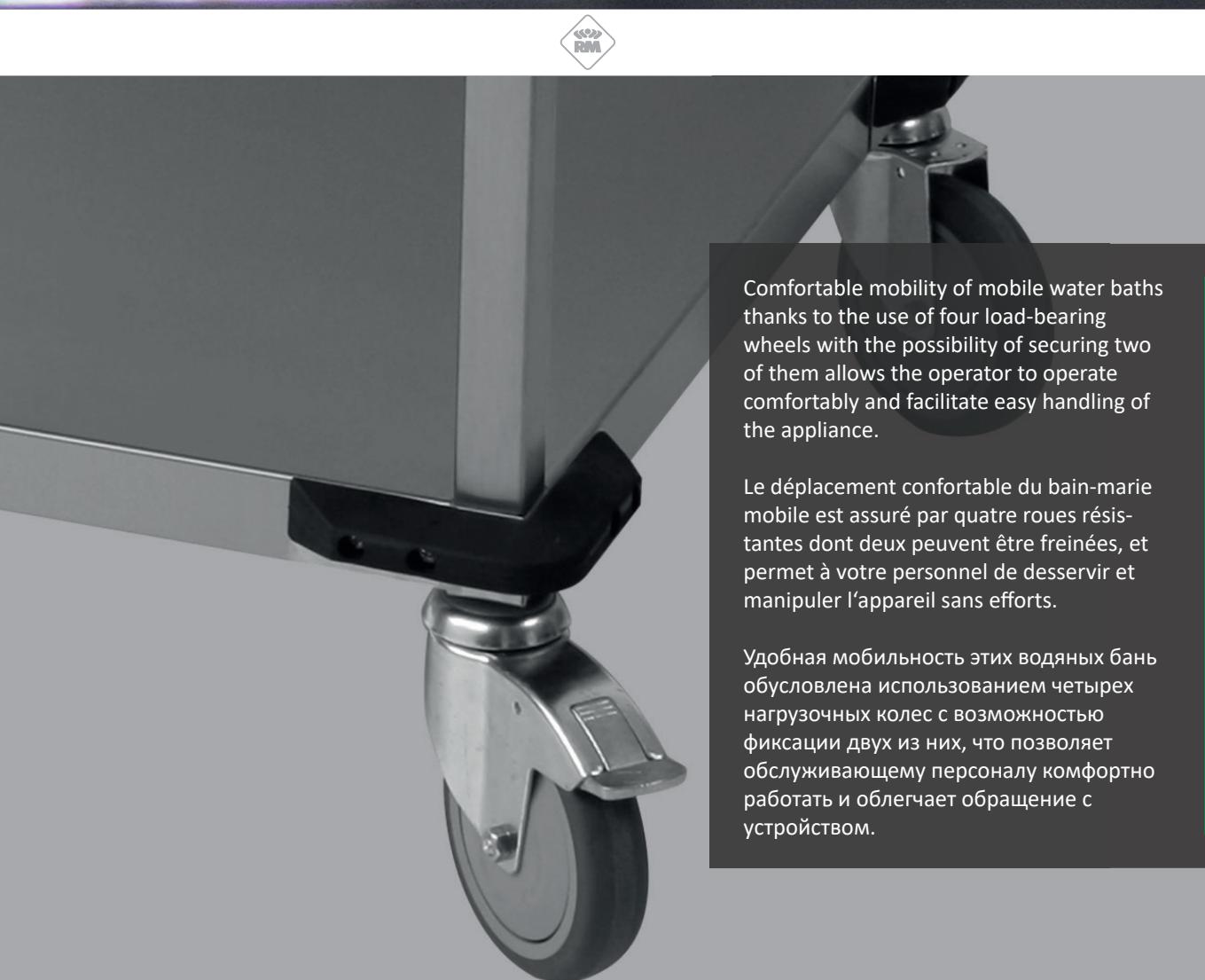
Отдельные ванны предназначены для раздачи блюда из гастроемкостей GN 1/1. Перегородки для разделения емкости ванны обеспечивают вариабельность оборудования для применения гастроемкостей малого объема. Глубина гастроемкостей может составлять до 200 мм.



Multifunctional equipment for processing different types of food at the same time, in different quantities, using the optimum amount of energy ensures a system of individual control of each tub with individually controlled heating elements and thermostats.

L'appareil permet de travailler sur de multiples plats variés en même temps, en quantités différentes, en employant une quantité d'énergie optimale, grâce au contrôle individuel de chaque cuve, chacune ayant sa propre résistance et son thermostat.

Многофункциональность оборудования позволяет одновременно обрабатывать разные виды блюд в разных количествах. Система индивидуального управления каждой ванной с отдельно контролируемым нагревательным элементом и термостатом гарантирует расход оптимального количества энергии.



Comfortable mobility of mobile water baths thanks to the use of four load-bearing wheels with the possibility of securing two of them allows the operator to operate comfortably and facilitate easy handling of the appliance.

Le déplacement confortable du bain-marie mobile est assuré par quatre roues résistantes dont deux peuvent être freinées, et permet à votre personnel de desservir et manipuler l'appareil sans efforts.

Удобная мобильность этих водяных бань обусловлена использованием четырех нагрузочных колес с возможностью фиксации двух из них, что позволяет обслуживающему персоналу комфортно работать и облегчает обращение с устройством.

**BMPD 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 022	BMPD 2120	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	42,2 51,8	1,4	230

**BMPK 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 021	BMPK 2120	650 x 900 x 900 910 x 750 x 1010	42 51,6	1,4	230

**BMSD 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Статический
- Вместимость до 2x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 025	BMSD 2120	800 x 670 x 900 910 x 750 x 1010	38,9 48,5	1,4	230

**BMSK 2120**
Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный

- Static
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- Statique
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Статический
- Вместимость до 2x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 026	BMSK 2120	600 x 870 x 900 910 x 750 x 1010	38,7 48,3	1,4	230





BMPD 3120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной**

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 - 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
100 505 032	BMPD 3120	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	59,1 72,6	2,1	230	



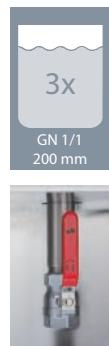
BMPK 3120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной**

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
100 505 031	BMPK 3120	650 x 1300 x 900 730 x 1310 x 920	58,1 71,6	2,1	230	



BMSD 3120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный**

- Static
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Статический
- Вместимость до 3x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
100 505 035	BMSD 3120	1200 x 670 x 900 1310 x 755 x 1010	55,8 69,3	2,1	230	



BMSK 3120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный**

- Static
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side
- Statique
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Статический
- Вместимость до 3x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V	
100 505 036	BMSK 3120	600 x 1270 x 900 730 x 1300 x 920	54,8 68,3	2,1	230	





BMPD 4120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной**

- 4 swivel castors
- For 4 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side
- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 042	BMPD 4120	1650 x 700 x 900 1700 x 730 x 1010	70,1 91,1	2,8	230



BMPK 4120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит передвижной**

- 4 swivel castors
- For 4 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 4x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 041	BMPK 4120	650 x 1700 x 900 730 x 1710 x 920	73 86,5	2,8	230



BMSD 4120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный**

- Static
- For 4 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- Статический
- Вместимость до 4x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 045	BMSD 4120	1600 x 670 x 900 1700 x 730 x 1010	67,2 80,7	2,8	230



BMSK 4120

**Bain marie trolley
Chariot bain marie
Мармит стационарный**

- Static
- For 4 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- Statique
- 4 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- Статический
- Вместимость до 4x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 046	BMSK 4120	600 x 1670 x 900 730 x 1700 x 920	69,7 83,2	2,8	230





BMPD 2120 CSH

Bain marie with heated cabinet

Chariot bain marie avec armoire chauffé

Передвижной мармит с подогреваемым шкафом

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 237	BMPD 2120 CSH	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	71,3 80,9	1,4 + 0,8	230



DRAIN TAP

30-90

230/1N



BMPK 2120 CSH

Bain marie with heated cabinet

Chariot bain marie avec armoire chauffé

Передвижной мармит с подогреваемым шкафом

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 225	BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900 910 x 750 x 1010	71,1 80,7	1,4 + 0,8	230



DRAIN TAP

30-90

230/1N



BMPD 3120 CSH

Bain marie with heated cabinet

Chariot bain marie avec armoire chauffé

Передвижной мармит с подогреваемым шкафом

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 - 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 226	BMPD 3120 CSH	1250 x 700 x 900 1310 x 755 x 1010	98,7 112,2	2,1 + 1,5	230



DRAIN TAP

30-90

230/1N



BMPK 3120 CSH

Bain marie with heated cabinet

Chariot bain marie avec armoire chauffé

Передвижной мармит с подогреваемым шкафом

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	V
100 505 235	BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900 1310 x 755 x 1010	98,1 111,6	2,1 + 1,5	230



DRAIN TAP

30-90

230/1N

**BMPD 2120 CS****Bain marie with cabinet****Chariot bain marie avec armoire****Марmit передвижной со шкафом**

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2 x GN 1/1 – 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 223	BMPD 2120 CS	850 x 700 x 900 910 x 750 x 1010	55,9 65,5	1,4	

**BMPK 2120 CS****Bain marie with cabinet****Chariot bain marie avec armoire****Марmit передвижной со шкафом**

- 4 swivel castors
- For 2 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 2 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 2x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 222	BMPK 2120 CS	650 x 900 x 900 730 x 1320 x 920	55,7 65,3	1,4	

**BMPD 3120 CS****Bain marie with cabinet****Chariot bain marie avec armoire****Марmit передвижной со шкафом**

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on long side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté long

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 - 200
- Панель управления на длинной стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 233	BMPD 3120 CS	1250 x 700 x 900 1300 x 730 x 920	76,1 89,6	2,1	

**BMPK 3120 CS****Bain marie with cabinet****Chariot bain marie avec armoire****Марmit передвижной со шкафом**

- 4 swivel castors
- For 3 GN 1/1 – 200
- Control panel on short side

- 4 roues pivotantes
- 3 bacs GN 1/1 – 200
- Panneau de commande sur un côté court

- На поворотных самоориентирующихся колесиках
- Вместимость до 3x GN 1/1 – 200
- Панель управления на короткой стороне

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	
100 505 232	BMPK 3120 CS	650 x 1300 x 900 730 x 1320 x 920	75 88,5	2,1	





BMPD 4120 CS

Bain marie with cabinet

Chariot bain marie avec armoire

Мармит передвижной со шкафом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 043	BMPD 4120 CS	1650 x 700 x 900 1710 x 750 x 1020	106 118	2,8				



BMPK 4120 CS

Bain marie with cabinet

Chariot bain marie avec armoire

Мармит передвижной со шкафом

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW		DRAIN TAP	°C	230/1N
100 505 238	BMPK 4120 CS	650 x 1700 x 900 730 x 1720 x 920	93 106,5	2,8				



Separator for GN inserts 325 mm

Séparateur pour GN inserts 325 mm

Разделитель для GN 325мм

- Stainless steel 18/8
- Thickness 1 mm
- Acier inoxydable 18/8
- épaisseur 1 mm
- Нержавеющая сталь 18/8
- Толщина 1мм

Index / code	Model	kg netto kg brutto		
153 000 325	SP 325	0,1 0,2		
153 000 530	SP 530	0,1 0,2		



Brackets for GN containers

Supports pour récipients GN

Кронштейны для GN емкостей

Index / code	Model	kg netto kg brutto		
150 120 152	BMP Z 21	2 3		
150 120 162	BMP Z 31	2 3		
150 120 172	BMP Z 41	2 3		







Legend



Singlephase / threephase connection 230 Volts



Threephase connection 400 Volts



Powered by gas



Layout of gas burners



Layout of electric plates



Layout of electric plates



Layout of electric plates



Electric convection oven GN 1/1 singlephase



Electric static oven GN 2/1 three phase



Gas static oven GN 2/1



Pilot flame in standard



Pilot flame on request



Piezzo ignition for burners



Piezzo ignition



Electric ignition



Nozzles for both types of gas



Temperature regulation



Material of plate



Dimension of plates



Thickness of chrome



Production capacity



Cold zone underneath the resistance



Power/oil volume ratio



Cast - iron resistance



Ceramic lamp resistance



Incoloy resistance



Quartz tube resistance



Stainless steel resistance



Level of liquid



Volume of basin



Liquid outlet



Container for liquid waste



Outlet for the waste



Outlet with safety locker



Hot and cold water inlet



Cold water inlet



Motorized tilting system



Manual tilting system



Suitable for preparation of fish



Suitable for preparation of meat



Dry - heat operation



Water operation



5 / 10 kg of lava rocks enclosed



Diameter



Capacity of chamber



Rotation frequency



Pressure control



Comes unassembled



Volume of liquid



GN size inserts



Plate dimensions



Plate dimensions



Plate dimensions

CONTACTS

PRODUCTION & INTERNATIONAL SALES

RM GASTRO s.r.o.

tř. ČSA 816

391 81 Veselí nad Lužnicí

Czech Republic

 +420 381 582 284

 +420 381 582 982

 rmgastro@rmgastro.com

 www.rmgastro.com

- responsibility and freedom
- decency and honesty
- the desire for perfection

RM GASTRO

