



LINIA REDFOX 700

Wysoka jakość i wydajność
za rozsądną cenę



LINIA REDFOX 700

Dynamiczna i funkcjonalna.

Nowoczesne technologicznie i praktyczne rozwiązanie, które w pełni spełnia standardowe wymagania techniczne i funkcjonalne, zapewniając wysoki komfort pracy dla użytkownika. REDFOX 700 to idealne rozwiązanie dla kuchni hotelowych, restauracji, barów i stołówek o dziennej wydajności do 300 posiłków.



Kuchnie elektryczne

Jednoczęściowa formowana górna płyta ze stali nierdzewnej umożliwia łatwe czyszczenie



Kuchnie gazowe

Nowoczesne dwurzędowe palniki gazowe ze specjalną mosiężną nakładką



Płyty grillowe

Elektryczne i gazowe płyty grillowe o grubości 12 mm z doskonałym przewodnictwem ciepła



Grille lawowe

Gazowe grille lawowe z mocnym palnikiem



Frytownice

Zoptymalizowane moce w urządzeniach elektrycznych i gazowych



Makaroniarki

Elektryczne urządzenia do gotowania makaronu z wannami ze stali AISI 316 L odpornymi na działanie słonej wody



Patelnie uchylne

Urządzenia elektryczne lub gazowe z doskonałą dystrybucją ciepła



Kocioł elektryczny

50-cio litrowa miska z kwasoodpornym dnem ze stali AISI 316



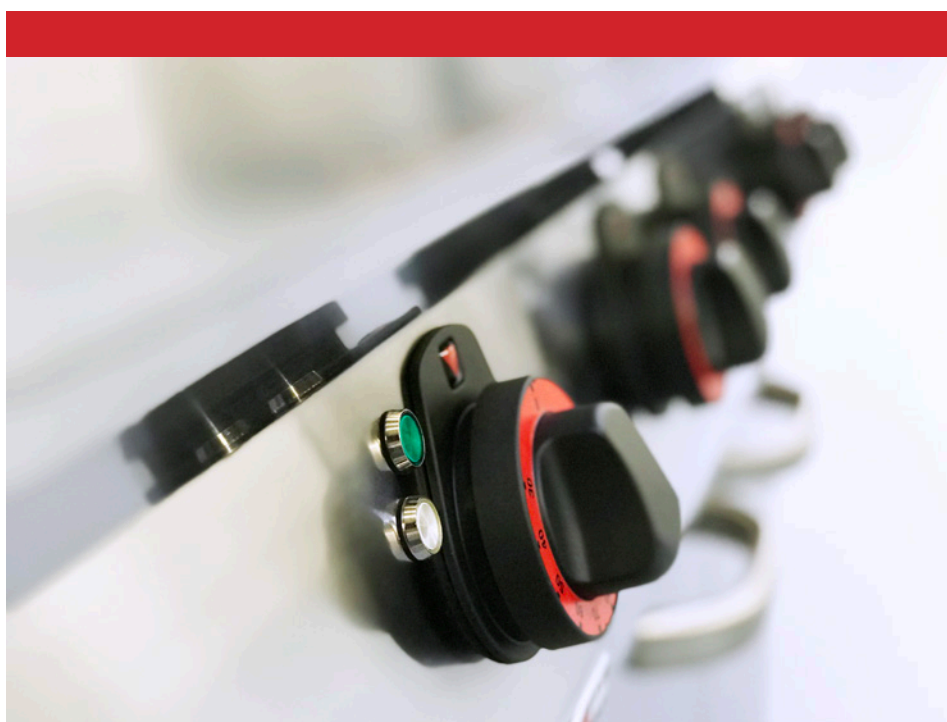
Moduły neutralne

Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304

Górne płyty robocze w urządzeniach REDFOX 700 zostały zaprojektowane i wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm. Ochrona pokręteł IPX4 gwarantuje bezpieczne środowisko pracy - ochronę elementów sterowania przed wnikaniem wody.

System modułowy, który oferuje elementy o szerokości 400, 800 i 1200 mm, jest rozwiązaniem, które pozwala na montaż linii zgodnie z wymaganiami i możliwościami. Połączenie modułów w całą linię jest możliwe dzięki listwom ze stali nierdzewnej, które zapewniają doskonałe połączenie, jednocześnie zabezpieczając boczne przestrzenie między urządzeniami przed wnikaniem resztek produktów. Aby ułatwić instalację, wszystkie przyłącza mediów znajdują się na tylnej ścianie urządzeń.

Linie REDFOX 700 można umieścić nie tylko w rzędzie wzdłuż ściany, ale także w bloku centralnym w środku kuchni. W tym przypadku możliwe jest połączenie z linią REDFOX 900 - idealne wypoziomowanie, te same wysokości modułów.



LINIA REDFOX 700

Praktyczne rozwiązania dla profesjonalistów.

Kran do napełniania wody

Ciągłe uzupełnianie wodą minimalizuje częstotliwość całkowitej wymiany wody

Maksymalne wykorzystanie powierzchni grzewczej

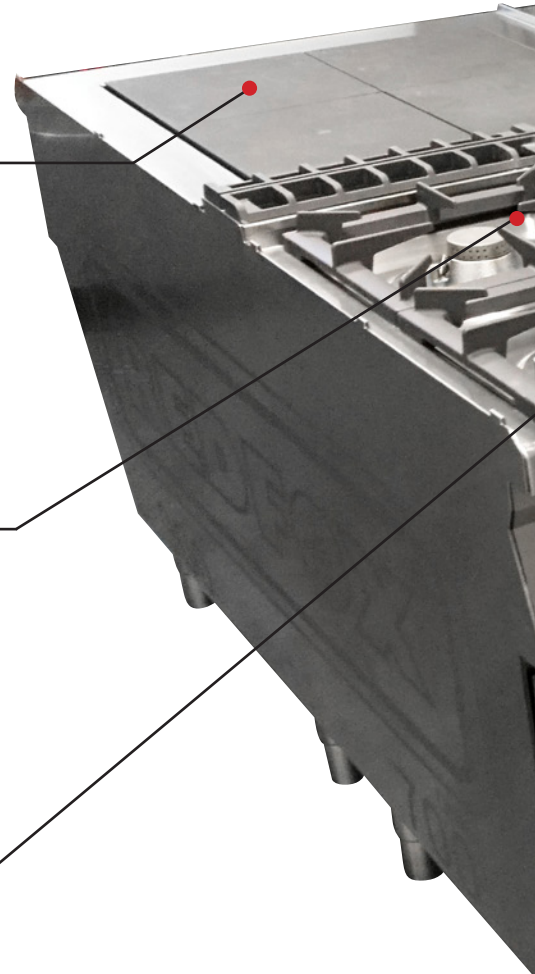
Równomierne rozłożenie grzałek pod całą płytą

Palniki dwurzędowe

Precyzyjne sterowanie i idealny dobór mocy umożliwia szybkie przygotowanie posiłku

Ruszty

Solidne, żeliwne ruszty dla większej stabilności.



Dla trudnych warunków

Tłoczona wanna ze wzmocnieniem zapewniającym wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne

Równomierny rozkład ciepła

Odpowiednie rozłożenie grzałek pod wanną

**REDFOX[®]**

Kuchnie gazowe

Nowoczesne palniki gazowe ze specjalną dwurzędową, mosiężną nakładką



Tłoczona płyta górna ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm ▪ 2, 4 lub 6 palników ▪ stały płomień ▪ Piekarnik konwekcyjny GN 1/1 lub statyczny GN 2/1 ▪ Zakres temperatury piekarnika 50-300°C ▪ 4 poziomy umieszczenia rusztów w piekarniku ▪ Wersja top lub monoblock ▪ Ochrona elementów sterujących IPX4 ▪ Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Palniki gazowe

- Solidne, mosiężne, dwurzędowe palniki o mocy nawet 7,5 kW
- Palniki są wyposażone w wieczny płomień - łatwe i wygodne zapalenie.
- Wysoka wydajność spalane go gazu, dzięki nowoczesnym dyszom, które zapewniają mniejsze zużycie energii.



Palniki gazowe SPB

- Żeliwne palniki o mocy nawet do 6 kW
- Termopara wyłącza dopływ gazu, gdy palnik jest wyłączony

Higieniczne przetłoczenia

- Tłoczone górne płyty umożliwiają łatwą i wygodną konserwację
- Zapobiega wnikaniu i gromadzeniu się brudu w połączeniach spawanych
- Perfekcyjna, higieniczna czystość

Kuchnie elektryczne

Jednoczęściowa tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej umożliwia łatwe czyszczenie



Tłoczona płyta górna ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- Wewnętrzna termostaticzna ochrona przed przegrzaniem
- W wersji 2, 4 lub 6 - płytowej \varnothing 220 mm
- Piekarnik konwekcyjny GN 1/1 lub GN 2/1 statyczny
- Zakres temperatury piekarnika 50-300°C
- 4 poziomy umieszczenia rusztów w piekarniku
- Termostat bezpieczeństwa
- Kuchnie bez lub z piekarnikiem
- Ochrona elementów sterujących IPX4
- Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Wewnętrzna ochrona termostaticzna

- Chroni urządzenie przed przegrzaniem.
- Nawet jeśli obsługa zapomni wyłączyć płytę grzewczą, termostat zmniejszy moc, aby zapobiec uszkodzeniu.
- Oszczędza energię i zwiększa bezpieczeństwo w kuchni.



Solidne pokręta sterujące

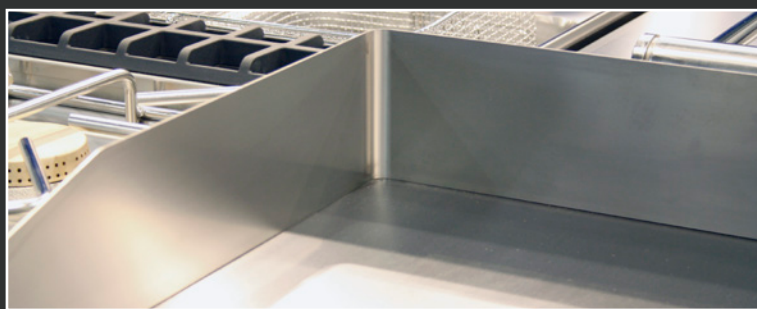
- Ochrona pokręteł IPX4.
- Pokręta są odporne na ciecze i stałe lepkie cząstki, takie jak resztki ciasta i warzywa.
- Mogą być bezpiecznie używane nawet w trudnych warunkach.

Płyty grillowe

Elektryczne i gazowe płyty grillowe o grubości 12 mm z doskonałym przewodnictwem ciepła

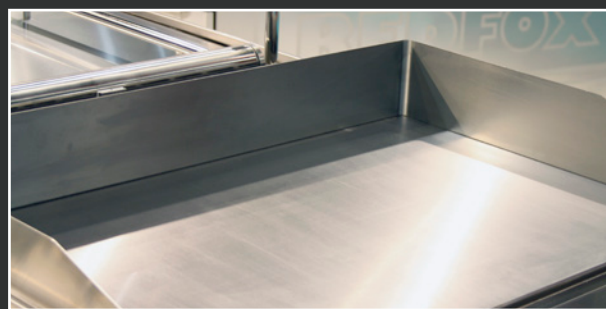


Obudowa ze stali nierdzewnej ▪ Płyta górna o grubości 1,5 mm ▪ Płyta grillowa o grubości 12 mm z równomiernym systemem grzewczym ▪ Płyty grillowe wykonane ze specjalnej stali, także chromowane ▪ Gładkie, ryflowane, mieszane ▪ Gotowość do użycia po 15 min ▪ Zdemontowany kotłierz płyty ▪ Jedna lub dwie niezależne strefy grillowania ▪ Regulacja temperatury 50 - 300°C ▪ Ochrona elementów sterujących IPX4 ▪ Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Zdemontowana osłona

- Chroni przed pryskającym, gorącym tłuszczem.
- Łatwy demontaż - proste czyszczenie.
- Spawy po całym obwodzie płyty - zapobiegają wnikaniu oleju do wnętrza urządzenia i zapewniają stabilność i żywotność urządzenia.



Duża powierzchnia płyty grillowej

- Płyta robocza na prawie całej szerokości urządzenia.
- Równomierne rozprowadzanie ciepła pod całą powierzchnią roboczą.

Grille lawowe

Gazowe grille lawowe z mocnym palnikiem



Obudowa ze stali nierdzewnej ▪
Płyta górna o grubości 1,2 mm ▪
Moduły o szerokości 400,
800 mm ▪ Wyjmowany palnik
6,5 kW lub 2x 6,5 kW ▪ Ruszt do
mięsa lub ruszt do ryb ▪ Zdejmowa-
na osłona ▪ Zapłon piezo-
elektryczny ▪ Palnik pilotujący ▪
Przyłącze gazu G ½ ▪ IPX4 ochrona
elementów sterujących ▪ Niski tyl-
ny kominiek z żeliwnym rusztem.



Wyjmowany palnik

- Umożliwia łatwy dostęp i konserwację.
- Palnik znajduje się pod łatwo wyjmowanym rusztem z kamieniami lawowymi.



Stała świeczka

- Urządzenie jest wyposażone w wieczny płomień.
- Początkowy zapłon za pomocą zapalnika piezoelektrycznego.
- Urządzenie zawsze gotowe do pracy, jednocześnie ogranicza zużycie gazu.

Frytownice

Zoptymalizowane moce w urządzeniach elektrycznych i gazowych



Obudowa ze stali nierdzewnej ▪
 Tłoczona płyta górna o grubości 1,2 mm ▪ Ergonomiczne formowane wanny z AISI 304 ▪ Spust oleju przez zawór spustowy do pojemnika GN z filtrem wewnątrz podstawy - wersja z podstawą / spust oleju z przodu panela w wersji TOP ▪ Wysoka moc do 0,96 kW na 1 litr oleju ▪ Zimna strefa pomiędzy grzałkami a dnem wanny ▪ Obrotowe elektryczne grzałki ▪ Ochrona elementów sterujących IPX4 ▪ Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Potrójne grzałki

- Idealnie dobrana powierzchnia grzałek zwiększa ich żywotność i zapobiega miejscowemu spalaniu tłuszczu.
- Optymalna moc do 1 kW/litr dla szybkiego rozruchu i doskonałego smażenia potraw w głębokim tłuszczu.
- Obrotowe grzałki ułatwiają czyszczenie.



Zimna strefa

- Lokalizacja grzałek pozwala na utworzenie „zimnej strefy”.
- „Zimna strefa” zapobiega spalaniu resztek żywności i substancji rakotwórczych, przedłuża żywotność oleju.

Urządzenia do gotowania makaronu

Elektryczne urządzenia do gotowania makaronu z wannami ze stali AISI 316 L odpornymi na działanie słonej wody



Obudowa ze stali nierdzewnej ▪
Tłoczona płyta górna ze stali AISI 304 ▪
Tłoczona wanna 16l lub 23l ze stali nierdzewnej AISI 316L ▪
Element grzejny Incoloy 825 ▪
Manualny system napełniania wody (zawór elektryczny) - wersja TOP / kranik napełniania wody monoblok ▪
Możliwość bezpośredniego podłączenia odpływu do kanalizacji ▪
Ochrona elementów sterujących IPX4 ▪
Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Kran do napełniania wody

- Umożliwia bezpośrednie napełnianie wanny po odkręceniu kurka.
- Prędkość uzupełniania wody jest łatwo regulowana, urządzenie jest wyposażone w kanał przelewowy zabezpieczający przed przeleaniem.
- Ilość wody w wannie jest optymalnie dostosowana do gotowania i długotrwałego użytkowania urządzenia.



Grzałki wysokiej jakości

- Wytrzymały element grzejny Incoloy 825
- Wysoka odporność na słoną wodę i brud (np. resztki makaronu czy ciasta z pierogów)
- Wytrzymałość i wysokie standardy higieniczne

Patelnie uchylne

Patelnie elektryczne lub gazowe z doskonałą dystrybucją ciepła



Pojemność wanny 50l ▪ Powierzchnia wanny 720 x 465 mm ▪ Obudowa ze stali nierdzewnej ▪ Pokrywa ze stali AISI 304 ▪ Grubość dna patelni 12 mm ▪ Dno ze specjalnego stopu lub stali nierdzewnej ▪ Prosta obsługa ▪ System zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy ▪ Zakres temperatury 50-300°C ▪ Ochrona elementów sterujących IPX4 ▪ Niski tylny kominek z żeliwnym rusztem.



Równomierna dystrybucja ciepła na całej powierzchni

- Równomierny rozkład ciepła.
- Rozkład elementów grzejnych zapobiega tworzeniu się zimnych stref.
- Maksymalne wykorzystanie powierzchni patelni zwiększa wydajność i pojemność.



Manualne uchylanie patelni

- Ramię podnośnika znajduje się z boku urządzenia, dzięki czemu cała powierzchnia jest dostępna dla elementów grzewczych.
- Wygodne i łatwe uchylanie patelni zapewnia dodatkowa sprężyna.

Kocioł elektryczny

Kwasoodporne dno wanny ze stali AISI 316



Grzanie pośrednie ▪ Specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm ▪ Zabezpieczenie ciśnieniowe ▪ Bateria - napełnianie zimną wodą ▪ Uzupelnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę ▪ Możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek ▪ Regulacja temperatury 30-110°C ▪ 7 stopniowa regulacja mocy grzania ▪ Zawór spustowy standardowo okrągły 2" ▪ Specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem ▪ Ochrona pokręteł IPX4



Zawór spustowy

- Łatwe i szybkie opróżnianie kotła.
- Armatura wysokiej jakości.



Zawór zabezpieczający

- Zabezpieczenie ciśnieniowe płaszczu wodnego.
- Wskaźnik ciśnienia.
- Automatyczna regulacja ciśnienia.

Tabela produktów

Kuchnie

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Palniki/płyty grzewcze kW
SP 70/04 E	Kuchnia elektryczna	400 x 700 x 330	20	5,2	400/3N/50-60	2x 2,6
SP 70/08 E	Kuchnia elektryczna	800 x 700 x 330	39	10,4	400/3N/50-60	4x 2,6
SP 70/012 E	Kuchnia elektryczna	1200 x 700 x 330	56	15,6	400/3N/50-60	6x 2,6
SP 70/40 E	Kuchnia elektryczna	400 x 700 x 900	32	5,2	400/3N/50-60	2x 2,6
SP 70/80 E	Kuchnia elektryczna	800 x 700 x 900	55	10,4	400/3N/50-60	4x 2,6
SP 70/120 E	Kuchnia elektryczna	1200 x 700 x 900	80	15,6	400/3N/50-60	6x 2,6
SPB 70/04 G	Kuchnia gazowa	400 x 700 x 330	25	9,5	-	3,5 + 6
SPB 70/08 G	Kuchnia gazowa	800 x 700 x 330	32	21,5	-	3,5 + 3x 6
SPB 70/012 G	Kuchnia gazowa	1200 x 700 x 330	55	31	-	2x 3,5 + 4x 6
SPB 70/40 G	Kuchnia gazowa	400 x 700 x 900	28	9,5	-	3,5 + 6
SPB 70/80 G	Kuchnia gazowa	800 x 700 x 900	48	21,5	-	3,5 + 3x 6
SPB 70/120 G	Kuchnia gazowa	1200 x 700 x 900	69	31	-	2x 3,5 + 4x 6
SP 70/04 G	Kuchnia gazowa	400 x 700 x 330	30	12	-	4,5 + 7,5
SP 70/08 G	Kuchnia gazowa	800 x 700 x 330	50	27	-	4,5 + 3x 7,5
SP 70/012 G	Kuchnia gazowa	1200 x 700 x 330	68	39	-	2x 4,5 + 4x 7,5
SP 70/40 G	Kuchnia gazowa	400 x 700 x 900	46	12	-	4,5 + 7,5
SP 70/80 G	Kuchnia gazowa	800 x 700 x 900	65	27	-	4,5 + 3x 7,5
SP 70/120 G	Kuchnia gazowa	1200 x 700 x 900	92	39	-	2x 4,5 + 4x 7,5

Kuchnie z piekarnikiem

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Palniki/płyty grzewcze kW	Piekarnik
SPT 70/80 11 E	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	800 x 700 x 900	80	13,4	400/3N/50-60	4x 2,6	konwekcyjny elektryczny GN 1/1
SPT 70/80 21 E	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	800 x 700 x 900	89	16,7	400/3N/50-60	4x 2,6	statyczny elektryczny GN 2/1
SPT 70/120 11 E	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	1200 x 700 x 900	111	18,6	400/3N/50-60	6x 2,6	konwekcyjny elektryczny GN 1/1
SPT 70/120 21 E	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	1200 x 700 x 900	120	21,9	400/3N/50-60	6x 2,6	statyczny elektryczny GN 2/1
SPBT 70/80 11 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	800 x 700 x 900	73	21,5 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	3,5 + 3x 6	konwekcyjny elektryczny GN 1/1
SPBT 70/80 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	800 x 700 x 900	84	27,5	-	3,5 + 3x 6	statyczny gazowy GN 2/1
SPBT 70/80 21 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	800 x 700 x 900	83	21,5 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	3,5 + 3x 6	statyczny elektryczny GN 2/1
SPBT 70/120 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	1200 x 700 x 900	129	37	-	2x 3,5 + 4x 6	statyczny gazowy GN 2/1
SPBT 70/120 21 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	1200 x 700 x 900	115	31 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	2x 3,5 + 4x 6	statyczny elektryczny GN 2/1
SPT 70/80 11 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	800 x 700 x 900	78	27 [G];3,13 [E]	230/1N/50-60	4,5 + 3x 7,5	konwekcyjny elektryczny GN 1/1
SPT 70/80 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	800 x 700 x 900	105	33	-	4,5 + 3x 7,5	statyczny gazowy GN 2/1
SPT 70/80 21 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	800 x 700 x 900	98	27 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	4,5 + 3x 7,5	statyczny elektryczny GN 2/1
SPT 70/120 21 G	Kuchnia gazowa z piekarnikiem	1200 x 700 x 900	141	45	-	2x 4,5 + 4x 7,5	statyczny gazowy GN 2/1
SPT 70/120 21 GE	Kuchnia gazowa z el. piekarnikiem	1200 x 700 x 900	125	39 [G];6,3 [E]	400/3N/50-60	2x 4,5 + 4x 7,5	statyczny elektryczny GN 2/1

Płyty grillowe

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Płyta	Powierzchnia
FTH 70/04 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/04 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	gładka	Chromowana
FTR 70/04 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/04 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 330	36	4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Chromowana
FTH 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	gładka	Chromowana
FTHR 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	mieszana	Nierdzewna
FTHRC 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	mieszana	Chromowana
FTR 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/08 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 330	66	2x 4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Chromowana
FTH 70/40 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/40 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	gładka	Chromowana
FTR 70/40 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/40 E	Płyta grillowa elektryczna	400 x 700 x 900	47	4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Chromowana
FTH 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	gładka	Chromowana
FTHR 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	mieszana	Nierdzewna
FTHRC 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	mieszana	Chromowana
FTR 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/80 E	Płyta grillowa elektryczna	800 x 700 x 900	81	2x 4,5	400/3N/50-60	ryflowana	Chromowana

Płyty grillowe

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Płyta	Powierzchnia
FTH 70/04 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 330	38	7	-	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/04 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 330	38	7	-	gładka	Chromowana
FTR 70/04 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 330	38	7	-	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/04 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 330	38	7	-	ryflowana	Chromowana
FTH 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	gładka	Chromowana
FTHR 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	mieszana	Nierdzewna
FTHRC 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	mieszana	Chromowana
FTR 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/08 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 330	69	2x 7	-	ryflowana	Chromowana
FTH 70/40 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 900	49	7	-	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/40 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 900	49	7	-	gładka	Chromowana
FTR 70/40 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 900	49	7	-	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/40 G	Płyta grillowa gazowa	400 x 700 x 900	49	7	-	ryflowana	Chromowana
FTH 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	gładka	Nierdzewna
FTHC 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	gładka	Chromowana
FTHR 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	mieszana	Nierdzewna
FTHRC 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	mieszana	Chromowana
FTR 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	ryflowana	Nierdzewna
FTRC 70/80 G	Płyta grillowa gazowa	800 x 700 x 900	87	2x 7	-	ryflowana	Chromowana

Grille lawowe

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz
GL 70/04 G	Grill lawowy gazowy	400 x 700 x 330	26	6,5	-
GL 70/08 G	Grill lawowy gazowy	800 x 700 x 330	53	2x 6,5	-
GL 70/40 G	Grill lawowy gazowy	400 x 700 x 900	42	6,5	-
GL 70/80 G	Grill lawowy gazowy	800 x 700 x 900	69	2x 6,5	-

Frytownice

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	kW / l	Kosz
FE 70/04 E	Frytownica elektryczna 13 l	400 x 700 x 330	22	12,5	400/3N/50-60	0,96	280 x 295 x 100
FE 70/08 E	Frytownica elektryczna 2x13 l	800 x 700 x 330	40	2x 12,5	400/3N/50-60	0,96	2x 280 x 295 x 100
FE 70/40 E	Frytownica elektryczna 17 l	400 x 700 x 900	45	13,5	400/3N/50-60	0,8	280 x 300 x 120
FE 70/80 E	Frytownica elektryczna 2x17 l	800 x 700 x 900	79	2x 13,5	400/3N/50-60	0,8	2x 280 x 300 x 120
FE 70/40 G	Frytownica gazowa 15 l	400 x 700 x 1090	44	12	-	0,8	280 x 295 x 100
FE 70/80 G	Frytownica gazowa 2x15 l	800 x 700 x 1090	71	2x 12	-	0,8	2x 280 x 295 x 100

Makaroniarki

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	L	Wanna
VT 70/04 E	Makaroniarka elektryczna	400 x 700 x 330	17	4,5	400/3N/50-60	16	308 x 336 x 213
VT 70/08 E	Makaroniarka elektryczna	800 x 700 x 330	32	9	400/3N/50-60	2x 16	2x 308 x 336 x 213
VT 70/40 E	Makaroniarka elektryczna	400 x 700 x 900	40	6	400/3N/50-60	23	306 x 340 x 320
VT 70/80 E	Makaroniarka elektryczna	800 x 700 x 900	71	12	400/3N/50-60	2x 23	2x 306 x 340 x 320

Patelnie uchlne

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Dno wanny	Sterowanie
BR 70/80 E	Patelnia uchlina elektryczna 50 l	800 x 700 x 900	133	10,5	400/3N/50-60	spec. stal	manualne
BR 70/80 E/N	Patelnia uchlina elektryczna 50 l	800 x 700 x 900	133	10,5	400/3N/50-60	nierdzewne	manualne
BR 70/80 G	Patelnia uchlina gazowa 50 l	800 x 700 x 900	138	12	-	spec. stal	manualne
BR 70/80 G/N	Patelnia uchlina gazowa 50 l	800 x 700 x 900	138	12	-	nierdzewne	manualne

Kocioł elektryczny

Model	Nazwa	mm	kg	kW	V / Hz	Dno wanny	Sterowanie
BI 70/80 50E	Kocioł elektryczny 50 l	800 x 700 x 900	133	10,5	400/3N/50-60	AISI 316	manualne

Płyty robocze

Model	Nazwa	mm	kg	Szuflada
PP 70/04	Płyta robocza	400 x 700 x 330	19	GN 1/1 - 150
PP 70/08	Płyta robocza	800 x 700 x 330	30	2x GN 1/1 - 150
PP 70/40	Płyta robocza	400 x 700 x 900	30	GN 1/1 - 150
PP 70/80	Płyta robocza	800 x 700 x 900	46	2x GN 1/1 - 150

Podstawy

Model	Nazwa	mm	kg
P 70/40	Podstawa zamknięta	400 x 577 x 590	13
P 70/80	Podstawa zamknięta	800 x 577 x 590	16
P 70/120	Podstawa zamknięta	1200 x 577 x 590	21
P 70/40 D	Podstawa zamknięta z drzwiami	400 x 655 x 590	15
P 70/80 D	Podstawa zamknięta z drzwiami	800 x 655 x 590	23
P 70/120 D	Podstawa zamknięta z drzwiami	1200 x 655 x 590	35



KONTAKT

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52
🌐 www.rmgastro.pl