

Snack cooking line REDFOX 600

La gamme snack REDFOX 600

Επιτραπέζια Kouζίνα snack REDFOX 600



The extensive range of modular snack units is a perfect match for fast food and small-scale catering units up to 100 meals per day. High power outputs and solid construction features provides a very good result compared to the investment involved. Space-saving solution for units where the size matters, but at the same time the need for strong and professional performance of equipment is among priorities. Wide selection of models and options is a key platform for creating a compact customized cooking line. All units are made of high quality stainless steel. Thickness of material is 1 mm. Safety thermostat is 380 °C.

La vaste gamme d'appareils snacks est destinée pour les petites unités opérationnelles, soit dans les restaurants avec une capacité prévue jusqu'à 100 repas par jour. Notre objectif était de développer un appareil qui allie haute qualité et un prix attractif. Les différents modules peuvent être montés sur les bases de largeurs variables en fonction du modèle choisi. Les solutions techniques disponibles offrent un large assortiment de bases et augmentent les possibilités d'utilisation des différents appareils dans votre cuisine. Epaisseur du matériau de 1 mm. Thermostat de sécurité à 380 °C.

Ένα ευρύ φάσμα εστιών αερίου σnack είναι το τέλειο ταίρι για γρήγορο φαγητό και για μονάδες τροφοδοσίας μικρής κλίμακας έως 100 γεύματα την ημέρα. Έξοδοι Σταθερές ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ, εξοικονόμηση χώρου και με τα υψηλής ισχύος χαρακτηριστικά τους προσφέρουν ένα πολύ καλό αποτέλεσμα σε σχέση με την επένδυση που εμπλέκονται. Όλες οι μονάδες είναι κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο χάλυβα. Το πάχος του υλικού είναι 1 mm. Με θερμοστάτη ασφαλείας είναι 380°C.

Gas cooking ranges

Fourneau gaz

Газовое варочное оборудование



Wide selection of gas boiling tops or ranges with convection oven. Standard GN sizes of 33, 66 and 99 cm in width. Available as top units (for benchtop use),

on a base including electric oven, or on an open cabinet with or without stainless steel doors. Top made of AISI 304, casing made of AISI 430.

- Choice of two burner options – medium duty burner GL which is a major benefit for small-scale cooking – and heavy duty brass burner GLS with unique heat distribution and solid construction – demountable system including removable top plate for easy access
- Robust stainless-steel upper grid accommodates large pots within the whole area of work space

Large sélection gaz ou des fourneaux avec un four à convection. GN standard de 33, 66 et 99 cm de largeur. Disponibles en séries top (pour une utilisation sur table) ou sur base comprenant four électrique ou sur armoire ouverte avec ou sans portes en acier inoxydable. AISI 304 sur la partie supérieure, soubassement en inox AISI 430.

- Le choix entre deux options de brûleurs – GL brûleur à allumage piezo + thermocouple ; GLS avec couronne en laiton, sécurité thermocouple ; système démontable y compris le plan de travail supérieur amovible pour un accès facile
- La grille en acier soudé permet l'usage de grandes casseroles sur la surface de travail

Широкий выбор электрического и газового оборудования для тепловой обработки с конвекционной печью. Стандартные размеры по ширине GN 33, 66 и 99 см. Можно устанавливать как настольное оборудование (для настольного применения), в базовой комплектации включена электрическая печь или витрина открытого типа с дверками из нержавеющей стали или без них. Верхние плиты сделаны из стали AISI 304, облицовка корпуса – из стали AISI 430.

- Выбор двух вариантов горелок – горелки со средним режимом работы GL, которые оптимальны для средних нагрузок – и горелки, предназначенные для больших нагрузок GLS с уникальным распределением тепла и неразъемной конструкцией – разборная система со съемной верхней панелью, что обеспечивает простоту доступа
- Прочная верхняя решетка из нержавеющей стали с большими промежутками звеньев решетки обеспечивает рабочее поле для больших кастрюль

Burners

Μοντέλα GLS

Δεν λειτουργεί με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη.

Καυστήρας από ορείχαλκο 8 και 4,5 kW

Θερμοστοιχείο ασφαλείας.

Αποσυναρμολογούμενα μέρη για εύκολη συντήρηση - εκχυλίσιμων κορυφαία πλάκα

GLS 4,5 kW - Δυνατότητα των πιλοτικών fl ame

GLS 8 kW - Πιλοτική fl ame



GL

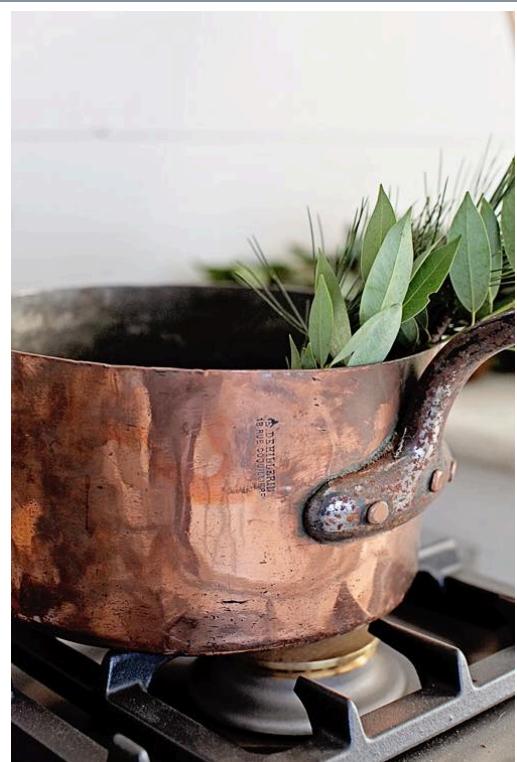
- Medium duty burner

- Power of 3,6 and 3 kW

- Safety thermocouple

- Piezzo ignition

- Save and full burn control level



**SP 30/1 GLS**
**Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для настольного применения или обслуживания в помещении кухни
- Неразъемная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

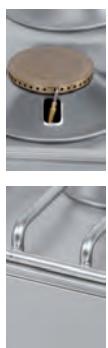
Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	NATURAL LPG	OPTION PILOT FLAME	4,5 GAS
104 030 350	SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,5 16,6	4,5			

**SP 31 GLS**
**Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Central heavy duty burner
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- Un brûleur puissant à 8 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleur avec couronne en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для настольного применения или обслуживания в помещении кухни
- Неразъемная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	NATURAL LPG	OPTION PILOT FLAME	8 GAS
104 030 355	SP 31 GLS	330 x 600 x 290 366 x 650 x 440	15,9 17	8			

**SP 60/2 GLS**
**Boiling top
Fourneau
Плиты**

- Central heavy duty burners
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Solid burner construction, brass flame spreader
- Removable upper plate for easy access to the burner body
- 2 brûleurs puissant à 4,5 kW
- A poser sur table ou sur un soubassement
- Brûleurs avec couronnes en laiton
- Plan de travail démontable pour un accès facile au corps du brûleur

- Расположенные в центре горелки для больших нагрузок
- Варочная плита для настольного применения или обслуживания в помещении кухни
- Неразъемная конструкция горелки, латунный рассекатель пламени
- Съемная верхняя панель обеспечивает простоту доступа к корпусу горелки

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW	NATURAL LPG	OPTION PILOT FLAME	4,5 4,5 GAS
104 030 650	SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290 710 x 725 x 540	28 41,1	9			

REDFOX 600

RM 700

REDFOX 900

RM Pizza

REDFOX Pizza
Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

ONE
OMEGA
 professional equipment

<http://www.omegaone.gr> email: info@omegaone.gr
 Tel: 0030 2103472270 Fax: 0030 2103476037

REDFOX®