

# Confectionery and bakery ovens

## Four gastro et pâtisserie

## Кондитерские и хлебопекарные печи



Electric ovens with static heat suitable for baking of confectionery products, as well as meat or side-dish preparation. Separated regulation of resistances (top and bottom) in each chamber enables achieving optimal baking result, which is very important especially for confectionery purposes. Chambers are completely made of stainless steel, feet are adjustable in its height. Steam outlet – adjustable.

Four électrique statique permettant de cuire des viandes, poissons, légumes et pâtisseries. Résistances dans le bas (sole) et voûte réglables séparément, ce qui permet de choisir un mode de cuisson adapté pour chaque produit comme le gratinage en fin de cuisson en régulant uniquement le chauffage de la voûte. Parois du four en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Commande de réglage de la vapeur.

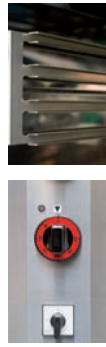
Электрические печи со статическим нагревом для выпечки кондитерских изделий. Возможно применение для приготовления мясных блюд и гарниров. Отдельная регулировка нагрева (сверху и снизу) каждой камеры позволяет устанавливать оптимальные режимы выпечки, что особенно важно при выпечке кондитерских изделий. Камеры полностью выполнены из нержавеющей стали, имеется возможность регулировки ножек по высоте. Регулируемый отвод пара.

# REDFOX Bakery and confectionery ovens

Bakery and confectionery ovens EPP

188

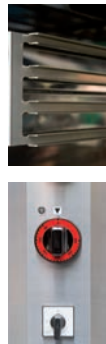


**EPP 01****Confectionery and bakery ovens****€ 1750****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 4 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 027	EPP 01	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	4

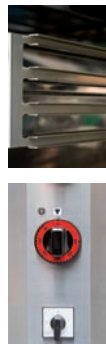
°C 50-300	GN2/1	⚡ 4kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	-------	------------------	-------------

**EPP 01 S****Confectionery and bakery ovens****€ 1790****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 6 kW 1 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 024	EPP 01 S	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	60,9 71,4	6,3

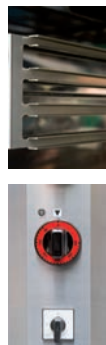
°C 50-300	GN2/1	⚡ 6,3kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	-------	--------------------	-------------

**EPP 02****Confectionery and bakery ovens****€ 2890****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 028	EPP 02	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	8

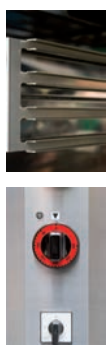
°C 50-300	GN2/1	⚡ 4kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	-------	------------------	-------------

**EPP 02 S****Confectionery and bakery ovens****€ 2990****Four gastro et pâtisserie****Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300° C
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 026	EPP 02 S	950 x 870 x 1155 990 x 950 x 1314	109 121,2	12,6

°C 50-300	GN2/1	⚡ 6,3kW 400V/3N	⚡ 400/3N
--------------	-------	--------------------	-------------



**EPP 02 P**

**Confectionery and bakery ovens**

**€ 3390**

**Four gastro et pâtisserie**

**Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 8 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 038	EPP 02 P	950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823	144,2 163	8

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N 400/3N



**EPP 02 SP**

**Confectionery and bakery ovens**

**€ 3490**

**Four gastro et pâtisserie**

**Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 2 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего нагревателей

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 040	EPP 02 SP	950 x 870 x 1648 1015 x 1015 x 1823	144,4 163,2	12,6

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N 400/3N



**EPP 03**

**Confectionery and bakery ovens**

**€ 3890**

**Four gastro et pâtisserie**

**Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 12 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 029	EPP 03	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	12

°C 50-300

GN2/1 4kW 400V/3N 400/3N



**EPP 03 S**

**Confectionery and bakery ovens**

**€ 3990**

**Four gastro et pâtisserie**

**Кондитерская и хлебопекарная печь**

- Oven 18 kW 3 x GN 2/1
- Electric oven – static heat
- Heat regulation 50 – 300° C
- Separated regulation – top/bottom
- Régulation électrique-statique
- Réglage 50/300° C
- Réglage sole ou voûte séparée
- Электрическая печь – статический нагрев
- Диапазон регулировки температур 50 – 300°С
- Раздельная регулировка верхнего и нижнего обогрева

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto	kW
118 240 025	EPP 03 S	950 x 870 x 1650 990 x 950 x 1809	156,9 171,1	18,9

°C 50-300

GN2/1 6,3kW 400/3N 400/3N

REDFOX 160

REDFOX 700

REDFOX 900

REDFOX Pizza

Bakery ovens

Snack

Free-standing

Accessories

**EPP P****Neutral cabinet**  
**Soubassement neutre**  
**Подставка****€ 600**

Index / code	Model	mm netto mm brutto	kg netto kg brutto
118 190 140	EPP P	950 x 870 x 660 990 x 950 x 819	35,2 41,8





