



BSNZ COMPANY
IMPORT & EXPORT

BSNZ



20
23
*Catering
Equipment*



www.bsnz.com.tr



Professional solution partner
Un partenaire professionnel privilégié

OUR MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATES
 NOS CERTIFICATS DE SYSTÈMES DE MANAGEMENT



QUALITY MANAGEMENT SYSTEM



ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM



INTERNATIONAL RAILWAY INDUSTRY STANDARD



FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM



SOSYAL SORUMLULUK BELGESİ

OUR QUALITY CERTIFICATES
 NOS CERTIFICATS DE QUALITÉ



"Submitted certificates differ by product, and the certificate for each product is listed on the document page with the relevant product"
 "Les certificats soumis diffèrent selon le produit, et le certificat de chaque produit est indiqué sur la page du document avec le produit concerné"





01

PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

Gas Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz</i>	8
Electrical Ranges & Electric Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques</i>	10
Wok Burners & Gas Solid Top <i>Wok Gaz & Plaques "Coup de Feu"</i>	11
Induction & Infrared Ceramic Cookers <i>Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge</i>	12
Gas Grills <i>Grills Gaz</i>	13
Electric Grills <i>Grills Electriques</i>	14
Chargrills <i>Chargrills</i>	15
Gas & Electric Fryers <i>Friteuses Gaz et Electriques</i>	16
Gas & Electric Pasta Cookers <i>Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques</i>	17
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie <i>Poste de Salage Electrique - Bain-marie Gaz & Electrique</i>	18
Boiling Pans <i>Marmites</i>	19
Industrial Type Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Industrielles Type Gaz & Electrique</i>	20
Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Gaz et Electriques</i>	22
Gas & Electric Bratt Pans <i>Sauteuses Gaz et Electriques</i>	23
External Boiling Pan <i>Marmite à Vapeur Externe</i>	24
Worktops & Base Cupboards <i>Plans Neutres & Soubassements</i>	25
Base Cupboards <i>Soubassements</i>	26
Gas Consumption <i>Consommation de Gaz</i>	28

02

700 SERIES
SERIE 700

Gas Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz</i>	32
Electrical Ranges & Electric Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques</i>	34
Gas Solid Tops & Wok Burners <i>Planches à Gaz & Wok</i>	35
Induction & Infrared Ceramic Cookers <i>Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge</i>	36
Gas Grills <i>Grills Gaz à poser</i>	37
Electric Grills <i>Grills Electriques à Poser</i>	38
Chargrills <i>Chargrills</i>	39
Gas & Electric Fryers & Electric Pasta Cookers <i>Friteuses Gaz et Electriques & Cuiseurs à Pâtes Electrique</i>	40
Electric Chip Scuttle & Gas & Electric Bains Marie <i>Postes de Salage Electriques & Bains Marie Gaz & Electriques</i>	41
Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Gaz et Electriques</i>	42
Gas & Electric Bratt Pans <i>Sauteuses Gaz et Electriques</i>	43
Worktops & Base Cupboards <i>Plans Neutres & Soubassements</i>	44
Gas Consumption <i>Consommation de Gaz</i>	46

03

600 SERIES
SERIE 600

Electric Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Plaques</i>	50
Wok Burners & Chargrill <i>Electriques Woks Gaz & Chargrills</i>	53
Grills <i>Grills</i>	54
Fryers & Pasta Cooker <i>Friteuses & Cuiseurs à Pâtes</i>	55
Electric Chip Scuttle & Bain Marie <i>Poste de Salage Electrique & Bains Marie</i>	56
Worktops <i>Plans neutres</i>	57

04

OVEN
FOURS

Combi Oven <i>Four Combi</i>	62
Convection Ovens <i>Fours à Air Pulsé</i>	64
Ovens Accessories <i>Accessoires pour Fours</i>	66
Baking Oven & Prover Cabinet <i>Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation</i>	71
Prover Cabinet <i>Armoires de Fermentation</i>	73
Coal Stove Oven <i>Four à Charbon</i>	75
Accessories <i>Les Accessoires</i>	76
Large Oven <i>Fours Large</i>	77
Pizza Ovens <i>Fours à Pizza</i>	78

05

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

Ranges <i>Fourneaux</i>	82
Cookers <i>Réchauds</i>	83
Fryers <i>Friteuses</i>	84
Floor Cookers <i>Réchauds Bas</i>	86
Bread Slicer Machine <i>Trancheuse à Pain</i>	88
Knife Sterilizers <i>Stérilisateurs à Couteaux</i>	88
Conveyor Toaster <i>Toaster à Convoyeur</i>	89
Grill Toaster <i>Grill Panini</i>	90
Waffle Machines <i>Machine à Gaufres</i>	91
Salamanders <i>Salamandres</i>	92
Crepe Machine <i>Crêpière Electrique</i>	93
Soup Bain Maries <i>Bains Marie pour Soupes</i>	93
Accessories & Gas Consumptions <i>Accessoires et Consommation de Gaz</i>	94
Doner Grill Machines <i>Machine à Kebab</i>	96
Marine Kitchen Equipment <i>Cuisines Maritimes</i>	106

06

PREPARATION MACHINES

LA PREPRATION

Dough Kneading Machines <i>Pétrins</i>	110
Planet Mixers <i>Batteurs-Mélangeurs</i>	111
Planet Mixers - Mechanical Controlling <i>Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle</i>	112
Planet Mixers & Accessories <i>Mécanique Batteurs - Mélangeurs et</i>	113
Potato Peelers <i>Accessoires</i>	114
Potato Peelers with Filter <i>Eplucheuses</i>	115
Patato Chipper <i>Eplucheuses avec Filtrés</i>	117
Garlic Peelers	119
<i>Éplucheuses d'Ails</i>	120
<i>Patato Chipper & Homogenizer Cutter</i>	122
<i>Hummus & Coupeurs Homogénéisateur</i>	

07

COLD UNITS

LE FROID

GN 2/1 Refrigerated Cabinets <i>Armoires Réfrigérées GN 2/1</i>	12
Refrigerated Counters <i>Meubles Bas Réfrigérés</i>	6
600 Series Refrigerated Counters <i>Meubles Bas Réfrigérés Série 600</i>	14
700 Series GN 1/1 Refrigerated <i>Meubles Bas Réfrigérés GN 1/1 - Série 700</i>	6
Counters Refrigerated Under Counters <i>Soubassements Réfrigérés Avec Tiroirs</i>	14
Pizza and Salad Preparation Units <i>Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations</i>	9
Optional Accessories <i>Froides Accessoires Optionnels</i>	15
Split Type Cooling Units <i>Groupe de Chambre Froide</i>	7
Industrial Type Walk-in Coolers <i>Chambres Froides</i>	16
	5
	16
	8
	17

08

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS

LA LAVERIE

Glasswasher <i>Lave-Verres</i>	178
Dishwasher <i>Lave-Vaisselle</i>	182
Hood Type Dishwasher <i>Lave-Vaisselle à Capot</i>	17
Conveyor Type Dishwasher <i>Lave-Vaisselle à Convoyeur</i>	190
Flight Type <i>Lave-Vaisselle Type Flight</i>	5
Pot & Utensil Washer <i>Lave-batterie</i>	194
Vegetable Washing Machines <i>Lave-légumes</i>	198
Salad and Vegetable Dryer <i>Essoreuse à Légumes</i>	200
Accessories <i>Accessoires</i>	201
	202
	203

09

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS

LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

Banquet Trolleys <i>Armoires de Maintien en Température</i>	208
Plate Dispensers <i>Distributeurs d'Assiettes à Niveau Constant</i>	218
Salad Bars	220
Buffets Display Units	223
Vitrines Réfrigérées Front Décor	227
Options d'Habillages des Façades Wall Type Display Units	228
Meubles Self Service Built-in Self Service Display Unit	230
Meuble Self Service à Encastrer Sneeze Guards	234
Presentoirs et Pare-Haleines Mobile Bain-Maries	237
Bains Marie Mobiles Trolleys	240
Chariots Flour and Sugar Trolleys	244
Chariots à Farine et Chariots à Waste Bin	245
Sucre Poubelles Inox	

10

SERVING COUNTERS

LE SELF SERVICE

Serving Counters <i>Mobilier de Self Service</i>	248
Wooden-Granit Decorated Serving Counters <i>Mobilier de Self Service avec Habillage Stratifié</i>	250
Shelf Options	253
Présentoirs	

11

SINK UNITS AND WORKING BENCHES

L'ENVIRONNEMENT INOX

Hand Washing Sinks <i>Lave-mains</i>	258
Sink Bowls <i>Cuves à Souder</i>	260
Sink Tops	264
Dessus de Plonge	266
Sink Units <i>Plonges</i>	277
Working Benches <i>Tables de Travail</i>	286
Cutting Benches <i>Tables de Découpe</i>	291
Working benches with sinks <i>Table avec eviers</i>	293
Bar and Cocktail Station <i>Cocktails et Bar</i>	295
Inlet and Outlet Tables for Dishwashing <i>Tables d'Entrée et de Sortie pour Lave-vaisselle</i>	297
Working Benches <i>Mobiliers Inox</i>	301
Wall Mounted Cupboards and Shelves <i>Placards Muraux et étagères Murales</i>	303
Storage Shelf <i>Etagères de Stockage</i>	306
Hoods <i>Hottes</i>	307
Hood Illumination <i>Eclairage Hotte</i>	
Floor Drains <i>Caniveaux de Sol</i>	







01

PROFESSIONAL 900 SERIES *SERIE 900 PROFESSIONNELLE*

Gas Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz</i>	8
Electrical Ranges & Electric Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques</i>	10
Wok Burners & Gas Solid Top <i>Wok Gaz & Plaques "Coup de Feu"</i>	11
Induction & Infrared Ceramic Cookers <i>Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge</i>	12
Gas Grills <i>Grills Gaz</i>	13
Electric Grills <i>Grills Electriques</i>	14
Chargrills <i>Chargrills</i>	15
Gas & Electric Fryers <i>Friteuses Gaz et Electriques</i>	16
Gas & Electric Pasta Cookers <i>Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques</i>	17
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie <i>Poste de Salage Electrique - Bain-marie Gaz & Electrique</i>	18
Boiling Pans <i>Marmites</i>	19
Industrial Type Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Industrielles Type Gaz & Electrique</i>	20
Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Gaz et Electriques</i>	22
Gas & Electric Bratt Pans <i>Sauteuses Gaz et Electriques</i>	23
External Boiling Pan <i>Marmite à Vapeur Externe</i>	24
Worktops & Base Cupboards <i>Plans Neutres & Soubassements</i>	25
Base Cupboards <i>Soubassements</i>	26
Gas Consumption <i>Consommation de Gaz</i>	28



7865.N1.80908.10

Gas Ranges With Oven
Fourneaux Gaz

PG (GAS) CE-1783



- Ease of cleaning and extra strength with 2mm laser cut deep drawn monoblock cooktop • Choice of 4 or 6 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn 2mm monoblock cooktop with rounded corners
- New generation brass burners designed for maximum power, combustion and efficiency • Semi gloss, acid resistant and machine washable cast iron pan stand
- Under-counter static oven:
 - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - 40 mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - Ergonomic and strong door handles
 - Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
 - New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
- Dimensions:
 - 4 burner gas range oven: GN 2/1
 - 6 burner gas range oven: GN 2/1
 - "S" model 6 burner gas range oven: 1060x550x275mm

7865.N1.12908.50

Gas Ranges With Oven
Fourneaux Gaz

PG (GAS)



- Deux, quatre ou six brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique. Allumage piézoélectrique pour le four.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
 - Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale.
 - Four statique avec régulation par thermostat de 100°C à 300°C.
 - Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
 - Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
 - Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
- Dimensions du four:
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux.
 - Four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (OSOGF 12090 S et OSOGEF 12090 S).

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80908.10		OSOGF 8090	800	900	850	GAS	-	8 kW	2 x 6 + 2 x 10 kW	40 kW	
7865.N1.80908.10P		OSOGF 8090 P	800	900	850	GAS	-	8 kW	4 x 10 kW	48 kW	
7865.N1.12908.10		OSOGF 12090	120	900	850	GAS	-	8 kW	3 x 6 + 3 x 10 kW	56 kW	
7865.N1.12908.10 P		OSOGF 12090P	0	900	850	GAS	-	8 kW	6 x 10 kW	68 kW	
7865.N1.12908.50		OSOGF 12090 S	120	900	850	GAS	-	13	3 x 6 + 3 x 10 kW	61 kW	
7865.N1.80908.10E		OSOGEF 8090	0	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	kW 6	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
7865.N1.80908.10PE		OSOGEF 8090 P	120	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	kW 6	4 x 10 kW	40 kW	
7865.N1.12908.10E		OSOGEF 12090	0	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	kW 6	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	
7865.N1.12908.50E		OSOGEF 12090 S	800	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	kW 9	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	
7865.N1.12908.50P		OSOGF 12090 PS	800	900	850	ELEC	-	kW	60 kW	73 kW	

120

13

0

kW

120

0

7865.N1.12908.10

Gas Ranges With Oven
Fourneaux Gaz



PG (GAS 90) CE-1783



7865.N1.40903.20

Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser



PG (GAS 90) CE-1783



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.20		OSOG 4090	400	900	280	6 + 10 kW	16 kW	
7865.N1.80903.20		OSOG 8090	800	900	280	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
7865.N1.80903.20		OSOG 8090 P	800	900	280	4 x 10 kW	40 kW	
P		OSOG 12090	120	900	280	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	

7865.N1.12903.20

0

Electric Ranges & Electric Boiling Tops | Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques

7865.N1.80908.11

Electric Ranges With Oven
Fourneaux Electriques



- Ease of cleaning and extra strength with 2mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450 °C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
 - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - Heating elements located on top and the bottom with individual control
 - 40 mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - Ergonomic and strong door handles
 - Thermostatic temperature control between 50-300°C
 - New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
- Dimensions:
 - 4 hot plate electric range oven: GN 2/1
 - 6 hot plate electric range oven: GN 2/1
 - "S" model 6 hot plate electric range oven: 1060x550x275mm



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation.
- Four statique avec régulation thermostatique de 50°C à 300°C.
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four. Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four.
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sure, isolée.
- Dimensions du four:
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques.
 - Four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (OSOEF 12090 S).

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN TEMPERATURE/ TEMPÉRATURE FOUR	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80908.	⚡	OSOEF 8090	ELEC	800	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	6 kW	22 kW	
11	⚡	OSOEF 12090	ELEC	120	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	6 kW	30 kW	
7865.N1.12908.	⚡	OSOEF 12090 S	ELEC	0	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	9 kW	33 kW	

11 120

7865.N1.12908. 0

51

7865.N1.12903.21

Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	POWER PUISSANCE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.	⚡	OSOE 4090	400	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	2 x 4	8 kW	
21	⚡	OSOE 8090	800	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	4 x 4	16 kW	
7865.N1.80903.	⚡	OSOE 12090	120	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	6 x 4	24 kW	

21 0

7865.N1.12903.

21



- 2 mm thick stainless steel work top
- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance. Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

7865.N1.40903.WK

Wok Burners
Wok Gaz



ERC CE-1783



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.W		OWG 4090	GAS	400	900	28	14 kW	
K		OWG 8090	GAS	800	900	0	28 kW	

7865.N1.80903.W

28

7865.N1.40903.22

Gas Solid Top
Plaque Coup de Feu



ERC CE-1783



- Durable cast iron cooking surface of 22mm thickness for maximizing heat retention
- Differentiated thermal zones: Maximum temperature of 500°C for boiling at the center, decreasing to 200°C outwards for simmering
- Single ring cast iron central burner for optimized combustion with pilot light and flame failure safety device
- Piezo ignition
- Removable cooking surface divided into four segments for easy cleaning and maintenance
- Insulated combustion chamber under the cooking plate with insulation between the panels
- Cooking plate placed on woven ceramic fibre support to avoid transmission of heat directly to the work top

7865.N1.80903.22

Gas Solid Top
Plaque Coup de Feu



ERC CE-1783



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur.
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson. De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque.
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage piézoélectrique, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple.
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau.
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur.
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.		OSOG 4090 C	GAS	400	900	28	6 kW	
22		OSOG 8090 C	GAS	800	900	0	10	

7865.N1.80903.

28 kW

22

0

Induction & Infrared Ceramic Cookers | Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge

7865.N1.40903.IS

Induction Cookers
Plaques Vitrocéramique à Induction



- 2 mm thick stainless steel work top
- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 2 or 4 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage: La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.		OSI	ELEC	400	900	28	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	
IS		4090	ELEC	800	900	0	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	14	
7865.N1.80903.		OSI				28		kw	
IS		8090				0			

7865.N1.80903.CS

Infrared Ceramic Cookers
Plaques Vitrocéramique à Infrarouge



- 2 mm thick stainless steel work top
- 6 mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones • Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40903.		OSC 4090	ELEC	400	900	28	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	
CS		OSC 8090	ELEC	800	900	0	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12	
7865.N1.80903.						28		kw	
CS						0			

7864.N1.80903.19

Gas Grills
Grills Gaz



ERC (GAS 90) CE-1783



- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” or “hard chrome coated” 15 mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5 liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	TEMPERATURE	COOKING SURFACE PLAQUE DE CUISSON	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40903.06		OGG 4090	GAS	400	900	28	9 kW	100 - 300	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40903.06C		OGG 4090	GAS	400	900	0	9 kW	°C 100 -	Chrome	
7864.N1.40903.03		OGG 4090 N	GAS	400	900	28	9 kW	300 °C 100	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40903.03C		OGG 4090 N	GAS	400	900	0	9 kW	- 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.16		OGG 8090	GAS	800	900	28	18	100 - 300	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.16C		OGG 8090	GAS	800	900	0	kW	°C 100 -	Chrome	
7864.N1.80903.19		OGG 8090 1/2 N	GAS	800	900	28	18	300 °C 100	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.19C		OGG 8090 1/2 N	GAS	800	900	0	kW	- 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.13		GG 8090 N	GAS	800	900	28	18	100 - 300	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.13C		GG 8090 N	GAS	800	900	0	kW	°C 100 -	Chrome	

28 18 300 °C 100

0 kW - 300 °C

28 18 100 - 300

0 kW °C

7864.N1.40903.04

Electric Grills
Grills Electriques



- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" 15mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available • Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15mm en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	TEMPERATURE	COOKING SURFACE PLAQUE DE CUISSON	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40903.04		OGE 4090	ELEC	400	900	28	400V / 3 NPE 50 / 60	6 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40903.04C		OGE 4090 C	ELEC	400	900	0	Hz 400V / 3 NPE 50 /	6 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.40903.01		OGE 4090 N	ELEC	400	900	28	60 Hz 400V / 3 NPE	6 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40903.01C		OGE 4090 N C	ELEC	400	900	0	50 / 60 Hz 400V / 3	6 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.17		OGE 8090	ELEC	800	900	28	NPE 50 / 60 Hz 400V /	12	50 - 300 °C	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.17C		OGE 8090 C	ELEC	800	900	0	3 NPE 50 / 60 Hz	kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.14		OGE 8090 1/2 N	ELEC	800	900	28	400V / 3 NPE 50 / 60	12	50 - 300 °C	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.14C		OGE 8090 1/2 N C	ELEC	800	900	0	Hz 400V / 3 NPE 50 /	kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.11		OGE 8090 N	ELEC	800	900	28	60 Hz 400V / 3 NPE	12	50 - 300 °C	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80903.11C		OGE 8090 N C	ELEC	800	900	0	50 / 60 Hz 400V / 3	kW	50 - 300 °C	Chrome	

28 NPE 50 / 60 Hz 400V / 12

0 3 NPE 50 / 60 Hz kW

28 12

0 kW

7864.N1.80903.72

Chargrills
Chargrills



ERC CE-1783



7864.N1.80903.70

Chargrills
Chargrills



ERC CE-1783



- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radians and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise.
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.

7864.N1.40903.72

Chargrills
Chargrills



ERC CE-1783



	CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGI E	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	7864.N1.40903.		ODG 4090	GAS	400	900	28	8 kW	
	72		ODG 8090 E	GAS	800	900	0	18 kW	
	7864.N1.80903.		ODG 8090	GAS	800	900	28	30 kW	
	72		ODG 12090 E	GAS	120	900	0	27 kW	
	7864.N1.80903.		ODG 12090	GAS	0	900	28	40 kW	
	70				120		0		
	7864.N1.12903.				0		28		
	72						0		
	7864.N1.12903.						28		

7856.N1.80908.14

Gas & Electric Fryers
Friteuses Gaz & Electriques



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 22 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 2 half size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy draining with wide bore drain pipe located under the tank
- Production capacity french fries:
4090 35 kg/hr
8090 35+35 kg/hr
- Cooking time 3.5 min.



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 22 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Deux paniers par cuve de 22 litres. Grand panier en option.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.
- Capacité de production de pommes de terre :
409035 kg/heure
809035+35 kg/heure
- Temps de cuisson 3 ½ minutes

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACIT Y CAPACITE	TEMPERATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.N1.40908.0		OFGI	400	900	85	GAS	-	22 lt	110 - 190	22 kW	
4		4090	800	900	0	GAS	-	22 lt + 22 lt	°C 110 -	44 kW	
7856.N1.80908.1		OFGI	400	900	85	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 lt	190 °C 60	18 kW	
4		8090 OFEI	800	900	0	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 lt + 22 lt	- 190 °C	36 kW	

7856.N1.40908.0 4090 OFEI 85 60 - 190

2 8090 0 °C

7856.N1.80908.0 85

7858.N1.40908.11

Gas & Electric Pasta Cookers
Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques



ERC (CAT 90) CE-1783



- 2 mm thick stainless steel work top
- AISI 316 stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 40liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Manual water refilling
- Easy and fast draining with manual ball-valve
- Micro perforated stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Pilot light can be visually controlled through heat resistant ceramic glass
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models.



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve.
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement.
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACIT Y CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7858.N1.40908.	🔥	OMG 4090	400	900	85	GAS	-	40	18 kW	
23	🔥	OMG 8090	800	900	0	GAS	-	40 + 40	36 kW	
7858.N1.80908.	⚡	OME 4090	400	900	85	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	40	12 kW	
23	⚡	OME 8090	800	900	0	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	40 + 40	24 kW	

7858.N1.40908. 85

11 0

7858.N1.80908. 85

Electric Chip Scuttle | Poste de Salage Electrique | Gas & Electric Bains Marie | Bain-marie Gaz et Electrique

7831.N1.40903.01

Electric Chip Scuttle
Poste de Salage Electrique



- 2 mm thick stainless steel work top
- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir.
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites.
- Le fond incurvé facilement démontable a été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7831.N1.40903.01		OPE 4090	400	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	

7854.N1.80903.11

Gas & Electric Bain Marie
Bain-marie Gaz et Electriques



- 2 mm thick stainless steel work top
- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Robust front mounted tap for easy drainage
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 2/3 gastronorm containers



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil. La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau.
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3. Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3. (Bacs Gastronormes vendus séparément).

IGN containers are ordered separately. Les GN non-fournis. A commander séparément.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7854.N1.40903.		OBG 4090	400	900	280	GAS	-	-	2 kW	
13		OBG 8090	800	900	280	GAS	-	-	4 kW	
7854.N1.80903.		OBE 4090	400	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	
13		OBE 8090	800	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	

7854.N1.40903.

11

7854.N1.80903.



- Safety lock system to prevent tilting if the lid is opened
- Gas, electric and external steam models
- Easy tilt mechanism with a control board
- Energy saving and homogeneous heat distribution with indirect cooking
- Kettle made of corrosion proof stainless steel
- Manual lid opening
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Flame control system on gas models
- Casters for greater mobility.



- Système de sécurité empêchant le basculement de la cuve en cas d'ouverture du couvercle.
- Nombreux modèles disponibles. Gaz, électrique mais également avec générateur de vapeur externe.
- Panneau de contrôle simple et intuitif.
- Système de chauffe indirecte économique et performant assurant une cuisson homogène avec un excellent rendement.
- Construction en inox. Cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Ouverture du couvercle manuelle.
- Robinet de vidange chromé avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi lors de la phase de chauffe.
- Contrôle visuel de la flamme sur les modèles gaz.
- Ensemble monté sur roulettes pour faciliter les déplacements.

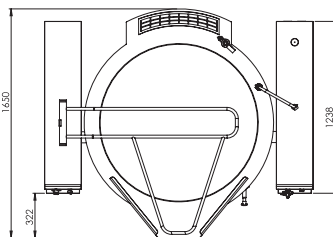
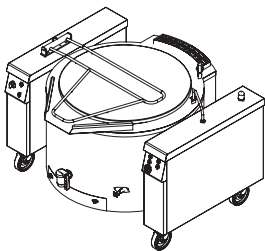
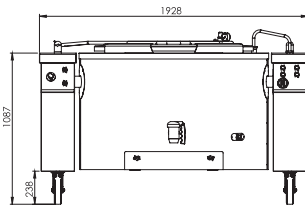
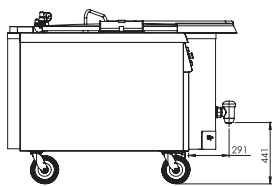
7855.500LG.01

Automatic Tilting Kettle

Marmite Gaz à Basculement Electrique



CE-1783



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	GROSS CAPACITY CAPACITE EN LITRES	POWER PUISSANCE GAS PUISSANCE DES BRÛLEURS EN Kw	MOTOR MOTEUR ELECTRIC PUISSANCE DU MOTEUR ELECTRIQUE EN kW	DISCHARGE VALVE DIA.(Ø) DIAMETRE DU ROBINET DE VIDANGE	WEIGHT (KG) POIDS EN KG	GAS INLET CONNECTION (Ø) DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	WATER INLET CONNECTION (Ø) DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.150LE.0	⚡	OKTEID 150	1	0,2	2	245	-	3/4	
2	⚡	OKTEID 200	8	5	"	275	-	"	
7855.200LE.0	🔥	OKTGID 100	2	0,2	2	230	3/4"	3/4	
2	🔥	OKTGID 150	7	5	"	250	3/4"	"	
7855.100LG.0	🔥	OKTGID 500	2	0,2	2	400	3/4"	3/4	
1			2	5	"			"	
7855.150LG.0			2	0,2	2			3/4	
1			2	5	"			"	

Industrial Type Gas & Electric Boiling Pans | Marmites Industrielles Type Gaz & Electrique

7855.00300.02

Electric Boiling Pans
Marmites Electriques



- 2 mm thick deep drawn stainless steel work top
- Direct or indirect heating systems
- Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Large capacity up to 500 liters
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
- Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La nouvelle série cuisson 900 Ozti offre une très large gamme de marmites. Chauffe directe ou indirecte, gaz ou électrique avec des capacités de 100 litres à 250 litres.
- Différents formats de cuves sont disponibles (circulaires ou rectangulaires) offrant aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce y compris pour les modèles de 250 litres permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepois facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi sur les modèles à chauffe indirecte.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.

7855.00300.01

Gas Boiling Pans
Marmites à Gaz



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.00300.0	⚡	OTGI 300	110	136	895	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	300 lt	40 kW	
1	🔥	OTGI 400	0	2	102	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	400 lt	45 kW	
7855.00400.0	🔥	OTGI 500	110	137	0	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	500 lt	56 kW	
1	⚡	OTEI 300	0	0	967	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	300 lt	27 kW	
7855.00500.0	⚡	OTEI 400	130	159	896	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	400 lt	36 kW	
1	⚡	OTEI 500	0	6	102	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	500 lt	45 kW	

7855.00300.0		110	123	0	
2		0	5	967	
7855.00400.0		110	123		

Industrial Type Gas & Electric Boiling Pans | Marmites Industrielles Type Gaz & Electrique



- 2 mm thick deep drawn stainless steel work top
- Direct or indirect heating systems
- Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Large capacity up to 250 liters
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
- Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La nouvelle série cuisson 900 Ozti offre une très large gamme de marmites. Chauffe directe ou indirecte, gaz ou électrique avec des capacités de 100 litres à 250 litres.
- Différents formats de cuves sont disponibles (circulaires ou rectangulaires) offrant aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce y compris pour les modèles de 250 litres permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi sur les modèles à chauffe indirecte.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.

7855.N1.10118.13

Gas & Electric Boiling Pans
Marmites à Gaz et Electriques



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.N1.10118		OTGDR 250	100	110	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
.13		OTGIR 250	0	0	850	GAS	Indirec	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.10118		OTEIR 250	100	110	850	ELEC	t	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	250	27 kW	
.03			0	0			Indirec		lt		
7855.N1.10118			100	110			t				
.07			0	0							



7855.N1.80908.01

Gas & Electric Boiling Pans
Marmites Gaz et Electriques



- 2 mm thick deep drawn stainless steel work top
- Direct or indirect heating systems
- Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Large capacity up to 250 liters
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
 - Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
 - External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La nouvelle série cuisson 900 Ozti offre une très large gamme de marmites. Chauffe directe ou indirecte, gaz ou électrique avec des capacités de 100 litres à 250 litres.
- Différents formats de cuves sont disponibles (circulaires ou rectangulaires) offrant aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce y compris pour les modèles de 250 litres permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi sur les modèles à chauffe indirecte.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.N1.80908.0		OTGI 100	800	900	850	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	100 lt	22 kW	
1		OTGI 150	800	900	850	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	150 lt	22 kW	
7855.N1.80908.0		OTGI 250	100	900	900	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
2		OTGD 100	0	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	100 lt	22 kW	
7855.N1.10908.0		OTGD 150	800	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	150 lt	22 kW	
3		OTGD 250	800	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.80908.1		OTEI 100	100	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	100 lt	18 kW	
1		OTEI 150	0	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	150 lt	18 kW	
7855.N1.80908.1		OTEI 250	800	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	250	27 kW	
2			800						lt		
7855.N1.10908.1			100								
3			0								



- High grade 8 mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10 mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 50-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Chromed swivel tap on top to refill with hot or cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models



- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant.
- Disponible en option : Fond de cuve de 10 mm d'épaisseur en alliage spécifique réalisé avec deux types d'acier inoxydable différent pour une résistance accrue et une meilleure stabilité thermique de la plaque de cuisson.
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple.
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation.
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson.
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil.
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson).
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz. Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique.
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.
- Relevage de cuve manuel. Electrique en option.
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil.
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve. Cuisson plus rapide et plus économique. Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle.

7867.N1.80908.04

Gas & Electric Bratt Pans
Sauteuses Gaz et Electriques



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGI E	CAPACIT Y CAPACITE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7867.N1.80908.0		OTG 80	800	900	850	GAS	80 lt	230 V / NPE 50 / 60 Hz	20 kW	
1		OTG 100	100	900	850	GAS	100	230 V / NPE 50 / 60 Hz	24 kW	
7867.N1.10908.0		OTG 130	0	900	850	GAS	lt	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 kW	
2		OTG 205	120	900	850	GAS	130	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	44 kW	
7867.N1.12908.0		OTE 80	0	900	850	ELEC	lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	9 kW	
3		OTE 100	160	900	850	ELEC	205	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	
7867.N1.16908.1		OTE 130	0	900	850	ELEC	lt 80	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	15 kW	
4		OTME 205	800	900	850	ELEC	lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	21 kW	

7867.N1.80908.0
OTG 205 and OTME 205 models have tilting system with engine. Les modeles OTG 205 et OTME 205 disposent d'un systeme de renversement avec moteur.

4	0	100	lt
7867.N1.10908.0	120	130	
5	0	lt	



External Boiling Pan | *Marmite à Vapeur Externe*

7855.00500.00

External Steam Boiling Pan
Marmite avec Générateur de Vapeur Externe



- Stainless steel body
- Height adjustable legs
- Available in 400 and 500 liters capacity
- Counter-balanced double skin stainless steel pressure lid with safety valve
- Silicone gasket with lid lock for a perfect seal
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- Articulated spout on the worktop with for filling the boiling pan
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving



- Construction en inox. Cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Cuve d'une capacité de 400 ou 500 litres.
- Couvercle doublé avec valve de sécurité et système de contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture.
- Joint silicone et système de verrouillage breveté assurant une fermeture hermétique du couvercle.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi lors de la phase de chauffe.
- Mitigeur chromé pour le remplissage de la cuve implanté sur le dessus de l'appareil.
- Robinet de vidange chromé avec poignée athermique.
- Isolation améliorée de la cuve permettant d'obtenir une cuisson plus rapide et une baisse de la consommation d'énergie.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	GROSS CAPACITY CAPACITE EN LITRES	STEAM CONSUMPTION CONSOMMATION DE VAPEUR EN (Kg/h)	DISCHARGE VALVE DIA DIAMETRE DU ROBINET DE VIDANGE	MAXIMUM PRESSURE LEVEL PRESSION MAXIMALE ADMISE	STEAM INLET CON. DIAMETRE DE LA CONNECTION DE L'ADMISSION DE VAPEUR	STEAM OUTLET DIA. DIAMETRE D'EVACUATION DE LA VAPEUR	DIMENSION S (DxH) EN mm	WATER INLET CONNECTION (Ø) DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.00500.0	OKBT 500	500	90	2	40	1	3/4	1208 x	3/4	
0	OKBT 400	400	80	"	40	1/2"	"	1020 1005	"	
7855.00400.0				2		1	3/4	x 1100	3/4	
0				"		1/2"	"		"	



- 2 mm thick stainless steel work top
- Compatible with other 900 series appliances •
- Heavy duty internal frame



- *Dessus renforcé de 2 mm monobloc.*
- *Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.*
- *Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900.*
- *Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.*

7911.N1.80903.00

Worktops
Plans Neutres



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.N1.40903.	OAT 4090	400	900	28	
00	OAT 8090	800	900	0	
7911.N1.80903.				28	
00				0	



Base Cupboards | Soubassements

7876.N1.80905.10

Base Cupboards
Soubassements



- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene

7876.N1.40905.10

Base Cupboards
Soubassements



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre nouvelle gamme 900.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.

7876.N1.80905.00

Base Cupboards
Soubassements



7876.N1.40905.00

Base Cupboards
Soubassements



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	TYPE FINITION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.N1.40905.0	ODK 4090	400	79	57	with door / avec porte	
0	ODK 8090	800	1	0	with door / avec porte	
7876.N1.80905.0	ODK	120	79	57	with door / avec porte	
0	12090 OD	0	1	0	without door / sans porte	
7876.N1.12905.0	4090 OD	400	79	57	without door / sans porte	
0	8090 OD	800	1	0	without door / sans porte	

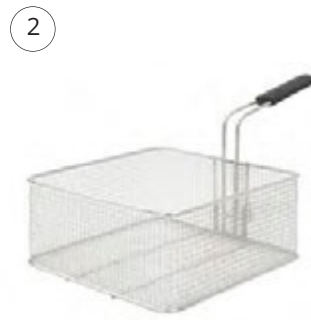
7876.N1.40905.1 12090 120 74 57

0 0 3 0

7876.N1.80905.1 74 57



0339.02813.01



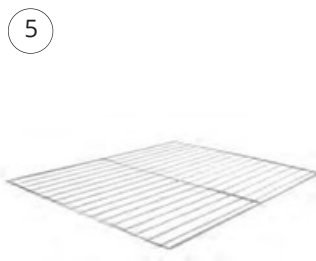
6260.00072.43



6260.00072.41



6260.00072.42



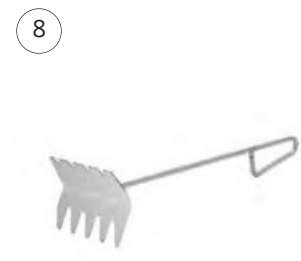
6019.00005.28



2864.N1.90802.IZ



2864.N1.90122.IZ



2864.N30.GR067.01



2864.Z20.01710054.A.65



2179.250.01830183.0.01



2864.Q3028.99



2865.N20.10940629.T.10

Accessories Accessoires

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	APPLIANCE APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	0339.02813.01	BASKET / PANIER	PASTA COOKER / CUISEURS À PÂTES	
2	6260.00072.43	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
3	6260.00072.41	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
4	6260.00072.42	BASKET BASE / FOND DU PANIER	FRYER / FRITEUSES	
5	6019.00005.28	WIRE GRILL / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
6	2864.N1.90802.IZ	BAR GRID / GRILLE BARRE	CHARGRILLS / CHARGRILLS	
7	2864.N1.90122.IZ	BAR GRID / GRILLE BARRE	CHARGRILLS / CHARGRILLS	
8	2864.N30.GR067.01	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
9	2864.Z20.01710054.A.65	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
10	2179.250.01830183.0.01	FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR	GAS RANGES / FOURNEAUX GAZ	
11	2864.N1.Q3028.99	IGNITER MATCHES / MÈCHES ALLUMEUR	GRILLS / GRILLS	
12	2865.N20.10940629.T.10	TRAY FOR OVEN / PLATEAU DE FOUR	RANGES / FOURNEAUX	



Gas Consumption | Consommation de Gaz

PRODUCT CODE CODE PRODUIT	PRODUCT DESCRIPTION DESCRIPTION DU PRODUIT	MODEL MODEL E	TYPE	L	W/P	H	Oven (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (kg/h)
7854.N1.40903.13	Bainmarie (gas) <i>Bain marie (Gaz)</i>	OBG 4090	Gas	400	900	280		2	1.720	6.824	0,2	0,25	0,1
7854.N1.80903.13	Bainmarie (gas) <i>Bain marie (Gaz)</i>	OBG 8090	Gas	800	900	280		4	3.440	13.648	1	0,49	6
7856.N1.40908.04	Fryer (gas) <i>Friteuse (Gaz)</i>	OFGI 4090	Gas	400	900	850		22	18.920	75.064	0,4	2,71	0,3
7856.N1.80908.14	Fryer (gas) <i>Friteuse (Gaz)</i>	OFGI 8090 C	Gas	800	900	850		44	37.840	150.12	2	5,41	1
7864.N1.80903.13C	Grill (gas) (groove) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)</i>	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	8	2,3	2,21	1,7
7864.N1.80903.16C	Grill (gas) (smooth) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)</i>	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	3	2,21	2
7864.N1.40903.03	Grill (gas) (groove) <i>Grill (Gaz) (Nervuré)</i>	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	61.416	4,6	1,11	3,4
7864.N1.40903.06	Grill (gas) (smooth) <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i>	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	6	1,11	3
7864.N1.40903.06C	Grill (gas) (smooth) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)</i>	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	1,9	1,11	1,4
7864.N1.40903.03C	Grill (gas) (groove) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)</i>	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	1	1,11	0
7864.N1.80903.19	Grill (gas) (half groove) <i>Grill (Gaz) (Semi-Nervuré)</i>	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	30.708	1,9	2,21	1,4
7864.N1.80903.13	Grill (gas) (groove) <i>Grill (Gaz) (Nervuré)</i>	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1	2,21	0
7864.N1.80903.16	Grill (gas) (smooth) <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i>	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	0,9	2,21	0,7
7864.N1.80903.19C	Grill (gas) (half groove) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Semi-Nervuré) (Chrome)</i>	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	5	2,21	0
7865.N1.12903.20	Cooker (gas) <i>Rèchaud (Gaz)</i>	OSOG 12090	Gas	120	900	280		48	41.280	61.416	0,9	5,90	0,7
7865.N1.40903.20	Cooker (gas) <i>Rèchaud (Gaz)</i>	OSOG 4090	Gas	0	900	280		16	13.760	163.77	5	1,97	0
7865.N1.80903.20P	Cooker (gas) <i>Rèchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090 P	Gas	400	900	280		40	34.400	6	0,9	4,92	0,7
7865.N1.80903.20	Cooker (gas) <i>Rèchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090	Gas	800	900	280		32	27.520	54.592	5	3,94	0
7865.N1.80908.10E	Range (gas cooker) (electrical oven) <i>Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Four Electrique)</i>	OSOGEF 8090	Gas	800	900	850		32	27.520	136.48	0,9	3,94	0,7
7865.N1.80908.10PE	Range (gas cooker) (electrical oven) <i>Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Four Electrique)</i>	OSOGEF 8090 P	Gas	800	900	850		40	34.400	0	5	4,92	0
7865.N1.12908.50E	Range (gas cooker) (electrical) (big oven) <i>Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Electrique) (Grand Four)</i>	OSOGEF 12090 S	Gas	800	900	850		48	41.280	109.18	1,9	5,90	1,4
7865.N1.12908.50	Range (gas) (big oven) <i>Fourneaux (Gaz) (Grand Four)</i>	OSOGF 12090 S	Gas	120	900	850		61	52.460	4	1	7,50	0
7865.N1.12908.10	Range (gas) (cupboard) <i>Fourneaux (Gaz) (Armoire)</i>	OSOGF 12090	Gas	0	900	850	1	56	48.160	109.18	1,9	6,89	1,4
7865.N1.80908.10P	Range (gas) <i>Fourneaux (Gaz)</i>	OSOGF 8090 P	Gas	120	900	850	3	48	41.280	4	1	5,90	0
7865.N1.80908.10	Range (gas) <i>Fourneaux (Gaz)</i>	OSOGF 8090	Gas	0	900	850	8	40	34.400	136.48	1,9	4,92	1,4
7855.N1.10908.13	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 250	Gas	120	900	850	8	33	28.380	0	1	4,06	0
7855.N1.80908.01	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 100	Gas	0	900	850	8	22	18.920	163.77	1,9	2,71	1,4
7855.N1.80908.02	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 150	Gas	800	900	850		22	18.920	6	1	2,71	0
7855.N1.10908.03	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 250	Gas	800	900	850		33	28.380	208.13	5,0	4,06	3,7
7864.N1.12903.70	Chargrill (gas) <i>Chargrill (Gaz)</i>	ODG 12090	Gas	100	900	280		40	34.400	2	9	4,92	4
7864.N1.80903.70	Chargrill (gas) <i>Chargrill (Gaz)</i>	ODG 8090	Gas	0	900	280		30	25.800	191.07	1,7	3,69	1,2
7858.N1.80908.23	Pasta cooker (gas) <i>Cuiseur a pates (Gaz)</i>	OMG 8090	Gas	800	900	850		36	30.960	2	0	4,43	5
7858.N1.40908.23	Pasta cooker (gas) <i>Cuiseur a pates (Gaz)</i>	OMG 4090	Gas	800	900	850		18	15.480	163.77	4,2	2,21	3,1
7855.N1.80908.11	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 100	Gas	100	900	850		22	18.920	6	4	2,71	2
7855.N1.80908.12	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 150	Gas	0	900	850		22	18.920	136.48	3,3	2,71	2,5
7865.N1.80903.WK	Wok burner (gas) <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i>	OWG 8090	Gas	120	900	280		28	24.080	0	9	3,44	0
7865.N1.40903.WK	Wok burner (gas) <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i>	OWG 4090	Gas	0	900	280		14	12.040	112.59	3,3	1,72	2,5
7865.N1.80903.53	Cooker (gas) <i>Rèchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090 T	Gas	800	900	280		14	12.040	6	9	1,72	0
7865.N1.80903.22	Solid top (gas) <i>Plaque Coup de Feu</i>	OSOG 8090 C	Gas	800	900	280		10	8.600	75.064	4,2	1,23	3,1
7865.N1.80908.12	Range (gas) (gas solid top) <i>Fourneaux (Gaz) (Gaz Table Solide)</i>	OSOGF 8090 C	Gas	400	900	850		18	15.480	75.064	4	2,21	2
7867.N1.80908.01	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 80	Gas	800	900	850	8	20	17.200	112.59	5,0	2,46	3,7
7867.N1.10908.02	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 100	Gas	800	900	850		24	20.640	6	9	2,95	4
7867.N1.12908.03	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 130	Gas	800	900	850		30	25.800	136.48	6,4	3,69	4,7
7867.N1.16908.14	Tilting bratt pan (gas) (automatic) <i>Sauteuse Gaz (Automatique)</i>	OTFMG 205	Gas	400	900	850		44	37.840	0	7	5,41	6
				800						102.36	5,9		4,3
				800						0	4		7
				800						122.83	5,0		3,7
				800						2	9		4
				100						61.416	4,2		3,1
				0						75.064	4		2
				120						75.064	3,5		2,5
				0						95.536	0		7

02

700 SERIES SERIE 700

Gas Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Gaz & Réchauds Gaz</i>	32
Electrical Ranges & Electric Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Réchauds Electriques</i>	34
Gas Solid Tops & Wok Burners <i>Planches à Gaz & Wok</i>	35
Induction & Infrared Ceramic Cookers <i>Plaques Vitrocéramique Induction & Infrarouge</i>	36
Gas Grills <i>Grills Gaz</i>	37
Electric Grills <i>Grills Electriques à Poser</i>	38
Chargrills <i>Chargrills</i>	39
Gas & Electric Fryers & Electric Pasta Cookers <i>Friteuses Gaz et Electriques & Cuiseurs à Pâtes Electrique</i>	40
Electric Chip Scuttle & Gas & Electric Bains Marie <i>Postes de Salage Electriques & Bains-Marie Gaz & Electriques</i>	41
Gas & Electric Boiling Pans <i>Marmites Gaz et Electriques</i>	42
Gas & Electric Bratt Pans <i>Sauteuses Gaz et Electriques</i>	43
Worktops & Base Cupboards <i>Plans Neutres & Soubassements</i>	44
Gas Consumption <i>Consommation de Gaz</i>	45



7865.N1.80708.10L

Gas Ranges
Fourneaux Gaz



- Choice of 4 open burners combined with electric static oven or gas static oven with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Under-counter static oven:
 - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
- Ergonomic and strong door handles
 - Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
- 4 burner gas range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN



- Deux ou quatre brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique. Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
- Four statique avec régulation par thermostat de 100°C à 300°C.
 - Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
- Dimensions du four : GN 2/1

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	POWER ELEC PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80708.10L		OSOGF 8070 L	800	700	850	GAS	-	7 kW	4 x 6 kW	31 kW	
7865.N1.80708.10EL		OSOGEF 8070 L	800	700	850	ELEC (oven)	400V / 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	4 x 6 kW	30 kW	
7865.N1.80708.10LP		OSOGF 8070 LP	800	700	850	GAS	-	7 kW	2x6+2x7.5 kW	34 kW	
7865.N1.80708.10ELP		OSOGEF 8070 LP	800	700	850	ELEC (oven)	400V / 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	2x6+2x7.5 kW	33 kW	
7865.N1.80708.10LS		OSOGF 8070 LS	800	700	850	GAS	-	7 kW	4 x 7,5 kW	37 kW	
7865.N1.80708.10ELS		OSOGEF 8070 LS	800	700	850	ELEC (oven)	400V / 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	4 x 7,5 kW	36 kW	

7865.N1.80703.35L

Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser



- Choice of 4 open burners with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency



- Deux ou quatre brûleurs. Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 1.5 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.33L		OSOG 4070 L	400	700	280	GAS	12 kW	
7865.N1.80703.35L		OSOG 8070	L800	700	280	GAS	24 kW	
7865.N1.40703.33L		OSOG 4070 LP	400	700	280	GAS	13,5 kW	
P		OSOG 8070 LP	800	700	280	GAS	27 kW	
7865.N1.80703.35L		OSOG 4070 LS	400	700	280	GAS	15 kW	
P		OSOG 8070 LS	800	700	280	GAS	30 kW	

7865.N1.40703.33L

kW

S

7865.N1.80703.35L

7865.N1.12708.12LGas Ranges
Fourneaux Gaz

- 1,5 mm thick AISI 304 stainless steel laser cut top
- Flush top setting with secure fixing screws
- 3 installation options; standalone (fixed on a base w/ or w/o door), cantilever or on concrete plinth
- Installation gap behind the equipment for plumbing & electrical connections
- Easy access from front panel to all major components for maintenance
- Modular system for flexibility
- All stainless steel construction to avoid any infiltration
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotch-brite finish
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjustable stainless feet.
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Burners are rated 6 kW with power regulation from 2 to 6 max. power
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage comfortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron.
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Removable bulls eye for easy maintenance
- Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light
- Heated by cast iron burner ensuring a rapid rise in the temperature of the bulls eye (over 500°C)
- Gas heated static oven with stainless steel micro perforated burners and self-stabilizing flame positioned beneath the base plate
- AISI 430 S/S, 2/1 GN capacity oven chamber with three height settings
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic and heavy duty handle
- Thermostatically controlled oven temperature between 100-300 °C
- Spring counterbalanced heavy duty door with integral hinges



- Fourneau gaz quatre brûleurs + une plaque coup de feu gaz sur four statique gaz.
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de veilleuses et de sécurités par thermocouple. Total 24 kW.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
- Plaques de propreté amovible, facilitant le nettoyage.
- Plaque coup de feu, avec surface de cuisson en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur. Total 6 kW.
- Le centre de la plaque de cuisson peut atteindre une température de 500°C.
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage piézoélectrique, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple.
- Four statique, avec régulation par thermostat de 100°C à 300°C. Total 7 kW.
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
- Dimensions du four : GN 2/1

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	POWER ELEC PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.12708.10		OSOGF 12070	L1200	700	850	GAS	-	7 kW	6x6 kW	43 kW	
L		OSOGF 12070 LP	L1200	700	850	GAS	-	7 kW	3x6 kW+3x7,5 Kw	47,5 kW	
7865.N1.12708.10		OSOGF 12070 LS	L1200	700	850	GAS	-	7 kW	6x7,5 kW	52 kW	
LP		OSOGF 12070 1/3	C1200	700	850	GAS	-	7 kW	5x6 kW	37 kW	
7865.N1.12708.10		OSOGF 12070 SL	L1200	700	850	GAS	-	13	6x6 kW	49 kW	
LS		OSOGF 12070 SLP	L1200	700	850	GAS	-	kW	3x6 kW+3x7,5 Kw	53,5 kW	
7865.N1.12708.12		OSOGF 12070 SLS	L1200	700	850	GAS	-	13	6x7,5 kW	58 kW	

L

kW

7865.N1.12708.50

13

L

kW

7865.N1.12708.50



7865.N1.80708.02

Electric Ranges
Fourneaux Electriques



- Ease of cleaning and extra strength with 1,5 mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450°C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
 - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - Heating elements located on top and the bottom with individual control
 - 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - Ergonomic and strong door handles
 - Thermostatic temperature control between 50-300°C
 - New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
 - 4 hot plate electric oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN



- Dessus renforcé de 1.5 mm monobloc. Découpage au laser. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation.
- Four statique avec régulation thermostatique de 50°C à 300°C.
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four. Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four.
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
- Dimensions du four : GN 2/1

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	BURNER POWER	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80708.02		OSOEF 8070	800	700	850	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	6 kW	4 x 2,6 kW	16,4 kW	
7865.N1.12708.51		OSOEF 12070 S	120	700	850	ELEC (oven)	400V / 3 NPE 50/60 Hz	9 kW	6x2,6 kW	24,6 kW	

7865.N1.40703.12

Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.12		SOE 4070	400	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4,0 kW	
		SOE 8070	800	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4,0 kW	

7865.N1.80703.14

kW

7865.N1.40703.22Gas Solid Top
*Plaque Coup de Feu*EAC  CE-1783

- Durable cast iron cooking surface of 22mm thickness for maximizing heat retention
- Differentiated thermal zones: Maximum temperature of 500°C for boiling at the center, decreasing to 200°C outwards for simmering
- Single ring cast iron central burner for optimized combustion with pilot light and flame failure safety device
- Piezo ignition
- Removable cooking surface divided into four segments for easy cleaning and maintenance
- Insulated combustion chamber under the cooking plate with insulation between the panels
- Cooking plate placed on woven ceramic fibre support to avoid transmission of heat directly to the work top

7865.N1.80703.22Gas Solid Top
*Plaque Coup de Feu*EAC  CE-1783

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur.
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson. De 200 °C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500 °C au centre de la plaque.
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage piézoélectrique, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple.
- La plaque de cuisson est constitué de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau.
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur.
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.2		OSOG 4070 C	400	700	280	GAS	6 kW	
2		OSOG 8070 C	800	700	280	GAS	10 kW	
7865.N1.80703.2								
2								



7865.N1.80703.WKWok Burners
*Wok Gaz à Poser*EAC  CE

- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety



- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance. Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.W		OWG 4070	400	700	280	GAS	14 kW	
K		OWG 8070	800	700	280	GAS	28 kW	

7865.N1.80703.W

K

7865.N1.40703.IS

Induction Cookers

Plaques Vitrocéramique à Induction à poser



- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 1 or 2 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.		OSI 4070	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	3.5 kW	
IS		OSI 8070	800	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	

7865.N1.80703.

IS

7865.N1.80703.CS

Infrared Ceramic Cookers

Plaques Vitrocéramique à Infrarouges à poser



- 6 mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones • Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40703.C		OSC 4070	400	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.2 kW	
S		OSC 8070	800	700	280	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	8.4 kW	

7865.N1.80703.C

S

7864.N1.80703.16CGas Grills
Grills Gaz à poser

- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	COOKING SURFACE PLAQUE DE CUISSON	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40703.06		OGG 4070	GAS	400	700	280	7 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40703.06C		OGG 4070	GAS	400	700	280	7 kW	Chrome	
7864.N1.40703.03		OGG 4070 N	GAS	400	700	280	7 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40703.03C		OGG 4070 N	GAS	400	700	280	7 kW	Chrome	
7864.N1.80703.19		OGG 8070	GAS	800	700	280	14 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.19C		OGG 8070	GAS	800	700	280	14 kW	Chrome	
7864.N1.80703.16		OGG 8070 1/2 N	GAS	800	700	280	14 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.16C		OGG 8070 1/2 N	GAS	800	700	280	14 kW	Chrome	
7864.N1.80703.13		OGG 8070 N	GAS	800	700	280	14 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.13C		OGG 8070 N	GAS	800	700	280	14 kW	Chrome	

7864.N1.80703.14

Electric Grills
Grills Electriques à Poser



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	COOKING SURFACE PLAQUE DE CUISSON	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40703.04		OGE 4070	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.5 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40703.04C		OGE 4070 C	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.5 kW	Chrome	
7864.N1.40703.01		OGE 4070 N	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.5 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.40703.01C		OGE 4070 N C	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	4.5 kW	Chrome	
7864.N1.80703.17		OGE 8070	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	9 kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.17C		OGE 8070 C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	9 kW	Chrome	
7864.N1.80703.14		OGE 8070 1/2 N	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	9 kW 9	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.14C		OGE 8070 1/2 N C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	kW 9	Chrome	
7864.N1.80703.11		OGE 8070 N	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	kW	Carbon Steel / Acier Carbone	
7864.N1.80703.11C		OGE 8070 N C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	9 kW	Chrome	

7864.N1.80703.72Chargrills
Chargrills à Poser**7864.N1.80703.70**Chargrills
Chargrills à Poser

- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radians and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise.
 - Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
 - La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers.
 - Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
 - Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.
 - Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
 - Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme.
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.

7864.N1.40703.72Chargrills
Chargrills à Poser

	CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	7864.N1.40703.7		ODG 4070	GAS	400	700	280	7 kW	
	2		ODG 8070 E	GAS	800	700	280	14 kW	
	7864.N1.80703.7		ODG 8070	GAS	800	700	280	20 kW	
	2		ODG 12070 E	GAS	120	700	280	21 kW	

7864.N1.80703.7

0

0

7864.N1.12703.7

2

7856.N1.80703.11

Gas & Electric Fryers
Friteuses Gaz et Electriques à Poser



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 12 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil • Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 12 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C. • Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un

contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder

sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.

• Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY CAPACITE	TEMPERATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.N1.40703.0	OFGI 4070	400	700	280	GAS		12 lt	110 - 190 °C	10 kW	
3	OFGI 8070	800	700	280	GAS		12 lt + 12 lt	110 - 190 °C	20 kW	
7856.N1.80703.1	OFEI 4070	400	700	280	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 lt	190 °C 60 -	11 kW	
3	OFEI 8070	800	700	280	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 lt + 12 lt	190 °C 60 -	22 kW	

7856.N1.40703.1

190 °C

1

7858.N1.40703.11

Electric Pasta Cooker
Cuiseur à Pâtes Electrique à Poser



- Stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 20liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Manual water refilling
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models



- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Plage avant d'égouttage.
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible. • Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY CAPACITE	TEMPERATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7858.N1.40703.11	OME 4070	400	700	280	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	20 lt	30 - 110 °C	5.5 kW	

Electric Chip Scuttle & Gas & Electric Bains Marie | Postes de Salage Electriques & Bain-Maries Gaz & Electriques



- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.



- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir.
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites.
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture.

7831.N1.40703.01

Electric Chip Scuttle
Poste de Salage Electrique à Poser



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7831.N1.40703.01		OPE 4070	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	



- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Continuous seal of the monoblock water basin to the top by robotic welding
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicoles ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil. La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau.
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1. Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1. (Bacs Gastronomes vendus séparément).

7854.N1.40703.11

Gas & Electric Bain Marie
Bain-marie Gaz et Electriques à Poser



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7854.N1.40703.		OBG 4070	400	700	280	GAS	-	-	2 kW	
13		OBG 8070	800	700	280	GAS	-	-	4 kW	
7854.N1.80703.		OBE 4070	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	
13		OBE 8070	800	700	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	

7854.N1.40703.

11

7854.N1.80703.

7855.N1.80708.01Gas & Electric Boiling Pans
Marmites Gaz et Electrique

- Direct or indirect heating systems
- Round monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- Chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
 - Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
 - Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess ai accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	HEATING TYPE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.N1.80708.0		OTGI 60	800	700	850	GAS	230 V / NPE 50 / 60 Hz	60 lt	11	Indirect	
4		OTGD 60	800	700	850	GAS	230 V / NPE 50 / 60 Hz	60 lt	kW	t Direct	
7855.N1.80708.1		OTEI 60	800	700	850	ELEC	400 V/3 NPE 50 / 60 Hz	60 lt	11	Indirect	

4

kW 9

t

7855.N1.80708.0

kW

1



- High grade 8 mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10 mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 120-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models



- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant.
- Disponible en option : Fond de cuve de 10 mm d'épaisseur en alliage spécifique réalisé avec deux types d'acier inoxydable différent pour une résistance accrue et une meilleure stabilité thermique de la plaque de cuisson.
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple.
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation.
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson.
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil.
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson).
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz. Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique.
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.
- Relevage de cuve manuel. Electrique en option.
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage.
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil.
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve. Cuisson plus rapide et plus économique. Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle.

7867.N1.80708.01Gas & Electric Bratt Pans
Sauteuses Gaz et Electriques

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7867.N1.80708.0		OTG 50	800	700	850	GAS	230 V / NPE 50 / 60 Hz	50 lt	13 kW	
4		OTE 50	800	700	850	GAS	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	50 lt	7.5	

7867.N1.80708.0

kW

7911.N1.80703.00

Worktops
Plans Neutres à poser



7911.N1.40703.00

Worktops
Plans Neutres à poser



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.N1.40703.	OAT 4070	400	700	280	
00	OAT 8070	800	700	280	

7911.N1.80703.

00



- Stainless steel work top
- Compatible with other 700 series appliances • Heavy duty internal frame



- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700.
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.

7876.N1.80705.00

Base Cupboards
Soubassements



- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	TYPE FINITION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.N1.40705.0	ODK 4070	400	630	57	with door / avec porte	
0	ODK 8070	800	630	0	with door / avec porte	
7876.N1.80705.0	OD 4070	400	580	57	without door / sans porte	
0	OD 8070	800	580	0	without door / sans porte	

7876.N1.40705.1

57

0

0

7876.N1.80705.1

57

Accessories | Accessoires

①



0339.02808.01

②



0339.01313.01

③



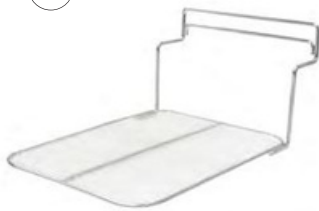
6260.00072.70

④



6260.00072.44

⑤



6260.00072.71

⑥



6019.00005.28

⑦



2864.N1.70802.IZ

⑧



2864.N30.GR067.01

⑨



2864.Z20.01710054.A.65

⑩



2179.250.01830183.0.01

⑪



2864.Q3028.99

Accessories / Accessoires

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	APPLIANCE APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	0339.02808.01	BASKET / PANIER	PASTA COOKER / CUISEURS À PÂTES	
2	0339.01313.01	BASKET / PANIER	PASTA COOKER / CUISEURS À PÂTES	
3	6260.00072.70	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
4	6260.00072.44	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
5	6260.00072.63	BASKET BASE / FOND DU PANIER	FRYER / FRITEUSES	
6	6019.00005.28	WIRE GRID / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
7	2864.N1.70802.IZ	BAR GRID / GRILLE BARRE	CHARGRILLS / CHARGRILLS	
8	2864.N30.GR067.01	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
9	2864.Z20.01710054.A.65	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
1	2179.250.01830183.0.01	FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR	GAS RANGES / FOURNEAUX-GAZ	
0	2864.N1.Q3028.99	GNITER MATCHES / MÈCHES ALLUMEUR	GRILLS / GRILLS	

Gas Consumption | Consommation de Gaz

PRODUCT CODE CODE PRODUIT	PRODUCT DESCRIPTION DESCRIPTION DU PRODUIT		MODEL MODELE	TYPE	L	W/P	H	Oven (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (kg/h)
7854.N1.40703.13	Bainmarie (gas)	Bain marie (Gaz)	OBG 4070	Gas	400	700	280		2	1.720	6.824	0,2	0,25	0,1
7854.N1.80703.13	Bainmarie (gas)	Bain marie (Gaz)	OBG 8070	Gas	800	700	280		4	3.440	13.64	1	0,49	6
7856.N1.40703.03	Fryer (gas)	Friteuse (Gaz)	OFGI 4070	Gas	400	700	280		10	8.600	8	0,4	1,23	0,3
7856.N1.80703.13	Fryer (gas)	Friteuse (Gaz)	OFGI 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	34.12	2	2,46	1
7864.N1.80703.19C	Grill (gas) (smooth) (chrom)	Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)	OGG 8070	Gas	800	700	280		14	12.040	0	1,0	1,72	0,7
7864.N1.80703.13C	Grill (gas) (groove) (chrom)	Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)	OGG 8070 N	Gas	800	700	280		14	12.040	68.24	6	1,72	8
7864.N1.40703.06	Grill (gas) (smooth)	Grill (Gaz) (Nervuré)	OGG 4070	Gas	400	700	280		7	6.020	0	2,1	0,86	1,5
7864.N1.40703.03	Grill (gas) (groove)	Grill (Gaz) (Lisse)	OGG 4070 N	Gas	400	700	280		7	6.020	47.76	2	0,86	6
7864.N1.40703.03C	Grill (gas) (groove) (chrom)	Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)	OGG 4070 N	Gas	400	700	280		7	6.020	8	1,4	0,86	1,0
7864.N1.40703.06C	Grill (gas) (smooth) (chrom)	Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)	OGG 4070 C	Gas	400	700	280		7	6.020	47.76	8	0,86	9
7864.N1.80703.16	Grill (gas) (half groove)	Grill (Gaz) (Semi-Nervuré)	OGG 8070 1_2 N	Gas	800	700	280		14	12.040	8	1,4	1,72	1,0
7864.N1.80703.19	Grill (gas) (smooth)	Grill (Gaz) (Nervuré)	OGG 8070	Gas	800	700	280		14	12.040	23.88	8	1,72	9
7864.N1.80703.13	Grill (gas) (groove)	Grill (Gaz) (Lisse)	OGG 8070 N	Gas	800	700	280		14	12.040	4	0,7	1,72	0,5
7864.N1.80703.16C	Grill (gas) (half groove) (chrom)	Grill (Gaz) (Semi-Nervuré) (Chrome)	OGG 8070 1_2 N	Gas	800	700	280		14	12.040	23.88	4	1,72	5
7865.N1.40703.33	(chrom) Cooker (gas)	(Chrome) Rêchaud (Gaz)	OSOG 4070	Gas	400	700	280		10	8.600	4	0,7	1,23	0,5
7865.N1.80703.35	Cooker (gas)	Rêchaud (Gaz)	OSOG 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	23.88	4	2,46	5
7855.N1.80708.14	Boiling pan (gas) (direct)	Marmite (Gaz) (direct)	OTGD 60	Gas	800	700	850		11	9.460	4	0,7	1,35	0,5
7855.N1.80708.04	Boiling pan (gas) (indirect)	Marmite (Gaz) (Indirect)	OTGI 60	Gas	800	700	850		11	9.460	23.88	4	1,35	5
7864.N1.80703.70	Chargrill (gas)	Chargrill (Gaz)	ODG 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	4	0,7	2,46	0,5
7865.N1.80703.WK	Wok burner (gas)	Brûleur pour Wok (Gaz)	OWG 8070	Gas	800	700	280		28	24.080	47.76	4	3,44	5
7865.N1.40703.WK	Wok burner (gas)	Brûleur pour Wok (Gaz)	OWG 4070	Gas	400	700	280		14	12.040	8	1,4	1,72	1,0
7865.N1.80703.53	Cooker (gas)	Rêchaud (Gaz)	OSOG 8070 T	Gas	800	700	280		14	12.040	47.76	8	1,72	9
7865.N1.80708.10	Range (gas)	Fourneaux (Gaz)	OSOGF 8070	Gas	800	700	850		27	23.220	8	1,4	3,32	1,0
7867.N1.80708.04	Tilting bratt pan (gas) (manuel)	Sauteuse Gaz (Manuel)	OTG 50	Gas	800	700	850	7	13	11.180	47.76	8	1,60	9
											8	1,4		1,0
											47.76	8		9
											8	1,4		1,0
											34.12	8		9
											0	1,0		0,7
											68.24	6		8
											0	2,1		1,5
											37.53	2		6
											2	1,1		0,8
											37.53	7		6
											2	1,1		0,8
											68.24	7		6
											0	2,1		1,5
											95.53	2		6
											6	2,9		2,1
											47.76	7		8
											8	1,4		1,0
											47.76	8		9
											8	1,4		1,0
											92.12	8		9
											4	2,8		2,1
											44.35	6		1
											6	1,3		1,0
											8			1

03

600 SERIES *SERIE 600*

Electric Ranges & Gas Boiling Tops <i>Fourneaux Electriques & Plaques Electriques</i>	50
Wok Burners & Chargrill <i>Woks Gaz & Chargrills</i>	53
Grills <i>Grills</i>	54
Fryers & Pasta Cooker <i>Friteuses & Cuiseurs à Pâtes</i>	55
Electric Chip Scuttle & Bain Marie <i>Poste de Salage Electrique & Bain-Marie</i>	56
Worktops <i>Plans neutres</i>	57

7890.N1.60605.11

Electric Ranges
Fourneaux Electriques



- Under-counter oven:
- Fully stainless steel chamber with 3 level removable rack guide for grid/pan 1/1GN
- Heating elements located on top and back with individual control. Back heater have turbo fan.
- 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
- Ergonomic and strong door handles
- Thermostatic temperature control between 50-300°C



- Four statique:
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.



Electric Ranges / Fourneaux Electriques

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.N1.60605.11		OIFNE 6060	600	600	610	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	3 kW	





- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn monoblock cooktop
- 4 open burners combined with electric oven
- Flame failure safety devices on all open burners
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency



- Dessus renforcé monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Deux ou quatre brûleurs disponibles sur four électrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.

7865.N1.60603.35Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser**7865.N1.40603.33**Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser**Gas Boiling Tops / Réchauds Gaz à Poser**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40603.3		OSOG 4060	400	600	240	GAS	-	-	5+3,5 kW	8,5 kW	
3		OSOG 6060	600	600	240	GAS	-	-	5x2+3,5x2 kW	17 kW	

7865.N1.60603.3

5

7865.N1.60603.14Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser

- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn monoblock cooktop •
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450 °C by 6 position selector switch



- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellés sur le dessus.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90-450 °C.

**Electric Boiling Tops / Réchauds Electriques à Poser**

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.60603.14	OSOE 6060	600	600	240	ELEC	-	400 V/3 NPE 50-60 Hz	2x2+2x1,5 kW	7 kW	

7865.N1.40603.13Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser**Electric Boiling Tops / Réchauds Electriques à Poser**

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40603.13	OSOE 4060	400	600	240	ELEC	230 V / NPE 50-60 Hz	2+1. 5=3.5 kW	



- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety



- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance.
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

7865.N1.40603.WKWok Burners
Wok Gaz à Poser**Wok Burners / Wok Gaz à Poser**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.40603.WK		OWG 4060	400	600	240	GAS	12 kW	



- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radiants and flame arrestor broiling grates on each burner
- Reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers.
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permettent à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.

7864.N1.60603.70Chargrill
Chargrills à Poser**Chargrills / Chargrills à Poser**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.60603.70		ODG 6060	600	600	240	GAS	9 kW	

Grills

7864.N1.60603.19Gas Grills
Grills Gaz à Poser

- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1 liter for uninterrupted cooking
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth or fully ribbed versions are available



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de finition satinée pour un confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.

Gas Grills / Grills Gaz à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	COOKING SURFACE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40603.0		OGG 4060	400	600	240	GAS	Carbon Steel / Acier Carbone	3 kW	
6		OGG 4060 N	400	600	240	GAS	Carbon Steel / Acier Carbone	3 kW	
7864.N1.40603.0		OGG 6060	600	600	240	GAS	Carbon Steel / Acier Carbone	5 kW	

3

7864.N1.60603.1

7864.N1.40603.04Electric Grills
Grills Electriques à Poser

- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1 liter for uninterrupted cooking
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth or fully ribbed versions are available



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de finition satinée pour un confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat.

Electric Grills / Grills Electriques à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	COOKING SURFACE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N1.40603.0		OGE 4060	400	600	240	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	Carbon Steel / Acier Carbone	3 kW 3	
4		OGE 4060 N	400	600	240	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	Carbon Steel / Acier Carbone	kW 4,5	
7864.N1.40603.0		OGE 6060	600	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	Carbon Steel / Acier Carbone	kW	

1

7864.N1.60603.1

7



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 7 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 7 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Un grand panier par cuve.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le panneau avant pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

Electric Fryers / Friteuses Electriques à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.N1.40603.		OFE 4060	400	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	60 - 190	7	6 kW	
11		OFE 6060 N	600	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	°C 60 -	7+7	12	
7856.N1.60603.								190 °C		kW	



- Stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 15 liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Manual water refilling
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up



- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Cuve de 15 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide.

Electric Pasta Cooker / Cuiseur à Pâtes Electrique à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7858.N1.40603.11		OME 4060	400	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	30 - 110 °C	15 lt	3,4 kW	

7856.N1.60603.21

Electric Fryers
Friteuses Electriques à Poser



7858.N1.40603.11

Electric Pasta Cooker
Cuiseur à Pâtes Electrique à Poser



Electric Chip Scuttle & Bain Marie | Poste de Salage Electrique & Bain-Marie

7831.N1.40603.01

Electric Chip Scuttle

Poste de Salage Electrique à Poser



- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.



- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir.
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites.
- Le fond incurvé facilement démontable a été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture.

Electric Chip Scuttle / Poste de Salage Electrique à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7831.N1.40603.01		OPE 4060	400	600	240	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	-	-	1 kW	

7854.N1.40603.11

Electric Bain Marie

Bain-marie Electriques à Poser



- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Continuous seal of the monoblock water basin to the top by robotic welding
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers
- High efficient heating elements for rapid heat up



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicoles ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- La température de l'eau peut être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Peut accueillir des bacs GN 1/1.
- Les résistances assurent une montée en température rapide.

Electric Bain Marie / Bain-marie Electriques à Poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7854.N1.40603.11		OBE 4060	400	600	240	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	30 - 90 °C	-	1.5 kW	



- Stainless steel work top
- Compatible with other 600 series appliances •
- Heavy duty internal frame



- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 600.
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.

7911.N1.40603.00

Worktops
Plans Neutres à Poser

**Worktops / Plans Neutres à Poser**

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.N1.40603.	OAT 4060	400	600	240	-	-	
00	OAT 6060	600	600	240	-	-	

7911.N1.60603.

00



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 600.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
 - Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.



- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene

7876.N1.40605.00

Base Cupboards
Soubassements



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	TYPE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.N1.40605.0	ODK 4060	400	550	61	with door / avec porte	
0	ODK 6060	600	550	0	with door / avec porte	

7876.N1.60605.0

61

0

0



0339.02808.01



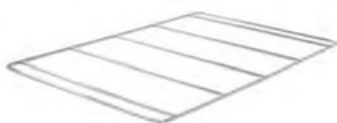
0339.01313.01



6260.00072.57



6260.00072.78



6019.00005.58



6019.00005.38



6019.00005.39

Accessories / Accessoires

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	APPLIANCE APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0339.02808.0	BASKET / PANIER	PASTA COOKER / CUISEURS À PÂTES	
1	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
0339.01313.0	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
1	BASKET BASE / FOND DU PANIER	FRYER / FRITEUSES	
6260.00072.4	WIRE GRID / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
4	PAN SUPPORT GRILL CAST IRON FOR COOKERS / GRILLE SUPPORT POËLE EN FONTE POUR FOURNEAUX	GAS RANGE / FOURNEAU	
6260.00072.7	PAN SUPPORT GRILL CAST IRON FOR COOKERS / GRILLE SUPPORT POËLE EN FONTE POUR FOURNEAUX	GAS RANGE / FOURNEAU	
8			

6019.00005.5

8

6019.00005.3

8

6019.00005.3

9

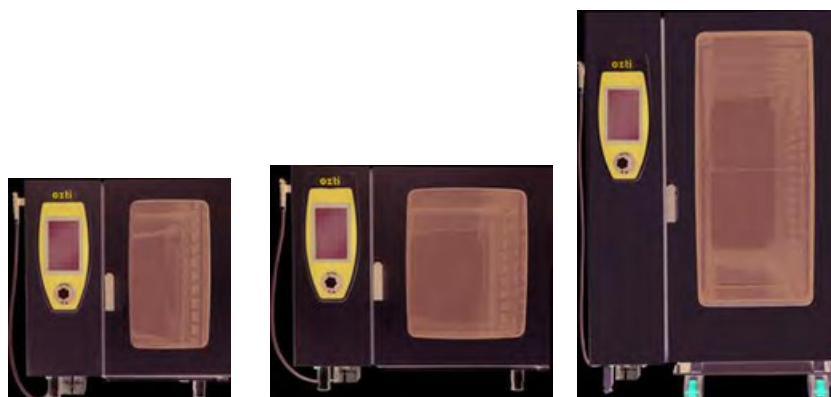
04

OVEN FOURS

Combi Oven <i>Four Combi</i>	62
Convection Ovens <i>Fours à Air Pulsé</i>	64
Ovens Accessories <i>Accessoires pour Fours</i>	66
Baking Oven & Prover Cabinet <i>Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation</i>	71
Prover Cabinet <i>Armoire de Fermentation</i>	73
Coal Stove Oven <i>Four à Charbon</i>	75
Accessories <i>Les Accessoires</i>	76
Large Oven <i>Four Large</i>	77
Pizza Ovens <i>Fours à Pizza</i>	78



TECHNICAL PROPERTIES PROPRIETES TECHNIQUES		TYPE 101	TYPE 102	TYPE 202
PRODUCT CODES CODES DE PRODUIT	ELECTRIC	7890.C1.10E11.01	7890.C1.10E21.01	7890.C1.20E21.01
	GAS	-	7890.C1.10G21.03	7890.C1.20G21.03
MODEL NAMES NOMS DE MODÈLE	ELECTRIC	OKFE 101 C	OKFE 102 C	OKFE 202 C
	GAS	-	OKFG 102 C	OKFG 202 C
CAPACITY CAPACITÉ	ELECTRIC	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 2/1
	GAS	-	10 GN 2/1	20 GN 2/1
DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS (LxPxH)	ELECTRIC	1008x896x1089 mm	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
	GAS	-	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
TOTAL ELEC. POWER PUISSANCE TOTAL ELEC.	ELECTRIC	19 kW	37 kW	66 kW
	GAS	-	1 kW	2 kW
ELECTRIC SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ELECTRIC	400 V	400 V	400 V
	GAS	-	230 V	230 V
OPERATING FREQUENCY FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT	ELECTRIC	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
	GAS	-	50/60 Hz	50/60 Hz
FUSE RATING FUSIBLE	ELECTRIC	3x32 A	3x63 A	3x125 A
	GAS	-	16 A	16 A
THERMOSTAT THERMOSTAT	ELECTRIC	25 - 280 °C	25 - 280 °C	25 - 280 °C
	GAS	-	25 - 280 °C	25 - 280 °C
RAIL SPACING ESPACEMENT RAILS	ELECTRIC	68 mm	68 mm	63 mm
	GAS	-	68 mm	63 mm
GAS CONNECTION CONNEXION GAZ	ELECTRIC	-	-	-
	GAS	-	3/4"	1"
WATER CONNECTION CONNEXION D'EAU	ELECTRIC	3/4"	3/4"	3/4"
	GAS	50 mm	50 mm	50 mm
DRAIN CONNECTION RACCORDEMENT DRAINAGE	ELECTRIC	-	50 mm	50 mm
	GAS	18 kW	32 kW	64 kW
DRY HEAT POWER PUISSANCE THERMIQUE SECHE	ELECTRIC	-	42 kW	84 kW
	GAS	18 kW	36 kW	54 kW
STEAM POWER PUISSANCE VAPEUR	ELECTRIC	-	35 kW	40 kW
	GAS	-	-	-
PRICE / PRIX PUBLIC HT	ELECTRIC	-	-	-
	GAS	-	-	-



- 10-inch touch-sensitive control panel for ease of use, even for inexperienced personnel
- The cooking and boiler are completely made of AISI 304 Cr-Ni and the outer cover of AISI 430 stainless steel sheet.
- Three different cooking modes
 1. Combi mode (25-280 °C), humidity can be adjusted to the desired ratio
 2. Dry heat mode (25-280 °C)
 3. Steam mode (25-130 °C)
- Banquet heating mode
- Manual moisturizing feature (moisturizing dose adjustable)
- One button control (with check function).
- Intelligent tray feature at the same time on the basis of the rack can be cooked at different times
- 8 programs (cleaning of the steam generator, T9, rinse & polishing, intermediate, without a tablet, fast, medium, intensive) automatic washing mode
- Automatic, active rinsing and drainage of steam generator by a pump
- All-around heat insulation
- A hinged control panel allows pre-servicing and inspection
- Height-adjustable feet
- Precise fermentation without the need for fermentation appliance
- A rack system for easy entry of mobile oven rack into the oven
- Easy to install door seal to prevent steam loss
- Double glass to prevent heat loss
- High temperature and vapor resistant interior cabin halogen lighting lamp
- The fish, chicken, and meat cooking possibility with central temperature (meat) probe (25-99 °C).
- Long-term slow cooking with Delta T cooking option
- Free cooking with up to 24 hours of cooking and the actual duration of cooking can be observed
- Construction and air ducts for homogenous distribution of hot cooking air
- Adjustable speed cooling system
- Pre-heating feature with adjustable temperature
- 5 different fan speeds
- Manual hand spray for cleaning of the oven cavity
- The manual steam spray system
- Vapor condenser system
- Temperature and time display panels from the touch screen
- More than 100 ready-made recipes (over 1000 can be registered)
- The described number can be saved (over 1000 can be registered)
- Recipe copying and software downloading feature with USB input
- Actual date and time on the touch screen
- Available in the desired language
- 8-step cooking program to create with sauce adding warning system
- Safe, double step door lock system
- Specially designed oven cabin with full hygienic and rounded interior corners
- Lower cooking time than standard convection ovens
- In terms of safety, the interior cabin fan system that stops in a short time when the door is opened
- Automatic resealable drainage
- Easy washability in the cabin
- To be able to perform active control of all functions in service mode
- The ability to detect the amount of lime formed in the steam generator and to provide cleaning warning according to the lime ratio
- Fault warning system (low water level etc.)
- Limit thermostats in the steam generator and cavity
- Powerful steam generator with an automatic filling system
- Water inlet: 3/4", water pressure: 1,5 - 4 bar
- It can work with LPG or natural gas and can be transformed without any modification
- Gas valve, electronic ignition system, a safety system that automatically cuts gas if the flame extinguishes
- Heat exchanger pipes with long life and heat conduction performance
- Low-emission and high-efficiency combustion system (premix system) and quiet-running high-performance burners



- *Panneau de commande tactile de 10 pouces pour une utilisation facile, même pour le personnel inexpérimenté*
- *La cuisson et Le surchauffeur sont entièrement en AISI 304 Cr-Ni et le revêtement extérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 430.*
- *Trois modes de cuisson différents :*
 1. *Mode Combi (25-280 °C), l'humidité peut être ajustée à la valeur désirée*
 2. *Mode Cuisson à sec (25-280 °C)*
 3. *Mode Vapeur (25-130 °C)*
- *Mode Chauffage Banquet*
- *Fonction Humidité manuelle (degrés d'humidité réglable)*
- *Commande à un bouton (avec fonction de vérification)*
- *Fonctionnalité de plateau intelligent, cuisson à des moments différents de chaque plateau*
- *8 programmes (nettoyage du générateur de vapeur, T9, rinçage & polissage, intermédiaire, sans pastille, rapide, moyen, intensif) mode lavage automatique*
- *Rinçage actif et vidange automatique du générateur de vapeur par une pompe*
- *Isolation thermique totale*
- *Panneau de commande à charnière permet d'effectuer les opérations de maintenance et d'inspection*
- *Pieds réglables en hauteur*
- *Fermentation précise sans besoin d'appareil de fermentation*
- *Système de grille pour une entrée facile du chariot mobile dans le four*
- *Joint de porte facile à installer pour éviter les pertes de vapeur*
- *Double vitrage pour éviter les pertes de chaleur*
- *Éclairage halogène de cabine intérieur résistante aux températures et aux vapeurs*
- *Possibilité de cuisson du poisson, du poulet et de la viande avec la sonde de température (25-99 °C)*
- *Cuisson lente à long terme avec l'option de cuisson Delta T*
- *Cuisson possible jusqu'à 24 heures en observant la durée réelle de la cuisson*
- *Construction et conduits d'air pour une distribution homogène de chaleur de l'air de cuisson*
- *Système de refroidissement à vitesse réglable*
- *Fonction de préchauffage à température réglable*
- *5 vitesses de ventilation différentes*
- *Pulvérisation manuelle pour le nettoyage de l'intérieur du four*
- *Système manuel de pulvérisation de vapeur*
- *Système à condenseur de vapeur*
- *Panneaux d'affichage de la température et de l'heure depuis l'écran tactile*
- *Plus de 100 recettes toutes faites (plus de 1000 peuvent être enregistrées)*
- *Le numéro décrit peut être enregistré (plus de 1000 peuvent être enregistrés)*
- *Fonction de copie de recette et de téléchargement de logiciel avec entrée USB*
- *Date et heure réelles sur l'écran tactile*
- *Disponible dans la langue souhaitée*
- *Programme de cuisson en 8 étapes pour créer un système d'avertissement pour l'ajout de sauce*
- *Système de verrouillage de porte à double sécurité*
- *Cabine de four spécialement conçue avec un intérieur entièrement hygiénique et coins arrondis*
- *Temps de cuisson inférieur à celui des fours à convection standard*
- *En termes de sécurité, le système de ventilation de la cabine intérieure s'arrête rapidement au moment où la porte est ouverte*
- *Drainage automatique refermable*
- *Facilité de lavage de la cabine du four*
- *Possibilité d'effectuer un contrôle actif de toutes les fonctions en mode service*
- *Possibilité de détecter la quantité de calcaire formée dans le générateur à vapeur et de fournir un avertissement de nettoyage en fonction de la quantité de calcaire*
- *Système d'alerte de panne (niveau d'eau bas, etc.)*
- *Limite de thermostats dans le générateur de vapeur et la cabine du four*
- *Générateur de vapeur puissant avec système de remplissage automatique*
- *Entrée d'eau: 3/4", pression d'eau: 1,5 - 4 bar*
- *Peut fonctionner au GPL ou au gaz naturel et peut être changé sans aucune modification*
- *Une valve à gaz, un système d'allumage électronique et un système de sécurité coupent automatiquement le gaz si la flamme s'éteint*
- *Tuyaux d'échangeur thermique à longue durée de vie et à conduction thermique performante*
- *Système de combustion à faibles émissions et à haut rendement (système premix) et des brûleurs hautes performances silencieux*

7890.20G21.01Convection Oven
Four à Air Pulsé

- 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 capacity
- All gas models works with LPG and natural gas
- Gas and electrical models are available
- Stainless steel body and cooking cabinet
- Insulated heating cabinet for heat saving
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Digital thermostat heat control
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside.
- Four position function knob
- Secure gas valve with automatic ignition system.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1

7890.10G21.01Convection Oven
Four à Air Pulsé

- Capacité 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Modèles gaz ou électriques
- Construction tout inox
- Isolation de la chambre du four pour réduire les déperditions d'énergie.
- Thermostat de sécurité pour éviter une surchauffe du four.
- Contrôle digital de la température.
- Cuisson vapeur
- Joint en silicone assurant une parfaite étanchéité de la porte du four.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.
- 4 modes de cuisson disponibles.
- Thermocouple, veilleuse et allumage automatique sur les modèles gaz.
- Modèles 20 GN 1/1 adaptables en 10 GN 2/1.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	CAPACITE / CAPACITE	MODEL/ ENERGIE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	GAZ	ELEC	TRAY SHELVES DISTANCE/ ESPACEMENT GLISSIERES	MAX. TEMP. / TEM. MAXIMALE	WATER INLET DIA./DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	GAS INLET DIA./ DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	DIMENSION (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.20G21.03OKFG	20220 GN 2/1GAS			230V/50-60	40 kW	0.8	68	28	3/4	3/4"	1100 x 950 x	
7890.20G21.01OKFE	20220 GN 2/1ELEC			Hz 400V/50-	-	kW 42	mm	0	"	-	2021 1100 x	
7890.10G21.03TKOKFG	20220 GN 2/1GAS			60 Hz	40 kW	kW	68	28	3/4	3/4"	944 x 1910	
7890.10G21.01TKOKFE	20220 GN 2/1ELEC			230V/50-60	-	0.8	mm	0	"	-	1100 x 950 x	
7890.10G21.03OKFG	10210 GN 2/1GAS			Hz 400V/50-	30 kW	kW 42	68	28	3/4	3/4"	2021 1100 x	
7890.10G21.01OKFE	10210 GN 2/1ELEC			60 Hz	-	kW	mm	0	"	-	944 x 1910	
7890.95701.03OKFG	10110 GN 1/1GAS			230V/50-60	19 kW	0.4	68	28	3/4	3/4"	1100 x 932 x	
7890.10G11.01OKFE	10110 GN 1/1ELEC			Hz 400V/50-	-	kW 21	mm	0	"	-	1220 1100 x	
7890.6G110.03OKFG	6016 GN 1/1GAS			60 Hz	12 kW	kW	68	28	3/4	3/4"	932 x 1067 900	
7890.95708.01OKFE	6016 GN 1/1ELEC			230V/50-60	-	0.3	mm	0	"	-	x 816 x 1220	

**Those models are with trolley kit - Kit de chariot inclus

Hz 400V/50-	kW 17	68	28	3/4	900 x 816 x
60 Hz	kW	mm	0	"	1057 900 x 816
230V/50-60	0.3	68	28	3/4	x 928 900 x
Hz 400V/50-	kW 11	mm	0	"	816 x 778
60 Hz	kW	68	28	3/4	
		mm	0	"	

CONVECTION OVEN COOKING CAPACITY / CAPACITE DE CUISSON FOUR A CONVECTION

FOODS / ALIMENTS	TRAY / PLATEAU	OKFG 601 OKFE 601	OKFG 101 OKFE 101	OKFG 102 OKFE 102	OKFG 202 OKFE 202	TEMP.	COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON
Millefeuille Pastry / Pâte Millefeuille	Perforated Aluminium / Aluminium	75 Perso(nes)	170	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170-180 °C	18-20 min.
Makaroni / Pâtes	Perforé Plate 40mm / Plateau 40 mm	9 kg	Perso(nes) 15	30 kg	60 kg	180 °C	30 min.
Roast Beef / Fillet de Boeuf	Plate 65mm / Plateau 65 mm	24 kg	kg	75 kg	140 kg	170 °C	100 min.
Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau	Grill	18 kg	45 kg	60 kg	120 kg	170 °C	100 min.
Chicken / Poulet	Grill	12 Piece(s)	30 kg	50 Piece(s)	100 Piece(s)	160 °C	70 min.
Chicken Quarter / Quart de Poulet	Grill	60 Piece(s)	25 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	170 °C	55 min.
Trout / Truite	Grill	240 Piece(s)	100 Piece(s)	240 Piece(s)	480 Piece(s)	160 °C	20 min.
Salmon / Saumon	Grill	60 Piece(s)	240 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	180 °C	20 min.
Potato Sauce / Sauce Pommes de Terre	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	100 Piece(s)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	50 min.
Stuffed Peppers / Poivrons Farcis	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	160 °C	40 min.
Lasagna / Lasagne	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	45 min.
Cake (Tarts) / Gâteau (Tartes)	Perforated 20mm / Perforé 20 mm	60 Perso(nes)	140	200 Perso(nes)	400 Perso(nes)	180 °C	30/40 min.
Tomato Gratin / Gratin Tomates	Grill	140 Piece(s)	Perso(nes)	460 Piece(s)	920 Piece(s)	170 °C	20 min.
Eggplant Gratin / Gratin aux Aubergines	Grill	100 Piece(s)	140	340 Piece(s)	680 Piece(s)	160 °C	30 min.
Stuffed Zucchini / Courgettes Farcies	Plate 65mm / Plateau 65 mm	120 Piece(s)	Perso(nes)	400 Piece(s)	800 Piece(s)	160 °C	50 min.
Stuffed Eggplants / Aubergines Farcies	Plate 40mm / Plateau 40 mm	90 Perso(nes)	100	300 Perso(nes)	600 Perso(nes)	160-200 °C	30 min.
Roll Bread / Pain de Rouleau	Perforated Aluminium / Aluminium	45 Perso(nes)	Perso(nes)	150 Perso(nes)	300 Perso(nes)	190 °C	15-18 min.
Puff Pastry / Pâte Feuilletée	Perforé Plate Aluminium / Plats	9 kg	230 Piece(s)	30 kg	60 kg	160 °C	20 min.
Sponge Cake / Gâteau de Savoie	Aluminiums	3 kg	170 Piece(s)	10 kg	20 kg	170 °C	20 min.
Pastry (Tray) / Pâtes (Plateau)	Plate 20 mm / Plats 20 mm	75 Perso(nes)	200 Piece(s)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	40 min.
Muffin / Muffin	Plate Aluminium / Plats Aluminiums	50 Piece(s)	150	170 Piece(s)	340 Piece(s)	160 °C	15 min.
Crepe Caramel / Crème Caramel	Perforated Aluminium / Aluminium	75 Perso(nes)	Perso(nes) 75	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	50 min.
	Perforé Plate 40mm / Plateau 40 mm		Perso(nes) 15				



kg

5 kg

140

Perso(nes) 85

1



7145.05333.02

2



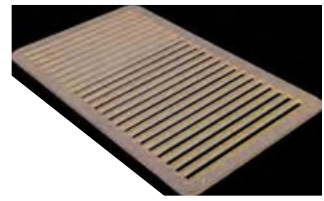
7145.05333.
01
7145.05365.
02

3



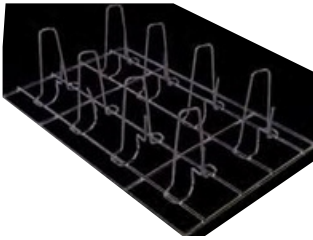
6260.00058.100Q

4



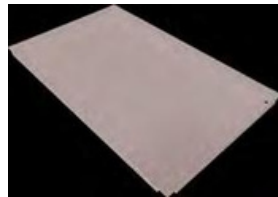
6260.00058.101Q

5



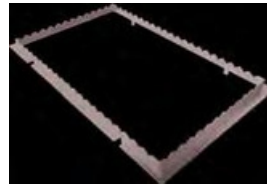
2890.C30.GR033.01

6



2890.C30.GR043.01

7



2890.C30.GR041.01

8



6260.00072.91

9



2890.C30.GR042.02

10



2890.C30.GR042.01

7876.09070.22

Stand With Gn 1/1 Guide Rails for 601-101
Support De Four Avec Rails De Guidage Pour 601-101

7876.10585.22

Stand With Gn 2/1 Guide Rails for 102
Support De Four Avec Rails De Guidage Pour 102

11



12



7911.08267.11

Counter Bench (Demounted)
Support Four (Démontable)

13

**7911.10572.08**

Counter Bench (Demounted)
Support Four (Démontable)

14

**2890.C30.GR035.01**

40x60 Tray Kit for 101 Combi Oven
40x60 Kit Plateaux Pour 101 Four Combiné

15

**6260.00072.93**

40x60 Fan Guard for 101 Combi Oven
40x60 Protège -Ventilateur Pour 101 Four Combiné

16

**2890.C30.GR035.02**

40x60 Tray Kit for 102 Combi Oven
40x60 Kit Plateaux Pour 102 Four a Combiné

17

**2890.GR005.01**

40x60 Tray Kit for 102 Convection Oven
40x60 Kit Plateaux Pour 102 Four a Convection

18



7895.FK102.10

Trolley for Kit
Support Pour Chariot de Four

19



7895.10G21.TK

Oven Tray Kit
Chariot de Four

20



7895.FK202.30

Trolley & Kit for Combi Oven
Support Pour Chariot de Four

21



7895.FK202.40

Plate Trolley
Chariot De Transport D'assiettes

22



* Should be ordered with thermal cover (GBRA.06585.01)
The thermal cover price not included to plate trolley
* *Doit être commandé avec la couverture thermique (GBRA.06585.01)*
Le prix de la couverture thermique n'est pas inclus dans le chariot à assiettes

7895.FK202.20

Trolley & Kit for Convection Oven
Support Pour Chariot de Four

23

**7895.FK202.50**

40x60 Trolley & Kit for Combi Oven
Chariot 40x60 Et Kit Pour Four a Combiné

24

**7895.FK202.60**

40x60 Trolley & Kit for Convection Oven
Chariot 40x60 Et Kit Pour Four a Convection

25

**GBRA.06585.01**

Combi Oven Plate Trolley Thermal Cover
Couverture thermique pour chariot à plaques de four combiné

26



Ovens Accessories / Accessoires Pour Fours

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODELS	DIMENSIONS	PRICE PRIX PUBLIC HT
1	7145.05333.02	GN 1/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN 1.5mm PLAT ANTIADHÉSIF GN 1/1 ITALIEN 1.5mm	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
2	7145.05333.01	GN 1/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN WITH HOLES 1.5mm PLAT ANTIADHÉSIF ITALIEN GN 1/1 AVEC TROUS 1.5mm	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
	7145.05365.02	GN 2/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN WITH HOLES 2mm PLAT ANTIADHÉSIF ITALIEN GN 2/1 AVEC TROUS 2mm	102-202 MODELS	530x650 mm	-
3	6260.00058.100Q	GN 1/1 NON-STICK FILLED CASTING GRILL GRILLE DE COULÉE ANTIADHÉSIVE GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
4	6260.00058.101Q	GN 1/1 NON-STICK CASTING GRILL GRILL EN COULÉE ANTIADHÉSIF GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
5	2890.C30.GR033.01	GN 1/1 CHICKEN FRY WIRE FIL DE FRITURE DE POULET GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x20 mm	-
6	2890.C30.GR043.01	GN 1/1 ENAMEL COATED OVEN TRAY PLAQUE À FOUR ÉMAILLÉE GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x35 mm	-
7	2890.C30.GR041.01	GN 1/1 OVEN GRILL SKEWING FRAME CADRE INCLINABLE FOUR GRIL GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x44 mm	-
8	6260.00072.91	PANIER FOUR INOX GN 1/1 GN 1/1 STAINLESS OVEN FRYING BASKET	61-101-102-202 MODELS	20x42,5x622,5 mm	-
9	2890.C30.GR042.02	OVEN GRILL SQUARE SKEWERS 5x5 mm BROCHETTES CARREES POUR GRILL DE FOUR 5x5 mm	61-101-102-202 MODELS	20x42,5x622,5 mm	-
0	7876.09070.22	OVEN GRILL FLAT SKEWERS 5x15 mm BROCHETTES PLATES GRILL FOUR 5x15 mm	61-101 MODELS	900x750x600 mm	-
1	7876.10585.22	OVEN GRILL FLAT SKEWERS 5x15 mm BROCHETTES PLATES GRILL FOUR 5x15 mm	102 MODELS	1050x850x600 mm	-
1	7911.08267.11	SLIDE LOWER BENCH BANC INFÉRIEUR COULISSANT	61-101 CONVECTION MODELS	850x610x600 mm	-
1	7911.10572.08	SLIDE LOWER BENCH BANC INFÉRIEUR COULISSANT	102 CONVECTION MODELS	1050x720x600 mm	-
2	2890.C30.GR035.01	LOWER BENCH (UNASSEMBLED) BANC INFÉRIEUR (DÉMONTÉ)	101 COMBI MODELS	52,5x605x731 mm	-
1	6260.00072.93	LOWER BENCH (UNASSEMBLED) BANC INFÉRIEUR (DÉMONTÉ)	101 COMBI MODELS	605x17x735 mm	-
3	2890.C30.GR035.02	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	102 COMBI MODELS	103,5x610x724 mm	-
1	2890.GR005.01	40x60 INTERIOR SECTION GRILL GRILLE SECTION INTÉRIEURE 40x60	102 CONVECTION MODELS	103,5x610x710 mm	-
4	7895.FK102.10	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	102 CONVECTION MODELS	635x870x979 mm	-
1	7895.10G21.TK	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	102 CONVECTION MODELS	589x726x704,5 mm	-
5	7895.FK202.30	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
1	7895.FK202.40	KIT TROLLEY CHARIOT DE KITS	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
6	7895.FK202.20	TRAY KIT KIT PLATEAU	202 CONVECTION MODELS	640x815x1795 mm	-
1	7895.FK202.50	TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
7	7895.FK202.60	TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX	202 CONVECTION MODELS	640x781x1795 mm	-
1	GBRA.06585.01	TRAY TROLLEY CHARIOT DE D'ASSIETTES	202 COMBI MODELS	650x850x1355 mm	-
8		TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX			
1		40x60 TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX 40x60			
9		40x60 TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX 40x60			
2		PLATE TROLLEY THERMAL COVER COUVERTURE THERMIQUE CHARIOT A PLAQUES			

Baking Oven & Prover Cabinet | Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation

7890.60400.4T

Baking Oven & Prover Cabinet
Fours à Pâtisseries & Armoire de Fermentation



- Convection baking 30 °C-250 °C
- Fans with reversing gear for homogeneous temperature
- Quick extraction of the humidity from the cooking chamber
- Solenoid valve that allows the connection between oven and water supply
- Aluminum flat pans
- Manual up to down door opening
- Rounded cooking chamber made of high resistant stainless steel for hygiene and easy of cleaning
- Oven lighting
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside



- Cuisson à convection entre 30 °C et 250 °C.
- Ventilateurs avec engrenage inversé pour une température homogène.
- Extraction rapide de l'humidité à partir de la chambre de cuisson.
- Electrovanne qui permet la connexion entre le four et l'alimentation en eau.
- Plateaux aluminium droites
- Ouverture du haut vers le bas de façon manuelle
- Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable très résistante pour un meilleur hygiène et une meilleur facilité pour nettoyer
- Éclairage intégrée.
- Thermostat de sécurité empêchant chauffe excessive à l'intérieur du four.
- Système d'Injection par vapeur
- Fermeture de porte en silicone empêchant l'évasion thermique dans le four pendant l'opération.
- Ventilateur avec pâles en acier inoxydable pour la chaleur tournante.
- Coupe circuit interrompant le fonctionnement du four à l'ouverture de la porte.
- Porte avec double vitrage en verre trempé résistant à la chaleur.
- Surface interne de la porte en verre facilement nettoyable.

**Baking Oven / Fours à Pâtisseries**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.33360.4T		OKFBE 33364	55	75	54	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25	30 - 250 °C	4xGN 2/3 TRAYS	
7890.60400.4T		OKFBE 40604	9	8	6	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	kW 6,5	30 - 250 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3T		OKFBE 40603	80	82	54	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	kW	30 - 250 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.4T		OKFBE 40604 E	5	8	6	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	3,25	30 - 260 °C	4x40x60 cm TRAYS	
E		OKFBE 40603 E	80	82	47	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	kW 6,5	30 - 260 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3T		OKFBE 40607	5	8	1	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	kW	30 - 250 °C	7x40x60cm TRAYS	
E		OKFBE 40607 E	80	82	54	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	3,25	30 - 260 °C	7x40x60cm TRAYS	

7890.60400.7T

5

8

6

kW 10

7890.60400.7T

80

82

47

kW

Prover cabinet / Armoire de Fermentation

8

1

10 kW

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	83 L	84 W/P	82 H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.40608.MD		OMD 40608	83	84	82	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	2,5 kW	30 - 65 °C	8x40x60 cm TRAYS	
			87	92	83						
			5	1	8						

Baking Oven & Prover Cabinet | *Fours à Pâtisseries & Armoires de Fermentation*

7890.60400.3T

Baking Oven
Fours à Pâtisseries



7890.60400.3TE

Baking Oven
Fours à Pâtisseries



7868.40608.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



7868.17107.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



7868.98987.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



Prover Cabinets / *Armoire de Fermentation*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.98987.M		OMD	982	970	73	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	1,75	30 - 65	12 pc 60x40 cm	
D		9898	170	107	6	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	kW	°C 30 -	TRAY 12 pc 60x40	
7868.17107.M		OMD	8	0	83			1,75	65 °C	cm TRAY	
D		17170			0			kW			



Prover Cabinet | *Armoire de Fermentation*

7868.77180.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



7919.70182.MD

Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



Prover Cabinets / *Armoire de Fermentation*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.70182.		OBA 70182	91	82	181	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2 kW	30 - 65	22 pc 60x40 cm TRAY	
MD		OBAC 202 HP	0	7	6	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2,5	°C 30 -	17 pc GN 2/1 TRAY	
7868.77180.			77	99	182			kW	65 °C		
MD			5	9	4						

7890.KYK00.01

Coal Stove Oven
Four à Charbon

CE



Alternative Colors
Couleurs Alternatives



- Top, sides and back in stainless steel with satin Scotchbrite finish
- Door and frame in cast iron
- Stainless steel oven interior resistant to high temperatures
- Energy saving thanks to reinforced insulation with ceramic fiber cladding
- Exterior door profile in enamelled steel
- Thermometer displaying oven interior temperature up to 500 °C
- Adjustment of the oven internal temperature, thanks to airflow system
- Protective grid in the chimney to prevent the coal from falling into the aeration • Equipped with two cooking grids
- Equipped with a tong
- Equipped with an ash box installed in the cabinet under the oven
- Supplied with 4 adjustable feet



- Dessus, côtés et dos en acier inoxydable avec finition satinée Scotchbrite
- Porte et cadre en fonte
- Intérieur du four en acier inoxydable résistant hautes températures
- Economie d'énergie grâce à une isolation renforcée par habillage en fibre céramique • Profil de porte extérieure en acier emmaillé
- Thermomètre affichant la température intérieur du four jusqu'à 500 °C
- Réglage de la température intérieur, par système d'entrée et sortie d'air grâce à un mécanisme
- Grille de protection dans la cheminée afin d'éviter la retombée des cendres dans l'aération
- Equipé de deux grilles de cuisson
- Equipé d'une pince
- Equipé d'une caisse à cendres installée dans l'armoire sous le four
- Fourni avec 4 pieds ajustables



CODE REFERENCE	L	W/P	H	COAL CONSUM. CONSUMATION DE CHARBON	IGNITION TIME TEMPS D'ALLUMAGE	EUIVALENT POWER PUISSANCE ÉQUIVALENTE	AVERAGE CAPACITY CAPACITÉ MOYENNE	COOKING TEMP. CUISSON TEMP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
* 7890.KYK00.01	69	83	183	14-18 kg / day-	30-40 min	450	80 kg / hour-heure	300-	
7890.KYK00.02	9	0	5	jour 14-18 kg /	30-40 min	°	80 kg / hour-heure	360 °C	
* With Cupboard / Avec Sous-basement	124			day-jour		450		300-	
	6	0	2			°		360 °C	

Accessories | *Les Accessoires*

7864.10503.04

Charcoal grill
Gril à charbon



CODE REFERENCE	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.10503.04	1000	500	300	

7864.10502.05

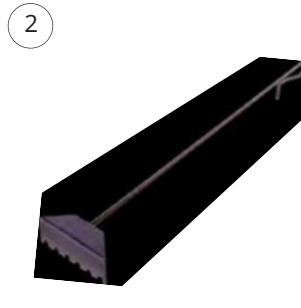
Charcoal grill with hood
Gril à charbon avec hotte



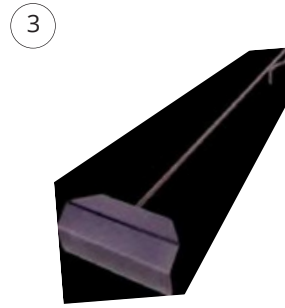
CODE REFERENCE	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.10502.05	1000	500	1150	



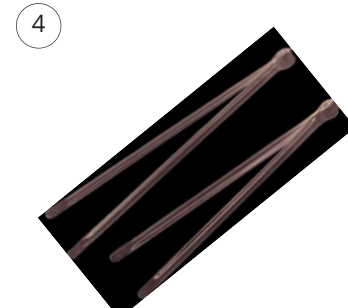
6019.00005.75



2890.Z30.GR037.01



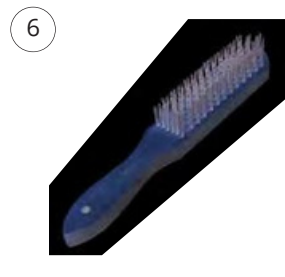
2890.Z30.GR038.01



9467.02002.00



9467.SGSFT.40



6110.00029.163

Accessories / Accessoires

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DIMENSIONS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	6019.00005.75	TONG FOR CHARCOAL OVEN <i>PINCE POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
2	2890.Z30.GR037.01	GRILL CLEANING HANDLE <i>NETTOYEUR POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
3	2890.Z30.GR038.01	ASH HANDLE FOR CHARCOAL OVEN <i>MELANGEUR A CHARBON POUR FOURNEAU A BRAISE</i>	-	
4	9467.02002.00	<i>/ PINCE POUR CHARBON</i> COAL TONG	-	
5	9467.SGSFT.40	<i>/ PINCE</i> TONG	-	
6	6110.00029.163	STAINLESS STEEL / <i>ACISER INOX</i>	-	



7890.12908.54

Large Oven
Grand Four



7890.12901.55

Large Oven
Grand Four



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	INT.DIM.			GAS POWER	ELECTRIC POWER	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
					L	W/P	H					
7890.12908.	OTKFGE	120	900	83	94	69	500		13 kW3.43 kW230V / NPE 50-60 Hz	139		
54	12090	0	900	6	7	0	500	2 x 13 kW2 x 3.43 kW230V / NPE 50-60 Hz		kg		
7890.12901.	OTKFGE	120	900	15	94	69	500		-12 kW400V / NPE 50-60 Hz	278		
55	12090	0	900	61	7	0	500		-12 kW400V / NPE 50-60 Hz	kg		
7890.12908.	OTKFGE	120		83	94	69				139		
52	12090	0		6	7	0				kg		
7890.12901.	OTKFGE	120		15	94	69				278		
51	12090	0		61	7	0				kg		



8890.P5050.02R

4+4 Pizza
Four à Pizza



8890.P5050.01R

4 Pizza
Four à Pizza



CODE REFERENCE		MODEL ENERGIE	CAP. CAPACITE	DIM. DIMENSION	IN.DIM./DIMENSION INTERIEUR DU FOUR	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMPERATURE DE FONC.	WEI./POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
(4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.01R		ELEC	4 Pizza (25 cm)	800x640x365 mm	510x510 mm	400 V – 50 /60 4Kw	85-450 °C	56 kg	-	
(4+4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P5050.02R		ELEC	4+4 Pizza (25 cm)	800x640x515 mm	510x510 mm	400 V – 50 /60 6Kw	85-450 °C	69 kg	-	
(4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.01R		ELEC	4 Pizza (30 cm)	890x720x435 mm	620x620 mm	400 V – 50 /60 5Kw	85-450 °C	68 kg	-	
(4+4) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6262.02R		ELEC	4x4 Pizza (30 cm)	890x720x765 mm	620x620 mm	400 V – 50 /60 10Kw	85-450 °C	119 kg	-	
(6+6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P6292.02R		ELEC	6+6 Pizza (30 cm)	890x1020x765 mm	620x920 mm	400 V – 50 /60 12Kw	85-450 °C	157 kg	-	
(6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9262.01R		ELEC	6 Pizza (30 cm)	1190x720x435 mm	920x620 mm	400 V – 50 /60 6 Kw	85-450 °C	102 kg	-	
(6+6) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9262.02R		ELEC	6+6 Pizza (30 cm)	1190x720x765 mm	920x920 mm	400 V – 50 /60 12Kw	85-450 °C	150 kg	-	
(9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.01R		ELEC	9 Pizza (30 cm)	1190x1020x435 mm	920x920 mm	400 V – 50 /60 8 Kw	85-450 °C	130 kg	-	
(9+9) Pizza Oven / Four à Pizza										
8890.P9292.02R		ELEC	9+9 (30 cm)	1190x1020x765 mm	920x920 mm	400 V – 50 /60 16 Kw	85-450 °C	200 kg	-	

50

OTHER COOKING UNITS *PRODUITS COMPLEMENTARIES*

Ranges <i>Fourneaux</i>	82
Cookers <i>Réchauds</i>	83
Fryers <i>Friteuses</i>	84
Floor Cookers <i>Réchauds Bas</i>	86
Bread Slicer Machine <i>Trancheuse à Pain</i>	88
Knife Sterilizers <i>Stérilisateurs à Couteaux</i>	88
Conveyor Toaster <i>Toaster à Convoyeur</i>	89
Grill Toaster <i>Grill Panini</i>	90
Waffle Machines <i>Machine à Gaufres</i>	91
Salamanders <i>Salamandres</i>	92
Crepe Machine <i>Crêpière Electrique</i>	93
Soup Bain Maries <i>Bains Marie pour Soupes</i>	93
Accessories & Gas Consumptions <i>Accessoires et Consommation de Gaz</i>	94
Doner Grill Machines <i>Machine à Kebab</i>	96
Marine Kitchen Equipment <i>Cuisines Maritimes</i>	106



Ranges | *Fourneaux*

7865.N1.90739.10

Gas Ranges
Fourneaux à Gaz



- Stainless steel top.
- Gas appliances supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- All major components are located at the front for easy maintenance.
- All stainless steel construction designed to avoid any infiltration.
- Top, sides, back, front panels and control consoles in stainless steel with satin scotchbrite finish.
- Standalone and base units are equipped with heavy duty 150 mm adjust able stainless feets.
- 6 x 4,5 kW high efficiency cast iron burners are available to suit high cooking performance.
- Each open burner equipped with flame failure device to make usage confortable and safety
- Each open burner has a pan support made from cast iron
- The oven is in AISI 430 stainless steel and equipped with two chromed container guides
- Gas heated standard oven with stainless steel micro perforated burners and self stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- Oven chamber capacity 2/1 GN shelves which are removable and have three height settings.
- 40 mm thick oven door equipped with ergonomic strong handle.
- Static oven chamber can be controlled thermotatically between 100-300 °C



- *Dessus en inox*
- *Appareils à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou au GPL, injecteurs fournis en standard.*
- *Tous les composants principaux sont situés à l'avant pour un entretien facile.*
- *Toute la construction est en inox conçue pour éviter toute infiltration.*
- *Dessus, les côtés, le dos, les panneaux avant et de commande en inox avec une finition satinée scotch brite.*
- *Unités de base autonomes équipées de pieds réglables lourds en inox de 150 mm.*
- *Brûleur en fonte avec un haut rendement 6 x 4,5 kW disponible pour répondre à une performance haute de la cuisson.*
- *Chaque brûleur ouvert équipé d'un dispositif de sécurité de flamme pour une utilisation confortable et sécurisée.*
- *Chaque brûleur ouvert dispose d'un support plat fabriqué à partir de fonte.*
- *Le four est en acier inox AISI 430 et est équipé de deux guides de conteneurs en chrome.*
- *Gaz du four standard chauffé avec des brûleurs micro perforés en inox et se stabilisant de la flamme positionnée sous la plaque de base.*
- *Capacité du four est des étagères GN 2/1 étant amovibles et ayant trois réglages de hauteur.*
- *Porte du four avec une épaisseur de 40 mm et équipée avec une poignée ergonomique forte.*
- *Four statique peut être contrôlé thermo statiquement entre 100-300 C.*

Ranges / *Fourneaux*

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	POWER PUISSANCE	OVEN TEMP.	BURNER POWER PUISSANCE BRULEUR	m3	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.90739.10	OSOGF 9073	900	730	879	6 kW	100 - 265 °C	4.3 x 6 kW	1.017 m3	31.8 kW	

7865.80402.02

Over Bench Cooker
Réchaud Gaz 2 Feux



7865.80402.26

Cooker With Double Plate Over Bench
Réchaud Electrique 2 Plaques



Cooker With Double Burners Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Double Foyers à poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.80402.0		OSOG 4075 PA	75	400	12	GAS Sec.Ventil	2x4=8 kW	-	-	0.06	20 kg	
2		OSO 4075.1	0	400	0	ELEC	2x2.6=5.2 kW	450°	400V / 3 NPE 50-60 Hz	m ³	12 kg	
7865.80402.2			75		12					0.06		
6			0		0					m ³		



7865.40402.01

Over Bench Cooker
Réchaud Gaz 1 Feu



7865.40402.26

Cooker With Single Plate Over Bench
Réchaud Electrique 1 Plaque



Cooker With Single Burner Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Simple Foyer à poser

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEIGHT / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.40402.0		OSOG 4040 P	400	400	14	GAS Sec.Ventil	4 kW	-	-	0.03	11.45 kg	
1		OSO 4040.1	400	400	5	ELEC	2.6	450°	230V / NPE 50-60 Hz	m ³	8 kg	
7865.40402.2					14		kW			0.03		
6					5					m ³		



Fryers | Friteuses

7856.GN130.05

GN 1/3 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/3 sans Robinet de Vidange



7856.GN120.08

GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de Vidange



7856.GN12S.08

GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de Vidange



7856.GN23S.10





GN 2/3 Fryer With Drain Tap
Friteuse GN 2/3 sans Robinet de Vidange



GN fryers / Friteuses GN

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	m ³	CAP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.GN130.05	OF 5	17	43	31	ELEC	3 kW	190	230V / NPE 50-60 Hz	0.06	5 lt	
7856.GN120.08	OF 8S	26	43	31	ELEC	6 kW	190	400V / 3NPE 50-60 Hz	0.09	8 lt	
7856.GN12S.08	OF	5	0	0	ELEC	9 kW	°	230V / NPE 50-60 Hz	m3	10	
7856.GN23S.10	10S	26	43	31			190		0.09	lt	
		5	0	0			°		m3		
		35	42	37			190		0.10		

7856.EF8DS.08GN 1/2 Double Fryer
Friteuse Double GN 1/2CE EAC  **7856.EF10D.S0**GN 2/3 Double Fryer
Friteuse Double GN 2/3CE EAC  **GN fryers / Friteuses GN**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	 m3	CAP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.EF8D0.0		OF 8D	53	430	31	ELEC	6 kW	190	2x230V / NPE 50-60 Hz	0.13	8+8 lt	
8		OF 8DS	0	430	0	ELEC	12	°	2x230V / NPE 50-60 Hz	m3	8+8 lt	
7856.EF8DS.0		OF	53	432	31	ELEC	kW	190	2x230V / NPE 50-60 Hz	0.15	10+10	
8		10DS	0	0	0		18	°		m3	lt	
7856.EF10D.S			71		37		kW	190		0.20		
0			5		0			°		m3		

Floor Cookers | Réchaud Bas

7865.70705.44

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Available for LPG or Natural Gas
- Long lasting
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design



- Châssis inox. Grille support en fonte renforcée, brûleur en fonte.
- Brûleurs équipés de thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.



FOUR FLAME 32 Kw.

Deux Brûleurs à Double Couronne de Flamme

7865.70705.21

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



7865.40405.21

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



Floor Type Cooker / Réchaud Bas au Gaz

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	m ³	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.70705.4	⬆	OYOG 7070 PS	850	700	500	GAS	Naturel Gases: 32 kW LPG Gases: 24 kW	0.27	42 kg	
4	⬆	OYOG 7070 P	700	700	500	Sec.Ventil	14 kW	m ³	40 kg	
7865.70705.2	⬆	OYOG 6060 P	600	600	500	GAS	14 kW	0.27	28 kg	
1	⬆	OYOG 5050 PS	500	500	500	Sec.Ventil	10 kW	m ³	18 kg	
7865.60605.2	⬆	OYOG 4040 P	400	400	500	GAS	4 kW	0.21	18 kg	

- Four Flame / Quatre Flamme
- Double Flame / Double Flamme
- Double Flame / Double Flamme
- Double Flame / Double Flamme
- Single Flame / Flamme Simple



1
7865.50505.2

2

Sec.Ventil

GAS

Sec.Ventil

m³

0.09

m³

7865.60605.21

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



7865.50505.22

Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



7865.55555.01

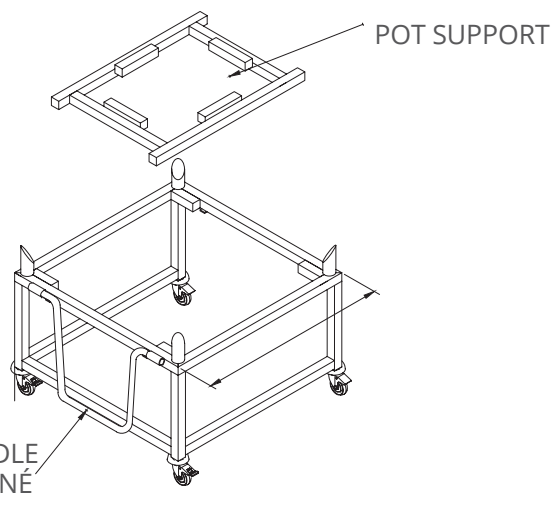
Floor Electrical Cookers
Réchaud Bas Electrique



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistances are made of cast iron
- 6 position switch to control resistance
- Long life
- Ergonomic design



- Châssis inox. Résistances en fonte.
- Régulation de la température avec bouton de commande 6 positions. (Modèle électrique)
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.



Floor Type Cooker / Réchaud Bas Electrique

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE	IN VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.55555.01	OYO 5555	550	550	500	ELEC / Mono	5 kW	450°	2x230V 50-60 Hz	0.17 m3	33 kg	

40x40 cm = 5 kW

Floor Type Cooker Trolley / Chariot à Cuisinière

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.95856.00		900	900	585	Mono	0.17 m3	33 kg	

Bread Slicer Machine - Sterilizer / Trancheuse à Pain - Stérilisateur | Réchaud Bas

0830.03216.01Bread Slicer Machine
Trancheuse à Pain

- Bread slice thickness is 16 mm
- Bread contacting surfaces are made of stainless steel
- Easy to transport with carrying handles wheels
- Adjustable pressing system according to height of bread
- Thanks to adjustment lever cuts bread without breaking into pieces
- Bread machine automatically stops after slicing process
- The body electrostatic coated.



- Epaisseur des tranches de pain: 16 mm.
- Toutes les parties de l'appareil en contact avec le pain sont en acier inoxydable.
- Equipés de roulettes facilitant le déplacement.
- Découpe propre et homogène grâce à la répartition uni forme de la pression des lames sur l'ensemble du pain.
- Découpe ajustable en hauteur en fonction des pains.
- Arrêt automatique des lames à la fin de la découpe du pain. • Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0830.03216.01		EDM 3216	750	765	1095	ELEC	0.37 kW	230V NPE / 50 Hz	0.83 m3	131 kg	

7912.N1.00014.00Sterilizer (14 Knives)
Stérilisateur (14 Couteaux)

- Stainless steel body and removable basket
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Mechanical timer stops when the door is opened • Lockable



- Châssis inox et panier amovible en acier inoxydable.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Minuterie avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Fermeture à clef.

Knife Sterilizer / Stérilisateur



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)											
7912.N1.00014.00		OUV 4757	472	120	575	ELEC	0.008 kW	230V / NPE 50-60 Hz	0.05 m3	6.3 kg	

Conveyor Toaster | Toaster à Convoyeur

7853.NM600.00

Rheostat Controlling
Contrôlant Rhéostat



CE TÜV-CB



- Stainless Steel
- OEK600, 600 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK600, 600 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer • Circulation d'air ventilé

7853.NM425.00

Rheostat Controlling
Contrôlant Rhéostat



CE TÜV-CB



- Stainless Steel
- OEK425.01, 400 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- Ventilated air circulation



- Construction Inox
- OEK425.1, 400 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer • Circulation d'air ventilé

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7853.NM425.0		OEK -	45	368	35	ELEC	2 kW	230V / NPE 50-60 Hz	0.11	19 (± 5)	
0		425.01 OEK	0	500	0	ELEC	2.6 kW	230V / NPE 50-60 Hz	m3	kg 19 (±	
7853.NM600.0		- 600	45		35				0.12	5) kg	
0			0		0				m3		

Grill Toaster | Grill Panini

8864.07050.00

Grill Semi Grooved Semi Flat
Grill Semi Lisse Semi Nervurée



CE



8864.07050.02

Flat Grill Surface
Grill Lisse



CE



Grill Plates / Plaques Grills

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	INNER DIM. (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8864.07050.0		IZG 7050	ELEC	72 x 55 x	70 x 50	5 kW	230V/2 NPE 50/60	32	-
0		IZG 7050 02	ELEC	26 72 x 55	70 x 50	5 kW	Hz 230V/2 NPE	kg	-
8864.07050.0				x 26			50/60 Hz	32	
2								kg	



Grill Toaster / Grill Panini

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	COOKING SURFACE (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8850.02530.0		OTM 2530	ELEC	36 x 41 x 28	25 x 30	2.1 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	1	
0		OTM 2735	ELEC	41 x 41 x 28	27 x 35	2.5 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	7	
8850.02735.0		OTM 2740	ELEC	46 x 41 x 28	27 x 40	2.75 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	2	
0		OTM 2745	ELEC	51 x 41 x 28	27 x 45	3 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	0	
8850.02740.0		OTM 4060	ELEC	64 x 48 x 28	40 x 60	6 kW	230V/ NPE 50/60 Hz	2	
0		OTM 5530	ELEC	56 x 37 x 26	55 x 30	4 kW	230V/2 NPE 50/60	3	
8850.02745.0		OTM 6040	ELEC	64 x 48 x 29	60 x 40	6 kW	Hz 230V/2 NPE	2	
0							50/60 Hz	7	



Waffle Machines / Machine à gaufres

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	INNER DIM. (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8850.WKM25.0	⚡	WKM 25	ELEC	30 x 32 x 30	8 x 16 x 15	2,2 kW	230	19	-
0	⚡	WKM 25 02	ELEC	58 x 32 x 30	(2) 8 x 16 x	2 x 2,2 kW	V	kg	-
8850.WKM25.0					15 (4)		230	37	
2							V	kg	



Waffle Machines / Machine à gaufres

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	INNER DIM. (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8850.0WM25.0	⚡	WM 25	ELEC	30 x 32 x 30	16	2,2 kW	230	18	-
0	⚡	WM 25 02	ELEC	58 x 32 x 30	(2)	2 x 2,2 kW	V	kg	-
8850.0WM25.0					16		230	33	
2					(4)		V	kg	



Waffle Machines / Machine à gaufres

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	OUTER DIM. (cm)	INNER DIM. (cm)	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8850.WF25E.0	⚡	WF 25	ELEC	30 x 32 x 30	21	2,2 kW	230	19	-
0	⚡	WF 25 02	ELEC	58 x 32 x 30	(3)	2 x 2,2 kW	V	kg	-
8850.WF25E.0					21		230	37	
2					(6)		V	kg	

Salamanders - Bread Slicer Machine | *Salamandres - Trancheuse à Pain*

7850.58575.70

Electrical Salamander
Salamandre Electrique



CE EAC TÜV-CB



- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life



- Construction tout inox.
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile.
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante.
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats.
- Grille support en acier inoxydable.
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace.
- Appareil livré sur piètement inox.
- Possibilité de fixation murale.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.58575.70		OS 200	600	580	580	ELEC	3.2 kW	230V /50-60 Hz	0.33 m3	52 kg	

7850.N1.58575.70

Electrical Salamander Ceramic Resistance
Salamandre Electrique Résistance Céramique



CE EAC TÜV-CB



- Stainless steel construction
- 2 individual controllable heating zones creates energy efficiency
- Digital control unit
- 5 level heating time
- Automatic system that works when the plates are placed.
- Chromium plated cooking grid 51x35,5 cm
- Removable stainless steel fat collection tray under cooking grid
- Adjustable height lifting mechanism
- Can be stand alone or wall mounted
- Easy access all major components for maintenance



- Construction en acier inoxydable
- Deux zones de chauffe réglable séparément permettant une utilisation efficace de l'énergie
- Unité de contrôle Digitale
- Réglages du temps de chauffe a 5 niveaux
- Système de fonctionnement automatique lorsque la plaque est placée
- Grille de cuisson chromée 51x35,5 cm
- Bac de récupération des huiles sous la grille de cuisson en acier inoxydable amovible
- Mécanisme de levage réglable
- Possibilité de fixation sur comptoir ou mur
- Accès facile aux principaux composants pour la maintenance

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.N1.58575.70			600	530	575	ELEC	3.5 kW	230V /50-60 Hz	-	-	

8850.00004.00

Crepe Machine
Crêpière Electrique



7490.50801.00

Crepe Preparation Unit Stand
Unité de Préparation Pour Crêpes



7850.50801.20

Crepe Machine
Crêpière Electrique



Crepe preparation unit contains 2 piece 1/6x100GN, 2 piece 1/4x100GN without lid.

Unité de préparation pour crêpes comprenant un châssis support en acier inoxydable pour loger la crêpière OKM-1 mais également deux emplacements pour bacs GN 1/6 hauteur 100 mm et deux emplacements pour bacs GN ¼ hauteur 100 mm.



- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature



- Châssis en inox.
- Plaque de cuisson recouverte d'un revêtement antiadhésif.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.

Crepe Machine / Crêpière Electrique

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	Q	H	MO DEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	SUPPLY VOLTAGE	m3	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT	
7850.40402.20		OKM-1	400	145	ELEC	3.2 kW	50-300°C	230-240V / 50 Hz	0.08 m3	21 kg		
CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	IN.VOL.	m3	POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.50801.2		OKM-	500	800	12	ELEC	3.2 kW	50-300°C	230-240V / 50 Hz	0.16	6 kg	
0	-	1S	500	800	0	-	-	-	-	m3	6 kg	
7490.50801.0		OKM-S			12					0.16		
0					0					m3		

9479.10061.HK

Soup Bain Maries
Bains Marie pour Soupes



- External body is electrostatic coated
- It is easy to clean the appliances after using
- Control panel is established on the outside surface
- Keeps warm up to 60-70 °C
- 220-240 V 50 Hz.



- Recouverte d'une peinture électrostatique.
- Grande facilité d'entretien et de nettoyage.
- Contrôle de la température par commutateur externe.
- Permet de maintenir les préparations entre 60°C et 70°C. • Tension et voltage : 220-240 V / 50 Hz.

GN Soup Bain - Maries / Soupière Electrique

CODE REFERENCE		MODEL ENERGIE	DIMENSION/ DIMENSIONS	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
9479.10061.HK		ELEC	410 x 305 x 305	10 lt	

OTHER COOKING UNITS | PRODUITS COMPLEMENTAIRES

Accessories & Gas Consumptions | Accessoires et Consommation de Gaz



6260.00072.58

6260.00072.57

6260.00072.581

6019.00007.01

2CBK.6019.00005.09

2CBK.6019.00005.16

2864.Z20.01710054.A.65

2179.250.01830183.0.01

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	APPLIANCE APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	6260.00072.58	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
2	6260.00072.57	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
3	6260.00072.581	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
4	6260.00072.581	WIRE GRID / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
5	2CBK.6019.00005.09	KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX	KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR	
6	2CBK.6019.00005.16	KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX	KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR	
7	2864.Z20.01710054.A.	GRILL CLEANING COMB / PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE	GRILLS / GRILLS	
8	65	FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR	GAS RANGES / FOURNEAUX GAZ	

2179.250.01830183.0.

01

Gas Consumptions / Consommation de Gaz

PRODUCT CODE REFERENCE	PRODUCT DESCRIPTION APPAREIL	POWER PUISSANCE	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (kg/h)
7865.40402.0	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4040 P	400	400	145	GAS	4	3.400	13.648	0,4	0,4	0,3
1	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4075 PA	750	400	145	GAS	8	6.880	27.296	2	9	1
7865.80402.0	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (NG)	850	700	500	GAS	32	27.52	109.18	0,8	0,9	0,6
2	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (LPG)	850	700	500	GAS	24	0	4	4	8	3 -
7865.70705.4	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 P	700	700	500	GAS	14	20.64	81.888	3,3	3,9	1,8
4	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 6060 P	600	600	500	GAS	14	0	47.768	8 -	0 -	8
7865.70705.4	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 P	500	500	500	GAS	4	12.04	47.768	1,4	1,7	1,1
4	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 PS	500	500	500	GAS	10	0	13.648	8	2	0
7865.70705.2	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 4040 P	400	400	500	GAS	4	12.04	34.120	1,4	1,7	1,1
1	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 202	110	944	201	GAS	40	0	13.648	8	2	0
7865.60605.2	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 101	0	950	1	GAS	19	3.440	136.48	0,4	0,4	0,3
1	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 102	700	944	105	GAS	30	8.600	0	2	9	1
7865.50505.2	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 601	110	950	0	GAS	12	3.440	64.820	1,0	1,2	0,7
1			0		201			34.40	102.36	5	3	8
85 7865.50505.2			700		1			0	0	0,4	0,4	0,3
2					750			16.34	10.392	2	9	1
7865.40405.2								0		4,2	4,9	3,1

DONER GRILL MACHINES **MACHINE À KEBAB**



8859.00GD3.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 3GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.031 m ³ /h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG 1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel 0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x
Power / Puissance	560 9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00GD3.8
Weight / Poids Net	T 24 kg
Price / Prix Public Ht	

* All upper drive models have octagonal fat tray
* Tous les modèles avec moteur en haut sont équiés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.

8859.00GD4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.375 m ³ /h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG 1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x
Power / Puissance	560 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00GD4.8
Weight / Poids Net	T 28 kg
Price / Prix Public Ht	

* All upper drive models have octagonal fat tray
* Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 3GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Information de gaz	1.031 m ³ /h h with Natural Gas 0.767 kg/h with LPG
Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.031 m ³ /h avec du Gaz Naturel 0.767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	736 x 530 x
Power / Puissance	650 9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	450 mm 8859.0GUD3.W
Weight / Poids Net	0 27 kg
Price / Prix Public Ht	

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
Equipé du plateau de maintien en température

8859.0GUD3.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas



Type / Désignation	Typ 4GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Information de gaz	1.375 m ³ /h h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG
Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.375 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x
Power / Puissance	650 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	90 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	630 mm 8859.0GUD4.W
Weight / Poids Net	0 33 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures

8859.0GUD4.WO

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson.
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

8859.00GD5.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 5GD
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.718 m ³ /h h with Natural Gas 1.279 kg/h with LPG 1.718 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.279 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1312 x 450 x
Power / Puissance	560 16,25 kW
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	120 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	810 mm 8859.00GD5.8
Weight / Poids Net	T 32 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.000E3.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 3E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	987 x 450 x 560
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	450 mm 8859.000E3.8
Weight / Poids Net	T 27 kg
Price / Prix Public Ht	

Type / Désignation	Typ 5GUD W
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	1.718 m ³ /h with Natural Gas 1.279 kg/h with LPG
Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	1.718 m ³ /h avec du Gaz Naturel 1.279 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1230 x 530 x
Power / Puissance	650 16,25 kW
Skewer / Hauteur de broche	1060 mm
Meat Capacity / Capacité	110 kg
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	810 mm
Code / Référence	8859.0GUD5.W
Weight / Poids Net	0 39 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.0GUD5.W0Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas

Type / Désignation	Typ 3EU W
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	780 x 530 x 650
Power / Puissance	5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	736 mm
Meat Capacity / Capacité	50 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	450 mm
Code / Référence	8859.00EU3.W
Weight / Poids Net	0 28 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU3.W0Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas

W: With resistance heater at the bottom of fat tray Equipé du plateau de maintien en température

8859.000E4.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 4E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1150 x 450 x 560
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.000E4.8
Weight / Poids Net	T 30 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.000E5.8T

Stainless Steel | Upper Drive
Acier Inoxydable Moteur en Haut



Type / Désignation	Typ 5E
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1312 x 450 x
Power / Puissance	560 9 kW
Skewer / Hauteur de broche	400/230 V
Meat Capacity	1060 mm
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	120 kg de viande
Code / Référence	8859.000E5.8
Weight / Poids Net	T 33 kg
Price / Prix Public Ht	



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.

Type / Désignation	Typ 4EU W
Dimension/Dimensions (H*L*P) en mm	1070 x 530 x 650
Power/Puissance	7.2 kW 400/230
Skewer/hauteur de broche	V 900 mm
Meat Capacité	90 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	630 mm 8859.00EU4.W
Weight / Poids Net	0 34 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.WOStainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas

Type / Désignation	Typ 5EU W
Dimension/Dimensions (H*L*P) en mm	1230 x 530 x
Power/Puissance	650 9 kW
Skewer/hauteur de broche	400/230 V
Meat Capacité	1060 mm
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir) Code / Référence	110 kg de viande 8859.00EU5.W
Weight / Poids Net	0 40 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU5.WOStainless Steel | Lower Drive
Acier Inoxydable Moteur en Bas

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.

8859.0GUD4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité. • Fonctionnement au Gaz Naturel ou Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Tiroir de déchets de graisses amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). • Sécurité par thermocouple selon normes CE.

Type / Désignation	Typ 4GUD
Gas Type / Type de gaz Gaz Naturel / Propane ou Butane	Natural Gas / LPG /
Consumption / Consommation de gaz Natural Gas / Butane LPG / Propane ou Butane	1.375 m3/h with Natural Gas 1.023 kg/h with LPG 1.375 m3/h avec du Gaz Naturel 1.023 kg/h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x
Power / Puissance	650 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.0GUD4.E
Weight / Poids Net	0 32 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.00EU4.E0

Stainless Steel | Lower Drive
Acier Inox | Moteur en Bas



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- LOCK SYSTEM FOR MOVABLE HEATER HOUSING
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- SYSTEME DE VERROU POUR LE BLOC DE CHAUFFAGE MOBILE
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).

Type / Désignation	Typ 4EU
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	1100 x 530 x 650
Power / Puissance	7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	630 mm
Code / Référence	8859.00EU4.E
Weight / Poids Net	0 33 kg
Price / Prix Public Ht	

8859.GUD55.CVA

Mobile Bench Döner Grill Machine - 10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive

Machine à Kebab Sur Chariot - 10 brûleurs - Glace Vitrocéramique ROBAX - Zone de Cuisson en V - Moteur en Bas



CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass • Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass




- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.



Type / Désignation	55 GUD CVA
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.908 m ³ /h h with Natural Gas 2.1643 kg/h with LPG
Natural Gas / Naturel LPG / Propane ou Butane	2.908 m ³ /h avec du Gaz Naturel 2.1643 kg/h avec du Propane/Butane
Meat Capacity / Capacité	200 kg de
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à	viande 810 mm
rôtir) Code / Référence	8859.GUD55.CV
Weight / Poids Net	A 18 kg
Price / Prix Public Ht	4.853 €

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE VIANDE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8859.GUD44.CVA	44GUD-V-CA	8 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench 8 brûleurs, gaz, verre thermique Robax. Type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile	22	150 kg	630 mm	900 mm	996x1130x1740	
8859.GUD55.CVA	55GUD-V-CA	10 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench 8 brûleurs, gaz, verre thermique Robax. Type V, moteur de rotation en bas, sur placard mobile	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	996x1130x1898	

8859.GUD44.V0

Lower Drive - 8 Gas Burners - Gas - V Type
Moteur en Bas - 8 Brûleurs - Gaz - Zone de Caisson en V 

CE



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass •
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.

Type / Désignation	44 GUD V
Gas Type / Type de gaz	Natural Gas / Gaz Naturel LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	2.3264 m3/h h with Natural Gas
Natural Gas / Naturel	1.7312 kg/h with LPG
LPG / Propane ou Butane	2.3264 m3/h avec du Gaz Naturel 1.7312 kg/h avec du Propane/Butane
Skewer / Hauteur de broche	900 mm
Meat Capacity / Capacité	150 kg de
Code / Référence	viande
Weight / Poids Net	8859.GUD44.V
Price / Prix Public Ht	0 55 kg

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	DESCRIPTION	MEAT MAX. MEAT			DIMENSIONS (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
			POWER CAPACITY / PUISSANCE / CAPACITE	MOUNT. HEIGHTSKEWER / HAUTEUR DE HAUTEUR DE VIANDEBROCHE UTILEBROCHE	HEIGHTSKEWER / HAUTEUR DE HAUTEUR DE VIANDEBROCHE UTILEBROCHE		
8859.GUD44.V	44GUD-V	8 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench 8 brûleurs, gaz, type V, moteur de rotation en bas, sur placard	22	150 kg	630	900 mm	800x920x129
0	55GUD-V	10 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With mobile mobile 10 brûleurs, gaz, type V, moteur de rotation en bas, sur	27,	200 kg	mm	1060	0
8859.GUD55.V		Bench placard mobile	5		810	mm	800x920x129
0					mm	0	



- Ergonomically designed
- Adjustable thickness
- Suitable for all kinds of doner meat
- Waterproof
- Cleanable without dismantling



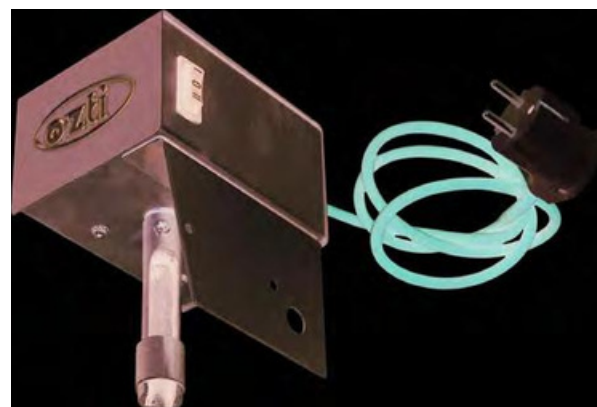
- Ergonomique
- Epaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté.

Type / Désignation	ODKM 100
Knife Diameter /Diamètre Lame	Ø 100 mm
Circling / Tour	4500 rpm
Electrical Requirement /Tension Electricité	220 V / 24 V
/ Dimensions / Dimensions	290 x 130 x 140
Meat Handle / Handle a viande	mm 900 gr
Packed / Emballé	4 kg.
Consumption / Consommation	0.1 kW
Code / Référence	8350.OZT10.00
Price / Prix Public Ht	

Code / Référence	2859.D30.GR002.0
Type / Modèle	1 DM01
Voltage /Tension et Voltage	220-230 V - 50 Hz
Power Puissance	3.7 Watt
Left-Right direction	
Price / Prix Public Ht	
Construction of product is made of stainless steel Caractéristiques techniques: Rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Construction en acier inoxydable.	

8350.OZT10.00Doner Slicing Machine
Couteaux à Döner KebabCE EAC  **2859.D30.GR002.01**Doner Grill Machine Motor
Moteur Electrique Pour Machine à Kebab

CE





All appliances can be produced to work properly in all kinds of ships.

Conception de cuisines et d'appareils pour cuisines maritimes sur mesure s'adaptant à tous types de navires.



7865.N1.80908.11G

Range
Fourneau



7865.N1.80708.02G

Range
Fourneau



7850.58575.70G

Salamander
Salamandre



Ranges / Fourneaux

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	PLATE PUISSANCE PLAQUE ELEC.	OVEN PUISSANCE DU FOUR	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80908.1	OSOEF 8090 S	800	900	85	ELEC	4x4 kW	6 kW	22 kW	440V / 50-60 Hz	1.12	
1G	OSOEF 8070 S	800	700	0	ELEC	4x2.6 kW	6 kW	16,4	440V / 50-60 Hz	m ³	

7865.N1.80708.0

Salamander / Salamandre

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE TOTALE	VOL. TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEI. POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7850.58575.70G	OS 200 S	600	580	580	ELEC	3.2 kW	440V / 50-60 Hz	0.33 m ³	52 kg	



06

PREPARATION MACHINES *LA PREPARATION*

Dough Kneading Machines <i>Pétrins</i>	110
Planet Mixers <i>Batteurs - Mélangeurs</i>	111
Planet Mixers - Mechanical Controlling <i>Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique</i>	112
Planet Mixers & Accessories <i>Batteurs - Mélangeurs et Accessoires</i>	113
Potato Peelers <i>Eplucheuses</i>	114
Potato Peelers with Filter <i>Eplucheuses avec Filtres</i>	115
Patato Chipper <i>Coupe Frites</i>	116
Garlic Peelers <i>Eplucheuses d'Ails</i>	118
Onion Peelers <i>Eplucheuse d'Oignonss</i>	120
Hummus & Homogenizer Cutter <i>Hummus & Coupeurs Homogénéisateur</i>	122

Dough Kneading Machines | Pétrins

0820.00030.11

Dough Kneading Machine
Pétrins



DOUBLE REDUCTOR / EQUIPÉ D'UN DOUBLE RÉDUCTEUR






- Double reductor, upper reductor has two speed, bottom reductor has single speed.
- The ideal machine for kneading all types of dough (pita, pizza, pastry, baklava, patty doughs).
- Bowl, safety guard and mixing tools are made of stainless steel.
- Automatic shut off if the safety guard is opened during mixing operation.
- It operates without noise and vibration.
- Main body is electrostatic powder coated.

0820.00050.11

Dough Kneading Machine
Pétrins



- Appareil à usage professionnel destiné principalement aux pizzérias, boulangeries et pâtisseries.
- Le pétrissage de la pâte est obtenu par la rotation commune du bras et de la cuve. Deux vitesses de rotation disponible pour le bras, une seule pour la cuve.
- Cuve, grille de protection et bras de pétrissage en acier inoxydable.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Commande frontale
- 2 vitesses de bras: 60-120 tours par minute.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (kg)	BOWL DIMENSION S DIMENSION DE LA CUVE (mm)	FLOUR CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	 m3	WEI. POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0820.00030.	 OHY 30 TF	52	800	107	ELEC	1.27	3	465x29	2	400V 3NPE / 50 Hz	0.62	134	
11	 OHY 50 TF	0	910	5	ELEC	kW	0	0	0	400V 3NPE / 50 Hz	m3	kg	
0820.00050.		58		111		2.15	5	540x33	3		0.78	162	
11		0	0	0		kW	0	5	5		m3	kg	

0810.00010.14

Planet Mixer (FC)
Batteur - Mélangeur



Speed Controlling by Frequency Inverter
Batteurs-Mélangeurs avec Variation de Vitesse par Convertisseur de Fréquence



- Main body, mixing tools and bowl are made of stainless steel.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates with speed control inverter and it can operate in different speeds between 40-210 tour minutes.
- It operates without noise and vibration.
- The safety guard is switch controlled





- *Bâti, grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.*
- *Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).*
- *La variation de la vitesse par convertisseur de fréquence offre souplesse et large plage d'utilisation entre 40 et 210 tours par minutes pour tous types de préparation.*
- *Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.*
- *Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.*
- *Livré avec 3 outils (Crochet, fouet, palette)*



FC: FREQUENCY CONTROLLING
CONVERTISSEUR DE FRÉQUENCE

MF: MONOPHASE
MONOPHASE

TF: TRIPHASE
TRIPHASE

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DIMENSION DE LA CUVE (mm)	FLOUR CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	 m ³	WEI. POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00010.14	 OM 10 MF	510	525	660	ELEC	0.55 kW	10 lt	260x205	1.5	230V NPE / 50 Hz	0.29 m ³	47 kg	

Planet Mixers - Mechanical Controlling | *Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique*

0810.00020.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



0810.00040.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



0810.00060.01

Planet Mixers - Mechanical Controlling
Batteurs - Mélangeurs avec Contrôle Mécanique



- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates without noise and vibration.
- Mechanical speed variator.
- Machine works with a variator control system three phase models with speed of 40-160 spe./ min., monophase models with speed of 55-160 spe./min.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled.



- *Système de transmission par courroie et poulies variables.*
- *Bûti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.*
- *Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.*
- *Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).*
- *Contrôle de vitesse mécanique. 8 positions de 40 à 160 tours par minutes pour les modèles triphasés et de 55 à 160 tours par minutes pour les modèles monophasés.*
- *Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.*
- *Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.*
- *Monte et descente de cuve par manivelle.*



Bowl Lock Detail
Fixation de la Cuve

MF: MONOPHASES TF: THREEPHASES
MONOPHASE TRIPHASE

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE (mm)	FLOURS CAPACITY CAPACITE DE FARINE (kg)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	m ³	WEI POIDS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00020.0	OM 20 TF	60	640	985	ELEC	0.55 kW	20 lt	310x28	2	400V 3NPE / 50 Hz	0.5 m ³	106	
1	OM 20 MF	5	640	985	ELEC	0.55 kW	20 lt	0	2	230V NPE / 50 Hz	0.5 m ³	kg	
0810.00020.0	OM 40 TF	60	725	115	ELEC	1.1 kW	40 lt	310x28	6	400V 3NPE / 50 Hz	0.7 m ³	106	
4	OM 60 TF	5	825	5	ELEC	1.5 kW	60 lt	0	1	400V 3NPE / 50 Hz	0.90	kg	
0810.00040.0		69		123				400x41	0		m ³	166	

Converting Chart of the Accessories / *Éléments de Réduction Disponibles*

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	“20LT. / 10LT. MIXER 10Lt. MIXER TOOLS FOR 20 Lt MIXER” REDUCTION 10 Lt POUR BATTEUR 20 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	“40 Lt. / 20 Lt. MIXER 20Lt. MIXER TOOLS FOR 40 Lt MIXER” REDUCTION 20 Lt POUR BATTEUR 40 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	“60LT. / 40 Lt. MIXER 40Lt. MIXER TOOLS FOR 60 Lt MIXER” REDUCTION 40 Lt POUR BATTEUR 60 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT
CODE	Bowl/Cuve	2810.20010.		2810.40020.0		2810.60040.0	
CODE	Mixing tool/Palette	00		0		0	
CODE	Kneading tool/Crochet	2810.20010.		2810.40020.0		2810.60040.0	
CODE	Beating tool/Fouet	01		1		1	
		2810.20010.		2810.40020.0		2810.60040.0	
		02		2		2	
		2810.20010.		2810.40020.0		2810.60040.0	
		03		3		3	



Planet Mixers & Accessories | *Batteurs - Mélangeurs et Accessoires*

0810.00020.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



- Gearbox transmission system.
- Increased mixing capacity .
- Easily adjustable speed.
- Wider cycle scale (40-60 rpm.)
- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing kneading.
- It operates without noise and vibration.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over. • The safety guard is switch controlled

0810.00040.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



- *Entrainement par engrenage. Ajustement de la vitesse de rotation par variateur.*
- *Puissance et rendement supérieur aux modèles OM.*
- *Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.*
- *Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.*
- *Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).*
- *Ajustement précis et sans effort de la vitesse de rotation grâce au variateur.*
- *Large plage de fonctionnement de 40 à 160 tours par minutes.*
- *Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection. • Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.*
- *Monte et descente de cuve par manivelle.*

0810.00060.03

Planet Mixers & Accessories
Batteurs - Mélangeurs et Accessoires



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (lt)	BOWL DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE (mm)	SUPPLY VOLTAGE TENSION D'ALIMENTATION	VOLUME	WEI. POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0810.00020.0		OMG 20 TF	605	640	101	ELEC	0.55 kW	20 lt	310x280	400V 3NPE / 50 Hz	0.5 m3	137	
3		OMG 40 TF	690	725	5	ELEC	1.1 kW	40 lt	400x415	400V 3NPE / 50 Hz	0.70	kg	
0810.00040.0		OMG 60 TF	700	825	128	ELEC	1.5 kW	60 lt	460x430	400V 3NPE / 50 Hz	m3	197	

3	Bowl / Cuve	Beating Tool / Fouet	Mixing Tool / Palette	0.70	Kneading Tool / Crochet
0810.00060.0				m3	
3		131		313	kg

Standard Accessories / Outils et Accessoires

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	OM 10 / BATTEUR-MELANGEUR OM 10	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 20 / BATTEUR-MELANGEUR OM 20	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 40 / BATTEUR-MELANGEUR OM 40	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 60 / BATTEUR-MELANGEUR OM 60	PRICE / PRIX PUBLIC HT
CODE	BOWL	2810.00010.3		2810.00020.0		2810.00040.0		2810.00060.0	
CODE	MIXING TOOL	1		6		6		6	
CODE	KNEADING TOOL	2810.00010.1		2810.00020.5		2810.00040.4		2810.00060.1	
CODE	BEATING TOOL	3		0		9		4	
		2810.00010.0		2810.00020.4		2810.00040.4		2810.00060.1	
		8		9		8		3	
		2810.00010.1		2810.00020.5		2810.00040.5		2810.00060.1	
		6		3		2		7	

Potato Peelers | *Eplucheuses*

0840.00010.11

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00020.01

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00030.01

Potato Peelers
Eplucheuses



**SILICON CARBIDE COATED PEELING SURFACE
AVEC UN ABRASIF EN CARBURE DE SILICE**



- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically
- PSM 10 model; peels 10 kg. potatoes per times
- PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times
- PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.1		PSM 10 TF	480	750	890	ELEC	0.75 kW	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.47	39 kg	
1		PSM 10	480	750	890	ELEC	0.75 kW	10	230V NPE / 50 Hz	m3	39 kg	
0840.00010.1		MF PSM	510	875	990	ELEC	1.1 kW	20	400V 3NPE / 50 Hz	0.47	60 kg	
4		20 TF PSM	610	980	106	ELEC	1.5 kW	30	400V 3NPE / 50 Hz	m3	79 kg	

0840.00020.0 30 TF 5 0.64

1 m3

0840.00030.0 0.88

1 m3

Potato Peelers With Filter | Eplucheuses avec Filtres

0840.00010.21

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00020.21

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00030.21

Potato Peelers
Eplucheuses



**SILICON CARBIDE COATED PEELING SURFACE
AVEC UN ABRASIF EN CARBURE DE SILICE**



- Stainless steel body.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all potato peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid.
- It peels and washes the potatoes automatically.
- PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per times.
- PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times.
- PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times.



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.2		PSM 10 TF	41	750	130	ELEC	0.75 kW	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.60	50 kg	
1		PSM 20 TF	0	875	0	ELEC	1.1 kW	20	400V 3NPE / 50 Hz	m3	78 kg	
0840.00020.2		PSM 30 TF	51	980	140	ELEC	1.5 kW	30	400V 3NPE / 50 Hz	0.80	101	
1			0		0					m3	kg	
0840.00030.2			61		147					1,10		
1			0		5					m3		

Potato Peelers With Filter | *Eplucheuses avec Filtres*

0840.00010.31

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00020.31

Potato Peelers
Eplucheuses



0840.00030.31

Potato Peelers
Eplucheuses



**SILICON CARBIDE COATED PEELING SURFACE
AVEC UN ABRASIF EN CARBURE DE SILICE**



- Stainless steel body.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all potato peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid.
- It peels and washes the potatoes automatically.
- PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per times.
- PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per times.
- PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per times.



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / par charge.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / par charge.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.3		PSM 10 TF	41	750	126	ELEC	0.75 kW	10	400V 3NPE / 50 Hz	0.60	50 kg	
1		PSM 20 TF	0	875	0	ELEC	1.1 kW	20	400V 3NPE / 50 Hz	m3	78 kg	
0840.00020.3		PSM 30 TF	51	980	136	ELEC	1.5 kW	30	400V 3NPE / 50 Hz	0.80	101	
1			0		0					m3	kg	
0840.00030.3			61		143					1,10		
1			0		5					m3		

2840.00010.40

Filter for Patato Peelers
Filtre pour éplucheurs de pommes de terre



CODE REFERENCE	
2840.00010.40	PSM 10
2840.00020.40	PSM 20
2840.00030.40	PSM 30

0840.16010.00

Potato Chipper Machine
Coupe Frites



CE



- The whole machine is made of stainless steel.
- It cuts the potatoes into finger chips with different cross sections.
- Ergonomic blade block can be removed and washed easily.
- Drum and block are easy to remove.
- Integrated operation feature potato peelers equipped with filter.



- Construction tout en acier inoxydable.
- Coupe les pommes de terre épluchée en frites avec différentes lames.
- Lames de découpes ergonomiques, démontables et nettoyables facilement.
- La cuve et la lame sont faciles à retirer.
- Possibilité de l'intégrer au modèle éplucheuses avec filtres pour une utilisation combiné.



CODE REFERENCE	BLADE BLOCK TYPE TYPE DE LAME BLOC
2840.16010.0	FINGER CHIPS / POMME DE TERRE FRITES 8x8 mm
3	FINGER CHIPS / POMME DE TERRE FRITES 10x10 mm
2840.16010.0	FINGER CHIPS / POMME DE TERRE FRITES 14x14 mm
4	FINGER CHIPS / POMME DE TERRE FRITES 14x17 mm
2840.16010.0	CRISPY CHIPS / POMME DE TERRE CROUSTILLANTES

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAPACITY CAPACITE	VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	m ³	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.16010.00		PDM	390	680	905	ELEC	0,37 kW	2840.16010.0	230V NPE / 50 Hz	0.18 m ³	47 kg	-



0840.00005.00

Garlic Peelers
Eplucheuses d'Ails



CE



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels 5 kg. cloves of garlincs in 3-7 min according to clove types and sizes and simultaneously washes.
- Peelings are drained easily over drain line of the machine.
- The machine was stabilized by 3 feet that decreases vibrations.
- Transparent polycarbonate cover can be locked easily.
- The machine will not operated as long as the cover was not closed.
- All rotating parts are dynamical balanced for less vibration and higher performance.



- Corps en acier inoxydable.
- Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Capacité d'éplucher 5 kg de gousses d'ail entre 3 et 7 minutes selon les types et tailles de girofle et de les laver automatiquement.
- Les épluchages sont drainés facilement sur la ligne de vidange de la machine.
- La machine est stabilisée de 3 pieds permettant de diminuer, de ce fait, les vibrations.
- Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.
- La machine ne fonctionnera pas tant que le couvercle n'a pas été fermé.
- Toutes les parties rotatives sont équilibrées de façon dynamique pour moins de vibrations et une meilleure performance.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00005.00		SSM5	420	700	900	ELEC	0.55 kW	5	400V 3NPE / 50 Hz	0.49 m3	34 kg	

Onion Peelers | *Eplucheuse d'Oignons*

0840.00010.33

Onion Peelers
Eplucheuse d'Oignons



CE



- Stainless steel body.
- Easy changeable peeler disc made by stainless steel . Peeler disc has self cleaning feature by using a special brush.
- Non-clogging drained filter system which was integrated under the machine gather up all onion peelings.
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over.
- Transparent polycarbonate cover with locking and safety system
- The engine is thermic protected.
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the onions automatically.
- Peeling capacity depends on onion size, type, quality...



- *Corps en acier inoxydable.*
- *Le disque de l'éplucheuse fabriquée en acier inoxydable est facile à changer. Le disque de l'éplucheuse a la caractéristique de se laver automatiquement grâce à l'aide d'une brosse spéciale.*
- *Système de filtrage de vidange sans obstruction étant intégré sous la machine permettant de rassembler toutes les épluches d'oignon.*
- *Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.*
- *Le couvercle transparent polycarbonate peut être verrouillé facilement.*
- *Protection de surchauffe du moteur.*
- *Ejection des légumes par l'avant.*
- *Capacité d'éplucher et de laver les oignons automatiquement.*
- *La capacité de l'éplucheuse dépend selon la taille et de la qualité des oignons.*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	POWER PUISSANCE	CAP. (kg) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0840.00010.33		SSM10	510	870	1235	ELEC	0.75 kW	6 - 10 kg	400V 3NPE / 50 Hz	0.87 m3	60 kg	



Güçlü SANAYİ KALİTELİ ÜRETİM
WİLİM
HIGH QUALITY STRONG INDUSTRY



www.bsnz.com.tr

Türkiye Merkez Ofisi

Çubuklu Mah. Boğaziçi Caddesi
No:7/3 Beykoz, İstanbul, Türkiye.
Tel: +90 (546) 951 0313
Tel: +90 (533) 038 6070
info@bsnz.com.tr

UK Branch Office

Units 7 & 8 Wynford industrial
Estate Birmingham, B27 6JP
United Kingdom.
Tel: +90 (546) 951 0313
info@bsnz.com.tr

Pakistan Branch Office

Plot No 43-A, Second floor, Sector C,
Downtown Road, DHA 2, Islamabad,
Pakistan.
Tel: +90 (546) 951 0313
info@bsnz.com.tr