

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

600 SERIES | SERIE 600

Electric Ranges & Gas Boiling Tops | *Fourneaux Electriques & Plaques Electriques*

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.N1.60603.35

Gas 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.N1.40603.33		OSOG 4060	400	600	240	GAS	-	-	5+3,5 kW	8,5 kW	
7865.N1.60603.35		OSOG 6060	600	600	240	GAS	-	-	5x2+3,5x2 kW	17 kW	

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.WK

Wok 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.N1.60603.70

Chargrill

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.N1.60603.19

Gas 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.N1.40603.06		OGG 4060	400	600	240	GAS	Carbon Steel	3 kW	
7864.N1.40603.03		OGG 4060 N	400	600	240	GAS	Carbon Steel	3 kW	
7864.N1.60603.19		OGG 6060	600	600	240	GAS	Carbon Steel	5 kW	

7864.N1.40603.04

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" 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.N1.40603.04		OGE 4060	400	600	240	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	Carbon Steel	3 kW	
7864.N1.40603.01		OGE 4060 N	400	600	240	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	Carbon Steel	3 kW	
7864.N1.60603.17		OGE 6060	600	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	Carbon Steel	4,5 kW	



- 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.N1.40603.11		OFE 4060	400	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	60 - 190 °C	7	6 kW	
7856.N1.60603.21		OFE 6060 N	600	600	240	ELEC	400 V/3 NPE 50/60 Hz	60 - 190 °C	7+7	12 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



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 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.
- 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 / PRI PUBLIC HT
7911.N1.40603.00	OAT 4060	400	600	240	-	-	
7911.N1.60603.00	OAT 6060	600	600	240	-	-	



- 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 / PRI PUBLIC HT
7876.N1.40605.00	ODK 4060	400	550	610	with door / avec porte	
7876.N1.60605.00	ODK 6060	600	550	610	with door / avec porte	

600 SERIES | SERIE 600

Accessories | Accessoires



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
0339.02808.01	BASKET / PANIER	PASTA COOKER / CUISEURS À PÂTES	
0339.01313.01	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
6260.00072.44	BASKET / PANIER	FRYER / FRITEUSES	
6260.00072.78	BASKET BASE / FOND DU PANIER	FRYER / FRITEUSES	
6019.00005.58	WIRE GRID / GRILLE	GAS RANGE / FOURNEAU	
6019.00005.38	PAN SUPPORT GRILL CAST IRON FOR COOKERS / GRILLE SUPPORT POÊLE EN FONTE POUR FOURNEAUX	GAS RANGE / FOURNEAU	
6019.00005.39	PAN SUPPORT GRILL CAST IRON FOR COOKERS / GRILLE SUPPORT POÊLE EN FONTE POUR FOURNEAUX	GAS RANGE / FOURNEAU	