



7865.N1.80708.10LGas 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 | | OSOGF 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 | | OSOGF 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 | | OSOGF 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 L | 800 | 700 | 280 | GAS | 24 kW | |
| 7865.N1.40703.33LP | 🔥 | OSOG 4070 LP | 400 | 700 | 280 | GAS | 13,5 kW | |
| 7865.N1.80703.35LP | 🔥 | OSOG 8070 LP | 800 | 700 | 280 | GAS | 27 kW | |
| 7865.N1.40703.33LS | 🔥 | OSOG 4070 LS | 400 | 700 | 280 | GAS | 15 kW | |
| 7865.N1.80703.35LS | 🔥 | OSOG 8070 LS | 800 | 700 | 280 | GAS | 30 kW | |

7865.N1.80708.02Electric 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 range 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.N1.40703.12Electric 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 | OSOE 4070 | 400 | 700 | 280 | ELEC | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 5,2 kW | |
| 7865.N1.80703.14 | OSOE 8070 | 800 | 700 | 280 | ELEC | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 10,4 kW | |



- 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




- 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.

7865.N1.80703.22

Gas Solid Top
Plaque Coup de Feu

ERA  CE-1783



| CODE REFERENCE | | TYPE DESIGNATION | L | W/P | H | MODEL ENERGIE | TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---|------------------|-----|-----|-----|---------------|------------------------------|------------------------|
| 7865.N1.80703.22 |  | OSOG 8070 C | 800 | 700 | 280 | GAS | 10 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.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

7865.N1.80703.WK

Wok Burners
Wok Gaz à Poser

CE ERA 



| CODE REFERENCE | | TYPE DESIGNATION | L | W/P | H | MODEL ENERGIE | TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------|---|------------------|-----|-----|-----|---------------|------------------------------|------------------------|
| 7865.N1.40703.WK |  | OWG 4070 | 400 | 700 | 280 | GAS | 14 kW | |
| 7865.N1.80703.WK |  | OWG 8070 | 800 | 700 | 280 | GAS | 28 kW | |

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
- 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.IS | | OSI 4070 | 400 | 700 | 280 | ELEC | 230 V / NPE 50/60 Hz | 3,5 kW | |
| 7865.N1.80703.IS | | OSI 8070 | 800 | 700 | 280 | ELEC | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 7 kW | |

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.CS | | OSC 4070 | 400 | 700 | 280 | ELEC | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 4,2 kW | |
| 7865.N1.80703.CS | | OSC 8070 | 800 | 700 | 280 | ELEC | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 8,4 kW | |

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 / PRI PUBLIC HT |
|-------------------|--|------------------|---------------|-----|-----|-----|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| 7864.N1.40703.06 | | OGG 4070 | ELEC | 400 | 700 | 280 | 7 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.40703.06C | | OGG 4070 | ELEC | 400 | 700 | 280 | 7 kW | Chrome | |
| 7864.N1.40703.03 | | OGG 4070 N | ELEC | 400 | 700 | 280 | 7 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.40703.03C | | OGG 4070 N | ELEC | 400 | 700 | 280 | 7 kW | Chrome | |
| 7864.N1.80703.19 | | OGG 8070 | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.80703.19C | | OGG 8070 | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Chrome | |
| 7864.N1.80703.16 | | OGG 8070 1/2 N | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.80703.16C | | OGG 8070 1/2 N | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Chrome | |
| 7864.N1.80703.13 | | OGG 8070 N | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.80703.13C | | OGG 8070 N | ELEC | 800 | 700 | 280 | 14 kW | Chrome | |

7864.N1.80703.14Electric 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | Carbon Steel | |
| 7864.N1.80703.14C | | OGE 8070 1/2 N C | ELEC | 800 | 700 | 280 | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 9 kW | Chrome | |
| 7864.N1.80703.11 | | OGE 8070 N | ELEC | 800 | 700 | 280 | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 9 kW | Carbon Steel | |
| 7864.N1.80703.11C | | OGE 8070 N C | ELEC | 800 | 700 | 280 | 400 V/3 NPE 50/60 Hz | 9 kW | Chrome | |

7864.N1.80703.70Chargrills
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 radiants 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.*
- *Défecteur 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.N1.40703.72 | | ODG 4070 | GAS | 400 | 700 | 280 | 7 kW | |
| | 7864.N1.80703.72 | | ODG 8070 E | GAS | 800 | 700 | 280 | 14 kW | |
| | 7864.N1.80703.70 | | ODG 8070 | GAS | 800 | 700 | 280 | 20 kW | |
| | 7864.N1.12703.72 | | ODG 12070 E | GAS | 1200 | 700 | 280 | 21 kW | |

7856.N1.80703.11Gas & 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 pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Un panier par cuve de 12 litres.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

| 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.N1.40703.03 | | OFGI 4070 | 400 | 700 | 280 | GAS | - | 12 lt | 110 - 190 °C | 10 kW | |
| 7856.N1.80703.13 | | OFGI 8070 | 800 | 700 | 280 | GAS | - | 12 lt + 12 lt | 110 - 190 °C | 20 kW | |
| 7856.N1.40703.11 | | OFEI 4070 | 400 | 700 | 280 | ELEC | 400V / 3 NPE 50 / 60 Hz | 12 lt | 60 - 190 °C | 11 kW | |
| 7856.N1.80703.11 | | OFEI 8070 | 800 | 700 | 280 | ELEC | 400V / 3 NPE 50 / 60 Hz | 12 lt + 12 lt | 60 - 190 °C | 22 kW | |

7858.N1.40703.11Electric 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 | |



- 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 / PRICE 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 silicone 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 / PRICE PUBLIC HT |
|------------------|--|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------------------------|-------------|------------------------------|-------------------------|
| 7854.N1.40703.13 | | OBG 4070 | 400 | 700 | 280 | GAS | - | - | 2 kW | |
| 7854.N1.80703.13 | | OBG 8070 | 800 | 700 | 280 | GAS | - | - | 4 kW | |
| 7854.N1.40703.11 | | OBE 4070 | 400 | 700 | 280 | ELEC | 230 V / NPE 50 / 60 Hz | 30 - 90 °C | 1 kW | |
| 7854.N1.80703.11 | | OBE 8070 | 800 | 700 | 280 | ELEC | 230 V / NPE 50 / 60 Hz | 30 - 90 °C | 2 kW | |

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 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



- 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.N1.80708.04 | | OTGI 60 | 800 | 700 | 850 | GAS | 230 V / NPE 50 / 60 Hz | 60 lt | 11 kW | Indirect | |
| 7855.N1.80708.14 | | OTGD 60 | 800 | 700 | 850 | GAS | 230 V / NPE 50 / 60 Hz | 60 lt | 11 kW | Direct | |
| 7855.N1.80708.01 | | OTEI 60 | 800 | 700 | 850 | ELEC | 400 V/3 NPE 50 / 60 Hz | 60 lt | 9 kW | Indirect | |



- 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.N1.80708.01

Gas & 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.N1.80708.04 | | OTG 50 | 800 | 700 | 850 | GAS | 230 V / NPE 50 / 60 Hz | 50 lt | 13 kW | |
| 7867.N1.80708.01 | | OTE 50 | 800 | 700 | 850 | GAS | 400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz | 50 lt | 7.5 kW | |

7911.N1.80703.00

Worktops
Plans Neutres à poser



| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L | W/P | H | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|------------------|------------------|-----|-----|-----|------------------------|
| 7911.N1.40703.00 | OAT 4070 | 400 | 700 | 280 | |
| 7911.N1.80703.00 | OAT 8070 | 800 | 700 | 280 | |

7911.N1.40703.00

Worktops
Plans Neutres à poser



- 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.N1.40705.00 | ODK 4070 | 400 | 630 | 570 | with door / avec porte | |
| 7876.N1.80705.00 | ODK 8070 | 800 | 630 | 570 | with door / avec porte | |
| 7876.N1.40705.10 | OD 4070 | 400 | 580 | 570 | without door / sans porte | |
| 7876.N1.80705.10 | OD 8070 | 800 | 580 | 570 | without door / sans porte | |

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 | |
| 10 | 2179.250.01830183.0.01 | FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR | GAS RANGES / FOURNEAUX GAZ | |
| 11 | 2864.N1.Q3028.99 | GNITER MATCHES / MÈCHES ALLUMEUR | GRILLS / GRILLS | |

700 SERIES | SERIE 700

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) | <i>Bain marie (Gaz)</i> | OBG 4070 | Gas | 400 | 700 | 280 | | 2 | 1.720 | 6.824 | 0,21 | 0,25 | 0,16 |
| 7854.N1.80703.13 | Bainmarie (gas) | <i>Bain marie (Gaz)</i> | OBG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 4 | 3.440 | 13.648 | 0,42 | 0,49 | 0,31 |
| 7856.N1.40703.03 | Fryer (gas) | <i>Friteuse (Gaz)</i> | OFGI 4070 | Gas | 400 | 700 | 280 | | 10 | 8.600 | 34.120 | 1,06 | 1,23 | 0,78 |
| 7856.N1.80703.13 | Fryer (gas) | <i>Friteuse (Gaz)</i> | OFGI 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12 | 2,46 | 1,56 |
| 7864.N1.80703.19C | Grill (gas) (smooth) (chrom) | <i>Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)</i> | OGG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7864.N1.80703.13C | Grill (gas) (groove) (chrom) | <i>Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)</i> | OGG 8070 N | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7864.N1.40703.06 | Grill (gas) (smooth) | <i>Grill (Gaz) (Nervuré)</i> | OGG 4070 | Gas | 400 | 700 | 280 | | 7 | 6.020 | 23.884 | 0,74 | 0,86 | 0,55 |
| 7864.N1.40703.03 | Grill (gas) (groove) | <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i> | OGG 4070 N | Gas | 400 | 700 | 280 | | 7 | 6.020 | 23.884 | 0,74 | 0,86 | 0,55 |
| 7864.N1.40703.03C | Grill (gas) (groove) (chrom) | <i>Grill (Gaz) (Lisse) (Chrome)</i> | OGG 4070 N | Gas | 400 | 700 | 280 | | 7 | 6.020 | 23.884 | 0,74 | 0,86 | 0,55 |
| 7864.N1.40703.06C | Grill (gas) (smooth) (chrom) | <i>Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)</i> | OGG 4070 C | Gas | 400 | 700 | 280 | | 7 | 6.020 | 23.884 | 0,74 | 0,86 | 0,55 |
| 7864.N1.80703.16 | Grill (gas) (half groove) | <i>Grill (Gaz) (Semi-Nervuré)</i> | OGG 8070 1_2 N | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7864.N1.80703.19 | Grill (gas) (smooth) | <i>Grill (Gaz) (Nervuré)</i> | OGG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7864.N1.80703.13 | Grill (gas) (groove) | <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i> | OGG 8070 N | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7864.N1.80703.16C | Grill (gas) (half groove) (chrom) | <i>Grill (Gaz) (Semi-Nervuré) (Chrome)</i> | OGG 8070 1_2 N | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7865.N1.40703.33 | Cooker (gas) | <i>Réchaud (Gaz)</i> | OSOG 4070 | Gas | 400 | 700 | 280 | | 10 | 8.600 | 34.120 | 1,06 | 1,23 | 0,78 |
| 7865.N1.80703.35 | Cooker (gas) | <i>Réchaud (Gaz)</i> | OSOG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12 | 2,46 | 1,56 |
| 7855.N1.80708.14 | Boiling pan (gas) (direct) | <i>Marmite (Gaz) (direct)</i> | OTGD 60 | Gas | 800 | 700 | 850 | | 11 | 9.460 | 37.532 | 1,17 | 1,35 | 0,86 |
| 7855.N1.80708.04 | Boiling pan (gas) (indirect) | <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i> | OTGI 60 | Gas | 800 | 700 | 850 | | 11 | 9.460 | 37.532 | 1,17 | 1,35 | 0,86 |
| 7864.N1.80703.70 | Chargrill (gas) | <i>Chargrill (Gaz)</i> | ODG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 20 | 17.200 | 68.240 | 2,12 | 2,46 | 1,56 |
| 7865.N1.80703.WK | Wok burner (gas) | <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i> | OWG 8070 | Gas | 800 | 700 | 280 | | 28 | 24.080 | 95.536 | 2,97 | 3,44 | 2,18 |
| 7865.N1.40703.WK | Wok burner (gas) | <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i> | OWG 4070 | Gas | 400 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7865.N1.80703.53 | Cooker (gas) | <i>Réchaud (Gaz)</i> | OSOG 8070 T | Gas | 800 | 700 | 280 | | 14 | 12.040 | 47.768 | 1,48 | 1,72 | 1,09 |
| 7865.N1.80708.10 | Range (gas) | <i>Fourneaux (Gaz)</i> | OSOGF 8070 | Gas | 800 | 700 | 850 | 7 | 27 | 23.220 | 92.124 | 2,86 | 3,32 | 2,11 |
| 7867.N1.80708.04 | Tilting bratt pan (gas) (manuel) | <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i> | OTG 50 | Gas | 800 | 700 | 850 | | 13 | 11.180 | 44.356 | 1,38 | 1,60 | 1,01 |