



## 7865.N1.80908.10

Gas Ranges With Oven  
Fourneaux Gaz



- 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



- 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	1200	900	850	GAS	-	8 kW	3 x 6 + 3 x 10 kW	56 kW	
7865.N1.12908.50		OSOGF 12090 S	1200	900	850	GAS	-	13 kW	3 x 6 + 3 x 10 kW	61 kW	
7865.N1.80908.10E		OSOGEF 8090	800	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
7865.N1.80908.10PE		OSOGEF 8090 P	800	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	4 x 10 kW	40 kW	
7865.N1.12908.10E		OSOGEF 12090	1200	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	6 kW	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	
7865.N1.12908.50E		OSOGEF 12090 S	1200	900	850	ELEC	400 V 3 NPE 50/60 Hz	9 kW	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	

**7865.N1.12908.10**

Gas Ranges With Oven  
*Fourneaux Gaz*

PG  CE-1783



**7865.N1.40903.20**

Gas Boiling Tops  
*Réchauds Gaz à Poser*

PG  CE-1783



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRICE 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.N1.80903.20P		OSOG 8090 P	800	900	280	4 x 10 kW	40 kW	
7865.N1.12903.20		OSOG 12090	1200	900	280	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	

## 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 sûre, 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.N1.80908.11		OSOEF 8090	ELEC	800	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	6 kW	22 kW	
7865.N1.12908.11		OSOEF 12090	ELEC	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	6 kW	30 kW	
7865.N1.12908.51		OSOEF 12090 S	ELEC	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	50 - 300°C	9 kW	33 kW	

## 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.N1.40903.21		OSOE 4090	400	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	2 x 4	8 kW	
7865.N1.80903.21		OSOE 8090	800	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	4 x 4	16 kW	
7865.N1.12903.21		OSOE 12090	1200	900	280	400V / 3 NPE 50/60 Hz	6 x 4	24 kW	



- 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.WK		OWG 4090	GAS	400	900	280	14 kW	
7865.N1.80903.WK		OWG 8090	GAS	800	900	280	28 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



- 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.

## 7865.N1.80903.22

Gas Solid Top  
Plaque Coup de Feu

ERC CE-1783



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N1.80903.22		OSOG 8090 C	GAS	800	900	280	10 kW	

## 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.IS		OSI 4090	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	7 kW	
7865.N1.80903.IS		OSI 8090	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	14 kW	

## 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.CS		OSC 4090	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	
7865.N1.80903.CS		OSC 8090	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	

## 7864.N1.80903.19

Gas Grills  
Grills Gaz





















ERC  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	280	9 kW	100 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.40903.06C		 OGG 4090	GAS	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.40903.03		 OGG 4090 N	GAS	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.40903.03C		 OGG 4090 N	GAS	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.16		 OGG 8090	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.16C		 OGG 8090	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.19		 OGG 8090 1/2 N	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.19C		 OGG 8090 1/2 N	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.13		 OGG 8090 N	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.13C		 OGG 8090 N	GAS	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Chrome	

## 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	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.40903.04C		OGE 4090 C	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.40903.01		OGE 4090 N	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.40903.01C		OGE 4090 N C	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	6 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.17		OGE 8090	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.17C		OGE 8090 C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.14		OGE 8090 1/2 N	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.14C		OGE 8090 1/2 N C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Chrome	
7864.N1.80903.11		OGE 8090 N	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Carbon Steel	
7864.N1.80903.11C		OGE 8090 N C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	50 - 300 °C	Chrome	



## 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 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











## 7864.N1.40903.72

Chargrills  
Chargrills

ERC  CE-1783



- 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.

	CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	7864.N1.40903.72		ODG 4090	GAS	400	900	280	8 kW	
	7864.N1.80903.72		ODG 8090 E	GAS	800	900	280	18 kW	
	7864.N1.80903.70		ODG 8090	GAS	800	900	280	30 kW	
	7864.N1.12903.72		ODG 12090 E	GAS	1200	900	280	27 kW	
	7864.N1.12903.70		ODG 12090	GAS	1200	900	280	40 kW	

## 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 :
  - 4090 ..... 35 kg/heure
  - 8090 ..... 35+35 kg/heure
- Temps de cuisson 3 ½ minutes

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.N1.40908.04		OFGI 4090	400	900	850	GAS	-	22 lt	110 - 190 °C	22 kW	
7856.N1.80908.14		OFGI 8090	800	900	850	GAS	-	22 lt + 22 lt	110 - 190 °C	44 kW	
7856.N1.40908.02		OFEI 4090	400	900	850	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 lt	60 - 190 °C	18 kW	
7856.N1.80908.02		OFEI 8090	800	900	850	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 lt + 22 lt	60 - 190 °C	36 kW	

## 7858.N1.40908.11

Gas & Electric Pasta Cookers

Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques





ERC  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 ENERGIE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7858.N1.40908.23		OMG 4090	400	900	850	GAS	-	40	18 kW	
7858.N1.80908.23		OMG 8090	800	900	850	GAS	-	40 + 40	36 kW	
7858.N1.40908.11		OME 4090	400	900	850	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	40	12 kW	
7858.N1.80908.11		OME 8090	800	900	850	ELEC	400V / 3 NPE 50 / 60 Hz	40 + 40	24 kW	

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 à 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).

!GN containers are ordered seperately. Bacs 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.N1.40903.13		OBG 4090	400	900	280	GAS	-	-	2 kW	
7854.N1.80903.13		OBG 8090	800	900	280	GAS	-	-	4 kW	
7854.N1.40903.11		OBE 4090	400	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	
7854.N1.80903.11		OBE 8090	800	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	



- 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.

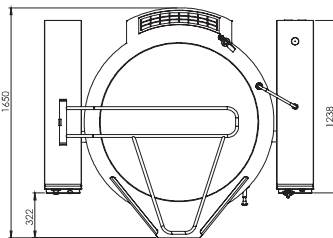
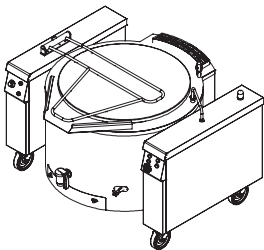
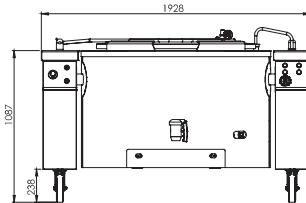
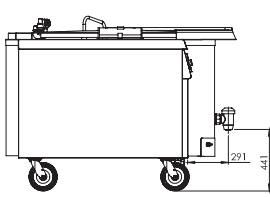


- Système de sécurité empêchant le basculement de la cuve en cas d'ouverture du couvercle.
- Nombreux modèles disponibles. Gaz, électrique mais également avec générateur de vapeur externe.
- Panneau de contrôle simple et intuitif.
- Système de chauffe indirecte économique et performant assurant une cuisson 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



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	GROSS CAPACITY CAPACITE EN LITRES	POWER PUISSANCE GAS PUISSANCE DES BRULEURS 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.02	OKTEID 150	150	18	0,25	2"	245	-	3/4"	
7855.200LE.02	OKTEID 200	200	27	0,25	2"	275	-	3/4"	
7855.100LG.01	OKTGID 100	100	22	0,25	2"	230	3/4"	3/4"	
7855.150LG.01	OKTGID 150	150	22	0,25	2"	250	3/4"	3/4"	
7855.500LG.01	OKTGID 500	500	56	0,25	2"	400	3/4"	3/4"	

## 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
- 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.*

## 7855.00300.01

Gas Boiling Pans  
Marmites à Gaz



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.00300.01	OTGI 300	1100	1362	895	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	300 lt	40 kW	
7855.00400.01	OTGI 400	1100	1370	1020	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	400 lt	45 kW	
7855.00500.01	OTGI 500	1300	1596	967	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	500 lt	56 kW	
7855.00300.02	OTEI 300	1100	1235	896	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	300 lt	27 kW	
7855.00400.02	OTEI 400	1100	1235	1020	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	400 lt	36 kW	
7855.00500.02	OTEI 500	1300	1436	967	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	500 lt	45 kW	



- 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 ENERGIE	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.N1.10118.13	OTGDR 250	1000	1100	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.10118.03	OTGIR 250	1000	1100	850	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.10118.07	OTEIR 250	1000	1100	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	250 lt	27 kW	

## 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 ENERGIE	HEATING TYPE MODE DE CUISSON	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	NET CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.N1.80908.01		OTGI 100	800	900	850	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	100 lt	22 kW	
7855.N1.80908.02		OTGI 150	800	900	850	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	150 lt	22 kW	
7855.N1.10908.03		OTGI 250	1000	900	900	GAS	Indirect	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.80908.11		OTGD 100	800	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	100 lt	22 kW	
7855.N1.80908.12		OTGD 150	800	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	150 lt	22 kW	
7855.N1.10908.13		OTGD 250	1000	900	850	GAS	Direct	230 V / NPE 50 / 60 Hz	250 lt	33 kW	
7855.N1.80908.04		OTEI 100	800	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	100 lt	18 kW	
7855.N1.80908.05		OTEI 150	800	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	150 lt	18 kW	
7855.N1.10908.07		OTEI 250	1000	900	850	ELEC	Indirect	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	250 lt	27 kW	





- 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
- 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

## 7867.N1.80908.04

Gas & Electric Bratt Pans  
Sauteuses Gaz et Electriques



- 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.



CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL ENERGIE	CAPACITY CAPACITE	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7867.N1.80908.01		OTG 80	800	900	850	GAS	80 lt	230 V / NPE 50 / 60 Hz	20 kW	
7867.N1.10908.02		OTG 100	1000	900	850	GAS	100 lt	230 V / NPE 50 / 60 Hz	24 kW	
7867.N1.12908.03		OTG 130	1200	900	850	GAS	130 lt	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 kW	
7867.N1.16908.14		OTG 205	1600	900	850	GAS	205 lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	44 kW	
7867.N1.80908.04		OTE 80	800	900	850	ELEC	80 lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	9 kW	
7867.N1.10908.05		OTE 100	1000	900	850	ELEC	100 lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	12 kW	
7867.N1.12908.06		OTE 130	1200	900	850	ELEC	130 lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	15 kW	
7867.N1.16908.18		OTME 205	1600	900	850	ELEC	205 lt	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	21 kW	

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 cuis son plus rapide et une baisse de la consommation d'énergie.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	GROSS CAPACITY CAPACITE EN LITRES	STEAN CONSUPTION 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	DIMENSIONS (DxH) EN mm	WATER INLET CONNECTION (Ø) DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7855.00500.00	OKBT 500	500	90	2"	40	1 ½"	3/4"	1208 x 1020	3/4"	
7855.00400.00	OKBT 400	400	80	2"	40	1 ½"	3/4"	1005 x 1100	3/4"	



- 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 / PRICE PUBLIC HT
7911.N1.40903.00	OAT 4090	400	900	280	
7911.N1.80903.00	OAT 8090	800	900	280	

## 7876.N1.80905.00

Base Cupboards  
*Soubassements*



## 7876.N1.40905.00

Base Cupboards  
*Soubassements*



Base Cupboards | *Soubassements*

## 7876.N1.80905.10

Base Cupboards  
*Soubassements*



## 7876.N1.40905.10

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



- *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.*

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	TYPE FINITION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.N1.40905.00	ODK 4090	400	791	570	with door / avec porte	
7876.N1.80905.00	ODK 8090	800	791	570	with door / avec porte	
7876.N1.12905.00	ODK 12090	1200	791	570	with door / avec porte	
7876.N1.40905.10	OD 4090	400	743	570	without door / sans porte	
7876.N1.80905.10	OD 8090	800	743	570	without door / sans porte	
7876.N1.12905.10	OD 12090	1200	743	570	without door / sans porte	



0339.02813.01



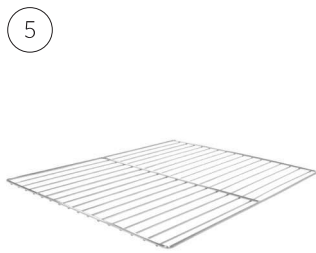
6260.00072.43



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

**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	6260.00072.63	BASKET BASE / FOND DU PANIER	FRYER / FRITEUSES	
5	6019.00005.28	WIRE GRID / 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	GNITER MATCHES / MÈCHES ALLUMEUR	GRILLS / GRILLS	

# PROFESSIONAL 900 SERIES | SERIE 900 PROFESSIONNELLE

## 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)
7854.N1.40903.13	Bainmarie (gas) <i>Bain marie (Gaz)</i>	OBG 4090	Gas	400	900	280		2	1.720	6.824	0,21	0,25	0,0
7854.N1.80903.13	Bainmarie (gas) <i>Bain marie (Gaz)</i>	OBG 8090	Gas	800	900	280		4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,0
7856.N1.40908.04	Fryer (gas) <i>Friteuse (Gaz)</i>	OFGI 4090	Gas	400	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,7
7856.N1.80908.14	Fryer (gas) <i>Friteuse (Gaz)</i>	OFGI 8090 C	Gas	800	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,4
7864.N1.80903.13C	Grill (gas) (groove) (chrom) <i>Grill (Gaz) (Nervuré) (Chrome)</i>	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,4
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	1,91	2,21	1,4
7864.N1.40903.03	Grill (gas) (groove) <i>Grill (Gaz) (Nervuré)</i>	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,7
7864.N1.40903.06	Grill (gas) (smooth) <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i>	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,7
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	0,95	1,11	0,7
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	0,95	1,11	0,7
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	61.416	1,91	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	1,91	2,21	1,4
7864.N1.80903.16	Grill (gas) (smooth) <i>Grill (Gaz) (Lisse)</i>	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,4
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	1,91	2,21	1,4
7865.N1.12903.20	Cooker (gas) <i>Réchaud (Gaz)</i>	OSOG 12090	Gas	1200	900	280		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,9
7865.N1.40903.20	Cooker (gas) <i>Réchaud (Gaz)</i>	OSOG 4090	Gas	400	900	280		16	13.760	54.592	1,70	1,97	1,3
7865.N1.80903.20P	Cooker (gas) <i>Réchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090 P	Gas	800	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,3
7865.N1.80903.20	Cooker (gas) <i>Réchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090	Gas	800	900	280		32	27.520	109.184	3,39	3,94	2,6
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	109.184	3,39	3,94	2,6
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	136.480	4,24	4,92	3,3
7865.N1.12908.50E	Range (gas cooker) (electrical) (big oven) <i>Fourneaux (Cuisinier Gaz) (Electrique) (Grand Four)</i>	OSOGEF 12090 S	Gas	1200	900	850		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,9
7865.N1.12908.50	Range (gas) (big oven) <i>Fourneaux (Gaz) (Grand Four)</i>	OSOGF 12090 S	Gas	1200	900	850	13	61	52.460	208.132	6,47	7,50	4,9
7865.N1.12908.10	Range (gas) (cupboard) <i>Fourneaux (Gaz) (Armoire)</i>	OSOGF 12090	Gas	1200	900	850	8	56	48.160	191.072	5,94	6,89	4,5
7865.N1.80908.10P	Range (gas) <i>Fourneaux (Gaz)</i>	OSOGF 8090 P	Gas	800	900	850	8	48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,9
7865.N1.80908.10	Range (gas) <i>Fourneaux (Gaz)</i>	OSOGF 8090	Gas	800	900	850	8	40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,3
7855.N1.10908.13	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,7
7855.N1.80908.01	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,7
7855.N1.80908.02	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,7
7855.N1.10908.03	Boiling pan (gas) (indirect) <i>Marmite (Gaz) (Indirect)</i>	OTGI 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,7
7864.N1.12903.70	Chargrill (gas) <i>Chargrill (Gaz)</i>	ODG 12090	Gas	1200	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,3
7864.N1.80903.70	Chargrill (gas) <i>Chargrill (Gaz)</i>	ODG 8090	Gas	800	900	280		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,4
7858.N1.80908.23	Pasta cooker (gas) <i>Cuiseur a pates (Gaz)</i>	OMG 8090	Gas	800	900	850		36	30.960	122.832	3,82	4,43	2,9
7858.N1.40908.23	Pasta cooker (gas) <i>Cuiseur a pates (Gaz)</i>	OMG 4090	Gas	400	900	850		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,4
7855.N1.80908.11	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,7
7855.N1.80908.12	Boiling pan (gas) (direct) <i>Marmite (Gaz) (Direct)</i>	OTGD 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,7
7865.N1.80903.WK	Wok burner (gas) <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i>	OWG 8090	Gas	800	900	280		28	24.080	95.536	2,97	3,44	2,3
7865.N1.40903.WK	Wok burner (gas) <i>Brûleur pour Wok (Gaz)</i>	OWG 4090	Gas	400	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,0
7865.N1.80903.53	Cooker (gas) <i>Réchaud (Gaz)</i>	OSOG 8090 T	Gas	800	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,0
7865.N1.80903.22	Solid top (gas) <i>Plaque Coup de Feu</i>	OSOG 8090 C	Gas	800	900	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,8
7865.N1.80908.12	Range (gas) (gas solid top) <i>Fourneaux (Gaz) (Gaz Table Solide)</i>	OSOGF 8090 C	Gas	800	900	850	8	18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,4
7867.N1.80908.01	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 80	Gas	800	900	850		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,5
7867.N1.10908.02	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 100	Gas	1000	900	850		24	20.640	81.888	2,54	2,95	1,8
7867.N1.12908.03	Tilting bratt pan (gas) (manuel) <i>Sauteuse Gaz (Manuel)</i>	OTG 130	Gas	1200	900	850		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,4
7867.N1.16908.14	Tilting bratt pan (gas) (automatic) <i>Sauteuse Gaz (Automatique)</i>	OTMG 205	Gas	1600	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,6