

# OVEN FOURS

## OVEN FOURS

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



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



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



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

### 7890.20G21.01

Convection Oven  
*Four à Air Pulsé*



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

### 7890.10G21.01

Convection Oven  
*Four à Air Pulsé*



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

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	CAPACITY/CAPACITE	MODEL/ENERGIE	VOLTAGE/TENSION ET VOLTAGE	GAZ	ELEC	TRAY SHELVES DISTANCE/ESPACEMENT GLISSIERES	MAX. TEMP. / TEM. MAXIMALE	WATER INLET DIA./DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	GAS INLET DIA./DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	DIMENSION (mm)	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.20G21.03	🔥	OKFG 202	20 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	280	3/4"	3/4"	1100 x 950 x 2021	
7890.20G21.01	⚡	OKFE 202	20 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	42 kW	68 mm	280	3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
** 7890.20G21.03TK	🔥	OKFG 202	20 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	280	3/4"	3/4"	1100 x 950 x 2021	
** 7890.20G21.01TK	⚡	OKFE 202	20 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	42 kW	68 mm	280	3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
7890.10G21.03	🔥	OKFG 102	10 GN 2/1	GAS	230V/50-60 Hz	30 kW	0.4 kW	68 mm	280	3/4"	3/4"	1100 x 932 x 1220	
7890.10G21.01	⚡	OKFE 102	10 GN 2/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	21 kW	68 mm	280	3/4"	-	1100 x 932 x 1067	
7890.95701.03	🔥	OKFG 101	10 GN 1/1	GAS	230V/50-60 Hz	19 kW	0.3 kW	68 mm	280	3/4"	3/4"	900 x 816 x 1220	
7890.10G11.01	⚡	OKFE 101	10 GN 1/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	17 kW	68 mm	280	3/4"	-	900 x 816 x 1057	
7890.6G110.03	🔥	OKFG 601	6 GN 1/1	GAS	230V/50-60 Hz	12 kW	0.3 kW	68 mm	280	3/4"	3/4"	900 x 816 x 928	
7890.95708.01	⚡	OKFE 601	6 GN 1/1	ELEC	400V/50-60 Hz	-	11 kW	68 mm	280	3/4"	-	900 x 816 x 778	

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

### CONVECTION OVEN COOKING CAPACITY / CAPACITE DE CUISSON FOUR A CONVECTION

FOODS / ALIMENTS	TRAY / PLATEAU	OKFG 601 OKFE 601	OKFG 101 OKFE 101	OKFG 102 OKFE 102	OKFG 202 OKFE 202	TEMP.	COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON
Millefeuille Pastry / Pâte Millefeuille	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	75 Perso(nes)	170 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170-180 °C	18-20 min.
Makaroni / Pâtes	Plate 40mm / Plateau 40 mm	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	180 °C	30 min.
Roast Beef / Fillet de Boeuf	Plate 65mm / Plateau 65 mm	24 kg	45 kg	75 kg	140 kg	170 °C	100 min.
Lamb Chops / Côtelettes d'Agneau	Grill	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	170 °C	100 min.
Chicken / Poulet	Grill	12 Piece(s)	25 Piece(s)	50 Piece(s)	100 Piece(s)	160 °C	70 min.
Chicken Quarter / Quart de Poulet	Grill	60 Piece(s)	100 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	170 °C	55 min.
Trout / Truite	Grill	240 Piece(s)	240 Piece(s)	240 Piece(s)	480 Piece(s)	160 °C	20 min.
Salmon / Saumon	Grill	60 Piece(s)	100 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	180 °C	20 min.
Potato Sauce / Sauce Pommes de Terre	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	50 min.
Stuffed Peppers / Poivrons Farcis	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	160 °C	40 min.
Lasagna / Lasagne	Plate 65mm / Plateau 65 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	45 min.
Cake (Tarts) / Gâteau (Tartes)	Perforated 20mm / Perforé 20 mm	60 Perso(nes)	100 Perso(nes)	200 Perso(nes)	400 Perso(nes)	180 °C	30/40 min.
Tomato Gratin / Gratin Tomates	Grill	140 Piece(s)	230 Piece(s)	460 Piece(s)	920 Piece(s)	170 °C	20 min.
Eggplant Gratin / Gratin aux Aubergines	Grill	100 Piece(s)	170 Piece(s)	340 Piece(s)	680 Piece(s)	160 °C	30 min.
Stuffed Zucchini / Courgettes Farcies	Plate 65mm / Plateau 65 mm	120 Piece(s)	200 Piece(s)	400 Piece(s)	800 Piece(s)	160 °C	50 min.
Stuffed Eggplants / Aubergines Farcies	Plate 40mm / Plateau 40 mm	90 Perso(nes)	150 Perso(nes)	300 Perso(nes)	600 Perso(nes)	160-200 °C	30 min.
Roll Bread / Pain de Rouleau	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	45 Perso(nes)	75 Perso(nes)	150 Perso(nes)	300 Perso(nes)	190 °C	15-18 min.
Puff Pastry / Pâte Feuilletée	Plate Aluminium / Plats Aluminiums	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	160 °C	20 min.
Sponge Cake / Gâteau de Savoie	Plate 20 mm / Plats 20 mm	3 kg	5 kg	10 kg	20 kg	170 °C	20 min.
Pastry (Tray) / Pâtes (Plateau)	Plate Aluminium / Plats Aluminiums	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	180 °C	40 min.
Muffin / Muffin	Perforated Aluminium / Aluminium Perforé	50 Piece(s)	85 Piece(s)	170 Piece(s)	340 Piece(s)	160 °C	15 min.
Crepe Caramel / Crème Caramel	Plate 40mm / Plateau 40 mm	75 Perso(nes)	140 Perso(nes)	250 Perso(nes)	450 Perso(nes)	170 °C	50 min.

①



7145.05333.02

②



7145.05333.01  
7145.05365.02

③



6260.00058.100Q

④



6260.00058.101Q

⑤



2890.C30.GR033.01

⑥



2890.C30.GR043.01

⑦



2890.C30.GR041.01

⑧



6260.00072.91

⑨



2890.C30.GR042.02

⑩



2890.C30.GR042.01

**7876.09070.22**

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

**7876.10585.22**

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

⑪



⑫





**7911.08267.11**

Counter Bench (Demounted)  
Support Four (Démontable)

13

**7911.10572.08**

Counter Bench (Demounted)  
Support Four (Démontable)

14

**2890.C30.GR035.01**

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

15

**6260.00072.93**

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

16

**2890.C30.GR035.02**

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

17

**2890.GR005.01**

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

18



**7895.FK102.10**

Trolley for Kit  
*Support Pour Chariot de Four*

19



**7895.10G21.TK**

Oven Tray Kit  
*Chariot de Four*

20



**7895.FK202.30**

Trolley & Kit for Combi Oven  
*Support Pour Chariot de Four*

21



**7895.FK202.40**

Plate Trolley  
*Chariot De Transport D'assiettes*

22



\* Should be ordered with thermal cover (GBRA.06585.01)

The thermal cover price not included to plate trolley

\* *Doit être commandé avec la couverture thermique (GBRA.06585.01)*

*Le prix de la couverture thermique n'est pas inclus dans le chariot à assiettes*



**7895.FK202.20**

Trolley & Kit for Convection Oven  
Support Pour Chariot de Four

23

**7895.FK202.50**

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

24

**7895.FK202.60**

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

25

**GBRA.06585.01**

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

26



## Ovens Accessories / Accessoires Pour Fours

	CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODELS	DIMENSIONS	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1	7145.05333.02	GN 1/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN 1.5mm PLAT ANTIADHÉSIF GN 1/1 ITALIEN 1.5mm	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
2	7145.05333.01	GN 1/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN WITH HOLES 1.5mm PLAT ANTIADHÉSIF ITALIEN GN 1/1 AVEC TROUS 1.5mm	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
	7145.05365.02	GN 2/1 ITALIAN NON-STICK FLAT PAN WITH HOLES 2mm PLAT ANTIADHÉSIF ITALIEN GN 2/1 AVEC TROUS 2mm	102-202 MODELS	530x650 mm	-
3	6260.00058.100Q	GN 1/1 NON-STICK FILLED CASTING GRILL GRILLE DE COULÉE ANTIADHÉSIVE GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
4	6260.00058.101Q	GN 1/1 NON-STICK CASTING GRILL GRILL EN COULÉE ANTIADHÉSIF GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325 mm	-
5	2890.C30.GR033.01	GN 1/1 CHICKEN FRY WIRE FIL DE FRITURE DE POULET GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x152.5 mm	-
6	2890.C30.GR043.01	GN 1/1 ENAMEL COATED OVEN TRAY PLAQUE À FOUR ÉMAILLÉE GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x20 mm	-
7	2890.C30.GR041.01	GN 1/1 OVEN GRILL SKEWING FRAME CADRE INCLINABLE FOUR GRIL GN 1/1	61-101-102-202 MODELS	530x325x35 mm	-
8	6260.00072.91	PANIER FOUR INOX GN 1/1 GN 1/1 STAINLESS OVEN FRYING BASKET	61-101-102-202 MODELS	530x325x44 mm	-
9	2890.C30.GR042.02	OVEN GRILL SQUARE SKEWERS 5x5 mm BROCHETTES CARREES POUR GRILL DE FOUR 5x5 mm	61-101-102-202 MODELS	20x42,5x622,5 mm	-
10	2890.C30.GR042.01	OVEN GRILL FLAT SKEWERS 5x15 mm BROCHETTES PLATES GRILL FOUR 5x15 mm	61-101-102-202 MODELS	20x42,5x622,5 mm	-
11	7876.09070.22	SLIDE LOWER BENCH BANC INFÉRIEUR COULISSANT	61-101 MODELS	900x750x600 mm	-
12	7876.10585.22	SLIDE LOWER BENCH BANC INFÉRIEUR COULISSANT	102 MODELS	1050x850x600 mm	-
13	7911.08267.11	LOWER BENCH (UNASSEMBLED) BANC INFÉRIEUR (DÉMONTÉ)	61-101 CONVECTION MODELS	850x610x600 mm	-
14	7911.10572.08	LOWER BENCH (UNASSEMBLED) BANC INFÉRIEUR (DÉMONTÉ)	102 CONVECTION MODELS	1050x720x600 mm	-
15	2890.C30.GR035.01	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	101 COMBI MODELS	52,5x605x731 mm	-
16	6260.00072.93	40x60 INTERIOR SECTION GRILL GRILLE SECTION INTÉRIEURE 40x60	101 COMBI MODELS	605x17x735 mm	-
17	2890.C30.GR035.02	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	102 COMBI MODELS	103,5x610x724 mm	-
18	2890.GR005.01	40x60 SHELF SYSTEM SYSTÈME D'ÉTAGÈRES 40x60	102 CONVECTION MODELS	103,5x610x710 mm	-
19	7895.FK102.10	KIT TROLLEY CHARIOT DE KITS	102 CONVECTION MODELS	635x870x979 mm	-
20	7895.10G21.TK	TRAY KIT KIT PLATEAU	102 CONVECTION MODELS	589x726x704,5 mm	-
21	7895.FK202.30	TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
22	7895.FK202.40	PLATE TRAY TROLLEY CHARIOT DE D'ASSIETTES	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
23	7895.FK202.20	TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX	202 CONVECTION MODELS	640x815x1795 mm	-
24	7895.FK202.50	40x60 TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX 40x60	202 COMBI MODELS	775x931x1715 mm	-
25	7895.FK202.60	40x60 TRAY TROLLEY CHARIOT A PLATEAUX 40x60	202 CONVECTION MODELS	640x781x1795 mm	-
26	GBRA.06585.01	PLATE TROLLEY THERMAL COVER COUVERTURE THERMIQUE CHARIOT A PLAQUES	202 COMBI MODELS	650x850x1355 mm	-

**7890.60400.4T**

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



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



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

**Baking Oven / Fours à Pâtisseries**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.33360.4T	⚡	OKFBE 33364	559	758	546	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	4xGN 2/3 TRAYS	
7890.60400.4T	⚡	OKFBE 40604	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 250 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3T	⚡	OKFBE 40603	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 250 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.4TE	⚡	OKFBE 40604 E	805	828	546	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	6,5 kW	30 - 260 °C	4x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.3TE	⚡	OKFBE 40603 E	805	828	471	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	3,25 kW	30 - 260 °C	3x40x60 cm TRAYS	
7890.60400.7T	⚡	OKFBE 40607	835	841	828	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	10 kW	30 - 250 °C	7x40x60cm TRAYS	
7890.60400.7TE	⚡	OKFBE 40607 E	835	841	828	ELEC	400 V 3NPE 50/60 Hz	10 kW	30 - 260 °C	7x40x60cm TRAYS	

**Prover cabinet / Armoire de Fermentation**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.40608.MD	⚡	OMD 40608	807	722	823	ELEC	230 V NPE 50/60 Hz	2,5 kW	30 - 65 °C	8x40x60 cm TRAYS	

**7890.60400.3T**

Baking Oven  
*Fours à Pâtisseries*



**7890.60400.3TE**

Baking Oven  
*Fours à Pâtisseries*



**7868.40608.MD**

Prover Cabinet  
*Armoire de Fermentation*



**7868.17107.MD**Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation**7868.98987.MD**Prover Cabinet  
Armoire de Fermentation**Prover Cabinets / Armoire de Fermentation**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.98987.MD		OMD 9898	982	970	736	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	1,75 kW	30 - 65 °C	12 pc 60x40 cm TRAY	
7868.17107.MD		OMD 17170	1708	1070	830	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	1,75 kW	30 - 65 °C	12 pc 60x40 cm TRAY	

Prover Cabinet | *Armoire de Fermentation*

**7868.77180.MD**

Prover Cabinet  
*Armoire de Fermentation*



**7919.70182.MD**

Prover Cabinet  
*Armoire de Fermentation*



**Prover Cabinets /** *Armoire de Fermentation*

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL/ ENERGIE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.70182.MD		OBA 70182	910	827	1816	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2 kW	30 - 65 °C	22 pc 60x40 cm TRAY	
7868.77180.MD		OBAC 202 HP	775	999	1824	ELEC	230 V/NPE 50-60 Hz	2,5 kW	30 - 65 °C	17 pc GN 2/1 TRAY	



**7890.KYK00.01**Coal Stove Oven  
Four à Charbon

CE

Alternative Colors  
Couleurs Alternatives

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



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



CODE REFERENCE	L	W/P	H	COAL CONSUM. CONSOMMATION DE CHARBON	IGNITION TIME TEMPS D'ALLUMAGE	EUIVALENT POWER PUISSANCE ÉQUIVALENTE	AVERAGE CAPACITY CAPACITÉ MOYENNE	COOKING TEMP. CUISSON TEMP.	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.KYK00.01	699	830	1835	14-18 kg / day-jour	30-40 min	450°	80 kg / hour-heure	300-360 °C	
7890.KYK00.02	686	830	1242	14-18 kg / day-jour	30-40 min	450°	80 kg / hour-heure	300-360 °C	

\* With Cupboard / Avec Soubassement

**7864.10503.04**

Charcoal grill  
*Gril à charbon*



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

**7864.10502.05**

Charcoal grill with hood  
*Gril à charbon avec hotte*



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

1



6019.00005.75

2



2890.Z30.GR037.01

3



2890.Z30.GR038.01

4



9467.02002.00

5



9467.SGSFT.40

6



6110.00029.163

**Accessories / Accessoires**

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

**7890.12908.54**

Large Oven  
*Grand Four*



**7890.12901.55**

Large Oven  
*Grand Four*



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	INT.DIM.			GAS POWER	ELECTRIC POWER	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	PRICE / PRIX PUBLIC HT
					L	W/P	H					
7890.12908.54	OTKFG 12090	1200	900	836	947	690	500	13 kW	3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.55	OTKFG 12090	1200	900	1561	947	690	500	2 x 13 kW	2 x 3.43 kW	230V / NPE 50-60 Hz	278 kg	
7890.12908.52	OTKFG 12090	1200	900	836	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	139 kg	
7890.12901.51	OTKFG 12090	1200	900	1561	947	690	500	-	12 kW	400V / NPE 50-60 Hz	278 kg	

