

50

## OTHER COOKING UNITS *PRODUITS COMPLEMENTAIRES*

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

Ranges | Fourneaux

**7865.N1.90739.10**

Gas Ranges

Fourneaux à Gaz



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



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

**Ranges / Fourneaux**

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

**7865.80402.02**Over Bench Cooker  
Réchaud Gaz 2 Feux**7865.80402.26**Cooker With Double Plate Over Bench  
Réchaud Electrique 2 Plaques**Cooker With Double Burners Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Double Foyers à poser**

| CODE REFERENCE |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE  | POWER PUISSANCE | TEMP./ TEMP. DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | WEIGHT / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|--|------------------|-----|-----|-----|----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|
| 7865.80402.02  |  | OSOG 4075 PA     | 750 | 400 | 120 | GAS Sec.Ventil | 2x4=8 kW        | -                     | -                                 | 0.06 m <sup>3</sup> | 20 kg              |                        |
| 7865.80402.26  |  | OSO 4075.1       | 750 | 400 | 120 | ELEC           | 2x2.6=5.2 kW    | 450°                  | 400V / 3 NPE 50-60 Hz             | 0.06 m <sup>3</sup> | 12 kg              |                        |

**7865.40402.01**Over Bench Cooker  
Réchaud Gaz 1 Feu**7865.40402.26**Cooker With Single Plate Over Bench  
Réchaud Electrique 1 Plaque**Cooker With Single Burner Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Simple Foyer à poser**

| CODE REFERENCE |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE  | POWER PUISSANCE | TEMP./ TEMP. DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | WEIGHT / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|--|------------------|-----|-----|-----|----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|
| 7865.40402.01  |  | OSOG 4040 P      | 400 | 400 | 145 | GAS Sec.Ventil | 4 kW            | -                     | -                                 | 0.03 m <sup>3</sup> | 11.45 kg           |                        |
| 7865.40402.26  |  | OSO 4040.1       | 400 | 400 | 145 | ELEC           | 2.6 kW          | 450°                  | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.03 m <sup>3</sup> | 8 kg               |                        |



Fryers | Friteuses

### 7856.GN130.05

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



### 7856.GN120.08

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



### 7856.GN12S.08

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



### 7856.GN23S.10





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



#### GN fryers / Friteuses GN

| CODE REFERENCE |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | TEMP./ TEMP. DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | m <sup>3</sup>      | CAP.  | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|--|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|-------|------------------------|
| 7856.GN130.05  |  | OF 5             | 176 | 430 | 310 | ELEC          | 3 kW            | 190°                  | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.06 m <sup>3</sup> | 5 lt  |                        |
| 7856.GN120.08  |  | OF 8             | 265 | 430 | 310 | ELEC          | 3 kW            | 190°                  | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.09 m <sup>3</sup> | 8 lt  |                        |
| 7856.GN12S.08  |  | OF 8S            | 265 | 430 | 310 | ELEC          | 6 kW            | 190°                  | 400V / 3NPE 50-60 Hz              | 0.09 m <sup>3</sup> | 8 lt  |                        |
| 7856.GN23S.10  |  | OF 10S           | 350 | 420 | 370 | ELEC          | 9 kW            | 190°                  | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.10 m <sup>3</sup> | 10 lt |                        |

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

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | L   | W/P  | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | TEMP./ TEMP. DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE |  m <sup>3</sup> | CAP.     | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|-----|------|-----|---------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|--|----------|------------------------|
| 7856.EF8D0.08  |  | OF 8D            | 530 | 430  | 310 | ELEC          | 6 kW            | 190°                  | 2x230V / NPE 50-60 Hz             | 0.13 m <sup>3</sup>  | 8+8 lt   |                        |
| 7856.EF8DS.08  |  | OF 8DS           | 530 | 430  | 310 | ELEC          | 12 kW           | 190°                  | 2x230V / NPE 50-60 Hz             | 0.15 m <sup>3</sup>  | 8+8 lt   |                        |
| 7856.EF10D.S0  |  | OF 10DS          | 715 | 4320 | 370 | ELEC          | 18 kW           | 190°                  | 2x230V / NPE 50-60 Hz             | 0.20 m <sup>3</sup>  | 10+10 lt |                        |

Floor Cookers | Réchaud Bas

### 7865.70705.44

Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



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



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



### FOUR FLAME 32 Kw.

Deux Brûleurs à Double Couronne de Flamme

### 7865.70705.21

Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



### 7865.40405.21

Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



### Floor Type Cooker / Réchaud Bas au Gaz

| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE  | POWER PUISSANCE                         | m <sup>3</sup>      | POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|------------------|-----|-----|-----|----------------|---|---------------------|-----------|------------------------|
| 7865.70705.44  | OYOG 7070 PS     | 850 | 700 | 500 | GAS Sec.Ventil | Naturel Gases:32 kW<br>LPG Gases: 24 kW | 0.27 m <sup>3</sup> | 42 kg     |                        |
| 7865.70705.21  | OYOG 7070 P      | 700 | 700 | 500 | GAS Sec.Ventil | 14 kW                                   | 0.27 m <sup>3</sup> | 40 kg     |                        |
| 7865.60605.21  | OYOG 6060 P      | 600 | 600 | 500 | GAS Sec.Ventil | 14 kW                                   | 0.21 m <sup>3</sup> | 28 kg     |                        |
| 7865.50505.22  | OYOG 5050 PS     | 500 | 500 | 500 | GAS Sec.Ventil | 10 kW                                   | 0.09 m <sup>3</sup> | 18 kg     |                        |
| 7865.40405.21  | OYOG 4040 P      | 400 | 400 | 500 | GAS Sec.Ventil | 4 kW                                    | 0.09 m <sup>3</sup> | 18 kg     |                        |

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

**7865.60605.21**

Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



**7865.50505.22**

Floor Gas Cooker  
Réchaud Bas à Gaz



**7865.55555.01**

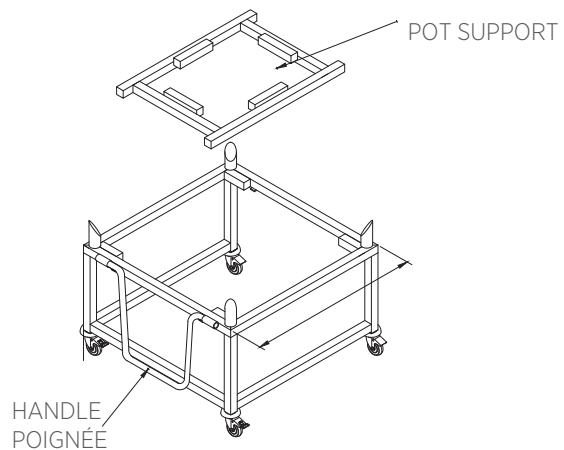
Floor Electrical Cookers  
Réchaud Bas Electrique



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



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



**Floor Type Cooker / Réchaud Bas Electrique**

| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | TEMP. / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE | IN VOL. / TENSION ET VOLTAGE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------|--|------------------------------|---------------------|------------------|------------------------|
| 7865.55555.01  | OYO 5555         | 550 | 550 | 500 | ELEC / Mono   | 5 kW            | 450°   | 2x230V 50-60 Hz              | 0.17 m <sup>3</sup> | 33 kg            |                        |



**Floor Type Cooker Trolley / Chariot à Cuisinière**

| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|------------------|-----|-----|-----|---------------|---------------------|------------------|------------------------|
| 7959.95856.00  |                  | 900 | 900 | 585 | Mono          | 0.17 m <sup>3</sup> | 33 kg            |                        |

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

**0830.03216.01**Bread Slicer Machine  
Trancheuse à Pain

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



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



| CODE REFERENCE |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H    | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|--|------------------|-----|-----|------|---------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------|------------------|------------------------|
| 0830.03216.01  |  | EDM 3216         | 750 | 765 | 1095 | ELEC          | 0.37 kW         | 230V NPE / 50 Hz                  | 0.83 m <sup>3</sup> | 131 kg           |                        |

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

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



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

**Knife Sterilizer / Stérilisateur**

| CODE REFERENCE  |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|---|--|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------|------------------|------------------------|
| <b>Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)</b> |  |                  |     |     |     |               |                 |                                   |                     |                  |                        |
| 7912.N1.00014.00  |  | OUV 4757         | 472 | 120 | 575 | ELEC          | 0.008 kW        | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.05 m <sup>3</sup> | 6.3 kg           |                        |



Conveyor Toaster | Toaster à Convoyeur

**7853.NM600.00**

Rheostad Controlling  
Contrôlant Rhéostad



CE TÜV-CB



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



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

**7853.NM425.00**

Rheostad Controlling  
Contrôlant Rhéostad



CE TÜV-CB



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



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

| CODE REFERENCE |  | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|--|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------|------------------|------------------------|
| 7853.NM425.00  |  | OEK - 425.01     | 450 | 368 | 350 | ELEC          | 2 kW            | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.11 m <sup>3</sup> | 19 (± 5) kg      |                        |
| 7853.NM600.00  |  | OEK - 600        | 450 | 500 | 350 | ELEC          | 2.6 kW          | 230V / NPE 50-60 Hz               | 0.12 m <sup>3</sup> | 19 (± 5) kg      |                        |

Grill Toaster | Grill Panini

### 8864.07050.00

Grill Semi Grooved Semi Flat  
Grill Semi Lisse Semi Nervurée

CE



### 8864.07050.02

Flat Grill Surface  
Grill Lisse

CE



### Grill Plates / Plaques Grills

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | MODEL ENERGIE | OUTER DIM. (cm) | INNER DIM. (cm) | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 8864.07050.00  | ⚡ | IZG 7050         | ELEC          | 72 x 55 x 26    | 70 x 50         | 5 kW            | 230V/2 NPE 50/60 Hz               | 32 kg            | -                      |
| 8864.07050.02  | ⚡ | IZG 7050 02      | ELEC          | 72 x 55 x 26    | 70 x 50         | 5 kW            | 230V/2 NPE 50/60 Hz               | 32 kg            | -                      |



### Grill Toaster / Grill Panini

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | MODEL ENERGIE | OUTER DIM. (cm) | COOKING SURFACE (cm) | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|---------------|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 8850.02530.00  | ⚡ | OTM 2530         | ELEC          | 36 x 41 x 28    | 25 x 30              | 2.1 kW          | 230V/ NPE 50/60 Hz                | 17               |                        |
| 8850.02735.00  | ⚡ | OTM 2735         | ELEC          | 41 x 41 x 28    | 27 x 35              | 2.5 kW          | 230V/ NPE 50/60 Hz                | 20               |                        |
| 8850.02740.00  | ⚡ | OTM 2740         | ELEC          | 46 x 41 x 28    | 27 x 40              | 2.75 kW         | 230V/ NPE 50/60 Hz                | 23               |                        |
| 8850.02745.00  | ⚡ | OTM 2745         | ELEC          | 51 x 41 x 28    | 27 x 45              | 3 kW            | 230V/ NPE 50/60 Hz                | 27               |                        |
| 8850.04060.00  | ⚡ | OTM 4060         | ELEC          | 64 x 48 x 28    | 40 x 60              | 6 kW            | 230V/ NPE 50/60 Hz                | 45               |                        |
| 8850.05530.02  | ⚡ | OTM 5530         | ELEC          | 56 x 37 x 26    | 55 x 30              | 4 kW            | 230V/2 NPE 50/60 Hz               | 35               |                        |
| 8850.06040.02  | ⚡ | OTM 6040         | ELEC          | 64 x 48 x 29    | 60 x 40              | 6 kW            | 230V/2 NPE 50/60 Hz               | 45               |                        |

Waffle Machines / *Machine à gaufres*

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | MODEL ENERGIE | OUTER DIM. (cm) | INNER DIM. (cm) | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 8850.WKM25.00  | ⚡ | WKM 25           | ELEC          | 30 x 32 x 30    | 8 x 16 x 15 (2) | 2,2 kW          | 230V                              | 19 kg            | -                      |
| 8850.WKM25.02  | ⚡ | WKM 25 02        | ELEC          | 58 x 32 x 30    | 8 x 16 x 15 (4) | 2 x 2,2 kW      | 230V                              | 37 kg            | -                      |

Waffle Machines / *Machine à gaufres*

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | MODEL ENERGIE | OUTER DIM. (cm) | INNER DIM. (cm) | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 8850.0WM25.00  | ⚡ | WM 25            | ELEC          | 30 x 32 x 30    | 16 (2)          | 2,2 kW          | 230V                              | 18 kg            | -                      |
| 8850.0WM25.02  | ⚡ | WM 25 02         | ELEC          | 58 x 32 x 30    | 16 (4)          | 2 x 2,2 kW      | 230V                              | 33 kg            | -                      |

Waffle Machines / *Machine à gaufres*

| CODE REFERENCE |   | TYPE DESIGNATION | MODEL ENERGIE | OUTER DIM. (cm) | INNER DIM. (cm) | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|---|------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| 8850.WF25E.00  | ⚡ | WF 25            | ELEC          | 30 x 32 x 30    | 21 (3)          | 2,2 kW          | 230V                              | 19 kg            | -                      |
| 8850.WF25E.02  | ⚡ | WF 25 02         | ELEC          | 58 x 32 x 30    | 21 (6)          | 2 x 2,2 kW      | 230V                              | 37 kg            | -                      |

Salamanders - Bread Slicer Machine | Salamandres - Trancheuse à Pain

**7850.58575.70**Electrical Salamander  
*Salamandre Electrique*

CE EAC TÜV-CB



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



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

| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H   | MODEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE | VOLUME              | WEI. / POIDS NET | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
|----------------|------------------|-----|-----|-----|---------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------|------------------|------------------------|
| 7850.58575.70  | OS 200           | 600 | 580 | 580 | ELEC          | 3.2 kW          | 230V /50-60 Hz                    | 0.33 m <sup>3</sup> | 52 kg            |                        |

**7850.N1.58575.70**Electrical Salamander Ceramic Resistance  
*Salamandre Electrique Résistance Céramique*

CE EAC TÜV-CB



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



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

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

### 8850.00004.00

Crepe Machine  
*Crêpière Electrique*



### 7850.50801.20

Crepe Machine  
*Crêpière Electrique*



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

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



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



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

### 7490.50801.00

Crepe Preparation Unit Stand  
*Unité de Préparation Pour Crêpes*



#### Crepe Machine / Crêpière Electrique

| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | Q   | H   | MO DEL ENERGIE | POWER PUISSANCE | TEMP./TEMP. DE FONC. | SUPPLY VOLTAGE       | m <sup>3</sup>      | POIDS NET           | PRICE / PRIX PUBLIC HT |                        |
|----------------|------------------|-----|-----|----------------|-----------------|----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| 7850.40402.20  | OKM-1            | 400 | 145 | ELEC           | 3.2 kW          | 50-300°C             | 230-240V / 50 Hz     | 0.08 m <sup>3</sup> | 21 kg               |                        |                        |
| CODE REFERENCE | TYPE DESIGNATION | L   | W/P | H              | MODEL ENERGIE   | POWER PUISSANCE      | TEMP./TEMP. DE FONC. | IN.VOL.             | m <sup>3</sup>      | POIDS NET              | PRICE / PRIX PUBLIC HT |
| 7850.50801.20  | OKM-1S           | 500 | 800 | 120            | ELEC            | 3.2 kW               | 50-300°C             | 230-240V / 50 Hz    | 0.16 m <sup>3</sup> | 6 kg                   |                        |
| 7490.50801.00  | OKM-S            | 500 | 800 | 120            | -               | -                    | -                    | -                   | 0.16 m <sup>3</sup> | 6 kg                   |                        |

### 9479.10061.HK

Soup Bain Maries  
*Bains Marie pour Soupes*



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



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

#### GN Soup Bain - Maries / Soupière Electrique

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

## OTHER COOKING UNITS | PRODUITS COMPLEMENTAIRES

Accessories & Gas Consumptions | Accessoires et Consommation de Gaz



6260.00072.58

6260.00072.57

6260.00072.581

6019.00007.01

2CBK.6019.00005.09

2CBK.6019.00005.16

2864.Z20.01710054.A.65

2179.250.01830183.0.01

|   | CODE<br>REFERENCE      | TYPE<br>DESIGNATION                                   | APPLIANCE<br>APPAREIL            | PRICE / PRIX<br>PUBLIC HT |
|---|------------------------|---|----------------------------------|---------------------------|
| 1 | 6260.00072.58          | BASKET / PANIER                                       | FRYER / FRITEUSES                |                           |
| 2 | 6260.00072.57          | BASKET / PANIER                                       | FRYER / FRITEUSES                |                           |
| 3 | 6260.00072.581         | BASKET / PANIER                                       | FRYER / FRITEUSES                |                           |
| 4 | 6260.00072.581         | WIRE GRID / GRILLE                                    | GAS RANGE / FOURNEAU             |                           |
| 5 | 2CBK.6019.00005.09     | KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX                           | KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR |                           |
| 6 | 2CBK.6019.00005.16     | KNIFE RACK / PORTE-COUTEAUX                           | KNIFE STERILIZER / STÉRILISATEUR |                           |
| 7 | 2864.Z20.01710054.A.65 | GRILL CLEANING COMB /<br>PEIGNE NETTOYEUR POUR GRILLE | GRILLS / GRILLS                  |                           |
| 8 | 2179.250.01830183.0.01 | FLAME REDUCER / RÉDUCTEUR                             | GAS RANGES / FOURNEAUX GAZ       |                           |

## Gas Consumptions / Consommation de Gaz

| PRODUCT CODE<br>REFERENCE | PRODUCT DESCRIPTION<br>APPAREIL | POWER<br>PUISSANCE | L    | W/P | H    | MODEL<br>ENERGIE | kW | Kcal/h | BTU/h   | G20<br>(m <sup>3</sup> /h) | G25<br>(m <sup>3</sup> /h) | G30<br>(kg/h) |
|---------------------------|---------------------------------|--------------------|------|-----|------|------------------|----|--------|---------|----------------------------|----------------------------|---------------|
| 7865.40402.01             | GAS COOKER / RECHAUDS           | OSOG 4040 P        | 400  | 400 | 145  | GAS              | 4  | 3.400  | 13.648  | 0,42                       | 0,49                       | 0,31          |
| 7865.80402.02             | GAS COOKER / RECHAUDS           | OSOG 4075 PA       | 750  | 400 | 145  | GAS              | 8  | 6.880  | 27.296  | 0,84                       | 0,98                       | 0,63          |
| 7865.70705.44             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 7070 PS (NG)  | 850  | 700 | 500  | GAS              | 32 | 27.520 | 109.184 | 3,38                       | 3,90                       | -             |
| 7865.70705.44             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 7070 PS (LPG) | 850  | 700 | 500  | GAS              | 24 | 20.640 | 81.888  | -                          | -                          | 1,88          |
| 7865.70705.21             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 7070 P        | 700  | 700 | 500  | GAS              | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48                       | 1,72                       | 1,10          |
| 7865.60605.21             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 6060 P        | 600  | 600 | 500  | GAS              | 14 | 12.040 | 47.768  | 1,48                       | 1,72                       | 1,10          |
| 7865.50505.21             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 5050 P        | 500  | 500 | 500  | GAS              | 4  | 3.440  | 13.648  | 0,42                       | 0,49                       | 0,31          |
| 7865.50505.22             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 5050 PS       | 500  | 500 | 500  | GAS              | 10 | 8.600  | 34.120  | 1,05                       | 1,23                       | 0,78          |
| 7865.40405.21             | FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS | OYOG 4040 P        | 400  | 400 | 500  | GAS              | 4  | 3.440  | 13.648  | 0,42                       | 0,49                       | 0,31          |
| 7890.20G21.03             | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE    | OKFG 202           | 1100 | 944 | 2011 | GAS              | 40 | 34.400 | 136.480 | 4,23                       | 4,91                       | 3,14          |
| 7890.95701.03             | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE    | OKFG 101           | 700  | 950 | 1050 | GAS              | 19 | 16.340 | 64.820  | 2,00                       | 2,33                       | 1,49          |
| 7890.20G21.03             | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE    | OKFG 102           | 1100 | 944 | 2011 | GAS              | 30 | 25.800 | 102.360 | 3,15                       | 3,69                       | 2,34          |
| 7890.6G110.03             | CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE    | OKFG 601           | 700  | 950 | 750  | GAS              | 12 | 10.392 | 10.392  | 1,26                       | 1,47                       | 0,94          |