



OPTIMUM  
700  
SERIE

**ozti**





←  **OSOG 8070 LE**  
GAS BOILING TOPS /  
RECHAUD GAZ A POSER

←  **OIFNG 8070 E**  
GAS UNDERNEATH OVENS /  
SOUBASSEMENT FOUR GAZ






- Over bench gas cookers have 2 or 4 burners. The oven can be optionally as an electric static oven or a gas static oven.
- Gas ovens have piezo lighter ignition.
- Gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used in gas cookers and gas ovens.
- All ranges and over bench gas cookers have monoblock worktops produced by using special moulds with the press printing method.
- The rounded corners on the top plate increases durability and provides ease of cleaning.
- Specially designed burners have high power, high combustion efficiency and low gas emission values.
- The pilot flame system in oven burners provides quick and easy use.
- The inside of the oven is made of AISI 430 stainless steel.
- Removable slides from inside the oven allows us cooking at 3 different oven shelf levels.
- In order to increase the oven insulation, the oven door made of stainless steel with a 40 mm thickness heavy conditions and ergonomic handle is used.
- Stainless steel micro-hole oven burner provides maximum efficiency and increases the oven temperature rapidly
- The 4-burner range oven is GN 2/1, suitable tray size can be used.



- Réchaud composés de deux et quatre brûleurs. Four disponible sur option en électrique ou gaz statique.
- Allumage piézoélectrique pour le four gaz.
- Les brûleurs de réchaud et four gaz sont équipés de veilleuses de vannes gaz et de sécurité par thermocouple.
- Production des dessus monobloc faite par emboutissage par presse avec des moules spéciaux. Coins arrondis augmentant la longévité et facilitant le nettoyage.
- Brûleurs conçut spécialement pour améliorer la puissance, l'efficacité de la combustion, et réduire l'émission de gaz.
- Le système de veilleuses des brûleurs de four permet une utilisation facile et rapide
- Chambre du four conçu en acier AISI 430. Les glissières amovibles permette une cuisson a 3 niveau d'espacement différentes.
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste, ergonomique et permettant l'isolation du four.
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
- Dimensions du four en GN 2/1 pour les modèles 8070.
- Finition céramique émaillés semi mat des grilles de supports en fonte sur chaque brûleur du réchaud. Lavable au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale.

**Oven and boiling tops shall be ordered seperately. / Les modules Réchaud et Four doivent être commandés séparément.**

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N2.40703.33L		OSOG 4070 LE	400	700	280	GAS	2x5 kW	10 kW	-
7865.N2.80703.35L		OSOG 8070 LE	800	700	280	GAS	4x5 kW	20 kW	-

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.N2.80705.10		OIFNG 8070 E	800	640	570	GAS	-	-	-	5 kW	-

 **OSOQ 8070 E**  
ELECTRIC BOILING TOPS /  
RECHAUD ELECTRIQUE A POSER

 **OIFNG 8070 E**  
ELECTRIC UNDERNEATH OVENS /  
SOUBASSEMENT FOUR ELECTRIQUE






- 304 quality stainless steel monoblock worktops produced by using special moulds and press printing method are used in all electric ranges and over bench cookers.
- The heat plates made of casting material are combined with the press-printed top plate.
- Each hot plate has an overheat thermistor. When this thermal hot plate overheats, it cuts off the electricity and prevents the hot plate from being damaged and as the excess heat disappears, the system is activated automatically.
- Each hot plate has a 6-position switch that allows it to be controlled between 90-450°C. This temperature control enables users to perform applications such as cooking and holding.
- There are lower and upper heaters that can be controlled separately in the oven. Lower heater, upper heater and lower and upper heater can be operated together with 3-position switch.
- There is a thermostat that controls the oven interior temperature between 50-300°C.
- Inside of oven is made of AISI 430 stainless steel. Removable slides inside the oven allows us to cook on 3 different shelf levels.
- 8090 Electric range oven is in GN 2/1 size. Trays suitable for this size can be used.



- Production des dessus monobloc en acier inoxydable AISI 304 faite par emboutissage par presse avec des moules spéciaux. Coins arrondis augmentant la longévité et facilitant le nettoyage.
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc.
- Plaques électriques équipées de thermique pour éviter toute surchauffe. Lorsque la plaque électrique est en surchauffe, l'électricité est coupée pour éviter d'endommager la plaque, lorsque la plaque refroidit le système se remet en marche automatiquement.
- Chaque plaque 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, comme la cuisson ou la remise en température.
- Four avec régulation thermostatique de 50°C à 300°C.
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four. Fonctionnement du four avec commutateur trois positions : résistance du haut, du bas ou haut et bas ensemble.
- Chambre du four conçu en acier AISI 430. Les glissières amovibles permettent une cuisson à 3 niveaux d'espacement différents.
- Dimensions du four en GN 2/1 pour les modèles 8070.

Oven and boiling tops shall be ordered separately. / Les modules Réchaud et Four doivent être commandés séparément.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	POWER PUISSANCE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N2.40703.12		OSOE 4070 E	400	700	280	ELEC	400 V /NPE 50/60Hz	2x4 kW	8 kW	-
7865.N2.80703.14		OSOE 8070 E	800	700	280	ELEC	400 V /NPE 50/60Hz	4x4 kW	16 kW	-

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	OVEN TEMPERATURE/TEMPERATURE FOUR	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.N2.80705.11		OIFNE 8070 E	800	640	570	ELEC	400 V /NPE 50/60Hz	6 kW	-	6 kW	-



## OWOG 4070 E WOK BURNERS / WOK



- High-powered cast iron burners provide the targeted high temperature.
- Round cooker casting is designed for intensive use.
- Removable round cooker casting provides easy cleaning.
- With the stainless steel crumb tray that can be easily removed on the side of the appliance facing the user can be filled with water, minimizes cleaning time after cooking. Thus it enables the business to save on labour costs.
- To increase safety, gas taps with safety devices and thermocouples for flame monitoring are used.
- Easy and quick use with the pilot flame system in the burners.



- Brûleur haut rendement en fonte permettant d'atteindre les hautes températures souhaitées.
- Réchaud rond en fonte conçu pour une utilisation intense.
- Support en fonte renforcé amovible, facilitant l'entretien et le nettoyage.
- Largetiroir derécupération du jus de cuisson en façade de facilement accessible, permettant un gain de temps de nettoyage en fin de service.
- Les brûleurs sont équipés de veilleuses de vannes gaz et de sécurité par thermocouple.
- Le système de veilleuses des brûleurs permet une utilisation facile et rapide.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N2.40703.WK	OWG 4070 E	400	700	280	GAZ	14 kW	-
7865.N2.80703.WK	OWG 8070 E	800	700	280	GAZ	28 kW	-



## OSI 4070 E INDUCTION COOKERS/ PLAQUE A INDUCTION



- The power of each induction hob section with a ceramic glass heating surface is 3.5 kW.
- Almost all of the ceramic glass surface can be used without any dead zones.
- Each hob has an overheat protection system to increase safety.
- Ceramic glass surface provides ease of cleaning and maximum hygiene.
- Energy efficient induction cooktops.
- With the induction technology, only the part of the pan or pot used is heated.
- In addition, since less inert heat is generated, it also reduces the need for cooling of the kitchen.



- 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 une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage rapide et facile pour une meilleure hygiène.
- L'efficacité énergétique avantageuse 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. Cela réduit également le besoin de refroidir la cuisine.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N2.40703.IS	OSI 4070 E	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	3,5 kW	-
7865.N2.80703.IS	OSI 8070 E	800	700	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	-





- All grills are designed to create maximum product cooking capacity, excellent cooking performance and a homogeneous cooking surface temperature.
- The grills have a half module 8 and a full module 12 mm thick steel cooking surface as standard.
- The waste oil formed during cooking easily flows into the oil reservoir with the wide oil drain hole. The oil reservoir can be easily taken from the front of the device.
- Protective plate made of stainless steel reduces oil splashes to the back and sides.
- The stainless steel protection plate can be easily removed and is suitable for washing in the dishwasher.
- There are burners made of stainless steel under the cooking surface.
- Piezo lighter ignition system to increase safety.
- To increase safety, gas taps with safety device and thermocouple for flame monitoring are used.
- It is quick and easy use with pilot flame system in the burners.
- It provides many different cooking possibilities with different cooking surfaces.
- In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate gas valves.
- Thus, two different cooking surface temperatures are provided.



- La conception des grills 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 en demi-module d'une épaisseur de 8 mm en module complet d'une épaisseur de 12 mm en acier finition satinée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson, facilement accessible par l'avant.
- Pare-éclaboussure en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés, réduisant les éclaboussures d'huiles, permettant une utilisation facile et plus sécurisée.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable sous la plaque de cuisson.
- Système par allumage piézoélectrique
- Brûleurs de veilleuses de vannes gaz et de sécurité par thermocouple.
- Le système de veilleuses des brûleurs de four permet une utilisation facile et rapide
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée, permettant plusieurs modes de cuisson.
- Sur les modèles doubles chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par valve gaz.



## OGG 8070 NE GAS GRILLS / GRILL GAZ



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	TOTAL POWER PUISSANCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N2.40703.03	OGG 4070 NE	400	700	280	GAS	4 kw	-
7864.N2.40703.06	OGG 4070 E	400	700	280	GAS	7 kw	-
7864.N2.80703.19	OGG 8070 E	800	700	280	GAS	8 kw	-



- All grills are designed to create maximum product cooking capacity, excellent cooking performance and a homogeneous cooking surface temperature.
- The grills have a half module 8 and a full module 12 mm thick steel cooking surface as standard.
- The waste oil formed during cooking easily flows into the oil reservoir with the wide oil drain hole. The oil reservoir can be easily taken from the front of the device.
- Protective plate made of stainless steel reduces oil splashes to the back and sides.
- The stainless steel protection plate can be easily removed and is suitable for washing in the dishwasher
- There are burners made of stainless steel under the cooking surface.
- The temperature of the cooking surface can be adjusted between 50-300°C by thermostat control.
- In double models, the cooking surface temperature is controlled by 2 separate thermostats to provide a cooking surface with two different temperatures.
- It provides many different cooking possibilities with its flat, grooved or flat and grooved cooking surfaces.



- La conception des grills 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 en demi-module d'une épaisseur de 8 mm en module complet d'une épaisseur de 12 mm en acier finition satinée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson, facilement accessible par l'avant.
- Pare-éclaboussure en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés, réduisant les éclaboussures d'huiles, permettant une utilisation facile et plus sécurisée.
- Résistance en acier inoxydable sous la plaque de cuisson. Conception permettant une chaleur homogène, et une montée en température rapide
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson disponibles: Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée, permettant plusieurs modes de cuisson.
- Sur les modèles doubles chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.



## OGE 4070 E ELECTRIC GRILLS/ GRILL ELECTRIQUE



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODEL	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N2.40703.01	OGE 4070 NE	ELEC	400	700	280	400 V /NPE 50/60 Hz	4,5 kw	-
7864.N2.40703.04	OGE 4070 E	ELEC	400	700	280	400 V /NPE 50/60 Hz	4,5 kw	-
7864.N2.80703.17	OGE 8070 E	ELEC	800	700	280	400 V /NPE 50/60 Hz	9 kw	-



## ODG 8070 E CHARGRILLS / CHARGRILL



- Surface temperature can be controlled at the desired level with separately controllable gas valves located under the cast cooking surface.
- Cast grates on the cooking surface can be easily removed.
- The 130mm wide specially designed cast iron cooking grates are suitable for use on both sides. With the level adjustment, cooking can be done at the desired level.
- Stainless steel protection plate is easy to remove and washed in dishwasher.
- The waste oil reservoir is located under the cooking surface of the appliance. The waste oil and particles formed are collected in the waste reservoir. The waste oil reservoir can be easily taken from the front.
- Excess oil formed flows from the cooking grate to the oil reservoir which prevents oil to flame.



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise sous la Grille de cuisson en fonte
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
- Grille de cuisson en fonte de 130mm de largeur spécialement conçue et réversible permettant de nombreuses variétés de grillades une large plage de cuissons.
- Pare-éclaboussure en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés, réduisant les éclaboussures d'huiles, permettant une utilisation facile et plus sécurisée.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson, facilement accessible par l'avant.
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
- Le design 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.

	CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	MODEL	L	W/P	H	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	7864.N2.40703.72		ODG 4070 E	GAS	400	700	280	7 kW	-
	7864.N2.80703.72		ODG 8070 E	GAS	800	700	280	14 kW	-



## OME 4070 E ELEKTRIC PASTA COOKERS/ CUISEUR A PATE ELECTRIQUE



- Monoblock pool made of stainless steel.
- The pool is welded to the upper table with a seam weld.
- For each pool, there is a perforated drain sheet that can be attached to the top plate.
- Baskets taken from the pool are left on this metal sheet piece to drain.
- With its high pool volume, it provides the opportunity to take a high amount of product.
- It has manual water filling tap.
- The large drain valve empties the pool quickly
- High heat is achieved in a short time through the powerful stainless steel heaters.



- Cuve emboutie monobloc en inox AISI 316, résistant et facile de nettoyage.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à une soudure spécifique.
- Large plage avant d'égouttage des paniers pour chaque cuve.
- Cuve de grande capacité.
- Robinet manuel de remplissage d'eau.
- Robinet de vidange pour une vidange rapide de la cuve.
- Les résistances en acier inoxydable assurent une montée en température rapide.

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE TEMPÉRATURE	CAPACITY CAPACITE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7858.N2.40703.11		OME 4070 E	400	700	280	ELEC	400 V /NPE 50/60 Hz	30-110 °C	20 lt.	5,5 kW	-



 **OFE 8070 E**  
ELECTRIC FRYERS/  
FRITEUSE ELECTRIQUE





 **OFG 8070 E**  
GAS FRYERS /  
FRITEUSE GAZ



- The rounded corners of the reservoir provide easy cleaning and hygiene.
- It has 12 liters reservoir capacity.
- The oil temperature in the pool can be adjusted up to 190 °C. It has safety thermostat to prevent oil from overheating.
- High efficiency special design stainless steel burners are used in gas models. Safety is increased with the piezo lighter ignition system.
- There is one large basket in each as standard.
- Easy and safe oil discharge is provided with the drain valve placed under the oil pool.
- The specially designed heater mounted in the pool in electric fryers can rotate around itself. Thus, suitable oil temperature and easy cleaning are provided.
- The oil is used for a long time with stainless steel and low power density heaters.
- Porcelain infrared heater placed at the back of the device increases the holding time.
- The potatoes are collected in the centre and can be taken easily.



- Cuve emboutie monobloc, coin arrondie, résistant et facile de nettoyage.
- Cuve d'une capacité de 12 litres.
- La forme particulière de la cuve cote utilisateur, évite les débordements de l'huile.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à une soudure spécifique.
- 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 contre le réchauffement excessif de l'huile.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Un panier large par cuves.
- Robinet de vidange avec robinet situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée de façon sécurisée.
- Sur les modèles électriques, le système de rotation du bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil, et permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace.
- Résistances en acier inoxydables spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODEL	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	TEMPERATURE TEMPÉRATURE	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.N2.40703.11	 OFE 4070 E	ELEC	400	700	280	400 V /NPE 50/60 Hz	11 kW	60 - 190 °C	12 lt	-
7856.N2.80703.11	 OFE 8070 E	ELEC	800	700	280	400 V /NPE 50/60 Hz	22 kW	60 - 190 °C	12 lt + 12 lt	-

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODEL	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	TEMPERATURE TEMPÉRATURE	CAPACITY CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7856.N2.40703.03	 OFG 4070 E	GAS	400	700	280	-	10 kW	110 - 190 °C	12 lt	-
7856.N2.80703.13	 OFG 8070 E	GAS	800	700	280	-	20 kW	110 - 190 °C	12 lt + 12 lt	-



## OPE 4070 E

ELECTRIC CHIP SCUTTLES/  
POSTE DE SALAGE ELECTRIQUE



- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.



- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir.
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant le service de vos portions de frites.
- Le fond incurvé facilement démontable a été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7831.N2.40703.01	OPE 4070 E	400	700	280	ELEC	230V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	-



## OBE 4070 E

ELECTRIC BAIN MARIES/  
BAIN MARIES ELECTRIQUE



- This product is used to keep the products cooked with hot water steam at the service temperature.
- Water is added to the pool manually.
- It provides the opportunity to drain the water easily through discharge valve.
- The product has a thermostat that controls the temperature between 30-90 °C and a safety thermostat is used to prevent overheating.
- There is 1 GN 1/1 pool in the 40' model and 2 GN 1/1 pools in the 80' model.
- A separating strip is used to separate GN containers.



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange en façade permettant de vider l'eau rapidement.
- La température de l'eau peut être ajustée par thermostat de 30 à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe.
- Résistances en silicones avec thermostat de sécurité jusqu'à 140°C
- Les modèles simples (400 mm) peuvent accueillir 1 bac GN 1/1, les modèles doubles (800 mm) avec leur barre centrale de renfort peuvent accueillir 2 bacs GN 1/1.

CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	TEMPERATURE TEMPÉRATURE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7854.N2.40703.11	OBE 4070 E	400	700	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	-
7854.N2.80703.11	OBE 8070 E	800	700	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	-

GN containers shall be ordered separately / Bacs Gastronomes vendus séparément.



## OAT 4090 E WORKTOPS / PLAN NEUTRE



- Stainless steel work top
- Compatible with all other 700 series appliances
- Heavy duty internal frame



- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- S'adapte parfaitement aux autres modules, grâce à ses contours.
- Compatible avec toutes les unités de la série 700 de la gamme série 700.



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.N2.40703.00	OAT 4070 E	400	700	280	-
7911.N2.80703.00	OAT 8070 E	800	700	280	-

## ODK 8090 E BASE CUPBOARDS / SOUBASSEMENT AVEC PORTES



- Compatible with all other 700 serie appliances.
- Double skin doors, ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene.
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme série 700.
- Conçues pour stocker et ranger les accessoires et les équipements.
- Portes doublées avec poignée ergonomique et fermetures magnétiques, permettant une utilisation facile.
- Les soubassements sont disponibles sans portes. Les portes peuvent être ajoutées ultérieurement en cas de besoin.



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	MODEL	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.N1.40705.00	ODK 4070	with lid/avec porte	400	640	570	-
7876.N1.80705.00	ODK 8070	with lid/avec porte	800	640	570	-
7876.N1.40705.10	OD 4070	without lid/sans porte	400	640	570	-
7876.N1.80705.10	OD 8070	without lid/sans porte	800	640	570	-

## JOINT STRIP / BARRE DE JONCTION



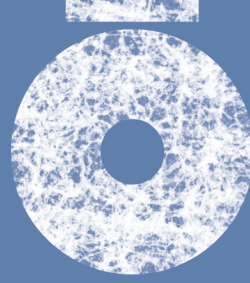
CODE REFERENCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
2800.N20.05980045.1.10	-







A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.



SINCE 1958



Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8  
Bağımsız Bölge 34500 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye  
Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) - 886 88 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 78 09 - 886 62 36  
[www.oztiryakiler.com.tr](http://www.oztiryakiler.com.tr) - [info@oztiryakiler.com.tr](mailto:info@oztiryakiler.com.tr)

**Export Direct Contact**

Tel: +90 (212) 886 78 10/11 Fax: +90 (212) 886 62 36  
[export@oztiryakiler.com.tr](mailto:export@oztiryakiler.com.tr) - [ihracat@oztiryakiler.com.tr](mailto:ihracat@oztiryakiler.com.tr)