

OPTIMUM
900
SERIE

ozti



←  **OSOG 8090 LPE**
GAS BOILING TOPS /
RECHAUD GAZ A POSER

←  **OIFNG 8090 E**
GAS UNDERNEATH OVENS /
SOUBASSEMENT FOUR GAZ






- Ease of cleaning and extra strength with 1.2 mm laser cut deep drawn monoblock cooktop with rounded corners.
- Choice of 2 or 4 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition.
- Flame failure safety devices on all open burners and oven.
- Chrome plated 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 GN 2/1
 - 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
 - Pilot light on oven burners to provide best performance and significant reduction in energy consumption.



- 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'isolations 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 8090.
- Finition céramique émaillés semi mat des grilles de supports en fontes 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.N2.40903.20P		OSOG 4090 LPE	400	900	280	GAS	5+9 kW	14 kW	-
7865.N2.80903.20P		OSOG 8090 LPE	800	900	280	GAS	2x5 + 2x9 kW	28 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.N2.80905.10		OIFNG 8090 E	800	840	570	GAS	-	-	-	5 kW	-

 **OSOE 8090 LPE**
ELECTRIC BOILING TOPS /
RECHAUD ELECTRIQUE A POSER

 **OIFNE 8090 E**
ELECTRIC UNDERNEATH OVENS /
SOUBASSEMENT FOUR ELECTRIQUE






- Ease of cleaning and extra strength with 1.2 mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch on each hot plate
- 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



- 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 différentes.
- Dimensions du four en GN 2/1 pour les modèles 8090.

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	POWER PUISSANCE	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7865.N2.40903.21		OSOE 4090 E	400	900	280	ELEC	2x4 kW	8 kW	-
7865.N2.80903.21		OSOE 8090 E	800	900	280	ELEC	4x4 kW	16 kW	-

CODE REFERENCE		TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	VOLTAGE	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	OVEN TEMPERATURE/ TEMPÉRATURE FOUR	TOTAL POWER PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7890.N2.80905.11		OIFNE 8090 E	800	840	570	ELEC	400 V /NPE 50/60Hz	6 kW	50-300 °C	6 kW	-



OWG 4090 E WOK BURNERS / WOK



- 1.2 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.



- 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.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade 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.N2.40903.WK		OWG 4090 E	400	900	280	GAS	14 kW	-
7865.N2.80903.WK		OWG 8090 E	800	900	280	GAS	28 kW	-



OSI 4090 E INDUCTION COOKERS/ PLAQUE A INDUCTION



- 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.



- 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.N2.40903.IS		OSI 4090 E	400	900	280	ELEC	230 V / NPE 50/60 Hz	7 kW	-
7865.N2.80903.IS		OSI 8090 E	800	900	280	ELEC	400 V / NPE 50/60 Hz	14 kW	-



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution.
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods.
- "Satin finish" 8 mm and 12 mm thick mild steel plate in respectively 40 cm and 80 cm models, contained in a watertight recess for more efficient cooking.
- Rapid heat up with stainless steel burners.
- Piezzo spark ignition.
- Flame failure safety devices.
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available.
- 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.



- 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 8090 1/2 NE GAS GRILLS / GRILL GAZ



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	MODEL	TOTAL POWER PUISSANCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7864.N2.40903.03	OGG 4090 NE	400	900	280	GAS	5 kw	-
7864.N2.40903.06	OGG 4090 E	400	900	280	GAS	9 kw	-
7864.N2.80903.16	OGG 8090 E	800	900	280	GAS	10 kw	-



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution.
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods.
- "Satin finish" 8 mm and 12 mm thick mild steel plate in respectively 40 cm and 80 cm models, 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.
- Thermostatic temperature control between 50-300°C.
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available.
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures, even heat distribution and rapid heat up



- 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.
- 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 4090 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.N2.40903.01	OGE 4090 NE	ELEC	400	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	6 kW	-
7864.N2.40903.04	OGE 4090 E	ELEC	400	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	6 kW	-
7864.N2.80903.17	OGE 8090 E	ELEC	800	900	280	400 V /NPE 50/60 Hz	12 kW	-



ODG 8090 E CHARGRILLS / CHARGRILL



- 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 radians and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise 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.N2.40903.72		ODG 4090 E	GAS	400	900	280	8 kW	-
	7864.N2.80903.72		ODG 8090 E	GAS	800	900	280	18 kW	-



OME 4090 E ELEKTRIC PASTA COOKERS/ CUISEUR A PATE ELECTRIQUE



- 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
- 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
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models



- 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.N2.40903.11		OME 4090 E	400	900	280	ELEC	400 V /NPE 50/60 Hz	30-110 °C	30 lt.	8 kW	-

 **OFE 8090 E**
ELECTRIC FRYERS/
FRITEUSE ELECTRIQUE





 **OFG 8090 E**
GAS FRYERS /
FRITEUSE GAZ



- 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.
- Production capacity french fries:
4090 35 kg/hr
8090 35+35 kg/hr
- Cooking time 3.5 min.



- Cuve emboutie monobloc, coin arrondie, résistant et facile de nettoyage.
- Cuve d'une capacité de 22 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.
- Deux paniers 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 inoxydable spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Capacité de fritures :
4090 35 kg/heure
8090 35+35 kg/heure
- Temps de cuisson 3,5 minutes.

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.N2.40908.02		OFE 4090 E	ELEC	400	900	850	400 V /NPE 50/60 Hz	18 kW	60 - 190 °C	22 lt	-
7856.N2.80908.02		OFE 8090 E	ELEC	800	900	850	400 V /NPE 50/60 Hz	36 kW	60 - 190 °C	22 lt + 22 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.N2.40908.04		OFG 4090 E	GAS	400	900	850	-	22 kW	110 - 190 °C	22 lt	-
7856.N2.80908.14		OFG 8090 E	GAS	800	900	850	-	44 kW	110 - 190 °C	22 lt + 22 lt	-

⚡ OPE 4090 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.N2.40903.01	⚡ OPE 4090 E	400	900	280	ELEC	230V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	-

⚡ OBE 4090 E
ELECTRIC BAIN MARIES/
BAIN MARIES ELECTRIQUE



- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Manual water fillin.
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel.
- Adhesive silicone heating element with limit thermostat up to 140°C.
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers.
- Thermostatically controlled temperature range between 30-90 °C.



- 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.N2.40903.11	⚡ OBE 4090 E	400	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	1 kW	-
7854.N2.80903.11	⚡ OBE 8090 E	800	900	280	ELEC	230 V / NPE 50 / 60 Hz	30 - 90 °C	2 kW	-

Gn containers shall be ordered seperately / Bacs Gastronormes vendus séparément.

OAT 4090 E WORKTOPS / PLAN NEUTRE



- Stainless steel work top
- Compatible with all other 900 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 900.



CODE REFERENCE	TYPE DESIGNATION	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.N2.40903.00	OAT 4090 E	400	900	280	-
7911.N2.80903.00	OAT 8090 E	800	900	280	-

ODK 8090 E BASE CUPBOARDS / SOUBASSEMENT AVEC PORTES



- Compatible with all other 900 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 900.
- Conçues pour stocker et ranger les accessoires et les équipements.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques 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.N1.40905.00	ODK 4090	with lid/avec porte	400	840	570	-
7876.N1.80905.00	ODK 8090	with lid/avec porte	800	840	570	-
7876.N1.40905.10	OD 4090	without lid/sans porte	400	800	570	-
7876.N1.80905.10	OD 8090	without lid/sans porte	800	800	570	-

JOINT STRIP / BARRE DE JONCTION



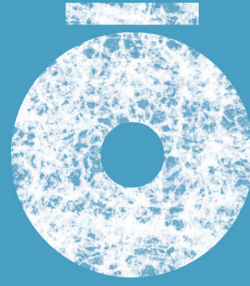
CODE REFERENCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
2800.N20.07980045.1.10	-



A series of horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a guide for handwriting practice.



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 - info@oztiryakiler.com.tr

Export Direct Contact

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