



1958

ōztiryakiler

EQUIPEMENTS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES
CATERING EQUIPMENT
2015

**CREATING
THE PERFECT KITCHEN**

**CRÉÉONS LA CUISINE
PARFAITE**

WE DESIGN | CONCEPTION
WE PRODUCE | FABRICATION
WE INSTALL | INSTALLATION



**ALREADY IN
5 CONTINENTS,
OVER 100 COUNTRIES!**

**SUR
5 CONTINENTS
ET PLUS DE 100 PAYS**

With more than 4500 different kind of high quality professional kitchen appliances and equipment ranging from preparation to cooking equipments, carrying to display units and from hot-cold lines to working benches and dishwashers, Öztiryakiler has been offering turnkey solutions and complete commercial kitchen design services since 1958. With 130.000 m² production area equipped with latest technology, 1200 employees and more than 2000 internationally acknowledged product & product group certifications, we design, we produce and we install.

Öztiryakiler fabrique et commercialise plus de 4500 articles et appareils destinés à la cuisine professionnelle dans plus de 105 pays. De la préparation à la cuisson, de la distribution à la réfrigération en passant par la laverie et le mobilier inox, Öztiryakiler propose une gamme complète de solutions allant jusqu'à l'aménagement et la conception sur mesure pour ses clients partout à travers le monde. Avec quelques 2000 certificats et brevets internationaux, 130 000 m² de capacité de production, plus de 1200 employés, techniciens, ingénieurs, un département recherche et développement et surtout avec 50 années d'expérience, Öztiryakiler cherche avant tout à respecter la demande du client et à lui apporter le meilleur service possible. Notre objectif: Vous apporter le meilleur, tout simplement.



UN PARTENAIRE
PRIVILEGE POUR
VOS PROJETS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES

e ekonoma

Open buffet, kitchen and
service equipment
Equipements de buffets, de
cuisines et de services

öztiryakiler®
ENDÜSTRİYEL KAPLAMA

Industrial coating, pastry and
bakery equipment
Equipements de revêtement
industriel, de pâtisserie et de
boulangerie

ozti®
Medical & Sanitar

Stainless steel sanitary and
medical equipment
Equipement sanitaire et médical en
acier inoxydable

index

index

PROFESSIONAL 900 SERIES SERIE 900 CUISSON PROFESSIONNELLE

Gas Ranges / Fourneaux Gaz.....	8
Gas Boiling Tops / Réchauds Gaz Deux, Quatre et Six feux à poser.....	8
Electric Ranges / Fourneaux Electriques.....	9
Electric Boiling Tops / Plaques Electriques Deux, Quatre et Six Plaques à poser.....	9
Wok Burners Gas Solid Top / Wok gaz et Plaque Coup de Feu à poser.....	10
Induction&Infrared Ceramic Cookers/Inductions et Infrarouges Vitrocéramique à poser.....	11
Gas Grills / Grills Gaz à poser.....	12
Electric Grills / Grills Electriques à poser.....	13
Lavastone Grills & Chargrills / Grills Gaz sur Pierre de Lave et Chargrills à poser.....	14
Gas & Electric Fryers / Friteuses Gaz et Electriques.....	15
Gas & Electric Pasta Cookers / Cuiseur à Pâtes gaz et Electriques.....	16
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie Poste de Salage Electrique et Bain-marie Gaz et Electrique.....	17
Gas & Electric Boiling Pans / Marmites Gaz et Electriques.....	18
Gas & Electric Bratt Pans / Sauteuses Gaz et Electriques.....	19
Worktops - Base Cupboards / Plans Neutres à poser et Soubassements.....	20
Boiling Pans / Marmites Grandes Capacités.....	21-22

700 SERIES SERIE 700 CUISSON

Gas Ranges / Fourneaux Gaz.....	26
Gas Boiling Tops / Réchauds Gaz Deux ou Quatre Feux à poser.....	26
Electrical Ranges / Fourneaux Electriques.....	27
Electric Boiling Tops / Plaques Electriques Deux ou Quatre Plaques à poser.....	27
Wok Burners / Wok gaz à poser.....	28
Induction & Infrared Ceramic Cookers / Inductions et Infrarouges Vitrocéramique à poser.....	29
Gas Grills / Grills Gaz à poser.....	30
Electric Grills / Grills Electriques à Poser.....	31
Lavastone Grills & Chargrills / Grills Gaz sur Pierre de Lave et Chargrills à poser.....	32
Gas & Electric Fryers / Friteuses Gaz et Electriques à poser.....	33
Electric Pasta Cookers / Cuiseurs à Pâtes Electriques à poser.....	33
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie / Postes de Salage Electriques et Bain-marie gaz et Electriques.....	34
Gas & Electric Boiling Pans / Marmites Gaz et Electriques.....	35
Gas & Electric Bratt Pans / Sauteuses Gaz et Electriques.....	36
Worktops - Base Cupboards / Plans Neutres à poser et Soubassements.....	37

SNACK 650 SERIES SERIE 650 SNACK

Fryers / Friteuses Gaz et Electriques à poser.....	40
Pasta Cookers - Electric Chip Scuttle / Cuiseurs à Pâtes et Postes de Salage Electriques à poser.....	41
Grill Plates / Grills Gaz et Electriques à poser.....	42-43
Cookers/Réchauds Gaz et Plaques Electriques à poser.....	44-45
Lavastone Grills / Grills Gaz sur Pierre de Lave.....	46
Chargrill / Chargrills à poser.....	47
Boiling Pans / Marmites Electriques.....	48
Ranges / Fourneaux Gaz et Fourneaux Electriques.....	49-50
Sauce Bain-Maries / Bain-marie Gaz et Electriques à poser.....	51
Working Benches / Plans Neutres à poser.....	52
Sub-Unit Options / Soubassements en Options.....	53
Accessories / Accessoires.....	54
Gas Consumptions / Tableau de consommation de gaz.....	55

OTHER COOKING UNITS PRODUITS COMPLÉMENTAIRE

Cookers / Réchauds Gaz et Electriques, Plaques à Snacker Electriques.....	58-59
Pizza Ovens / Fours à Pizza Electriques.....	60-61
Convection Ovens / Fours à Air Pulsé.....	62-63
Oven Accessories / Accessoires pour Fours.....	64
Prover Cabinets / Armoires de Fermentation.....	65
Ovens / Fours Pâtisseries.....	66
Fryers / Friteuses Electriques à poser.....	67
Floor Cookers / Réchauds Bas Gaz et Electriques.....	68-69
Knife Sterilizers / Stérilisateurs à Couteaux.....	70
Conveyor Toasters / Toasters à Convoyeur.....	71
Grill Toasters / Grills Paninis.....	72-73
Salamanders / Salamandres Electriques.....	74
Crepe-Waffle/Crêpières et Gaufriers.....	75
Mobile Field Kitchen / Cuisines Mobile et Cuisine de Campagne.....	76-77
Mobile Bakery / Boulangerie Mobile.....	78-79
Bakery Container / Agencement de Conteneur (Boulangerie).....	80
Sanitary Container / Agencement de Conteneur (Sanitaires).....	81
Drinking Water Purification System / Système de Purification d'eau Mobile.....	82
Mobile Laundry / Buanderie Mobile.....	83
Containerized Kitchen / Conteneur Equipé Cuisine.....	84
Marine Kitchen Equipment / Equipements pour Cuisine Maritime.....	85-88

DONER GRILL MACHINES APPAREIL à KEBAB

Gas Doner Grill Machines	
Doner Grills Gaz et Electriques, Accessoires et Grills de table.....	92-99

index

index

PREPARATION MACHINES LA PRÉPARATION

Dough Kneading Machines / Pétrins.....	102
Planet Mixers / Batteurs-mélangeurs avec Contrôle de Vitesse par Convertisseur de Fréquence.....	103
Planet Mixers & Accessories / Batteurs-mélangeurs avec Contrôle de Vitesse Mécanique.....	104
Planet Mixers / Batteurs-mélangeurs avec Contrôle de Vitesse par Variateur.....	105
Metal Pans / Moules et Plaques de Pâtisseries et de Boulangeries.....	106-108
Potato Peelers / Eplucheuses.....	109
Filter Potato Peelers / Eplucheuses avec Filtre.....	110
Bread Slicer Machine/ Trancheuse à Pain.....	111
Salad and Vegetable Dryers / Essoreuse à Légumes.....	111

COLD UNITS LE FROID

GN 2/1 Refrigerated Cabinets / Armoires Froides GN 2/1.....	114-118
GN 2/1 Refrigerated Cabinet Dimensions / Dimensions des Armoires Froides GN 2/1.....	119
Refrigerated Counters / Meubles Bas Réfrigérés.....	120-121
600 Series Refrigerated Counters / Meubles Bas Réfrigérés (profondeur 600 mm).....	122-124
600 Series Refrigerated Counters Dimensions / Dimensions des Meubles Bas Réfrigérés (profondeur 600 mm).....	125
700 Series GN 1/1 Refrigerated Counters / Meubles Bas Réfrigérés GN 1/1 (profondeur 700 mm).....	126-128
700 Series Refrigerated Counters Dimensions / Dimensions des Meubles Bas Réfrigérés GN 1/1 (profondeur 700 mm).....	129
Refrigerated Under Counters / Soubassements Réfrigérés.....	130-131
Pizza and Salad Preparation / Meubles pour Préparation Froide et Meubles de Préparation pour Pizzas et Salades.....	132
Optional Accessories / Options et Accessoires.....	133
Split Type Cooling Units / Caractéristiques et Données Techniques des Compresseurs.....	134
Industrial Type Walk-in Coolers / Chambres Froides.....	135-136

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS LA LAVERIE

Dishwashers / Lave-vaisselle à Capot.....	140
Accessories / Equipements et Accessoires.....	141
Glasswasher/Lave-verres.....	142
Dishwashers / Lave-vaisselle Porte Frontale.....	143-146
Accessories / Equipements et Accessoires.....	147
Vegetable Washing Machines / Lave-légume.....	148-149
Utensil Washer / Lave-batterie.....	150
Accessories / Options et Accessoires.....	151-152

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS LA DISTRIBUTION ET CHARIOTS DE SERVICE

Banquet Trolleys / Armoire de Maintien en Température (Chaud – Froid – Neutre).....	156-158
Plate Dispensers / Distributeurs d'Assiettes.....	159
Salad Bars / Buffets Froids et Buffets Chauds.....	160-162
Display Units / Meubles Self Réfrigérés – Chauffants – Neutres.....	163-166
Working Benches Accessories / Meubles Neutres et Plans de Travail.....	167
Front Decor & Table Options / Habillages, Façades et Dessus de Meubles.....	168
Wall Type Display Units / Vitrines et Etagères Réfrigérées – Chauffantes – Neutres.....	169-171
Built-in Self Service Display Unit / Vitrines et Cuves à Encastrer.....	172-173
Sneeze Guards / Presentoir et Pare-haleine.....	174
Mobile Bainmarie / Bain-marie Mobile.....	175-176
Trolleys / Chariots.....	177-180

SERVING COUNTERS LE SELF-SERVICE

Serving Counters / Meubles de Self-Service (Chaud – Froid – Neutre).....	186-187
Shelf Options / Présentoirs.....	188
Wooden / Granit Decorated Serving Counters / Options d'habillage pour Façades de Meubles de Self-Service.....	189-190
Shelf Options (Wooden Decorated Units) / Options pour Présentoirs.....	191

SINK UNITS AND WORKING BENCHES L'ENVIRONNEMENT INOX

Hand Washing Sinks / Lave-mains.....	194-195
Sink Bowls / Cuves à Souder.....	196
Sink Tops / Dessus de Plonges à Souder.....	197-199
Sink Units / Plonges.....	200-204
Working Benches / Tables.....	205-217
Wall Mounted Cupboards and Shelves / Armoires et Etagères Murales.....	218
Hoods / Hottes.....	219-221
Floor Drains / Caniveaux de Sol.....	224-233



ozti

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OSOGF 8090
Gas Ranges With Oven
Fourneaux Gaz



- Choice of 2,4 or 6 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn 2mm monoblock cooktop with rounded corners
- New generation brass burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Semi gloss, acid resistant and machine washable cast iron pan stand
- Under-counter static oven:
 - ▶ Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - ▶ 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - ▶ Ergonomic and strong door handles
 - ▶ Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
 - ▶ Thermostatic temperature control between 100-300°C
 - ▶ New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
 - ▶ Dimensions:
 - 4 burner gas range oven: GN 2/1
 - 6 burner gas range oven: GN 2/1
 - "S" model 6 burner gas range oven: 1060x550x275mm



- Deux, quatre ou six brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique. Allumage piézoélectrique pour le four.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale.
- Four statique avec régulation par thermostat de 100°C à 300°C.
 - ▶ Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
 - ▶ Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - ▶ Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
 - ▶ Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - ▶ Dimensions du four :
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux.
 - Four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (OSOGF 12090 S et OSOGEF 12090 S).

DESIGNATION / TYPE	REFERENCE / CODE	L	W/P	H	OVEN TYPE FOUR	OVEN/PUISSANCE DU FOUR	SUPPLY VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	BURNER POWER / PUISSANCE DES BRÛLEURS	POWER / PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSOGF 8090	7865.N1.80908.10	800	900	850	GAZ	8 kW	-	2 x 6 + 2 x 10 kW	40 kW	
OSOGF 8090 P	7865.N1.80908.10P	800	900	850	GAZ	8 kW	-	4 x 10 kW	48 kW	
OSOGF 12090	7865.N1.12908.10	1200	900	850	GAZ	8 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	56 kW	
OSOGF 12090 S	7865.N1.12908.50	1200	900	850	GAZ	13 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	61 kW	
OSOGF 8090 C	7865.N1.80908.12	800	900	850	GAZ	8 kW		1 x 10 kW	18 kW	
OSOGEF 8090	7865.N1.80908.10E	800	900	850	ELEC	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
OSOGEF 8090 P	7865.N1.80908.10PE	800	900	850	ELEC	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	4 x 10 kW	40 kW	
OSOGEF 12090	7865.N1.12908.10E	1200	900	850	ELEC	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	
OSOGEF 12090 S	7865.N1.12908.50E	1200	900	850	ELEC	9 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	



OSOG 4090
Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser

DESIGNATION / TYPE	REFERENCE / CODE	L	W/P	H	BURNER POWER / PUISSANCE DES BRÛLEURS	POWER / PUISSANCE TOTALE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSOG 4090	7865.N1.40903.20	400	900	280	6 + 10 kW	16 kW	
OSOG 8090	7865.N1.80903.20	800	900	280	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
OSOG 8090 P	7865.N1.80903.20P	800	900	280	4 x 10 kW	40 kW	
OSOG 8090 T	7865.N1.80903.53	800	900	280	4 + 10 kW	14 kW	
OSOG 12090	7865.N1.12903.20	1200	900	280	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	



OSOEF 8090    
Electric Ranges With Oven
Fourneaux Electriques



- Ease of cleaning and extra strength with 2mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450°C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
 - ▶ Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - ▶ Heating elements located on top and the bottom with individual control
 - ▶ 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - ▶ Ergonomic and strong door handles
 - ▶ Thermostatic temperature control between 50-300°C
 - ▶ New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
 - ▶ Dimensions:
 - 4 hot plate electric range oven: GN 2/1
 - 6 hot plate electric range oven: GN 2/1
 - "S" model 6 hot plate electric range oven: 1060x550x275mm



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation.
- Four statique avec régulation thermostatique de 50°C à 300°C.
 - ▶ Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four. Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four.
 - ▶ Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
 - ▶ Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - ▶ Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - ▶ Dimensions du four :
 - Four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques.
 - Four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (OSOEF 12090 S).

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	OVEN/ PUISSANCE DU FOUR	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 OSOEF 8090	7865.N1.80908.11	ELEC	800	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	22 kW	
 OSOEF 12090	7865.N1.12908.11	ELEC	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	30 kW	
 OSOEF 12090 S	7865.N1.12908.51	ELEC	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	9 kW	33 kW	



OSOE 12090    
Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 OSOE 4090	7865.N1.40903.21	400	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	8 kW	
 OSOE 8090	7865.N1.80903.21	800	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	16 kW	
 OSOE 12090	7865.N1.12903.21	1200	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	24 kW	



OWG 4090 1783
Wok Burners
Wok Gaz



- 2 mm thick stainless steel work top
- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance. Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OWG 4090	7865.N1.40903.WK	GAZ	400	900	280	14 kW	
	OWG 8090	7865.N1.80903.WK	GAZ	800	900	280	28 kW	



OSOG 8090 C 1783
Gas Solid Top
Plaque Coup de Feu



- 2 mm thick stainless steel work top
- Durable cast iron cooking surface of 22mm thickness for maximizing heat retention
- Differentiated thermal zones: Maximum temperature of 500°C for boiling at the center, decreasing to 200°C outwards for simmering
- Single ring cast iron central burner for optimized combustion with pilot light and flame failure safety device
- Piezo ignition
- Removable cooking surface divided into four segments for easy cleaning and maintenance
- Insulated combustion chamber under the cooking plate with insulation between the panels
- Cooking plate placed on woven ceramic fibre support to avoid transmission of heat directly to the work top



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur.
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson. De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque.
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage piézoélectrique, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple.
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau.
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur.
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure.

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



OSI 4090 CE ENEC (UK) (GB) (IE)

Induction Cookers

Plaque Vitrocéramique à Induction



- 2 mm thick stainless steel work top
- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 2 or 4 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without 'dead' spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSI 4090	7865.N1.40903.IS	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	7 kW	
OSI 8090	7865.N1.80903.IS	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	14 kW	



OSC 4090 CE ENEC (UK) (GB) (IE)

Infrared Ceramic Cookers

Plaque Vitrocéramique à Infrarouge



- 2 mm thick stainless steel work top
- 6mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSC 4090	7865.N1.40903.CS	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	
OSC 8090	7865.N1.80903.CS	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	



OGG 8090 1/2 N EAC CE-1783
Gas Grills
Grills Gaz



- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" 15mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15mm en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300 °C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	COOKING SURFACE/ PLAQUE DE CUISSON	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OGG 4090	7864.N1.40903.06	GAZ	400	900	280	9 kW	DKP	
OGG 4090 C	7864.N1.40903.06C	GAZ	400	900	280	9 kW	Chrome	
OGG 4090 N	7864.N1.40903.03	GAZ	400	900	280	9 kW	DKP	
OGG 4090 N C	7864.N1.40903.03C	GAZ	400	900	280	9 kW	Chrome	
OGG 8090	7864.N1.80903.16	GAZ	800	900	280	18 kW	DKP	
OGG 8090 C	7864.N1.80903.16C	GAZ	800	900	280	18 kW	Chrome	
OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19	GAZ	800	900	280	18 kW	DKP	
OGG 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.19C	GAZ	800	900	280	18 kW	Chrome	
OGG 8090 N	7864.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	18 kW	DKP	
OGG 8090 N C	7864.N1.80903.13C	GAZ	800	900	280	18 kW	Chrome	



OGE 4090 CE EAC
Electric Grills
Grills Electriques



- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" 15mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15mm en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300 °C par thermostat.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	COOKING SURFACE/ PLAQUE DE CUISSON	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OGE 4090	7864.N1.40903.04	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	DKP	
OGE 4090 C	7864.N1.40903.04C	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	Chrome	
OGE 4090 N	7864.N1.40903.01	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	DKP	
OGE 4090 N C	7864.N1.40903.01C	ELEC	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	Chrome	
OGE 8090	7864.N1.80903.17	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	DKP	
OGE 8090 C	7864.N1.80903.17C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	Chrome	
OGE 8090 1/2 N	7864.N1.80903.14	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	DKP	
OGE 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.14C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	Chrome	
OGE 8090 N	7864.N1.80903.11	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	DKP	
OGE 8090 N C	7864.N1.80903.11C	ELEC	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	Chrome	



OLG 8090 EAC (UAT 08) CE-1783

Lavastone Grills
Grills sur Pierre de Lave



- 2 mm thick stainless steel work top
- Micro perforated stainless steel efficient burners optimize cooking experience
- Height adjustable and removable "V" shaped stainless steel grates channel the excess fat into fat collection drawer
- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Piezo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking and easy cleaning



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène.
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible.
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoiyable au lave-vaisselle.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie. Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson.
- Allumage piézoélectrique. Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OLG 4090	7864.N1.40903.12	GAZ	400	900	280	10 kW	
	OLG 8090	7864.N1.80903.20	GAZ	800	900	280	20 kW	



ODG 12090 EAC (UAT 08) CE-1783

Chargrills
Chargrills



- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radiants and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise.
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.
- 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 dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	ODG 8090	7864.N1.80903.70	GAZ	800	900	280	30 kW	
	ODG 12090	7864.N1.12903.70	GAZ	1200	900	280	40 kW	



OFGI 8090 EAC CE-1783
Gas & Electric Fryers
Friteuses Gaz & Electriques



- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 22 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 2 half size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy draining with wide bore drain pipe located under the tank



- **Construction inox.**
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 22 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Deux paniers par cuve de 22 litres. Grand panier en option.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OFGI 4090	7856.N1.40908.04	GAZ	400	900	850	-	22 kW	
	OFGI 8090	7856.N1.80908.14	GAZ	800	900	850	-	44 kW	
	OFEI 4090	7856.N1.40908.02	ELEC	400	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	
	OFEI 8090	7856.N1.80908.02	ELEC	800	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	36 kW	



OMG 8090 1783
Gas & Electric Pasta Cookers
Cuiseurs à Pâtes Gaz et Electriques



- 2 mm thick stainless steel work top
- AISI 316 stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 40liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Hot or cold water inlet provided with solenoid valve and a spout
- Easy and fast draining with manual ball-valve
- Micro perforated stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Pilot light can be visually controlled through heat resistant ceramic glass
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve.
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement.
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OMG 4090	7858.N1.40908.23	GAZ	400	900	850	220 V / NPE 50 / 60Hz	18 kW	
OMG 8090	7858.N1.80908.23	GAZ	800	900	850	220 V / NPE 50 / 60Hz	36 kW	
OME 4090	7858.N1.40908.11	ELEC	400	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	
OME 8090	7858.N1.80908.11	ELEC	800	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	24 kW	



OPE 4090 CE EAC
Electric Chip Scuttle
Poste de Salage Electrique



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



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir.
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites.
- Le fond incurvé facilement démontable a été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OPE 4090	7831.N1.40903.01	ELEC	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	



OBE 8090 CE EAC
Gas & Electric Bain Marie
Bain-marie Gaz et Electriques

!GN containers are ordered separately.
Bacs GN non-fournis. A commander séparément.



- 2 mm thick stainless steel work top
- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Robust front mounted tap for easy drainage
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 2/3 gastronorm containers



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil. La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau.
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3. Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3. (Bacs Gastronormes vendus séparément).

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OBG 4090	7854.N1.40903.13	GAZ	400	900	280	-	2 kW	
OBG 8090	7854.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	-	4 kW	
OBE 4090	7854.N1.40903.11	ELEC	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	
OBE 8090	7854.N1.80903.11	ELEC	800	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	2 kW	

OTGI 100
Gas & Electric Boiling Pans
Marmites Gaz et Electriques



- 2 mm thick deep drawn stainless steel work top
- Direct or indirect heating systems
- Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Large capacity up to 250 liters
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
 - ▶ Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.
 - ▶ Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
 - ▶ External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- La nouvelle série cuisson 900 Ozti offre une très large gamme de marmites. Chauffe directe ou indirecte, gaz ou électrique avec des capacités de 100 litres à 250 litres.
- Différents formats de cuves sont disponibles (circulaires ou rectangulaires) offrant aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce y compris pour les modèles de 250 litres permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi sur les modèles à chauffe indirecte.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.

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



OTE 80 CE ENEC
Gas & Electric Bratt Pans
Sauteuses Gaz et Electriques



- High grade 8mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 120-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models



- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant.
- Disponible en option : Fond de cuve de 10 mm d'épaisseur en alliage spécifique réalisé avec deux types d'acier inoxydable différent pour une résistance accrue et une meilleure stabilité thermique de la plaque de cuisson.
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple.
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation.
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson.
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil.
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson).
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz. Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique.
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.
- Relevage de cuve manuel. Electrique en option.
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil.
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve. Cuisson plus rapide et plus économique. Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle.

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

OTG 205 and OTME 205 models have tilting system with engine. / Modèles OTG 205 et OTME 205 avec système de basculement moteur



OAT 8090
Worktops
Plans Neutres



- 2 mm thick stainless steel work top
- Compatible with other 900 series appliances
- Heavy duty internal frame



- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900.
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OAT 4090	7911.N1.40903.00	400	900	280	
OAT 8090	7911.N1.80903.00	800	900	280	



ODK 4090
Base Cupboards
Soubassements



- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre nouvelle gamme 900.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.



TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	TYPE/ FINITION	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ODK 4090	7876.N1.40905.00	400	900	570	with door / avec porte	
ODK 8090	7876.N1.80905.00	800	900	570	with door / avec porte	
ODK 12090	7876.N1.12905.00	1200	900	570	with door / avec porte	
OD 4090	7876.N1.40905.10	400	900	570	without door / sans porte	
OD 8090	7876.N1.80905.10	800	900	570	without door / sans porte	
OD 12090	7876.N1.12905.10	1200	900	570	without door / sans porte	

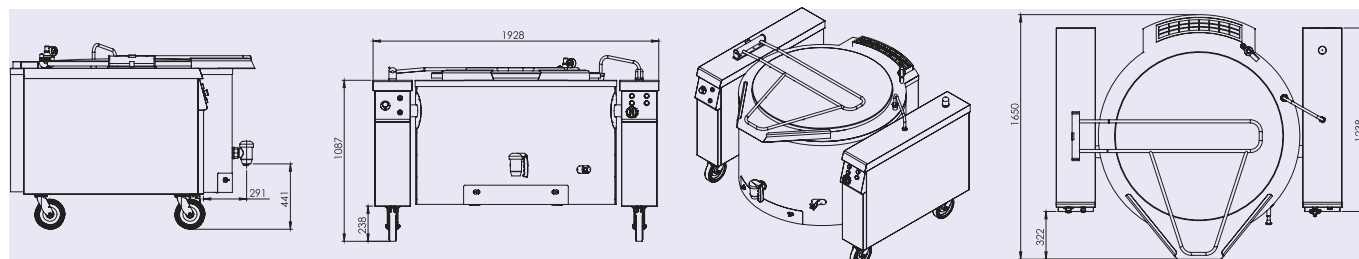
OKTGID 500 EAC CE-1783
Automatic Tilting Kettle
Marmite Gaz à Basculement Electrique



- Safety lock system to prevent tilting if the lid is opened
- Gas, electric and external steam models
- Easy tilt mechanism with a control board
- Energy saving and homogeneous heat distribution with indirect cooking
- Kettle made of corrosion proof stainless steel
- Manual lid opening
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Flame control system on gas models
- Casters for greater mobility.



- **Système de sécurité empêchant le basculement de la cuve en cas d'ouverture du couvercle.**
- **Nombreux modèles disponibles. Gaz, électrique mais également avec générateur de vapeur externe.**
- **Panneau de contrôle simple et intuitif.**
- **Système de chauffe indirecte économique et performant assurant une cuisson homogène avec un excellent rendement.**
- **Construction en inox. Cuve en acier inoxydable AISI 304.**
- **Ouverture du couvercle manuelle.**
- **Robinet de vidange chromé avec poignée athermique.**
- **Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.**
- **Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi lors de la phase de chauffe.**
- **Contrôle visuel de la flamme sur les modèles gaz.**
- **Ensemble monté sur roulettes pour faciliter les déplacements.**



MODEL/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	GROSS CAPACITY /CAPACITE EN LITRES	POWER/ PUISSANCE GAS / POISSANCE DES BRULEURS EN Kw	MOTOR/ MOTEUR ELECTRIC/ PUISSANCE DU MOTEUR ELECTRIQUE EN kW	Discharge Valve Dia.(Ø)/ DIAMETRE DU ROBINET DE VIDANGE	Weight (kg)/ POIDS EN Kg	Gas Inlet Connection (Ø)/ DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	Water Inlet Connection (Ø)/ DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OKTGID 500	7855.500LG.01	500	56	0,25	2"	400	3/4"	3/4"	

OKBT 500 
External Steam Boiling Pan
Marmite pour Générateur
de Vapeur Externe



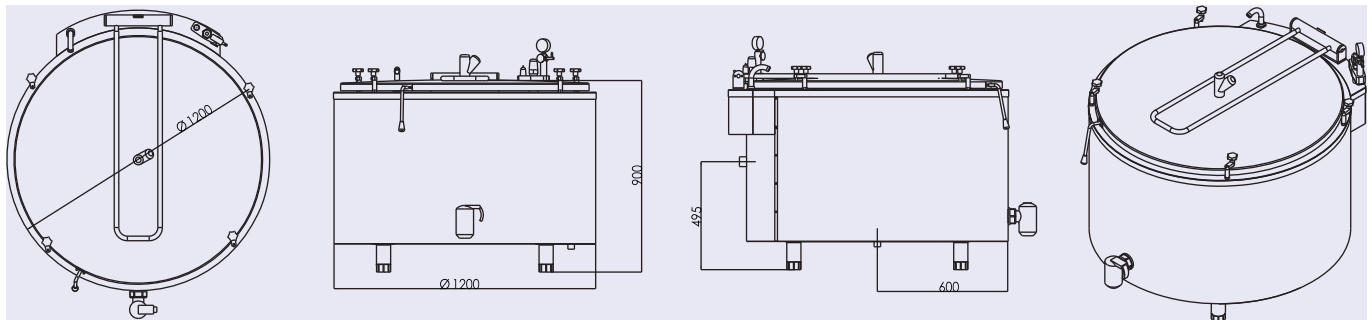
Patented /
Brevetée



- Stainless steel body
- Height adjustable legs
- Available in 400 and 500 liters capacity
- Counter-balanced double skin stainless steel pressure lid with safety valve
- Silicone gasket with lid lock for a perfect seal
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- Articulated spout on the worktop with for filling the boiling pan
- 2" chrome-plated draining valve with large athermic handle
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving



- **Construction en inox. Cuve en acier inoxydable AISI 304.**
- **Pieds ajustables en hauteur.**
- **Cuve d'une capacité de 400 ou 500 litres.**
- **Couvercle doublé avec valve de sécurité et système de contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture.**
- **Joint silicone et système de verrouillage breveté assurant une fermeture hermétique du couvercle.**
- **Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi lors de la phase de chauffe.**
- **Mitigeur chromé pour le remplissage de la cuve implanté sur le dessus de l'appareil.**
- **Robinet de vidange chromé avec poignée athermique.**
- **Isolation améliorée de la cuve permettant d'obtenir une cuis son plus rapide et une baisse de la consommation d'énergie.**



MODEL / ENERGIE	CODE/ REFERENCE	GROSS CAPACITY/ CAPACITE EN LITRES	STEAM CONSUMPTION / CONSOMMATION DE VAPEUR EN (Kg/h)	DISCHARGE VALVE DIA./ DIAMETRE DU ROBINET DE VIDANGE	MAXIMUM PRESSURE LEVEL/ PRESSION MAXIMALE ADMISE	STEAM INLET CON. / DIAMETRE DE LA CONNECTION DE L'ADMISSION DE VAPEUR	STEAM OUTLET DIA. / DIAMETRE D'EVACUATION DE LA VAPEUR	DIMENSIONS (DxH) EN mm	WATER INLET CONNECTION / DIAMETRE DE L'ARRIVEE D'EAU	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OKBT 500	7855.00500.00	500	90	2"	40	1 1/2"	3/4"	1000 x 920	3/4"	
OKBT 400	7855.00400.00	400	80	2"	40	1 1/2"	3/4"	1200 x 825	3/4"	



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OSOGF 8070

Gas Ranges
Fourneaux Gaz



- 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
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Under-counter static oven:
 - ▶ Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - ▶ 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - ▶ Ergonomic and strong door handles
 - ▶ Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
 - ▶ Thermostatic temperature control between 100-300°C
 - ▶ New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
 - ▶ 4 burner gas range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN



- Deux ou quatre brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique. Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
- Four statique avec régulation par thermostat de 100°C à 300°C.
 - ▶ Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
 - ▶ Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - ▶ Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
 - ▶ Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - ▶ Dimensions du four : GN 2/1

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	OVEN TYPE/ FOUR	OVEN POWER PUISSANCE DU FOUR	SUPPLY VOLTAGE /TENSION ET VOLTAGE	POWER ELEC/ PUISSANCE DES BRÛLEURS	TOTAL/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSOGF 8070	7865.N1.80708.10	800	700	850	GAZ	7 kW	-	4 x 5 kW	27 kW	
OSOGF 8070	7865.N1.80708.10E	800	700	850	ELEC	6 kW	400V 50/60Hz.	4 x 5 kW	20 kW	



OSOG 4070

Gas Boiling Tops
Réchauds Gaz à Poser

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	BURNER POWER PUISSANCE DES BRÛLEURS	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSOG 4070	7865.N1.40703.33	GAZ	400	700	280	10 kW	
OSOG 8070	7865.N1.80703.35	GAZ	800	700	280	20 kW	



OSOEF 8070 CE EAC

Electric Ranges
Fourneaux Electriques



- Ease of cleaning and extra strength with 1,5mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450°C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
 - ▶ Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
 - ▶ Heating elements located on top and the bottom with individual control
 - ▶ 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
 - ▶ Ergonomic and strong door handles
 - ▶ Thermostatic temperature control between 50-300°C
 - ▶ New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
 - ▶ 4 hot plate electric range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN



- Dessus renforcé de 1.5 mm monobloc. Découpage au laser. Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène.
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation.
- Four statique avec régulation thermostatique de 50°C à 300°C.
 - ▶ Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four. Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four.
 - ▶ Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
 - ▶ Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire.
 - ▶ Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
 - ▶ Dimensions du four : GN 2/1

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE /TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSOEF 8070	7865.N1.80708.02	ELEC	800	700	850	400 V/3 NPE 50/60 Hz	16.4 kW	



OSOE 4070 CE EAC

Electric Boiling Tops
Réchauds Electriques à Poser

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE /TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSOE 4070	7865.N1.40703.12	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	5.2 kW	
OSOE 8070	7865.N1.80703.14	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	10.4 kW	



OWG 8070   
Wok Burners
Wok Gaz à poser



- 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 fournissant une large plage de fonctionnement.
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance. Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OWG 4070	7865.N1.40703.WK	GAZ	400	700	280	14 kW	
	OWG 8070	7865.N1.80703.WK	GAZ	800	700	280	28 kW	



OSI 4070 CE ENEC (UKAS 9001) (UKAS 2800)

Induction Cookers

Plaque Vitrocéramique à Induction à poser



- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 1 or 2 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 un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun.
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson.
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène.
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson.
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système). Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUP. VOLT./ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSI 4070	7865.N1.40703.IS	ELEC	400	700	280	230 V / NPE 50/60 Hz.	3.5 kW	
OSI 8070	7865.N1.80703.IS	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	7 kW	



OSC 8070 CE ENEC (UKAS 9001) (UKAS 2800)

Infrared Ceramic Cookers

Plaque Vitrocéramique à Infrarouges à poser



- 6mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top



- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants.
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient.
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité.
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale.
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUP. VOLT./ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSC 4070	7865.N1.40703.CS	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.2 kW	
OSC 8070	7865.N1.80703.CS	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	8.4 kW	



OGG 8070
Gas Grills
Grills Gaz à poser



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- La conception des grills Ozti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300 °C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OGG 4070	7864.N1.40703.06	GAZ	400	700	280	7 kW	
	OGG 4070 C	7864.N1.40703.06C	GAZ	400	700	280	7 kW	
	OGG 4070 N	7864.N1.40703.03	GAZ	400	700	280	7 kW	
	OGG 4070 N C	7864.N1.40703.03C	GAZ	400	700	280	7 kW	
	OGG 8070	7864.N1.80703.19	GAZ	800	700	280	14 kW	
	OGG 8070 C	7864.N1.80703.19C	GAZ	800	700	280	14 kW	
	OGG 8070 1/2 N	7864.N1.80703.16	GAZ	800	700	280	14 kW	
	OGG 8070 1/2 N C	7864.N1.80703.16C	GAZ	800	700	280	14 kW	
	OGG 8070 N	7864.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	14 kW	
	OGG 8070 N C	7864.N1.80703.13C	GAZ	800	700	280	14 kW	



OGE 8070 CE EAC
Electric Grills
Grills Electriques à poser



- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- "Satin finish" or "hard chrome coated" mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance



- La conception des grills Özti permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1.5 litre.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson.
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300 °C par thermostat.
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi lisse et semi nervurée.
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation. Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUP. VOLT./ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	COOKING SURFACE/ PLAQUE DE CUISSON	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OGE 4070	7864.N1.40703.04	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	DKP	
	OGE 4070 C	7864.N1.40703.04C	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Chrome	
	OGE 4070 N	7864.N1.40703.01	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	DKP	
	OGE 4070 N C	7864.N1.40703.01C	ELEC	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Chrome	
	OGE 8070	7864.N1.80703.17	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	DKP	
	OGE 8070 C	7864.N1.80703.17C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Chrome	
	OGE 8070 1/2 N	7864.N1.80703.14	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	DKP	
	OGE 8070 1/2 N C	7864.N1.80703.14C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Chrome	
	OGE 8070 N	7864.N1.80703.11	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	DKP	
	OGE 8070 N C	7864.N1.80703.11C	ELEC	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Chrome	



OLG 8070

Lavastone Grills

Grills sur Pierre de Lave à poser



- Micro perforated stainless steel efficient burners optimize cooking experience
- Height adjustable and removable "V" shaped stainless steel grates channel the excess fat into fat collection drawer
- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Piezo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking and easy cleaning



- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène.
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible.
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle.
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie.
- Allumage piézoélectrique. Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OLG 4070	7864.N1.40703.12	GAZ	400	700	280	7 kW	
	OLG 8070	7864.N1.80703.20	GAZ	800	700	280	14 kW	



ODG 8070

Chargrills

Chargrills à poser



- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radiants and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups



- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise.
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile.
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.
- Défecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	ODG 8070	7864.N1.80703.70	GAZ	800	700	280	20 kW	



OFEI 8070 CE ENE UAT 2015

Gas & Electric Fryers

Friteuses Gaz et Electriques à poser



- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel

- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel



- Construction inox.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 12 litres.
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale. Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Un panier par cuve de 12 litres.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OFGI 4070	7856.N1.40703.03	400	700	280	-	10 kW	
	OFGI 8070	7856.N1.80703.13	800	700	280	-	20 kW	
	OFEI 4070	7856.N1.40703.11	400	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	11 kW	
	OFEI 8070	7856.N1.80703.11	800	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 kW	



OME 4070 CE ENE UAT 2015

Electric Pasta Cooker

Cuiseur à Pâtes Electrique à poser



- Stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 20liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Cold water inlet provided with solenoid valve and a spout
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models



- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Plage avant d'égouttage.
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OME 4070	7858.N1.40703.11	GAZ	400	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	5.5 kW	



OPE 4070 CE EAC

Electric Chip Scuttle

Poste de Salage Electrique à poser



- 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 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.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OPE 4070	7831.N1.40703.01	ELEC	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	



OBE 4070 CE EAC

Gas & Electric Bain Marie

Bain-marie Gaz et Electriques à poser



- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Continuous seal of the monoblock water basin to the top by robotic welding
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers



- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil. La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C. Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau.
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1. Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1. (Bacs Gastronormes vendus séparément).

!GN containers are ordered separately. / Bacs GN non-fournis. A commander séparément

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OBG 4070	7854.N1.40703.13	GAZ	400	700	280	-	2 kW	
OBG 8070	7854.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	-	4 kW	
OBE 4070	7854.N1.40703.11	ELEC	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	
OBE 8070	7854.N1.80703.11	ELEC	800	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	2 kW	



OTEI 60 CE ENE

Gas & Electric Boiling Pans

Marmites Gaz et Electrique



- Direct or indirect heating systems
- Round monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- Chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
 - ▶ Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4bar in the jacket.
 - ▶ Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
 - ▶ External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models



- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation.
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garantit une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement. Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité. Ils sont équipés de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation sur les modèles gaz et électriques.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil. Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique sur les modèles gaz.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	HEATING TYPE/ MODE DE CUISSON	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	NET CAPACITY /CAPACITE	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OTGI 60	7855.N1.80708.04	Indirect	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	
OTGD 60	7855.N1.80708.14	Direct	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	
OTEI 60	7855.N1.80708.01	Indirect	ELEC	800	700	850	60 lt.	400 V/3 NPE 50 / 60 Hz	9 kW	



OTE 50 CE ENE (CAT 2B) (CAT 2B)

Gas & Electric Bratt Pans
Sauteuses Gaz et Electriques



- High grade 8mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 120-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models



- **Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant.**
- **Disponible en option : Fond de cuve de 10 mm d'épaisseur en alliage spécifique réalisé avec deux types d'acier inoxydable différent pour une résistance accrue et une meilleure stabilité thermique de la plaque de cuisson.**
- **Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple.**
- **Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation.**
- **Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson.**
- **Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil.**
- **Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson).**
- **Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz. Thermostat de sécurité sur tous les modèles.**
- **Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique.**
- **Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.**
- **Relevage de cuve manuel. Electrique en option.**
- **Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage.**
- **Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil.**
- **Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve. Cuisson plus rapide et plus économique. Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle.**

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	NET CAPACITY/ CAPACITE	SUPPLY VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	POWER/ PUISSANCE TOTALE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OTG 50	7867.N1.80708.04	GAZ	800	700	850	50 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	13 kW	
OTE 50	7867.N1.80708.01	GAZ	800	700	850	50 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	7.5 kW	



OAT 8070

Worktops

Plans Neutres à poser



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



- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse.
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700.
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	NET CAPACITY/ CAPACITE	PRICE PRIX PUBLIC HT
OAT 4070	7911.N1.40703.00	400	700	280		
OAT 8070	7911.N1.80703.00	800	700	280		



ODK 8070

Base Cupboards

Soubassements



- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700.
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients.
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques.
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes. Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple.



TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	L	W/P	H	TYPE/ FINITION	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ODK 4070	7876.N1.40705.00	400	700	570	with door / avec porte	
ODK 8070	7876.N1.80705.00	800	700	570	with door / avec porte	
OD 4070	7876.N1.40705.10	400	700	570	without door / sans porte	
OD 8070	7876.N1.80705.10	800	700	570	without door / sans porte	



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OFG 4065
Single Gas Fryer Over Bench With
Double Burner
Friteuse Gaz Simple Cuve



OFG 7065
Double Gas Fryer Over Bench With
Double Burner
Friteuse Gaz Double Cuve

- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Natural Gas or LPG Compatible
- Drain pipe with push and turn safety mechanism
- Piezo ignition
- Pilot light
- Safety gas valve with thermocouple
- Hygienic
- French fries production capacity:
4065...14kg/hr
7065...14+14 kg/hr
- Frying time 3,5 minutes

- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Thermostat de sécurité.**
- **Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable.**
- **Régulation thermostatique.**
- **Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).**
- **Robinet de vidange avec sécurité en façade.**
- **Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.**
- **Capacité et rendement :**
- **Modèle OFG 4065 (simple cuve 12 litres) : 14 kg de frites surgelées / heure**
- **Modèle OFG 7065 (double cuve 2*12 litres) : 28 kg de frites surgelées / heure**
- **Temps de cuisson par portions : 3 minutes 30 secondes.**

Gas Fryers Over Bench / Friteuse Gaz à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONC.	CAP/ CAPACITE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OFG 7065 Friteuse gaz	7856.80653.14	GAZ	800	650	300	4x3.5=14 kW	110° - 190°	12 lt. + 12 lt.	32 kg.	0.3 m ³	
OFG 4065 Friteuse gaz	7856.40653.04	GAZ	400	650	300	2x3.5=7 kW	110° - 190°	12 lt.	20 kg.	0.19 m ³	



OFA 4065
Single Electric Fryer Over Bench
Friteuse Electrique Simple Cuve



OFA 7065
Double Electric Fryer Over Bench
Friteuse Electrique Double Cuve

- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Safety thermostat
- Safety switch
- Drain pipe with push and turn safety mechanism
- Hygienic
- French fries production capacity:
4065...14kg/hr
7065...14+14 kg/hr
- Frying time 3 minutes

- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Thermostat de sécurité.**
- **Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable.**
- **Régulation thermostatique.**
- **Robinet de vidange avec sécurité en façade.**
- **Resistances relevables pour faciliter le nettoyage.**
- **Capacité et rendement :**
- **Modèle OFA 4065 (simple cuve 8 litres) : 14 kg de frites surgelées / heure**
- **Modèle OFA 7065 (double cuve 2*8 litres) : 28 kg de frites surgelées / heure**
- **Temps de cuisson par portions : 3 minutes.**

Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Friteuses Electriques

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMPERATURE DE FONC.	CAP/ CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	POIDS / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OFA 7065 Friteuse électrique	7856.70653.21	ELEC	700	650	300	14.5 kW	60° - 190°	8 lt. + 8 lt.	400V / 50Hz.	27 kg.	0.29 m ³	
OFA 4065 Friteuse électrique	7856.40653.11	ELEC	400	650	300	7.2 kW	60° - 190°	8 lt.	400V / 50Hz.	17 kg.	0.19 m ³	



OMF 4065 CE EAC
Electric Pasta Cooker Over Bench
Cuiseur à Pâtes Electrique



- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Monoblock water basin with a capacity of 20L
- Water inlet tap
- Heat up (20-100°C) 18 min
- Production capacity 13kg/hr
- Cooking time 5-10 min



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable d'une capacité de 20 litres.**
- **Remplissage par robinet intégré avec commande en façade.**
- **Capacité et rendement :**
- **Mise en température : de 20°C à 100°C en 18 minutes**
- **13 kg de pâtes par heure**
- **Temps de cuisson (variable en fonction des variétés de pâtes) : entre 5 et 10 minutes.**

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	TENSION ET VOLTAGE	CAP. / CAPACITE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OMF 4065	7858.40653.11	ELEC	400	650	300	5.5 kW	110°	400V / 50Hz.	20 lt.	19 kg.	0.19 m³	



OPD 4065 CE EAC
Electric Chip Scuttle
Poste de Salage



- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Porcelain heating element



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Résistance de maintien en température 1 kW.**

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMPERATURE DE FONC.	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OPD 4065	7831.40653.01	ELEC	400	650	300	1 kW	65°	220V-240V / 50Hz.	15 kg.	0.19 m³	



OGPG 4065 PS
Single Gas Grill Plate Over Bench
Grill Gaz Simple



OGPG 7065 1/2 N PS
Double Gas Grill Plate Over Bench
Grill Gaz Double

- Stainless steel external panels
- Natural Gas or LPG compatible
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones with two gas valves
- Even heat distribution on the cooking surface
- Piezo ignition
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min
- Cooking area:
 - 4065...19 dm²
 - 7065...34 dm²
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):
 - 4065...12 kg/hr
 - 7065...24 kg/hr
- Cooking time 6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface

- **Construction inox.**
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Plaque de cuisson nervurée, lisse ou semi-lisse et semi-nervurée
- Régulation thermostatique de 100°C à 300°C séparée pour les grills doubles (modèles 7065).
- Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.
- Allumage piézoélectrique et veilleuse.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque chromée en option.
- Capacité et rendement :
 - Mise en température : de 20°C à 200°C en 12 minutes
 - Surface de cuisson pour les modèles simples 4065 : 19 dm²
 - Surface de cuisson pour les modèles doubles 7065 : 34 dm²
 - Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle simple 4065 : 12 kg / heure
 - Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm) modèle double 7065 : 24 kg / heure
 - Temps de cuisson moyen : 6 minutes.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP/ TEMPERATURE DE FONC.	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Double Plaque Nervurée										
OGPG 7065 N PS	7864.70653.13	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
OGPG 7065 N PS	7864.70653.13C	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / Grill Double Plaque Lisse-Nervurée										
OGPG 7065 1/2N PS	7864.70653.16	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
OGPG 7065 1/2N PS	7864.70653.16C	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Double Plaque Lisse										
OGPG 7065 PS	7864.70653.19	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
OGPG 7065 PS	7864.70653.19C	GAZ	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Simple Plaque Nervurée										
OGPG 4065 N PS	7864.40653.03	GAZ	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³	
OGPG 4065 N PS	7864.40653.03C	GAZ	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³	
Single Grill Plate Over Bench / Grill Simple Plaque Lisse										
OGPG 4065 PS	7864.40653.06	GAZ	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³	
OGPG 4065 PS	7864.40653.06C	GAZ	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³	

PLATE/PLAQUE 39.5 x 48.5 cm.
PLATE/PLAQUE 69.5 x 48.5 cm.

Hard chrome coated
Surface dure chromée

Hard chrome coated
Surface dure chromée

Hard chrome coated
Surface dure chromée

Hard chrome coated
Surface dure chromée

Hard chrome coated
Surface dure chromée



OGP 7065 1/2 N   
Double Electric Grill Plate Over Bench
Grill Double Plaque Lisse-Nervurée



  
OGP 4065

Single Electric Grill Plate Over Bench
Grill Simple Plaque Lisse

- Stainless steel external panels
- Choice of cooking surface: Smooth, half ribbed or fully ribbed versions are available
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones
- Even heat distribution on the cooking surface
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min
- Cooking area:
 - 4065...19dm²
 - 7065...34dm²
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):
 - 4065...12kg/hr
 - 7065...24kg/hr
- Cooking time 6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface

- Construction inox.
- Plaque de cuisson nervurée, lisse ou semi-lisse et semi-nervurée
- Régulation thermostatique de 50°C à 300°C séparée pour les grills doubles (modèles 7065).
- Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.
- Pieds réglables en hauteur.
- Plaque chromée en option.
- Capacité et rendement :
 - Mise en température : de 20°C à 200°C en 12 minutes
 - Surface de cuisson pour les modèles simples 4065 : 19 dm²
 - Surface de cuisson pour les modèles doubles 7065 : 34 dm²
 - Rendement (avec steaks hachés surgelés diamètre 100 mm)
 - modèle simple 4065 : 12 kg / heure
 - modèle double 7065 : 24 kg / heure
- Temps de cuisson moyen : 6 minutes.

TYPE/ DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP/ TEMPERATURE DE FONC.	VOL/ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Double Plaque Nervurée											
 OGP 7065 N	7864.70653.11	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 7065 N C	7864.70653.11C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / Grill Double Plaque Lisse-Nervurée											
 OGP 70651/2N	7864.70653.14	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 70651/2N C	7864.70653.14C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Double Plaque Lisse											
 OGP 7065	7864.70653.17	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 7065 C	7864.70653.17C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Simple Plaque Nervurée											
 OGP 4065 N	7864.40653.01	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
 OGP 4065 N C	7864.40653.01C	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
Single Grill Plate Over Bench / Grill Simple Plaque Lisse											
 OGP 4065	7864.40653.04	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
 OGP 4065 C	7864.40653.04C	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	

PLATE/PLAQUE 39.5 x 48.5 cm.
PLATE/PLAQUE 69.5 x 48.5 cm.

 Hard chrome coated
Surface dure chromée

 Hard chrome coated
Surface dure chromée

 Hard chrome coated
Surface dure chromée

 Hard chrome coated
Surface dure chromée

 Hard chrome coated
Surface dure chromée



OSOG 4065 PS
Gas Cooker With Two Burners Over Bench
Réchaud Gaz Deux Feux avec Brûleurs en Aluminium



OSOG 6065 PS
Gas Cooker With Four Burners Over Bench
Réchaud Gaz 4 Feux avec Brûleurs en Aluminium



- Stainless steel external panels
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Ergonomic design
- Aluminium burners



- **Construction inox.**
- **Allumage piézoélectrique, veilleuse et 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.**
- **Brûleurs et grilles de support en aluminium**
- **Pieds réglables en hauteur.**

Cooker With Four Burner Over Bench / Élément Quatre Feux Gaz à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSOG 6065 PS	7865.60653.25	GAZ	600	650	300	2x3.8+2x3=13.6 kW	26 kg.	0.29 m ³	

Cooker With Double Burner Over Bench / Élément Deux Feux Gaz à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSOG 4065 PS	7865.40653.23	GAZ	400	650	300	3+3.8=6.8 kW	20 kg.	0.19 m ³	



OSOG 8065 P
Gas Cooker With Four Burners Over Bench
Réchaud Gaz Quatre Feux avec Brûleurs en Fonte



OSOG 4065 P
Gas Cooker With Two Burners Over Bench
Réchaud Gaz Deux Feux avec Brûleurs en Fonte



- Stainless steel external panels
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Ergonomic design
- Cast iron burners



- **Construction inox.**
- **Allumage piézoélectrique, veilleuse et 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.**
- **Brûleurs et grilles de support en fonte**
- **Pieds réglables en hauteur.**

Gas Cookers / Elements Deux ou Quatre Feux Gaz à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSOG 8065 P	7865.80653.35	GAZ	800	650	300	4x4=16 kW	44 kg.	0.33 m ³	
OSOG 4065 P	7865.40653.33	GAZ	400	650	300	2x4=8 kW	25 kg.	0.19 m ³	



OSO 6065 CE EAC

Electric Cooker With Four Hot Plates Over Bench
Plaques Electriques à 4 Foyers



OSO 4065 CE EAC

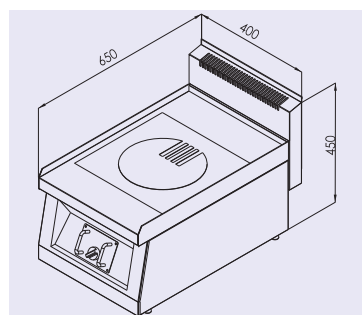
Electrical Cooker With Double Hot
Plates Over Bench
Plaques Electriques à 2 Foyers



- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Cast iron heating element
- Temperature control with 6 position selector switch
- Adjustable legs
- Ergonomic design

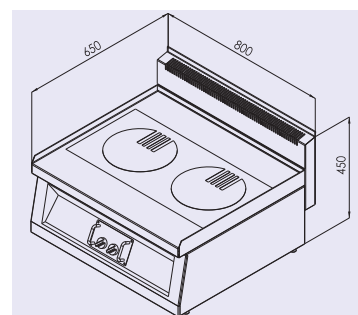


- Construction inox.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Résistances électrique en fonte.
- Régulation de la température jusqu'à 450°C par sélecteur 6 positions.
- Pieds réglables en hauteur.



OIN 4065 CE EAC

Induction Cooker
Plaque Vitrocéramique à
Induction Simple Foyer

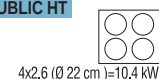


OIN 8065 CE EAC

Induction Cooker
Plaque Vitrocéramique à
Induction Double Foyers

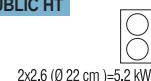
Cooker With Four Hot Plates Over Bench / Plaque Electrique à Quatre Foyers à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	TYPE/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP./ TEMPERATURE DE FONC.	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSO 6065	7865.60653.14	ELEC.	600	650	300	4x2.6=10.4 kW	450°	400V. / 50Hz.	29 kg.	0.29 m ³	



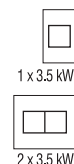
Cooker With Double Hot Plates Over Bench / Plaque Electrique Double Foyers à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	TYPE/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP./ TEMPERATURE DE FONC.	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OSO 4065	7865.40653.12	ELEC.	400	650	300	2x2.6=5.2 kW	450°	400V. / 50Hz.	16 kg.	0.19 m ³	



Induction Cookers / Plaques Vitrocéramiques à Induction à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE/ REFERENCE	TYPE/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP./ TEMPERATURE DE FONC.	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OIN 4065	7865.40653.IN	ELEC.	400	650	300	3.5 kW	30 - 260 °C	220-240V. / 50Hz.	-	0.21 m ³	
OIN 8065	7865.80653.IN	ELEC.	800	650	300	2x3.5 kW	30 - 260 °C	400V. / 50Hz.	-	0.38 m ³	





OLIG 4065 PA
Gas Lavastone Grill Over Bench
Grill Gaz Simple sur Pierre de Lave à poser



OLIG 7065 PA
Gas Lavastone Grill Over Bench
Grill Gaz Double sur Pierre de Lave à poser



Standart 'V' Type
Grille Standard 'V'



- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Pilot light
- Ergonomic design
- Removable fat collection drawer
- Height adjustable and removable "V" shaped stainless steel grates
- Optional hinged grate to prevent fat dripping and flare-ups



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.**
- **Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.**
- **La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle.**
- **Disponible en option, une astucieuse grille supplémentaire permettant un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible. En empêchant la création de flammes, cette grille brevetée permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage.**

NEW

Patented /
Nouveauté
Brevetée

Optional: Avoid flame by optional hinged fat flame stopper!
En option : Grille articulée anti-flamme

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	TYPE / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OLIG 7065 PA	7864.70653.20	GAZ	700	650	300	2x7=14 kW	54 kg.	0.29 m ³	
OLIG 4065 PA	7864.40653.12	GAZ	400	650	300	7 kW	29 kg.	0.19 m ³	

ODIG 6065  

Chargrill

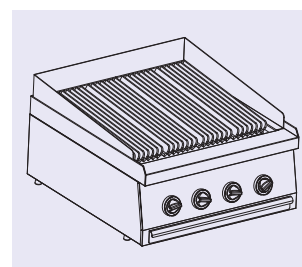
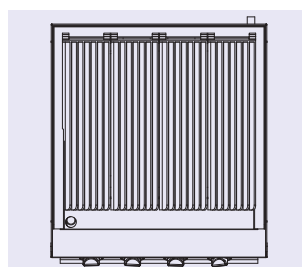
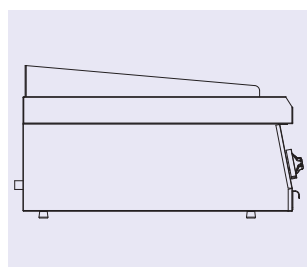
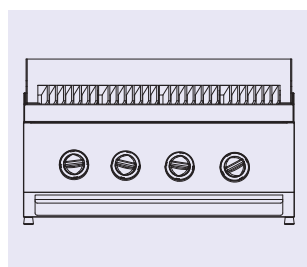
Chargrill



- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Heavy duty
- Natural Gas or LPG compatible
- Water tray to prevent smell
- Pilot light
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean grill surface
- Cast iron protection over each burner
- Optional cooking grid with round rods



- Construction inox.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Brûleurs équipés de veilleuses et thermocouples.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Bac à eau pour collecter les résidus de grillade et la graisse brûlée. Permet de limiter les odeurs de cuisson.
- Revêtement de la grille de cuisson facilement nettoyable.
- Protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson.
- En option, grille de cuisson supplémentaire avec barrettes circulaires.



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	Dimension (mm)			POWER/ PUISSANCE (kW)	GAS CONSUMPTION /CONSUMMATION DE GAZ EN M ³ /H	GAS INLET CON./ DIAMETRE DE L'ARRIVEE DE GAZ	PRICE / PRIX PUBLIC HT
			L	W/P	H				
ODIG 6065	7864.60653.70	GAZ	600	650	370	16	2.12	1/2 "	
ODIG 6075	7864.60753.70	GAZ	600	750	370	20	2.12	1/2 "	
ODIG 8075	7864.80753.70	GAZ	800	750	400	25	2.65	3/4 "	
ODIG 9090	7864.90902.70	GAZ	900	900	450	30	3.18	3/4 "	
ODIG 12090	7864.12902.70	GAZ	1200	900	450	40	4.24	3/4 "	



OKTEI 60
Indirect Boiling Pan
Marmite Electrique Chauffe Indirecte

Monoblock Bowl
/ Cuve Emboutie



- Indirect heating systems
- Round monoblock boiling pan
- Lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob on the front panel
- Draining valve on the front
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat



- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Couvercle avec système de contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux cotés de cette dernière.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi.
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Régulation de la puissance de chauffe par bouton de commande en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi. Les résistances blindées sont situées en partie basse.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	CAP/ CAPACITE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OKTEI 60	7855.07065.01	ELEC.	700	650	850	9 kW	400V / 50Hz.	60 lt.	84 kg.	0.78 m ³	



OFOG 7065 P Gas Range With Oven
Fourneau Gaz



OFOG 8065 P Gas Range With Oven
Fourneau Gaz

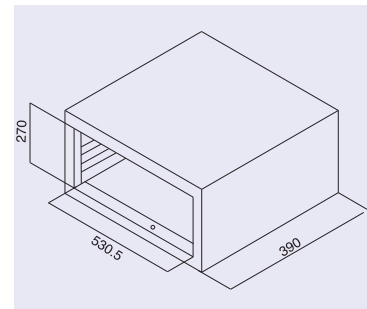


- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- GN 1/1 oven size
- Available for LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 100°C to 300°C
- Oven shelves are removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1



- Construction inox
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).
- Grille de support en fonte.
- Four GN 1/1.
- Régulation thermostatique du four de 100°C à 300°C.
- Glissières de four démontables
- Livré avec une grille inox GN 1/1.

!Gas ranges can be used both with electrical and gas oven.
!Les 4 feux vifs sont disponibles sur four gaz ou sur four électrique.



Oven Dimension GN 1/1
Dimension du Four GN 1/1

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	BURNER(kW) FEUX VIFS (kW)	OVEN (kW)/ PUISSANCE DU FOUR	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OFOG 7065 P	7865.07658.00	GAZ	700	650	850	2x3+2x3.8	5	18.6 kW	71 kg.	0.69 m ³	
OFOG 8065 P	7865.08658.10	GAZ	800	650	850	4x4	5	21 kW	105 kg.	0.77 m ³	

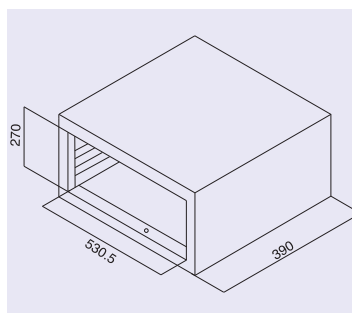




OFO 7065 14.4
Electrical Range
Fourneau Electrique



Oven Dimension GN 1/1
Dimension du Four : GN 1/1



!Electrical ranges can be used both with gas and electrical oven.
! Les réchauds quatre plaques électriques sont disponibles sur four électrique ou sur four gaz.



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- GN 1/1 oven size
- Cast iron heating element
- 6 position switch to control resistance
- Adjustable legs
- Long life
- Oven thermostat adjustment from 50°C to 300°C
- Oven top resistance can be operated together separately
- Oven shelves are removable
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1



- **Construction inox**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Plaque électrique en fonte.**
- **Régulation de la puissance de chauffe par bouton de commande 6 positions.**
- **Four GN 1/1.**
- **Régulation thermostatique du four de 50°C à 300°C.**
- **Régulation indépendante des résistances supérieure et inférieure**
- **Glissières de four démontables**
- **Livré avec une grille inox GN 1/1.**
- **Pieds réglables en hauteur.**



4x2.6(Ø 22 cm)+4(OvenFrm)= 14.4 kW

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP./TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	WEIGHT / POIDS NET	IN.VOL./ TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OFO 7065 14.4	7865.07658.02	ELEC	700	650	850	4x2.6=14.4 kW	450°	73 kg.	400V / 50Hz.	0.69 m ³	





OSBG 7065   
Gas Sauce Bain-Marie Over Bench
Bain-marie Gaz



OSBG 4065   
Gas Sauce Bain-Marie Over Bench
Bain-marie Gaz



OSB 4065   
Electrical Sauce Bain-Marie Over Bench
Bain-marie Electrique



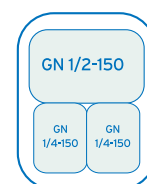
OSB 7065   
Electrical Sauce Bain-Marie Over Bench
Bain-marie Electrique



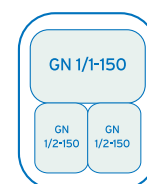
- Easy to clean
- Stainless Steel body
- Hygienic
- Stainless Steel burner(for gas models)
- Piezoelectric ignition(for gas models)
- Safety gas valve with thermocouple (for gas models)
- Available for LPG or Natural Gas (for gas models)
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life
- All models are supplied with water drainage



- **Construction inox**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Robinet de vidange avec sécurité en façade.**
- **Pour les modèles gaz :**
 - **Brûleurs en acier inoxydable, allumage piézoélectrique avec sécurité par thermocouple.**
 - **Préparation pour fonctionnement au gaz naturel ou au butane/propane à préciser lors de la commande (injecteurs de rechange fournis).**



OSB 4065
OSBG 4065



OSB 7065
OSBG 7065

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser									
 OSBG 7065	7854.70653.13	GAZ	700	650	300	2.5 kW	33 kg.	0.29 m ³	
Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser									
 OSBG 4065	7854.40653.13	GAZ	400	650	300	1.5 kW	19 kg.	0.19 m ³	

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONC.	WEIGHT / POIDS NET	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser											
 OSB 7065	7854.70653.11	ELEC	700	650	300	2 kW	30 - 90°	32 kg.	220V-240V/50Hz.	0.29 m ³	
Sauce Bain Marie Over Bench / Bain-Marie à poser											
 OSB 4065	7854.40653.11	ELEC	400	650	300	1 kW	30 - 90°	18 kg.	220V-240V/50Hz.	0.19 m ³	



OAT 7065
Working Bench
Plans Neutres



- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs



- **Construction inox**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**



OAT 4065
Working Bench
Plans Neutres

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W / P	H	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OAT 7065	7911.70653.00	700	650	300	14 kg.	0.29 m ³	
OAT 4065	7911.40653.00	400	650	300	9 kg.	0.19 m ³	

ERC
Counter Type Cold Units
Soubassements Réfrigérés



- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Pieds réglables en hauteur.**



1420x600x600
2400x600x600

Standart Counter Type Refrigerators With Door For Cooking Lines / Soubassements Réfrigérés pour Eléments de Cuisson à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	REFRIGERATION TEMP./ TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	TOTAL POWER / PUISSANCE	IN. VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEC.	600	1420	600	101 lt.	-2 / +8 °C	0.51 kW	220V./50Hz.	80 kg.	0.89 m ³	
CTA 460.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEC.	600	1880	600	160 lt.	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V./50Hz.	112 kg.	1.19 m ³	

NTS: Static refrigeration at regular temperature.

NTS: Froid statique



400x600x550mm

600x600x550mm
700x600x550mm
800x600x550mm

Underneath Cupboards ERC
Placard fermé

TYPE / DESIGNATION	L	W/P	H	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
7876.40605.00	400	600	550	11 kg.	0.21 m ³	
7876.60605.00	600	600	550	14 kg.	0.30 m ³	
7876.70605.00	700	600	550	16 kg.	0.35 m ³	
7876.80605.00	800	600	550	17 kg.	0.39 m ³	

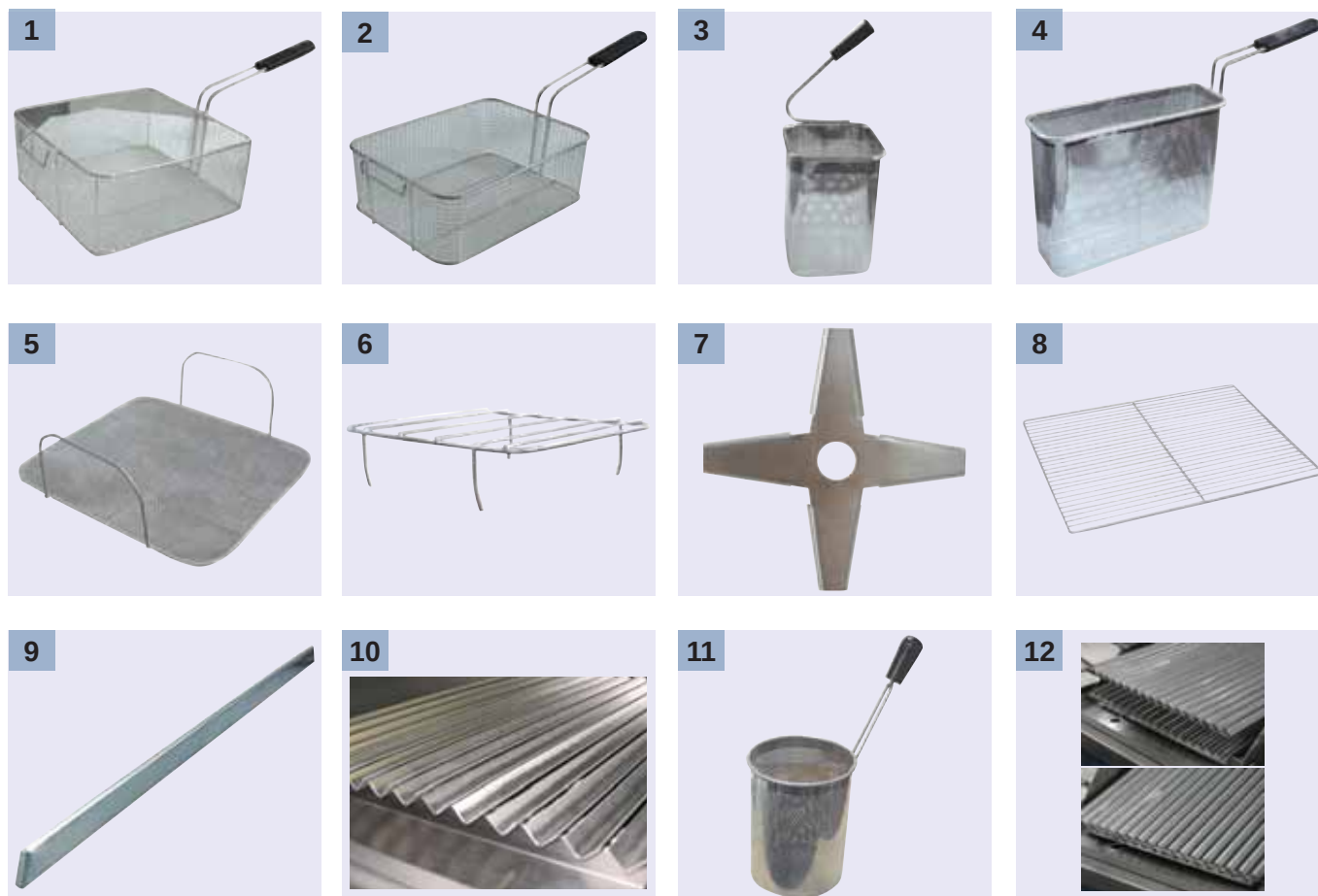
Underneath Benches ERC
Baie Libre



400x580x550 mm

600x580x550 mm
700x580x550 mm
800x580x550 mm

TYPE / DESIGNATION	L	W/P	H	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
7876.40605.10	400	580	550	8 kg.	0.21 m ³	
7876.60605.10	600	580	550	11 kg.	0.30 m ³	
7876.70605.10	700	580	550	13 kg.	0.35 m ³	
7876.80605.10	800	580	550	15 kg.	0.39 m ³	



* 2 pieces are necessary for one appliance.
* Deux pièces sont nécessaires par appareils

** Avoid flame by optional hinged fat flame stopper.
** Grille articulée anti-flamme

Patented
Breveté

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	APPLIANCE / APPAREIL	PRICE / PRIX PUBLIC HT
1-BASKET / PANIER	6260.00072.31	Gas Fryer / Friteuse Gaz	
2-BASKET / PANIER	6260.00072.19	Electrical Fryer / Friteuse Electrique	
3-BASKET / PANIER	0339.01313.01	Electrical Pasta Cooker / Cuiseur à Pâtes Electrique	
4-BASKET / PANIER	0339.02808.01	Electrical Pasta Cooker / Cuiseur à Pâtes Electrique	
5-OIL TANK FILTER / GRILLE	6260.00072.12	Gas Fryer / Friteuse Gaz	
6-OIL TANK FILTER / GRILLE	6260.00072.13	Electrical Fryer / Friteuse Electrique	
7-FLAME REDUCTER / REDUCTEUR	2865.00009.01	Gas Range / Fourneau Gaz	
8-SHELF / GRILLE	6019.00005.27	Electrical and Gas Range / Fourneau Electrique et Gaz	
9-JOIN PART/ BARRE DE JONCTION	7380.59527.80	Appliance / Appareil	
10-GRILL / GRILLE	2864.65400.IZ for 4065	Lavastone Grill / Grill sur Pierre de Lave	
10-GRILL / GRILLE	2864.65700.IZ for 7065	Lavastone Grill / Grill sur Pierre de Lave	
11-BASKET / PANIER	0339.00013.01	Electrical Pasta Cooker / Cuiseur à Pâtes Electrique	
12-GRILL / GRILLE **	2864.65401.IZ for 4075	Chargrill / Chargrill	
12-GRILL / GRILLE **	2864.65701.IZ for 8075	Chargrill / Chargrill	

Gas Consumption / Consommation de Gaz

PRODUCT CODE / REFERENCE	PRODUCT DESCRIPTION / APPAREIL	TYPE / DESIGNATION	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	Oven (kW) / PUISSANCE DU FOUR (kW)	PUISSANCE kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30 (kg/h)
7856.80653.14	Gas Fryer / Friteuse gaz	OFG 7065	GAZ	800	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7856.40653.04	Gas Fryer / Friteuse gaz	OFG 4065	GAZ	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.70653.13	Grill	OGPG 7065 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16	Grill	OGPG 7065 1/2 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19	Grill	OGPG 7065 PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03	Grill	OGPG 4065 N PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06	Grill	OGPG 4065 PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.70653.13C	Grill	OGPG 7065 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16C	Grill	OGPG 7065 1/2 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19C	Grill	OGPG 7065 PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03C	Grill	OGPG 4065 N PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06C	Grill	OGPG 4065 PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7865.60653.25	Gas Cooker / Réchaud gaz	OSOG 6065 PS	GAZ	600	650	300		13.6	11.696	46.403	1,44	1,67	1,07
7865.40653.23	Gas Cooker / Réchaud gaz	OSOG 4065 PS	GAZ	400	650	300		6.8	5.848	23.202	0,72	0,84	0,53
7865.80653.35	Gas Cooker / Réchaud gaz	OSOG 8065 P	GAZ	800	650	300		16	13.760	54.592	1,69	1,97	1,26
7865.40653.33	Gas Cooker / Réchaud gaz	OSOG 4065 P	GAZ	400	650	300		8	6.880	27.296	0,85	0,98	0,63
7864.70653.20	Lavastone Grill / Grill sur pierre de lave	OLIG 7065 PA	GAZ	700	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7864.40653.12	Lavastone Grill / Grill sur pierre	OLIG 4065 PA	GAZ	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7854.70653.13	Bain marie	OSBG 7065	GAZ	700	650	300		2.5	2.150	8.530	0,26	0,31	0,2
7854.40653.13	Bain marie	OSBG 4065	GAZ	400	650	300		1.5	1.290	5.118	0,16	0,18	0,12
7855.07065.04	Indirect Boiling Pan / Marmite Chauffe Indirecte	OKTGI 60	GAZ	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7855.07065.14	Direct Boiling Pan / Marmite Chauffe Directe	OKTGD 60	GAZ	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7867.07065.05	Gas Tilting Bratt Pan / Sauteuse	ODTG 30	GAZ	700	650	300		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.07658.00	Gas Range with Oven / Fourneau	OFOG 7065	GAZ	700	650	850	5	18.6	15.996	63.463	1,96	2,28	1,46
7865.08658.10	Gas Range with Oven / Fourneau	OFOG 8065 P	GAZ	800	650	850	5	21	18.060	71.652	2,22	2,58	1,65
7864.60653.70	Chargrill	ODIG 6065	GAZ	600	650	450		20	17.320	68.240	2,12	2,46	1,57

öztiryakiler



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

PRODUITS
COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OSOG 4075 PA
Over Bench Cooker
Réchauds Gaz 2 Feux



OSOG 4040 P
Over Bench Cooker
Réchaud Gaz 1 Feu



OSO 4075
Cooker With Double Plate Over
Bench
Réchaud Electrique 2 Plaques



OSO 4040
Cooker With Single Plate Over
Bench
Réchaud Electrique 1 Plaque

Cooker With Single Burner Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Simple Foyer à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	VOL./TENSION ET VOLTAGE	WEI./POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
OSOG 4040 P	7865.40402.01	GAS	400	400	145	4 kW	-	-	11.45 kg.	0.03 m ³	
OSO 4040	7865.40402.15	ELEC	400	400	145	1.5 kW	450°	220-240V / 50 Hz.	8 kg.	0.03 m ³	(Ø18 cm)=1.5 kW
OSO 4040.1	7865.40402.26	ELEC	400	400	145	2.6 kW	450°	220-240V / 50 Hz.	8 kg.	0.03 m ³	2.6 kW

Cooker With Double Burners Over Bench / Réchaud et Plaques Electrique Double Foyers à poser

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP./TEMP. DE FONC.	VOL./TENSION ET VOLTAGE	WEI./POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
OSOG 4075 PA	7865.80402.02	GAS	750	400	145	2x4=8 kW	-	-	20 kg.	0.06 m ³	
OSO 4075	7865.80402.15	ELEC	750	400	145	2x1.5=3 kW	450°	220-240V / 50 Hz.	12 kg.	0.06 m ³	2x1.5(Ø18 cm)=3kW
OSO 4075.1	7865.80402.26	ELEC	750	400	145	2x2.6=5.2 kW	450°	400V / 50 Hz.	12 kg.	0.06 m ³	2x2.6=5.2kW



OCGE 4075 1/2 N

CE ENEC

Grill / Grill



OCGE 4040

CE ENEC

Grill / Grill

Compact Line / Gamme Snack

	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEI. / POIDS NET	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	OCGE 4040	7864.40401.04	ELEC	400	400	120	2 kW	50-300	14 kg.	220-240V. / 50Hz.	0.05 m ³	
	OCGE 4075 1/2 N	7864.75401.14	ELEC	750	400	120	4 kW	50-300	25.7 kg.	220-240V. / 50Hz.	0.1 m ³	



4+4 PIZZA OVEN
Four à Pizza (4+4 Pizzas)
CE EAC UAT DBT



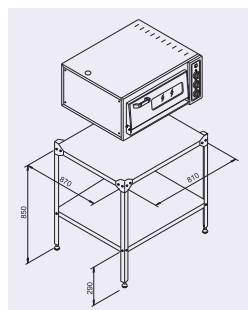
4 PIZZA OVEN
Four à Pizza (4 Pizzas)
CE EAC UAT DBT



5+5 PIZZA OVEN
Four à Pizza (5+5 Pizzas)
CE EAC UAT DBT



5 PIZZA OVEN
Four à Pizza (5 Pizzas)
CE EAC UAT DBT



COUNTER BENCH (DEMOUNTED)
Support Four à Pizza (Démontable)
EAC UAT DBT

Counter Bench / Support Four à Pizza (Démontable)

DEMOUNTED CODE/ REFERENCE SUPPORT DEMONTE	MODEL / COMPOSITION	DIM. / DIMENSIONS
7911.86807.08	stainless steel / acier inoxydable	925x735x850mm for (5+5)
7911.79738.08	stainless steel / acier inoxydable	925x735x850mm for (5+5)
7911.12738.08	stainless steel / acier inoxydable	925x735x850mm for (5+5)

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	CAP. / CAPACITE	DIM. / DIMENSION	IN.DIM./DIMENSION INTERIEURE DU FOUR	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
(5+5) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P6262.02R	ELEC	5x5 Pizza (24 cm)	890x720x760 mm	620x620 mm	230 - 400 V 10Kw (8x1250 W)	85-450 °C	119 kg.	-	
(4+4) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P5050.02R	ELEC	4x4 Pizza (24 cm)	800x640x500 mm	500x500 mm	230 - 400 V 6Kw (3x2000 W)	85-450 °C	70 kg.	-	
(5) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P6262.01R	ELEC	5 Pizza (24 cm)	890x720x430 mm	620x620 mm	230 - 400 V 5Kw (4x1250 W)	85-450 °C	70 kg.	-	
(4) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P5050.01R	ELEC	4 Pizza (24 cm)	800x640x360 mm	500x500 mm	230 - 400 V 4Kw (2x2000 W)	85-450 °C	49 kg.	-	
(6) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P9262.01R	ELEC	6 Pizza (30 cm)	1190x720x430mm	920x620 mm	230 - 400 V 6Kw (6x1000 W)	85-450 °C	88 kg.	-	
(6+6) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P9262.02R	ELEC	6+6 Pizza (30 cm)	1190x720x760mm	920x620 mm	230 - 400 V 12Kw (12x1000W)	85-450 °C	159 kg.	-	
(9) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P9292.01R	ELEC	9 Pizza (30 cm)	1190x1030x430	920x920 mm	230 - 400 V 8Kw (8x1000 W)	85-450 °C	120 kg.	-	
(9+9) Pizza Oven / Four à Pizza									
8890.P9292.02R	ELEC	9+9 Pizza (30 cm)	1190x1030x760	920x920 mm	230 - 400 V 16Kw (16x1000W)	85-450 °C	208 kg.	-	



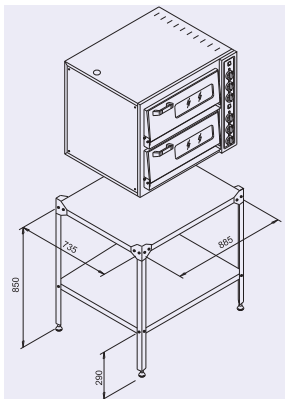
5+5 PIZZA OVEN (STAINLESS STEEL)

Four à Pizza Inox (5+5 Pizzas)



5 PIZZA OVEN (STAINLESS STEEL)

Four à Pizza Inox (5 Pizzas)



COUNTER BENCH (DEMOUNTED)

Support Four à Pizza (Démontable)



Counter Bench / Support Four à Pizza (Démontable)

DEMOUNTED CODE / REFERENCE SUPPORT DEMONTE	MODEL / COMPOSITION	DIM./ DIMENSIONS	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.89748.08	stainless steel/ acier inoxydable	890x740x850 mm for (5), (5+5)	0.15 m ³	



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



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien, de nettoyage et robustesse.**
- **Température réglable par thermostat mécanique.**
- **Eclairage de la chambre du four.**

Pizza oven (Stainless Steel) / Four à Pizza (Inox)

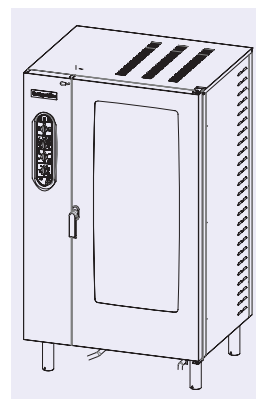
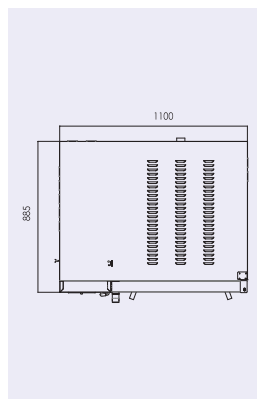
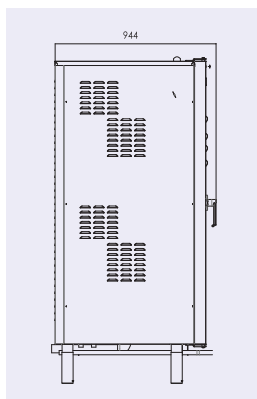
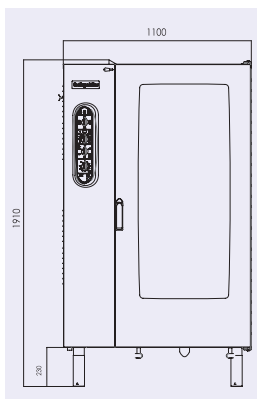
CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	CAP./ CAPACITE	DIM./ DIMENSION	IN.DIM./ DIM. INTERIEURE DU FOUR	POWER / PUISSANCE	TEMP. RANGE/ TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	WEI/ POIDS NET	VOL.	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
(5+5) Pizza Oven (Stainless Steel) / Four à Pizza (Inox)									
7890.88737.70	ELEC	5x5 Pizza (24 cm)	880x730x760 mm	620x620 mm	400V / 50Hz./10 kW 2+3+2+3=10 kW	50-450 °C	125 kg.	0.83 m ³	
(5) Pizza Oven (Stainless Steel) / Four à Pizza (Inox)									
7890.88734.30	ELEC	5 Pizza (24 cm)	880x730x425 mm	620x620 mm	400V / 50Hz./5 kW 2+3=5 kW	50-450 °C	72 kg.	0.56 m ³	



OKFE 202
Convection Oven
Four à Air Pulsé

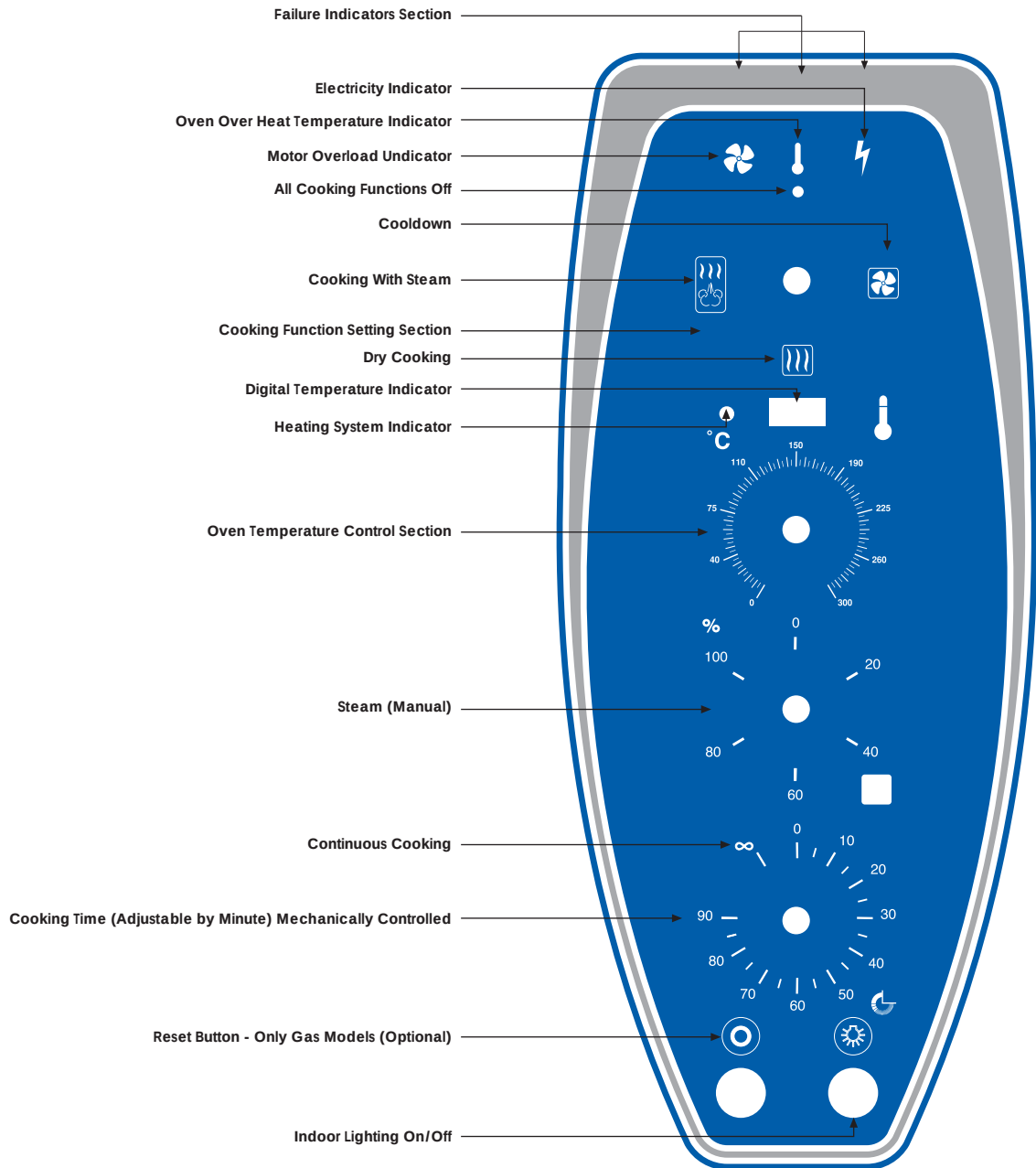


OKFG 101
Convection Oven
Four à Air Pulsé



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	CAPACITY/ CAPACITE	MODEL/ ENERGIE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	POWER /PUISSANCE		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
					GAZ	ELEC.						
OKFG 202	7890.20G21.03	20 GN 2/1	GAS	230V/50Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 1"	1100 x 944 x 2011	
OKFE 202	7890.20G21.01	20 GN 2/1	ELEC.	400V/50Hz	-	42 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
OKFG 102	7890.10G21.03	10 GN 2/1	GAS	230V/50Hz	30 kW	0.4 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 3/4"	1100 x 930 x 1203	
OKFE 102	7890.10G21.01	10 GN 2/1	ELEC.	400V/50Hz	-	21 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	1100 x 930 x 1057	
OKFG 101	7890.95701.03	10 GN 1/1	GAS	230V/50Hz	19 kW	0.3 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 3/4"	900 x 816 x 1203	
OKFE 101	7890.10G11.01	10 GN 1/1	ELEC.	400V/50Hz	-	17 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	900 x 818 x 1057	
OKFG 601	7890.6G110.03	6 GN 1/1	GAS	230V/50Hz	12 kW	0.3 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 1/2"	900 x 816 x 913	
OKFE 601	7890.95708.01	6 GN 1/1	ELEC.	400V/50Hz	-	11 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	900 x 816 x 767	

Control Panel / Panneau de commande



- 10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 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
- Isolated 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 to cool down the cabinet when choosing with or without steam cooking.
- Secure gas valve with automatic lighting and pilot burner.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1



- Capacité 10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 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.



Counter Bench
(Demounted)
Support Four (Démontable)
7911.08267.11



Counter Bench
(Demounted)
Support Four (Démontable)
7911.10572.08



Oven Tray Kit
Chariot de Four
7895.10G21.TK



Trolley for Kit
Support pour
Chariot de Four
7895.FK102.10



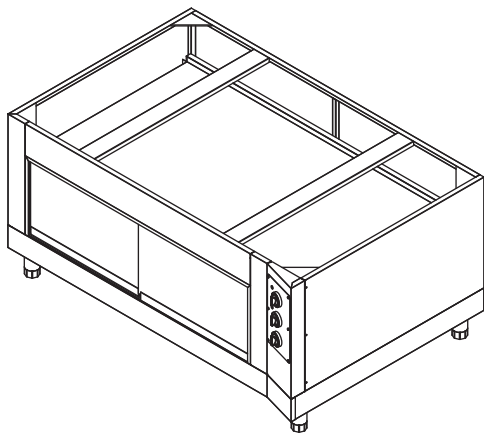
Trolley & Kit
Support pour
Chariot de Four
7895.FK202.20

Ovens Accessories / Accessoires pour Fours

CODE / REFERENCE	L	W/P	H		PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.08267.11	850	610	600	for / OKFG 61 / OKFG 101 / OKFE 61 / OKFE 101	
7911.10572.08	1050	720	600	for / OKFG 102 / OKFE 102	
7895.FK102.10	594	980	853	for / OKFG 102 / OKFE 102	
7895.10G21.TK	580	650	700	for / OKFG 102 / OKFE 102	
7895.FK202.20	640	930	1560	for / OKFG 202 / OKFE 202	



OMD 9898 CE 
Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



OMD 17170 CE 
Prover Cabinet
Armoire de Fermentation



CE  **OBA 70180 MD**
Prover Cabinet
Armoire de Fermentation

Prover Cabinets / Armoire de Fermentation

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONC.	CAP. / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 OMD 9898	7868.98987.MD	ELEC	982	987	736	1,75 kW	220-240V/50Hz	30 - 65 °C	12 pc 60x40cm TRAY	
 OMD 17170	7868.17107.MD	ELEC	1708	1070	830	1,75 kW	220-240V/50Hz	30 - 65 °C	12 pc 60x40cm TRAY	
 OBA 70180 MD	7919.70180.MD	ELEC	770	900	1760	3 kW	220-240V/50Hz	30 - 65 °C	12 pc 60x40cm TRAY	



OPBFE 8085 CE EAC
Electrical Pastry / Cake Oven
Four Pâtissier



OPBFG 8085.03 CE EAC
Gas Pastry / Cake Oven
Four Pâtissier



- Stainless steel
- Special designed door with tempered glass
- Oven tray capacity 4 pcs. GN 2/1



- Construction inox.
- Porte spécialement adaptée avec vitrage en verre trempé.
- Capacité de la chambre 4 GN 2/1.

Gas Pastry-Cake Oven / Four Pâtissier

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	BURNER/ BRÛLEURS	kW	kcal/h	BTU/h	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30 (kg/h)	OVEN/ FOUR	POWER/ PUIS.	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OPBFG 8085.03	7890.88160.03	GAS Sec.Ventil	800	850	1600	3x5	15	12900	51180	1.58	1.84	1.18	-	15 kW	90 kg.	1.38 m ³	

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP./ TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	WEI./ POIDS NET	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OPBFE 8085	7890.88160.02	800	850	1600	6 kW	50-300°C	90 kg.	400V. / 50Hz.	1.38 m ³	



OF 10 DS    
GN 2/3 Double Fryer
Friteuse Double GN 2/3



OF 8D - OF 8 DS    
GN 1/2 Double Fryer
Friteuse Double GN 1/2



OF 8    
GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de
Vidange



OF 8S    
GN 1/2 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/2 sans Robinet de
Vidange



OF 10 S    
GN 2/3 Fryer With Drain Tap
Friteuse GN 2/3 sans Robinet
de Vidange



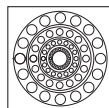
OF 5    
GN 1/3 Fryer Without Tap
Friteuse GN 1/3 sans Robinet de
Vidange

GN fryers / Friteuses GN

	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP/ TEMPERATURE DE FONC.	CAP./ CAPACITE	WEI./ POIDS NET	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OF 5	7856.GN130.05	ELEC	176	430	310	3 kW	190°	5 lt.		220-240V / 50Hz.	0.06 m ³	
	OF 8	7856.GN120.08	ELEC	265	430	310	3 kW	190°	8 lt.		220-240V / 50Hz.	0.09 m ³	
	OF 8S	7856.GN12S.08	ELEC	265	430	310	6 kW	190°	8 lt.		400V / 50Hz.	0.09 m ³	
	OF 10S	7856.GN23S.10	ELEC	350	420	370	9 kW	190°	10 lt.		400V / 50Hz.	0.10 m ³	
	OF 8D	7856.EF8D0.08	ELEC	530	430	310	6 kW	190°	8+8 lt.		400V / 50Hz.	0.13 m ³	
	OF 8DS	7856.EF8DS.08	ELEC	530	430	310	12 kW	190°	8+8 lt.		400V / 50Hz.	0.15 m ³	
	OF 10DS	7856.EF10D.S0	ELEC	715	420	370	18 kW	190°	10+10 lt.		400V / 50Hz.	0.20 m ³	



OYOG 7070 PS
Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



**FOUR FLAME
32 Kw.**

**Deux brûleurs à Double
Couronne de Flamme**



OYOG 7070 P
Floor Gas Cooker
Réchaud Bas à Gaz



OYOG 6060 P
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 life
- 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.

Floor Type Cooker / Réchaud Bas au Gaz

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



Four Flame / Quatre Flammes



Double Flame / Double Flammes



Double Flame / Double Flammes



Double Flame / Double Flammes



Single Flame / Simple Flamme



OYOG 5050 PS    
 Floor Gas Cooker
 Réchaud Bas à Gaz



OYO 5555    
 Floor Electrical Cookers
 Réchaud Bas Electrique



OYOG 4040 P    
 Floor Gas Cooker
 Réchaud Bas au Gaz



- 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

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT MAXIMALE	IN VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 OYO 5555	7865.55555.01	ELEC/Mono	550	550	500	5 kW	450°	220V-240V/50Hz	33 kg.	0.17 m ³	



40x40 cm = 5 kW



OUV 4565 CE EAC
Sterilizer (14 Knives)
Stérilisateur (14 Couteaux)



OUV 4018 CE EAC
Sterilizer (10 Knives)
Stérilisateur (10 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

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
Knife Sterilizer (10 Knives) / Stérilisateur (10 Couteaux)										
OUV 4018	7912.00008.00	ELEC	405	100	550	0.008 kW	220-240V / 50Hz.	9 kg.	0.05 m ³	
Knife Sterilizer (14 Knives) / Stérilisateur (14 Couteaux)										
OUV 4565	7912.00012.00	ELEC	450	100	650	0.008 kW	220-240V / 50Hz.	9 kg.	0.07 m ³	



OC 100 CE EAC
Electric Soup Kettle (Black)
Soupière Electrique (Noir)



- 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	



OEK 425     **TÜV-CB**
Conveyor Toaster
Toaster à Convoyeur

ETL CERTIFIED
 CERTIFICAT 'ETL'

OEK-425    

Rheostat Controlling / Contrôle par Rhéostat



- Stainless Steel
- Deliveries up to 420 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
- 220-240 V / 50 Hz.



- Construction Inox
- Capacité de 420 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
- Tension et voltage : 220-240 V / 50 Hz.

OEK-400     **TÜV-CB**

Switch Controlling - 3 Speed / Contrôle Mécanique à 3 Vitesses



- Stainless Steel
- Deliveries up to 420 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 switch (3 speed)
- 220-240 V / 50 Hz.

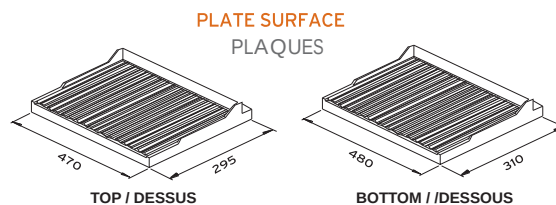


- Construction Inox
- Capacité de 420 toasts par heure
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par commutateur 3 positions
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Tension et voltage : 220-240 V / 50 Hz.

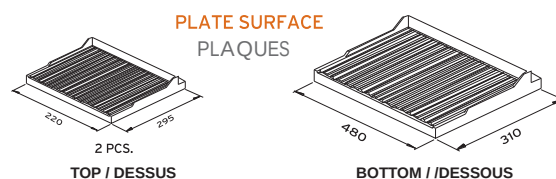
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
 OEK-425	8853.00425.00	ELEC	470	400	340	1.9 kW	220-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.11 m ³	
 OEK-400	8853.00400.00	ELEC	470	400	340	1.9 kW	220-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.11 m ³	



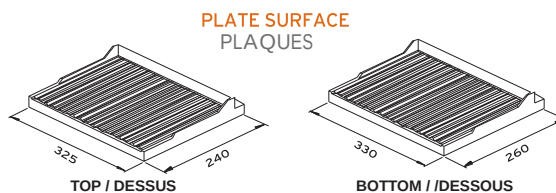
OTM 1.1 CE ENE
Grill Toaster
Grill Panini



OTM 2.1 CE ENE
Grill Toaster With Double Lid
Grill Panini Double Plaque



OTM 3.1 CE ENE
Grill Toaster
Grill Panini



Toaster with Arc / Grill Panini

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. SIC. / TEMPERATURE DE FONC.	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
Grill Toaster / Grill Panini Grand Modèle											
OTM 1.1	7850.59442.50	ELEC.	590	440	250	2.9 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	32 kg.	0.1 m ³	
Grill Toaster / Grill Panini Double Plaque											
OTM 2.1	7850.59442.51	ELEC.	590	440	250	3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	35 kg.	0.1 m ³	
Grill Toaster / Grill Panini Petit Modèle											
OTM 3.1	7850.59442.52	ELEC.	440	380	250	2.4 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	25 kg.	0.06 m ³	
OTM 4.1	7850.59442.53	ELEC.	340	375	230	2.0 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	20 kg.	0.04 m ³	

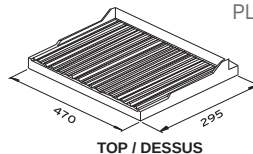


OTM 1 CE EAC

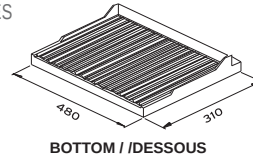
Grill Toaster
Grill Panini



PLATE SURFACE
PLAQUES



TOP / DESSUS



BOTTOM / /DESSOUS

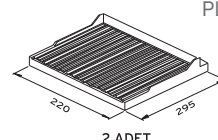


OTM 2 CE EAC

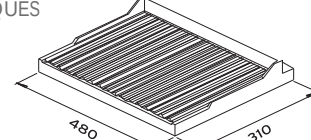
Grill Toaster
Grill Panini



PLATE SURFACE
PLAQUES



2 ADT
TOP / DESSUS



BOTTOM / /DESSOUS

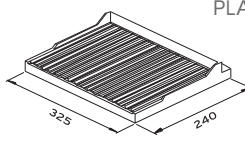


OTM 3 CE EAC

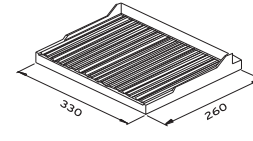
Grill Toaster
Grill Panini



PLATE SURFACE
PLAQUES



TOP / DESSUS



BOTTOM / /DESSOUS



- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature
- Plate surface is groove



- Châssis en inox
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.
- Régulation de la température de 50°C à 300°C par thermostat.
- Plaque de cuisson en fonte rainurée.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	IN.VOL./TENSION ET VOLTAGE	WEI/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
-----------------------	---------------------	-------------------	---	-----	---	----------------------	---------------------------	-------------------------------	-------------------	--------	-------------------------

Grill Toaster / Grill Panini Grand Modèle

	OTM 1	7850.52402.21	ELEC.	510	440	270	2.9 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	32 kg.	0.08 m ³
	OTM 1	7850.52402.UL	ELEC.	510	440	270	3.2 kW	50-300°C	240V/60Hz.	32 kg.	0.08 m ³

ETL CERTIFIED
CERTIFICAT 'ETL'

Grill Toaster with double lid / Grill Panini Double Plaque

	OTM 2	7850.52402.20	ELEC.	510	440	270	3.2 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	36 kg.	0.08 m ³
	OTM 2	7850.52421.UL	ELEC.	510	440	270	3.3 kW	50-300°C	240V/60Hz.	36 kg.	0.08 m ³

ETL CERTIFIED
CERTIFICAT 'ETL'

Grill Toaster / Grill Panini Petit Modèle

	OTM 3	7850.36362.21	ELEC.	360	360	270	2.4 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	21 kg.	0.05 m ³
	OTM 3	7850.36362.UL	ELEC.	360	360	270	2.8 kW	50-300°C	240V/60Hz.	21 kg.	0.05 m ³
	OTM 4	7850.30038.21	ELEC.	290	360	270	2.0 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	18 kg.	0.04 m ³

ETL CERTIFIED
CERTIFICAT 'ETL'



OS 200 CE ENEC TÜV-CB
Electrical Salamander
Salamandre Electrique



- 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.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	IN.VOL./TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OS 200	7850.58575.70	ELEC.	600	580	580	3.2 kW	220-240V/50Hz.	52 kg.	0.33 m ³	
OS 200	7850.58575.UL	ELEC.	600	580	580	3.6 kW	240V / 60Hz.	52 kg.	0.33 m ³	

ETL CERTIFIED
CERTIFICAT 'ETL'



OKM-1 CE ENE
Crepe Machine
Crêpière Electrique



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



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



OKM 1S CE ENE
Crepe Machine
Crêpière

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 1/4 hauteur 100 mm.



OKM-S
Crepe Preparation Unit Stand
Unité de Préparation pour Crêpes

Crepe Machine / Crêpière Electrique

TYPE / DESIGNATION		CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	Q	H		POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
	OKM-1	7850.40402.20	ELEC	400	145		3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	21 kg.	0.08 m³	
TYPE / DESIGNATION		CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
	OKM-1S	7850.50801.20	ELEC	500	800	120	3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	6 kg.	0.16 m³	
	OKM-S	7890.50801.00	-	500	800	120	-	-	-	6 kg	0.16 m³	



OWM-1 CE ENE
Waffle Machine
Gaufrier Electrique



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



- **Châssis en inox**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.**
- **Régulation de la température de 50°C à 300°C par thermostat.**

CE ENE
OWM-2
Waffle Machine
Gaufrier Electrique



Waffle Machine / Gaufrier Electrique

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	IN.VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
OWM-1	7850.30492.20	ELEC	300	320	210	1.5 kW	50-300°C	220-240V	21 kg.	0.05 m³	
OWM-2	7850.30492.21	ELEC	300	320	210	1.5 kW	50-300°C	220-240V	21 kg.	0.05 m³	

OFK is an easily transportable mobile kitchen trailer capable of catering to 200-400 soldiers at a time. OFK can prepare a wide range of food choices quickly and effectively. Compact and easy to transport, OFK can be towed by any vehicle with a hitch assembly, and can be quickly and easily set up to provide an immediate catering solution. OFK burners can be fuelled by diesel, kerosene or LPG (OFK 03). All parts coming in contact with food are made of high-grade stainless steel.

Les cuisines roulantes de la gamme OFK sont des cuisines mobiles facilement projetables et capables de restaurer entre 200 et 400 personnes à la fois. Les cuisines mobiles OFK permettent de préparer de très nombreuses variétés de repas rapidement et efficacement. Compactes et faciles à déplacer, les solutions mobiles OFK peuvent être remorquées par un véhicule avec un ensemble d'attelage. Elles sont rapidement opérationnelles pour apporter une solution immédiate de restauration collective quelque soit le théâtre ou le champ d'opération. Les brûleurs (brevetés) des cuisines roulantes OFK peuvent être alimentés au diesel, au kérosène ou au gaz (Propane-Butane) pour le modèle OFK 03. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable de haute qualité.



OKF-01

Capacity: 400 persons in 2 hours
(800 persons with a simple menu)

Capacité: 400 personnes en 2 heures
(800 personnes avec un seul plat)

COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

PRESSURE BOILING PAN 190 LT / MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 190 Lt	FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTIF. DE 50 Lt	OVEN (3 X 2/1 GN) 105 LT / FOUR GN 2/1 - 3 NIVEAUX	HOT WATER UNIT 34 LT / BAIN MARIE DE 34 Lt
2	2	2	2

ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

AIR COMP. / COMP.	GENER. / GROUPE ELECT.	WATER PURIF. / PURIFI. D'EAU	WORKING TABLE BENCH / TABLE ET PLAN DE TRAVAIL	WEATHER PROTECTION (PVC TARPULIN) / TOILE DE PROTECTION CONTRE LES INTEMPERIESEN PVC	COTTON FAT-ABSORBING FLEECE / FILTRE ANTI-GRASSE	PLATFORM / MARCHEPIED	STEAM COOKER STRAINER (PERFORAD 2/1 GN) / CUISEUR VAPEUR GASTRONORME GN 2/1
S	S	S	S	0	0	0	S

BURNERS BRÔLEURS

DIESEL BURNER / BRÔLEUR DIESEL	SOLID FUEL BURNER / BRÔLEUR BOIS / CHARBON
4	4

S : Standard
STANDARD
0 : Optional
EN OPTION

OKF-02

Capacity: 300 persons in 2 hours
(600 persons with a simple menu)
Capacité : 300 personnes en 2 heures
(600 personnes avec un seul plat)

COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

PRESSURE BOILING PAN 190 LT / MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 190 Lt	FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTIF. DE 50 Lt	OVEN (2 X 2/1 GN) 105 LT / FOUR GN 2/1 - 2 NIVEAUX	HOT WATER UNIT 34 LT / BAIN MARIE DE 34 Lt
2	2	2	2



ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

AIR COMP. / COMP.	GENER. / GROUPE ELECT.	WATER PURIF. / PURIFI. D'EAU	WORKING TABLE BENCH / TABLE ET PLAN DE TRAVAIL	WEATHER PROTECTION (PVC TARPULIN) / TOILE DE PROTECTION CONTRE LES INTEMPERIESEN PVC	COTTON FAT-ABSORBING FLEECE / FILTRE ANTI-GRASSE	STEAM COOKER STRAINER (PERFORAD 2/1 GN) / CUISEUR VAPEUR GASTRONORME GN 2/1
S	S	S	S	0	0	S

BURNERS BRÔLEURS

DIESEL BURNER / BRÔLEUR DIESEL	SOLID FUEL BURNER / BRÔLEUR BOIS / CHARBON
4	4

S : Standard
STANDARD
0 : Optional
EN OPTION

**OKF-03 (LPG Model)**

Capacity: 200 persons in 2 hours
(400 persons with a simple menu)

Capacité : 200 personnes en 2 heures
(400 personnes avec un seul plat)

COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

PRESSURE BOILING PAN 150 LT MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 150 Lt	FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTI. DE 50 Lt
2	2

BURNERS BRÔLEURS

LPG BURNER / BRÔLEUR GPL	SOLID FUEL BURNER / BRÔLEUR BOIS / CHARBON
4	4

S : Standard STANDARD
O : Optional EN OPTION

ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

WORKING TABLE BENCH / PLAN DE TRAVAIL	WEATHER PROTECTION (PVC TARPULIN) / TOILE DE PROTECTION CONTRE LES INTÉRIESES PVC	COTTON FAT-ABSORBING FLEECE / FILTRE ANTI-GRASSE	LPG TUBE RESERVE DE GPL	STEAM COOKER STRAINER (PERFORAD 2/1 GN) / CUISEUR VAPEUR GASTRONORME GN 2/1
S	O	O	S	S

**OKF-04 (Asia Model)**

Capacity: 800 persons in 2 hours
(Asian food)

Capacité : 800 personnes en 2 heures
(Cuisine asiatique)

COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

PRESSURE BOILING PAN 190 LT MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 190 Lt	FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTIF. DE 50 Lt	FRYING PAN 100 LT / FRITEUSE MULTIFONCTION DE 100 Lt	OVEN (3 X 2/1 GN) 105 LT FOUR GN 2/1 - 3 NIVEAUX	HOT WATER UNIT 34 LT BAIN MARIE DE 34 Lt
2	1	1	1	2

ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

AIR COMP. / COMP.	GENER. / GROUPE ELECT.	WATER PURIFICA. / PURIFI. D'EAU	LIFTING / TREUIL ELECT.	WORKING TABLE BENCH / TABLE ET PLAN DE TRAVAIL	WEATHER PROTECTION (PVC TARPULIN) / TOILE DE PROTECTION CONTRE LES INTÉRIESES PVC	COTTON FAT-ABSORBING FLEECE / FILTRE ANTI-GRASSE	PLATFORM MARCHÉPIED	PRESSURE COOKER STRAINER / CUISEUR AUTOCUISEUR	STEAM COOKER STRAINER (PERFORAD 2/1 GN) / CUISEUR VAPEUR GASTRONORME GN 2/1
S	S	S	S	S	O	O	S	S	S

BURNERS BRÔLEURS

DIESEL BURNER / BRÔLEUR DIESEL	SOLID FUEL BURNER / BRÔLEUR BOIS / CHARBON
4	4

S : Standard

O : Optional

OKF-05 (With Couscous Pot)
Capacity: 400 persons in 2 hours

Avec couscoussière
Capacité : 400 personnes en 2 heures

COOKING EQUIPMENT EQUIPEMENT DE CUISSON

PRESSURE BOILING PAN 190 LT MARMITE CHAUFFE INDIRECTE DE 190 Lt	FRYING PAN 50 LT / FRITEUSE MULTI. DE 50 Lt	OVEN (3 X 2/1 GN) 105 LT FOUR GN 2/1 - 3 NIVEAUX	HOT WATER UNIT 34 LT BAIN MARIE DE 34 Lt	COUSCOUS COOKER (STEAM COOKER) 100 LT COUSCOUSSIER 100 Lt
1	2	2	2	1

ADD-ONS ACCESSOIRES ET ÉQUIPEMENTS

AIR COMP. / COMP.	GENER. / GROUPE ELECT.	WATER PURIFICA. / PURIFI. D'EAU	WORKING TABLE BENCH / TABLE ET PLAN DE TRAVAIL	WEATHER PROT. (PVC TARPULIN) / TOILE DE PROTECTION CONTRE LES INTÉRIESES PVC	COTTON FAT-ABSORBING FLEECE / FILTRE ANTI-GRASSE	PLATFORM MARCH.	COUSCOUS STRAINER / EGOUT. POUR COUSCOUS	STEAM COOKER STRAINER (PERFORAD 2/1 GN) / CUISEUR VAPEUR GAST. GN 2/1
S	S	S	S	O	O	S	S	S

BURNERS BRÔLEURS

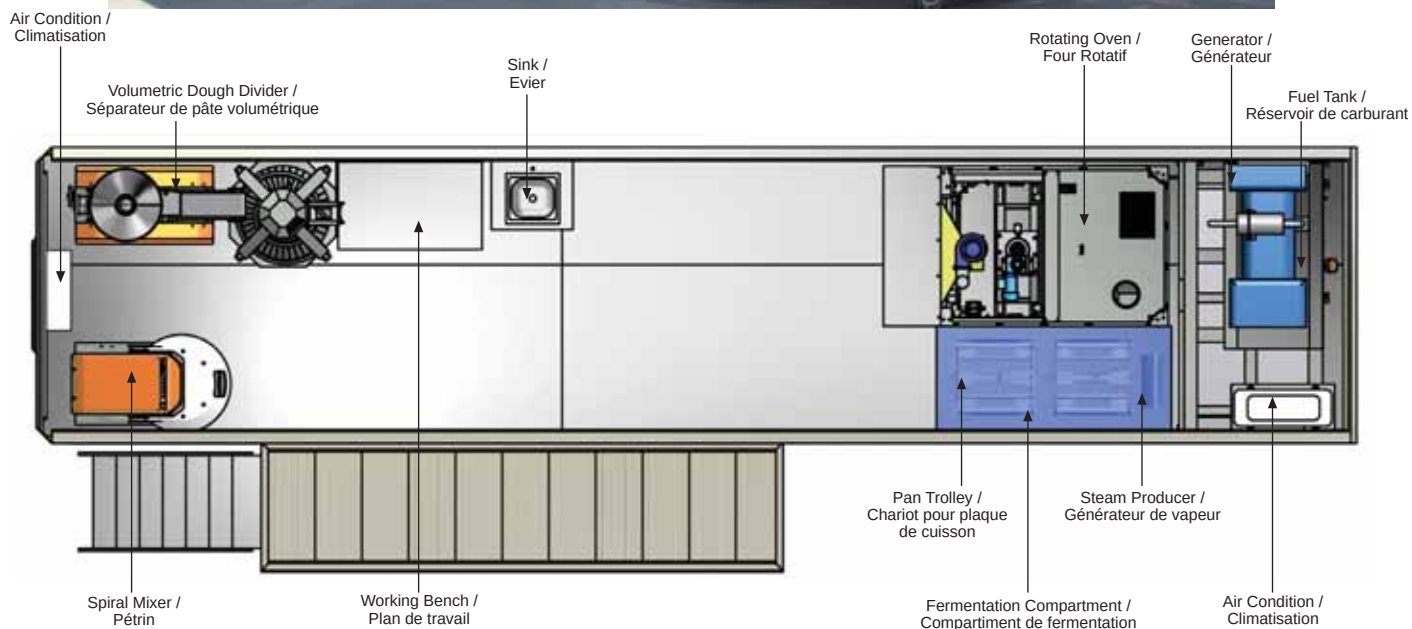
DIESEL BURNER / BRÔLEUR DIESEL	SOLID FUEL BURNER / BRÔLEUR BOIS / CHARBON
4	4

S : Standard STANDARD
O : Optional EN OPTION



 Baking with the OZTI MOBILE BAKERY includes the different steps involved in the process: kneading, weighing, manual forming, fermentation (rising), baking and natural cooling. Having arrived on site OZTI MOBILE BAKERY is ready for operation within the shortest time.

 La BOULANGERIE MOBILE OZTI permet d'effectuer toutes les étapes nécessaires à la fabrication du pain. Pétrissage, pesage, façonnage fermentation (levage), cuisson et refroidissement. Dès son arrivée sur place, la BOULANGERIE MOBILE OZTI est opérationnelle dans les plus brefs délais.





Rotating Oven / Four Rotatif

Fermentation Compartment /
Compartiment de Fermentation



Volumetric Dough Divider /
Séparateur de Pâte Volumétrique

Dough Rounding Machine /
Machine à Rouler la Pâte



Spiral Mixer /
Pétrin

 Baking with the OZTI BAKERY CONTAINER includes the different steps involved in the process: kneading, weighing, manual forming, fermentation (rising), baking and natural cooling. Having arrived on site OZTI BAKERY CONTAINER is ready for operation within the shortest time.

 Le CONTENEUR DE BOULANGERIE OZTI permet d'effectuer toutes les étapes nécessaires à la fabrication du pain : pétrissage, pesage, façonnage manuel, fermentation (levage), cuisson et refroidissement naturel. Dès son arrivée sur place, le CONTENEUR DE BOULANGERIE OZTI est opérationnel dans les plus brefs délais.



Bakery Container /
Conteneur de Boulangerie

Fermentation Cabinet /
Compartiment de Fermentation



Volumetric Dough Divider /
Séparateur de Pâte Volumétrique

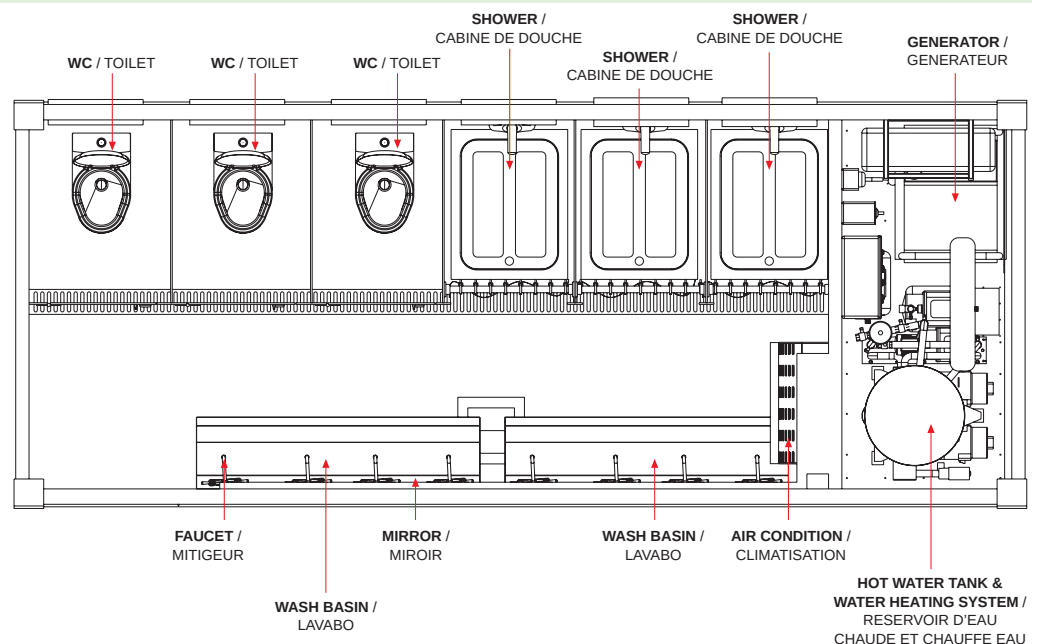
Spiral Mixer / Pétrin





 Mobile Sanitary Unit serves for people to perform their basic hygienic needs in field conditions. It is built in a ISO 20' container. The configuration can be modified according to special requirements. The container has a separate engineering area for control panel, diesel driven water heating system, pumps and generator. Water heating system has a capacity of 2000 l/h hot water. The system is independent and complete with its clean/dirty water tank. All sanitary components and accessories are made of stainless steel. The Mobile Sanitary Unit can also be designed on a trailer.

 L'unité mobile sanitaire permet de satisfaire les besoins d'hygiène de base dans des conditions de campagne. Réalisée sur la base d'un conteneur ISO de 20 pieds la configuration peut être modifiée selon les besoins particuliers. Le conteneur a une zone technique séparée abritant le panneau de commande, le système de chauffe, le moteur diesel, les pompes et les générateurs. Le système de chauffe-eau a une capacité de 2000 l / h d'eau chaude. Le système est indépendant avec ses réservoirs séparés d'eau propre et d'eaux usées. Tous les composants et accessoires sanitaires sont en acier inoxydable. L'unité sanitaire peut également être adaptée et installée sur une remorque et un ensemble d'attelage.





 The RO S500 treats water on the basis of reverse osmosis (RO). It is a self-contained water treatment system designed to produce drinking water from fresh, brackish and sea water sources. It removes dust, heavy metals, organic and bacteriologic pollution with chemical-free treatment. The system is mounted on an all-terrain single-axle trailer which can be towed by any vehicle with a hitch assembly, and can be quickly and easily set up to provide an immediate potable water supply. Permeate water quality and all equipment are controlled by PLC.

 Le RO S500 traite l'eau sur la base de l'osmose inversée (OI). Il s'agit d'un système de traitement de l'eau autonome destiné à produire de l'eau potable provenant de sources d'eau douce, d'eau saumâtre ou de mer. Il élimine la poussière, les métaux lourds, la pollution bactériologique et organique avec un traitement sans produits chimiques. Le système est monté sur une remorque tout-terrain à un essieu et peut être remorqué par un véhicule avec un ensemble d'attelage. Cette station de purification mobile peut être rapidement et facilement mise en place pour fournir une alimentation en eau potable immédiate. La qualité de l'eau et tous les équipements sont contrôlés par PLC.

	OZTI RO S500 (Salty Water) (Eau Salée)	OZTI RO F600 (Salty Water) (Eau Douce)
Production at fresh water / Production d'eau douce	max 600 l/h	max 600 l/h
Production in the sea water flow / Production avec eau de mer	max 500 l/h	N/A
Recovery at fresh water / Récupération d'eau douce	25%	25%
Recovery at sea water / Récupération d'eau de mer	20%	N/A
3 step pre-filtration / 3 étapes de pré-filtration	80u, 5u sediment filter blok carbon filter / Filtre à sédiment 80u, 5u, Filtre carbone	80u, 5u sediment filter blok carbon filter / Filtre à sédiment 80u, 5u, Filtre carbone
High pressure pump flow / Débit de la pompe haute pression	2.5 m3/heure	4.5 m3/heure
High pressure pump power / Puissance de la pompe haute pression	5,5 kW	2,2 kW
Membrane pcs. / Membrane P.E.S.	3	2
Raw water temperature / Température de l'eau à l'entrée	+5°C +35°C	+5°C +35°C



 OZTI Mobile Laundry is designed for washing and drying large quantities of laundry (25 kg of dry laundry per hour). The system is mounted on an all-terrain single-axle trailer. Industrial type washing machine and dryer are heated by means of diesel-driven heating system which reduces energy consumption. Therefore it is advantageous compared to electrically driven systems. OZTI Mobile Laundry can even be used on the remote sites because it works independently with its on board diesel generator. For larger capacities OZTI Mobile Laundry can be built in a 20' container with expanding shelter.

 La blanchisserie mobile OZTI est conçue pour le lavage et le séchage de grandes quantités de linge (25 kg de linge sec par heure). Le système est monté sur une remorque tout-terrain simple essieu. L'énergie et la chaleur nécessaire au fonctionnement de la machine à laver de type industriel et du sèche-linge sont générées au moyen d'un système à moteur diesel à faible consommation plus avantageux par rapport aux modèles électriques. La Blanchisserie mobile OZTI peut même être utilisée sur les sites lointains grâce à sa capacité de fonctionnement indépendante avec son générateur diesel embarqué. Pour de plus grandes capacités, la blanchisserie mobile OZTI peut être construite dans un conteneur de 20 pieds avec abri d'expansion.





OCK is a self-contained system for food preparation, cooking and warming in an expandable 20 feet ISO container. Capable of supporting up to 500 soldiers with three hot cook-prepared or heat and serve rations per day OCK is designed for use under extreme climatic conditions at temperature ranging from -32°C up to 60°C. It is well insulated with polyurethane injected wall panels. All cooking modules are heated by separate diesel fueled burners. The electrical needs of the OCK are provided by an on-board 15kva generator.



OCK est un système autonome pour la préparation, la cuisson et le réchauffement des aliments dans un conteneur de 20 pieds ISO extensible. Capacité de restauration de 500 soldats par jour avec trois cuisiniers avec préparation de repas chauds. Les conteneurs mobiles OCK sont conçus pour une utilisation dans des conditions climatiques extrêmes à une température allant de -32°C à +60°C grâce à une isolation assurée par des panneaux muraux en polyuréthane injecté. Tous les modules de cuisson sont équipés de brûleurs diesel séparés. Les besoins en électricité de l'OCK sont fournis par un générateur de 15 kVA embarqué.





All appliances can be produced to work properly in all kind of ships.
Conception de cuisines et d'appareils pour cuisines maritimes sur mesure s'adaptant à tous types de navires.





OFO 7065 S
Range / Fourneau



OFOE 8090 S
Range / Fourneau



OFO 7065 S
Range / Fourneau



OS 200 S
Salamander / Salamandre

Ranges / Fourneaux

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	PLATE / PUISSANCE PLAQUE ELEC.	OVEN / PUISSANCE DU FOUR	POWER / PUISSANCE TOTALE	IN VOL / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OFO 8090 S	7865.80908.11G	ELEC.	800	900	850	4x4 kW	6 kW	22 kW	440V / 50Hz.	145 kg.	1.12 m ³	
OFO 7065 S	7865.07658.01G	ELEC.	700	650	850	2x2.6+2x1.5kW	4 kW	12.2 kW	440V / 50Hz.	73 kg.	0.69 m ³	
OFO 7065 14.4 S	7865.07658.02G	ELEC.	700	650	850	4x2.6 kW	4 kW	14.4 kW	440V / 50Hz.	73 kg.	0.69 m ³	
OFO 7075 S	7865.07758.02G	ELEC.	700	750	850	4x2.6 kW	4 kW	14.4 kW	440V / 50Hz.	83 kg.	0.81 m ³	
OFO 7075 12.2 S	7865.07758.01G	ELEC.	700	750	850	2x2.6+2x1.5kW	4 kW	12.2 kW	440V / 50Hz.	83 kg.	0.81 m ³	

Salamander / Salamandre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE TOTALE	IN VOL / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OS 200 S	7850.58575.70G	ELEC.	600	580	580	3.2 kW	440V / 60Hz.	52 kg.	0.33 m ³	



OFA 4065 S CE ENE
Fryer / Friteuses

Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Friteuses avec Bloc de Résistances Relevable

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE TOTALE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	CAP./ CAPACITE	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
OFA 7065 S	7856.70653.21G	ELEC.	700	650	300	15 kW	60°-190°	8 lt. + 8 lt.	440V / 50Hz.	27 kg.	0.29 m ³	
OFA 4065 S	7856.40653.11G	ELEC.	400	650	300	7.5 kW	60°-190°	8 lt.	440V / 50Hz.	17 kg.	0.19 m ³	



OGP 7065 1/2 N S CE ENE
Grill



OGP 4065 N S CE ENE
Grill

Grill

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE TOTALE	TEMP./ TEMP. DE FONC.	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	WEI./ POIDS NET	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Double Plaque Nervurée											
OGP 7065 N S	7864.70653.11G	ELEC.	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Pl. Ov. B. (Smooth/Groove) / Grill Double Plaque Lisse-Nervurée											
OGP 70651/2N S	7864.70653.14G	ELEC.	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Double Plaque Lisse											
OGP 7065 S	7864.70653.17G	ELEC.	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Grill Simple Plaque Nervurée											
OGP 4065 N S	7864.40653.01G	ELEC.	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Grill Simple Plaque Lisse											
OGP 4065 S	7864.40653.04G	ELEC.	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	



Accessories / Accessoires

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	APPLIANCE / APPAREIL	PRICE/PRIX PUBLIC HT
1-BASKET / PANIER	6260.00072.57	GN FRYER 1/2 / FRITEUSE	
2-BASKET / PANIER	6260.00072.58	GN FRYER 2/3 / FRITEUSE	
3-BASKET / PANIER	6260.00072.25	GN FRYER 1/1 / FRITEUSE	
4-BASKET / PANIER	6260.00072.63	GN FRYER 2/1 / FRITEUSE	
5-FLAME REDUCER / REDUCTEUR	2865.00009.01	GAS RANGE / FOURNEAU	

Accessories / Accessoires

PRODUCT CODE/ REFERENCE	PRODUCT DESCRIPTION / APPAREIL	TYPE / DESIGNATION	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7865.40402.01	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4040 P	GAZ	400	400	145	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.80402.02	GAS COOKER / RECHAUDS	OSOG 4075 PA	GAZ	750	400	145	8	6.880	27.296	0,84	0,98	0,63
7865.70705.44	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (NG)	GAZ	850	700	500	32	27.520	109.184	3,38	3,9	-
7865.70705.44	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 PS (LPG)	GAZ	850	700	500	24	20.640	81.888	-	-	1,88
7865.70705.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 7070 P	GAZ	700	700	500	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.60605.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 6060 P	GAZ	600	600	500	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.50505.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 P	GAZ	500	500	500	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.50505.22	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 5050 PS	GAZ	500	500	500	10	8.600	34.120	1,05	1,23	0,78
7865.40405.21	FLOOR GAS COOKER / RECHAUDS BAS	OYOG 4040 P	GAZ	400	400	500	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7890.20G21.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 202	GAZ	1100	944	2011	40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.95701.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 101	GAZ	700	950	1050	19	16.340	64.828	2,00	2,33	1,49
7890.20G21.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 202	GAZ	1100	944	2011	40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.6G110.03	CONVECTION OVEN / FOUR MIXTE	OKFG 61	GAZ	700	950	750	12	10.392	40.944	1,26	1,47	0,94



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



Typ 3GD

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en haut

Gas Type / Designation	: Gaz Naturel
	: Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 1,031 m ³ /h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	: 0,767 kg/h avec du Propane/Butane
Dimensions (H*L*P) en mm	: 987 x 450 x 560
Power / Puissance	: 9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 736 mm
Meat Capacity / Capacité	: 40 Kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 450 mm
Code / Référence	: 8859.00GD3.8T
Weight / Poids Net	: 24 kg.



* All upper drive models have octagonal fat tray

* Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



Typ 4GD

Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en haut

Gas Type / Type de gaz	: Gaz Naturel
	: Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 1.375 m ³ / h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	: 1.023 kg / h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 1150 x 450 x 560
Power / Puissance	: 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 900 mm
Meat Capacity / Capacité	: 80 kg.
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 630 mm
Code / Référence	: 8859.00GD4.8T
Weight / Poids Net	: 28 kg.



* All upper drive models have octagonal fat tray

* Tous les modèles avec moteur en haut sont équipés d'une base octogonale avec récupérateur du jus de cuisson.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.



Typ 3GUD W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Bas

Gas Type / Type de gaz	: Gaz Naturel
	: Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 1.031 m ³ / h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	: 0.767 kg / h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 780 x 530 x 650
Power / Puissance	: 9.75 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 736 mm
Meat Capacity / Capacité	: 50 kg.
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 450 mm
Code / Référence	: 8859.0GUD3.W0
Weight / Poids Net	: 27 kg.



W: With resistance heater at the bottom of fat tray
/ Equipé du plateau de maintien en température

Typ 4GUD W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Bas

Gas Type / Type de gaz	: Gaz Naturel
	: Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 1.375 m ³ / h avec du Gaz Naturel
LPG / Propane ou Butane	: 1.023 kg / h avec du Propane/Butane
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 1070 x 530 x 650
Power / Puissance	: 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 900 mm
Meat Capacity / Capacité	: 90 kg.
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 630 mm
Code / Référence	: 8859.0GUD4.W0
Weight Poids Net	: 33kg.



Typ 44GUD W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Bas

Gas Type / Type de gaz	: Gaz Naturel
	: Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 1.375 m ³ / h + 1.375 m ³ / h
LPG / Propane ou Butane	: 1.023 kg / h + 1.023 kg / h
Dimension/Dimensions(H*L*P)en mm	: 1070 x 1060 x 650
Power / Puissance	: 13 kW + 13 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 900 mm + 900 mm
Meat Capacity / Capacité	: 90 kg. + 90 kg.
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 630 mm + 630 mm
Code / Référence	: 8859.GUD44.W0
Weight / Poids Net	: 62kg.



W: With resistance heater at the bottom of fat tray / Equipé du plateau de maintien en température



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.



Typ 3E



Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Haut

Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 987 x 450 x 560
Power / Puissance	: 5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	: 736 mm
Meat Capacity / Capacité	: 40 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 450 mm
Code / Référence	: 8859.000E3.8T
Weight / Poids Net	: 27kg.



Typ 4E



Stainless Steel / Upper Drive

Acier Inoxydable / Moteur en Haut

Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 1150 x 450 x 560
Power / Puissance	: 7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	: 900 mm
Meat Capacity / Capacité	: 80 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 630 mm
Code / Référence	: 8859.000E4.8T
Weight / Poids Net	: 30kg.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Fixation de la broche sur la potence avec système double rail. Permet de rapprocher, d'éloigner ou d'incliner la viande très facilement par rapport aux brûleurs.
- Moteur électrique en haut avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute).
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.



Typ 3EU W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en bas

Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 780 x 530 x 650
Power / Puissance	: 5.4 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	: 736 mm
Meat Capacity / Capacité	: 50 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 450 mm
Code / Référence	: 8859.00EU3.W0
Weight / Poids Net	: 28 kg.



W: With resistance heater at the bottom of fat tray /
Equipé du plateau de maintien en température

Typ 4EU W CE EAC

Stainless Steel / Lower Drive

Acier Inoxydable / Moteur en bas

Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 1070 x 530 x 650
Power / Puissance	: 7.2 kW 400/230 V
Skewer / Hauteur de broche	: 900 mm
Meat Capacity / Capacité	: 90 kg de viande
Max. Meat Mountage Height / Hauteur de broche utile (Viande prête à rôtir)	: 630 mm
Code / Référence	: 8859.00EU4.W0
Weight Poids Net	: 34 kg.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Chauffage par foyers infrarouges indépendants et commandés séparément.
- Glace vitrocéramique facilement nettoyable pour une meilleure hygiène.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service.



55 GUD CVA

Mobile Bench Döner Grill Machine

-10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive /
Döner grill sur chariot - 10 brûleurs - glace vit-
rocéramique ROBAX - Zone de cuisson en V - moteur
en bas

CE



Gas Type / Designation	: Gaz Naturel/Natural Gas
	: LPG / Propane ou Butane
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas / Gaz Naturel	: 2,908 m ³ / h
LPG / Propane ou Butane	: 2,164 kg / h
Dimensions	: 996 x 1130 x 1890
Power / Puissance	: 27,5 kW
Skewer / Hauteur de broche	: 1060 mm
Meat Capacity / Capacité	: 200 kg.
Max. Meat Mountage Height Hauteur de broche utile	: 810 mm
Code / Référence	: 8859.GUD55.CVA
Weight / Poids Net	: 118 kg.



- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément et protégés par une plaque vitrocéramique ROBAX.
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible.
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson. Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.
- Ensemble sur roulette facilitant le déplacement et le transport.
- La plaque vitrocéramique ROBAX améliore la cuisson en restituant 90 % du rayonnement dans l'infrarouge et garantie une meilleure hygiène en étant facilement nettoyable.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE		POWER PUISSANCE	MEAT CAPACITY / CAPACITE	MAX. MEAT MOUNT. HEIGHT / HAUTEUR DE BROCHE UTILE	SKEWER/ HAUTEUR DE BROCHE	DIMENSIONS (mm)	PRICE PRIX PUBLIC HT
44GUD-V	8859.GUD44.V0	8 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	800x920x1290	
44GUD-V-A	8859.GUD44.VA	8 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	920x920x1840	
44GUD-V-CA	8859.GUD44.CVA	8 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	22	150 kg	630 mm	900 mm	920x920x1840	
55GUD-V	8859.GUD55.V0	10 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	800x920x1290	
55GUD-V-A	8859.GUD55.VA	10 Burners, Gas, V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	920x920x2000	
55GUD-V-CA	8859.GUD55.CVA	10 Burners, Gas, Robax Thermal Glass. V Type, Lower Drive, With Mobile Bench	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	920x920x2000	



OGSM 2 CE

Gas Barbecue - 2 Burners / Appareil à Cuisson de Şiş Kebab de Table à Gaz 2 Brûleurs

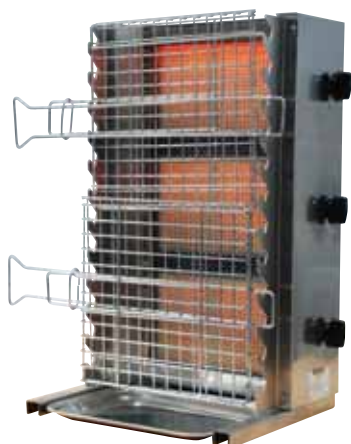
Gas Type / Designation	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 0,529 m ³ / h
LPG	: 0,394 kg / h
Dimensions/Dimensions (H*L*P) en mm	: 320 x 190 x 370
Power / Puissance	: 5 kW
Code / Référence	: 8859.OGSM2.00
Weight / Poids Net	: 4,67 kg.



OGSME 2 CE

Gas Barbecue - 2 Burners / Appareil à Cuisson de Şiş Kebab de Table à gaz 2 Brûleurs)

Gas Type / Designation	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 0,529 m ³ / h
LPG	: 0,394 kg / h
Dimensions/Dimensions (H*L*P) en mm	: 320 x 260 x 370
Power / Puissance	: 5 kW
Code / Référence	: 8859.OGSME2.E0
Weight / Poids Net	: 5,2 kg



OGSM 3 CE

Gas Barbecue - 3 Burners / Appareil à Cuisson de Şiş Kebab de Table à Gaz 3 Brûleurs

Gas Type / Designation	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 0,793 m ³ / h
LPG	: 0,590 kg / h
Dim./Dimensions (H*L*P) en mm	: 320 x 190 x 520
Power / Puissance	: 7,5 kW
Code / Référence	: 8859.OGSM3.00
Weight / Poids Net	: 6,61 kg.



OGSME 3 CE

Gas Barbecue - 3 Burners / Appareil à Cuisson de Şiş Kebab de Table à Gaz 3 Brûleurs

Gas Type / Designation	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 0,793 m ³ / h
LPG	: 0,590 kg / h
Dim./Dimensions (H*L*P) en mm	: 320 x 260 x 520
Power / Puissance	: 7,5 kW
Code / Référence	: 8859.OGSME3.E0
Weight / Poids Net	: 7 kg



- Stainless steel body
- Available with LPG and natural gas
- The heating elements are adjustable and can be operated separately
- Easy to transport
- Practical, smoke free grilling, hygienic, easy to clean
- Valve models automatically cut off the gas by thermoelements for security reasons in the event of flame failure



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chaque brûleur est contrôlable et peut fonctionner indépendamment.
- Appareil léger et facile à transporter
- Appareil très simple à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.



ODKM 90 CE EAC

Doner Slicing Machine / Couteaux à Döner Kebab

Knife Diameter	: Ø 90 mm
Circling	: 4500 rpm
Electrical Requirement	: 220 V / 24 V
Dimension	: 290 x 130 x 120 mm
Machine Handle	: 900 gr.
Packed	: 4 kg.
Consumption	: 0.1 kW
Code	8350.EDM90.00



ODKM 100 CE EAC

Doner Slicing Machine / Couteaux à Döner Kebab

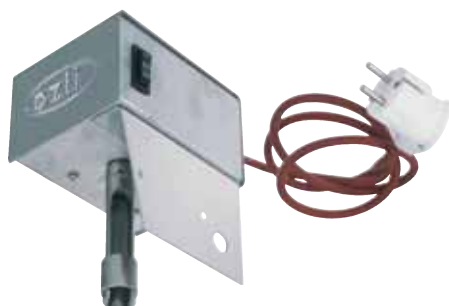
Knife Diameter	: Ø 100 mm
Circling	: 4500 rpm
Electrical Requirement	: 220 V / 24 V
Dimension / Ölçüler	: 290 x 130 x 140 mm
Machine Handle	: 900 gr.
Packed	: 4 kg.
Consumption	: 0.1 kW
Code	8350.OZT10.00



- Ergonomically designed
- Adjustable thickness
- Suitable for all kinds of doner meat
- Waterproof
- Cleanable without dismantling



- Ergonomique
- Epaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté.



Doner Grill Machine Motor CE

Moteur Electrique pour Machine à Kebab

Modèle: DM01

Référence: 2859.40000.01

Tension et Voltage: 220 / 230 V – 50 Hz

Puissance: 3.7 Watts

Caractéristiques techniques: Rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute). Construction en acier inoxydable.



OGSDK8R

Gas Shish Grill, 8 Burners /
Appareil à Cuisson de Şiş Kebab à Gaz
8 Brûleurs



Gas Type / Type de gaz	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 2,326 m ³ / h
LPG	: 1,731 kg / h
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 1385 x 650 x 480
Power / Puissance	: 22 kW
Code / Référence	: 8859.OGSDK.8R
Weight / Poids Net	: 68 kg.

OGSDK4R

Gas Shish Grill, 4 Burners /
Appareil à Cuisson de Şiş Kebab à
Gaz 8 Brûleurs



Gas Type / Type de gaz	: Natural Gas
	: LPG
Consumption / Consommation de gaz	
Natural Gas	: 1,163 m ³ / h
LPG	: 0,866 kg / h
Dimension / Dimensions (H*L*P) en mm	: 835 x 650 x 480
Power / Puissance	: 11 kW
Code / Référence	: 8859.OGSDK.4R
Weight / Poids Net	: 37 kg.



- Stainless steel body
- Available with LPG and natural gas
- The heating elements are adjustable and can be operated separately
- The security gas valves cut off the gas automatically when the flame is off
- Practical, smoke free grilling, hygienic, easy to clean



- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane.
- Chaque brûleur est contrôlable et peut fonctionner indépendamment.
- Appareil très simple à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Sécurité par thermocouple selon normes CE.



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OHY 50
Dough Kneading Machine
Pétrins



OHY 30
Dough Kneading Machine
Pétrins

**Double Reductor /
Equipé d'un
double réducteur**



- Double reductor, upper reductor has two speed, bottom reductor has single speed.
- The ideal machine for kneading all types of dough (pita, pizza, pastry, baklava, börek doughs)
- Bowl, safety guard and mixing tools are made off stainless steel
- Automatic shut off if the safety guard is opened during mixing operation
- It operates without noise and vibration.
- Main body is electrostatic powder coated.



- Appareil à usage professionnel destiné principalement aux pizzerias, boulangeries et pâtisseries.
- Le pétrissage de la pâte est obtenu par la rotation commune du bras et de la cuve. Deux vitesses de rotation disponible pour le bras, une seule pour la cuve.
- Cuve, grille de protection et bras de pétrissage en acier inoxydable.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Commande frontale
- 2 vitesses de bras: 60-120 tours par minute.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (kg)	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OHY 30 TF	0820.00030.11	ELEC	560	820	1070	1.27 kW	30	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	130 kg.	0.53 m ³	
OHY 50 TF	0820.00050.11	ELEC	620	920	1120	2.15 kW	50	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	188 kg.	0.66 m ³	

Speed Controlling by Frequency Inverter

Batteurs-Mélangeurs avec Variation de Vitesse par Convertisseur de Fréquence



OM 10 CE ENEC
Planet Mixer (FC)
Batteur-Mélangeur

- Main body, mixing tools and bowl are made of stainless steel.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates with speed control inverter and It can operate in different speeds between 40-160 tour minutes.
- It operates without noise and vibration.
- The safety guard is switch controlled
- Bâti, grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- La variation de la vitesse par convertisseur de fréquence offre souplesse et large plage d'utilisation entre 40 et 160 tours par minutes pour tous types de préparation.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Livré avec 3 outils (Crochet, fouet, palette)



- Gearbox system
- Machine with three gears 40-80-160 d/min
- Easy control system
- Mixing tools and bowl are stainless steel
- Main body is electrostatic powder coated
- It operates without noise and vibration.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- Machine stops automatically when adjusted time is over
- The safety guard is switch controlled



- Entraînement par engrenage.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- Utilisation simplifiée par la variation de vitesse par convertisseur de fréquence.
- Trois vitesses de fonctionnement : 40, 80 ou 160 tours par minutes.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.

OM 20 CE ENEC
Gearbox Mixer (FC)
Batteur-Mélangeur



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	CAP. / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OM 10 MF	0810.00010.14	ELEC	430	470	630	0.55 kW	10	MF 220V. NPE / 50Hz.	48 kg.	0.2 m ³	
OM 20 TF	0810.00020.01S	ELEC	500	550	820	0.75 kW	20	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	95 kg.	0.3 m ³	

FC: FREQUENCY CONTROLLING
CONVERTISSEUR DE FRÉQUENCE

MF: MONOPHASE
MONOPHASE

TF: THREEPHASE
TRI-PHASE

Mechanical Controlling

Batteurs-Mélangeurs avec variation de vitesse mécanique. Modèles OM



OM 40
Planet Mixer (TF)
Batteur-Mélangeur (TF)



Bowl Lock Detail
Fixation de la Cuve



OM 20
Planet Mixer (TF / MF)
Batteur-Mélangeur (TF / MF)



OM 60
Planet Mixer (TF)
Batteur-Mélangeur (TF)

- All mixing tools and bowl are stainless steel.
 - Main body is electrostatic powder coated.
 - 3 different tools for beating, mixing, kneading
 - It operates without noise and vibration.
 - Mechanical speed variator.
 - Machine works with a variator control system three phase models with speed of 40-160 spe./ min., monophase models with speed of 55-160 spe./min.
 - 0-90 minute timer.
 - Automatically stops when adjusted time is over.
 - The safety guard is switch controlled.
- **Système de transmission par courroie et poulies variables.**
 - **Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.**
 - **Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.**
 - **Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).**
 - **Contrôle de vitesse mécanique. 8 positions de 40 à 160 tours par minutes pour les modèles triphasés et de 55 à 160 tours par minutes pour les modèles monophasés.**
 - **Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.**
 - **Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.**
 - **Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.**
 - **Monte et descente de cuve par manivelle.**

DESIGNATION / TYPE	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	CAP./ CAPACITE	VOL./TENSION ET VOLTAGE	WEI/ POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OM 20 TF	0810.00020.01	ELEC	600	620	1000	0.55 kW	20	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	108 kg.	0.4 m ³	
OM 20 MF	0810.00020.04	ELEC	600	620	1000	0.55 kW	20	MF 220V. NPE / 50Hz.	108 kg.	0.4 m ³	
OM 40 TF	0810.00040.01	ELEC	640	730	1170	1.1 kW	40	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	170 kg.	0.6 m ³	
OM 60 TF	0810.00060.01	ELEC	660	820	1240	1.5 kW	60	MF 400V. 3NPE / 50Hz.	190 kg.	0.76 m ³	

MF: MONOPHASE
MONOPHASE

TF: THREEPHASE
TRIPHASE

Converting Chart of the Accessories / Eléments de Réduction Disponibles

DESIGNATION / TYPE	CODE / REFERENCE	"20LT./ 10LT. MIXER 10Lt. MIXER TOOLS FOR 20 Lt. MIXER" REDUCTION 10 Lt POUR BATTEUR 20 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	"40LT./ 20 Lt. MIXER 20 Lt. Mixer Tools for 40 Lt. Mixer" REDUCTION 20 Lt POUR BATTEUR 40 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT	"60LT./ 40 Lt. MIXER 40Lt. MIXER TOOLS FOR 60 Lt. MIXER" REDUCTION 40 Lt POUR BATTEUR 60 Lt	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Bowl/Cuve	CODE	2810.20010.00		2810.40020.00		2810.60040.00	
Mixing tool/Palette	CODE	2810.20010.01		2810.40020.01		2810.60040.01	
Kneading tool/ Crochet	CODE	2810.20010.02		2810.40020.02		2810.60040.02	
Beating tool/Fouet	CODE	2810.20010.03		2810.40020.03		2810.60040.03	



OMG 20   
Gearbox Control Mixer
Batteur-Mélangeur à Variateur



OMG 40   
Gearbox Control Mixer
Batteur-Mélangeur à Variateur



OMG 60   
Gearbox Control Mixer
Batteur-Mélangeur à Variateur



- Gearbox transmission system
- Increased mixing capacity
- Easily adjustable speed
- Wider rpm scale (40-160) spe/min.
- All mixing tools and bowl are stainless steel
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing kneading
- It operates without noise and vibration.
- 0-90 minute timer
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled



- Entraînement par engrenage. Ajustement de la vitesse de rotation par variateur.
- Puissance et rendement supérieur aux modèles OM.
- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Grille de protection, cuve et accessoires en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (Crochet, fouet et palette).
- Ajustement précis et sans effort de la vitesse de rotation grâce au variateur.
- Large plage de fonctionnement de 40 à 160 tours par minutes.
- Minuterie de 0 à 90 minutes avec arrêt automatique de l'appareil.
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Monte et descente de cuve par manivelle.

	TYPE/ DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	CAP. / CAPACITE (LT)	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
	OMG 20 TF	0810.00020.03	ELEC	590	620	1020	0.55 kW	20	400V 3NPE / 50Hz.	135 kg.	0.4 m ³	
	OMG 40 TF	0810.00040.03	ELEC	630	710	1300	1.1 kW	40	400V 3NPE / 50Hz.	185 kg.	0.68 m ³	
	OMG 60 TF	0810.00060.03	ELEC	660	800	1300	1.5 kW	60	400V 3NPE / 50Hz.	220 kg.	0.82 m ³	

Bowl / Cuve



Beating Tool / Fouet



Mixing Tool / Palette



Kneading Tool / Crochet



Standard Accessories / Outils et Accessoires

TYPE/ DESIGNATION	CODE / REFERENCE	OM 10 / BATTEUR- MELANGEUR OM 10	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 20 / BATTEUR- MELANGEUR OM 20	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 40 / BATTEUR- MELANGEUR OM 40	PRICE / PRIX PUBLIC HT	OM 60 BATTEUR-MELANGEUR OM 60	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Bowl/Cuve	CODE	2810.00010.31		2810.00020.06		2810.00040.06		2810.00060.06	
Mixing tool/ Palette	CODE	2810.00010.13		2810.00020.50		2810.00040.49		2810.00060.14	
Kneading tool/ Crochet	CODE	2810.00010.08		2810.00020.49		2810.00040.48		2810.00060.13	
Beating tool/ Fouet	CODE	2810.00010.16		2810.00020.53		2810.00040.52		2810.00060.17	

Sheet Pan, Uncoated
Plaques Pâtisseries



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.05333.06	325 x 530	5754	2
7145.04060.14	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.46	400 x 600	5754	2

Perforated Sheet Pan, Uncoated
Plaques Pâtisseries Perforées



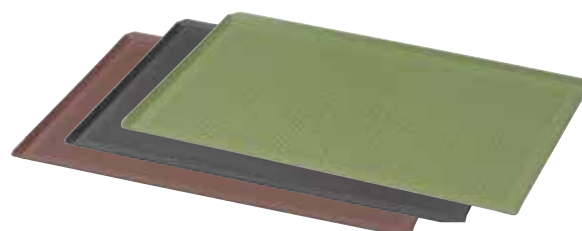
CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.05333.05	325 x 530	5754	2
7145.04060.16	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.45	400 x 600	5754	2

Sheet Pan, Non-stick Coated
Plaques Pâtisseries Anti-adhérentes



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.05333.07	325 x 530	5754	2
7145.04060.15	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.01	400 x 600	5754	2

Perforated Sheet Pan, Non-stick Coated
Plaques Pâtisseries Perforées Anti-adhérentes



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.05333.00	325 x 530	5754	2
7145.04060.17	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.42	400 x 600	5754	2

Deep Drawn Pan, Uncoated
Plaques Pâtisseries à Bords Relevés



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.04060.30	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.04	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.01	590 x 800	1050	2

Perforated Deep Drawn Pan, Uncoated
Plaques Pâtisseries Perforées à Bords Relevés



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) / EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.04060.32	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.08	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.00	590 x 800	1050	2

Deep Drawn Pan, Non-stick Coated
Plaques Pâtisseries Anti-adhérentes à Bords Relevés



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.04060.31	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.07	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.03	600 x 800	1050	2

Perforated Deep Drawn Pan, Non-stick Coated
Plaques Pâtisseries Perforées Anti-adhérentes à Bords Relevés



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ALM. / TYPE D'ALUMINIUM	ALM. THICK(mm) EPAISSEUR D'ALUMINIUM
7145.04060.33	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.11	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.02	600 x 800	1050	2

Sandwich Pan, Non-stick Coated
Plaques de Cuisson Compartimentées
Anti-adhérentes pour Sandwich



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ROLL / NOMBRE DE MOULES	ROLL DIM.mm DIMENSION DES MOULES	MATERIAL/ MATERIAU
7145.05074.13	500 x 740	15	185 x 55	Alusteel
7145.05980.10	590 x 800	18	205 x 65	Aluminum
7145.06090.03	600 x 900	18	215 x 65	Aluminum

Hamburger Pan, Non-stick Coated
Plaques de Cuisson Compartimentées
Anti-adhérentes pour Pain à Hamburger



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ROLL / NOMBRE DE MOULES	ROLL DIM.mm DIMENSION DES MOULES	MATERIAL/ MATERIAU
7145.05074.14	500 x 740	24	Ø 100	Alusteel
7145.05980.04	590 x 800	30	Ø 105	Aluminum
7145.06090.04	600 x 900	35	Ø 105	Aluminum

Pide Pan, Non-stick Coated
Plaques de Cuisson Compartimentées
Anti-adhérentes pour Mini-pizza
(diamètre 125 mm)



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ROLL / NOMBRE DE MOULES	ROLL DIM.mm DIMENSION DES MOULES	MATERIAL/ MATERIAU
7145.05074.07	500 x 740	15	Ø 125	Alusteel
7145.05980.09	590 x 800	20	Ø 125	Aluminum

Muffin Cake Pan, Non-stick Coated
Plaques à Muffins Anti-adhérentes



CODE / REFERENCE	DIMENSION	ROLL / NOMBRE DE MOULES	ROLL DIM.mm DIMENSION DES MOULES	COATING REVETEMENT
7145.04060.18	400 x 600	24	70x50x25	Silicon
7145.04060.36	400 x 600	24	70x50x25	PTFE

Baguette Pan Non-stick Coated

Support de Cuisson Alvéolé et Perforé pour Baguette avec Revêtement Anti-adhérent



CODE / REFERENCE	DIMENSION (mm)	CHANNEL DIM. OPT. NOMBRE D'ALVEOLES
7145.04060.05	400 x 600	6
7145.05365.05	530 x 650	6
7145.06080.05	600 x 800	6

Pizza Pan Non-stick Coated

Support de Cuisson pour Pizza avec Revêtement Anti-adhérent



CODE / REFERENCE	DIMENSION (mm)	MATERIAL / MATERIAU
7631.00017.00	Ø17	Aluminum
7631.00023.00	Ø23	Aluminum
7631.00025.00	Ø25	Aluminum
7631.00030.00	Ø30	Aluminum

Round Bread Pan Strap of Two

Moules en Attelage pour Deux Petits Pains Ronds



CODE / REFERENCE	DIMENSION (mm)	MATERIAL / MATERIAU
7145.00019.02	190 x 160 x 55	Alusteel
7145.00023.02	230 x 180 x 55	Alusteel

Conical Bread Pan Strap of Two

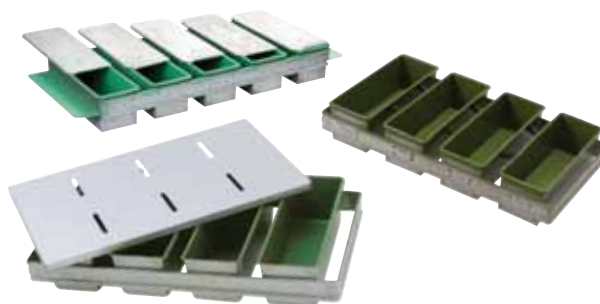
Moules en Attelage pour Deux Pains Rectangulaires



CODE / REFERENCE	DIMENSION (mm)	MATERIAL / MATERIAU
7145.25166.02	250 x 160 x 55	Alusteel

Toast Bread Pan, Non-stick Coated

Moules en Attelage Anti-adhérent pour Pain de Mie, Brioche, Biscottes, Pains Ordinaires



CODE / REFERENCE	DIMENSION (mm)	NOMBRE DE MOULES
7145.90902.01	90x90x280	5
7145.01010.02	100x100x300	5
7145.01111.01	110x110x160	5
7145.01010.32	100x100x300	1
7145.01010.30	100x100x300	4



PSM 10 CE EAC TÜV-CB
Potato Peeler
Eplucheuses sans Filtres



PSM 20 CE EAC TÜV-CB
Potato Peeler
Eplucheuses sans Filtres



PSM 30 CE EAC TÜV-CB
Potato Peeler
Eplucheuses sans Filtres



- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically
- PSM 10 model; peels 10 kg. potatoes per minute,
- PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per minute
- PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per minute



- **Corps en acier inoxydable.**
- **Porte étanche à ouverture vers le haut.**
- **Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.**
- **Protection de surchauffe du moteur.**
- **Ejection des légumes par l'avant.**
- **Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.**
- **Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.**
- **Capacités :**
 - **Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / minute.**
 - **Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / minute.**
 - **Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / minute.**

	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAP. (Lt.) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	PSM 10 TF	0840.00010.11	ELEC	400	720	920	0.75 kW	10 lt.	400V 3NPE / 50Hz.	41 kg.	0.36 m ³	
	PSM 10 MF	0840.00010.14	ELEC	400	720	920	0.75 kW	10 lt.	220V NPE / 50Hz.	41 kg.	0.36 m ³	
	PSM 20 TF	0840.00020.01	ELEC	510	820	1070	0.75 kW	20 lt.	400V 3NPE / 50Hz.	71 kg.	0.6 m ³	
	PSM 30 TF	0840.00030.01	ELEC	600	920	1130	1.5 kW	30 lt.	220V NPE / 50Hz.	97 kg.	0.94 m ³	



PSM 10 CE EAC TÜV-CB
Filter Potato Peeler
Eplucheuses avec Filtres



CE EAC TÜV-CB PSM 20
Filter Potato Peeler
Eplucheuses avec Filtres



PSM 30 CE EAC TÜV-CB
Filter Potato Peeler
Eplucheuses avec Filtres



- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically Evacuation from the front lid.
- PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per minute,
PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per minute
PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per minute



- Corps en acier inoxydable.
- Porte étanche à ouverture vers le haut.
- Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.
- Protection de surchauffe du moteur.
- Ejection des légumes par l'avant.
- Cylindre et plateau en matériaux abrasif, démontables sans outils.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.
- Capacités :
 - Modèle 10 kg (PSM 10) : 10 Kg de pomme de terre / minute.
 - Modèle 20 kg (PSM 20) : 20 Kg de pomme de terre / minute.
 - Modèle 30 kg (PSM 30) : 30 Kg de pomme de terre / minute.

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	CAP. (Lt.) / CAPACITE	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	WEI. / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
PSM 10 TF	0840.00010.21	ELEC	400	720	1300	0.75 kW	10 lt.	400V 3NPE / 50Hz.	67 kg.	0.48 m ³	
PSM 20 TF	0840.00020.21	ELEC	510	820	1470	0.75 kW	20 lt.	400V 3NPE / 50Hz.	97 kg.	0.80 m ³	
PSM 30 TF	0840.00030.21	ELEC	600	920	1530	1.5 kW	30 lt.	220V NPE / 50Hz.	117 kg.	1.04 m ³	



EDM 3613
Bread Slicer Machine
Trancheuse à Pain



- Bread slice thickness is 13 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 : 13 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.**

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 EDM 3613	0830.03613.00	ELEC	650	750	1050	0.37 kW	240V NPE / 50Hz.	120 kg.	0.75 m ³	



SKM 4035
Salad and Vegetable Dryers
Essoreuse à Légume



- Stainless steel body
- Time adjustable and thermic protected
- Machine is automatically stopped, when the cover is opened
- Easy to use and clean
- Vegetables are completely dried within a few seconds.



- **Corps en acier inoxydable.**
- **Minuterie avec arrêt automatique de l'appareil.**
- **Protection de surchauffe du moteur.**
- **Arrêt automatique à l'ouverture du couvercle.**
- **Essorage rapide et efficace de tout type de légume.**



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAP. (lt.) CAPACITE	DIAMETRE DU PANIER	TENSION ET VOLTAGE	POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 SKM 4035	0840.40035.01	ELEC	510	750	1100	0.55 kW	40 lt	400 mm	400V 3NPE / 50Hz.	57 kg.	0.60 m ³	



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'
ENVIRONNEMENT INOX



Wire-frame special condenser

Clean-free condenser guarantees high performance at all times.

Condenseur nouvelle génération

Une conception clean-free modifiée et améliorée garantissant des performances élevées à chaque instant pour éliminer la nécessité de nettoyage.

Clean Free
Condenser

Condenseur
Conception
Anti-poussière



Hidden evaporator for compact design

Maximum internal capacity minimal temperature increase during defrost.

Évaporateur encastré et compact

Plus grande capacité intérieure et meilleure régulation de la température pendant le dégivrage.



Efficient air circulation

Most efficient air distribution inside with a specially designed air channel.

Circulation d'air améliorée

Nouveau design intérieur spécialement conçu pour une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid.



GN 2/1 capacity versatile and hygienic inner liner

The inner liners which are deep drawn comply with the highest hygiene standards and are made of stainless steel. The inner liners with rounded corners maximizes hygiene and makes cleaning easy.

Capacité GN 2/1 et glissières embouties

Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304. L'absence de soudure et la suppression des angles vifs facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.



Rounded corners for maximum hygiene

Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

Angles intérieurs arrondis

Les coins arrondis permettent un nettoyage plus efficace. Plus de propreté pour une meilleure hygiène.



Height adjustable stainless steel legs

Marine type legs or swivelling wheels both as an option

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.



**CFC-Free
cooling gas**

**Fluides
Frigorigènes
Sans CFC**

High efficient Mono-block refrigeration system

Low energy compressors
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion
High efficient fans
CFC-Free cooling gas R134A/R404A

Système de réfrigération haute performance monobloc

Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion.
Ventilateurs haute performance.
Fluides frigorigènes écologiques sans CFC, R134a et R404A.



**Smart
Defrost**

**Smart Defrost
Dégivrage
Automatique**

HACCP digital control panel

High/Low temperature alarm, open door alarm and high condenser temperature alarm saving/display. Basic humidity control function and MODBUS protocol supplied. Enable networking with central data logging and alarm systems
Less energy consumption is realised thanks to smart defrost

Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température

Alarme haute et basse température. Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur.
Contrôle de l'humidité simplifié.
Pré-équipé protocole MODBUS pour raccordement en réseau sur enregistreur de données et systèmes d'alarmes.



Automatic fan cut-out switch and internal led light

Minimizes the inflow of warm air from the outside when the door is open and keeps the cold air in the appliance, thus saving the energy.
The lowest energy consumption is possible with internal led lighting (internal neon lighting on glass door models)

Coupeure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes. Eclairage intérieur à LED

La coupure de la ventilation limite l'afflux d'air chaud et permet de conserver l'air froid à l'intérieur de l'appareil.
Moins de perte de froid et plus d'économie d'énergie.
Eclairage LED à faible consommation d'énergie.
(Eclairage par tubes au néon sur les modèles à portes vitrées).



Removable gasket

Wide magnetic removable gasket, with triple insulation area, provides an effective seal which reduces heat lost.

Joint magnétiques démontables

Large joints magnétiques à triple isolation assurant une excellente étanchéité et limitant la perte de froid.
Amovibles et démontables facilement.



**HFC-Free
Polyurethane**

**Polyuréthane
Sans HFC**

80 mm insulated walls

40-42 kg/m³ density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption

Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m³ sans HFC. Isolation de 80 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.



IPX5 water protection & Reversible doors

Full frontal water-proof design. Reversible doors allows the appliances to be adapted to any individual installation site.

Indice de protection IPX5 et portes réversibles

Façade conçue pour résister aux projections d'eau.
Indice de protection IPX5.

Portes réversibles permettant une adaptation et une installation sur tous les sites.





GN 600.00 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Simple Porte

GN 600.00 LMV

GN 2/1 Size Freezer With Single Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Simple Porte



GN 1200.00 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator
With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée
GN 2/1 - Double Portes

GN 1200.00 LMV

GN 2/1 Size Freezer
With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée
GN 2/1 - Double Portes

GN 2/1 Size Refrigerators With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Positives GN 2/1

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
GN 600.00 NMV	7919.06NMV.00	ELEC	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.00 NMV	7919.12NMV.00	ELEC	840	1410	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	224 kg.	3.27 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 2/1 Size Freezers With Inox Doors / Armoires Réfrigérées Négatives GN 2/1

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLGAGE/ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT/ POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
GN 600.00 LMV	7919.06LMV.00	ELEC	840	610	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.00 LMV	7919.12LMV.00	ELEC	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	232 kg.	3.27 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé



GN 600.10 NMV    

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 -
Demi-Porte

GN 600.10 LMV    

GN 2/1 Size Freezer With Double Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée
GN 2/1 - Demi-Porte



GN 1200.10 NMV    

GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN
2/1 - Quatres Portes

GN 1200.10 LMV    

GN 2/1 Size Freezer With 4 Doors
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN
2/1 - Quatres Portes

GN 2/1 Size Refrigerators With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Positives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOL./ TENSION ET VOL.	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 GN 600.10 NMV	7919.06NMV.10	ELEC	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.10 NMV	7919.12NMV.10	ELEC	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	224 kg.	3.27 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 2/1 Size Freezers With 1/2 Doors / Armoires Réfrigérées Négatives Ventilées GN 2/1 - Demi-Porte

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOL./ TENSION ET VOL.	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 GN 600.10 LMV	7919.06LMV.10	ELEC	840	690	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.10 LMV	7919.12LMV.10	ELEC	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	232 kg.	3.27 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé



GN 600.01 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator With Single Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN 2/1 - Porte Vitrée

GN 600.11 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator With Double Glass Door
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN 2/1 - Porte Vitrée

GN 1200.01 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator
With Double Glass Door
Armoire Réfrigérée Positive Ventilée GN
2/1 - Double Porte Vitrée

GN 1200.11 NMV

GN 2/1 Size Refrigerator
With 4 Glass Doors
Armoire Réfrigérée Négative Ventilée GN
2/1 - Double Porte Vitrée



GN 2/1 Size Refrigerators with Glass Doors / Armoires Réfrigérées avec Portes Vitrées

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
GN 600.01 NMV	7919.06NMV.01	ELEC	840	690	2100	610 lt	-2 / +8°C	0.31 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.01 NMV	7919.12NMV.01	ELEC	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	234 kg.	3.27 m ³	

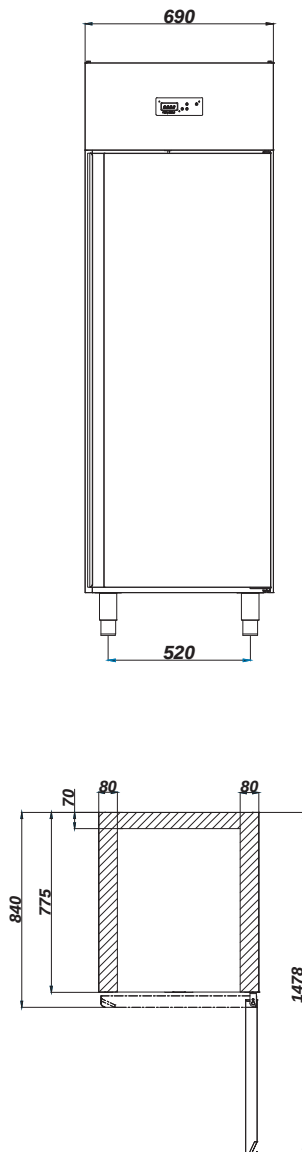
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 2/1 Size Refrigerators with 1/2 Glass Doors / / Armoires Réfrigérées avec 1/2 Portes Vitrées

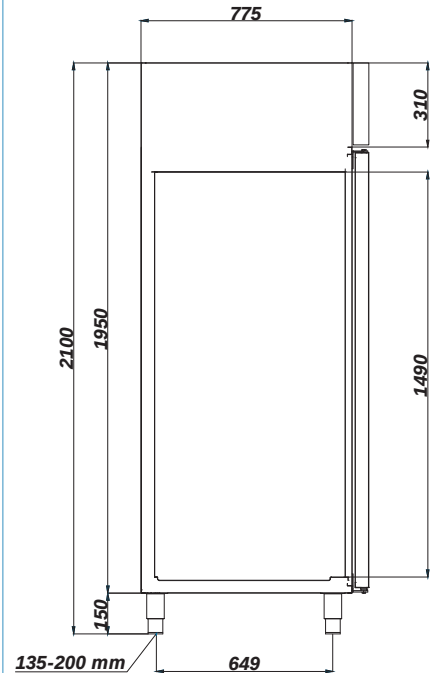
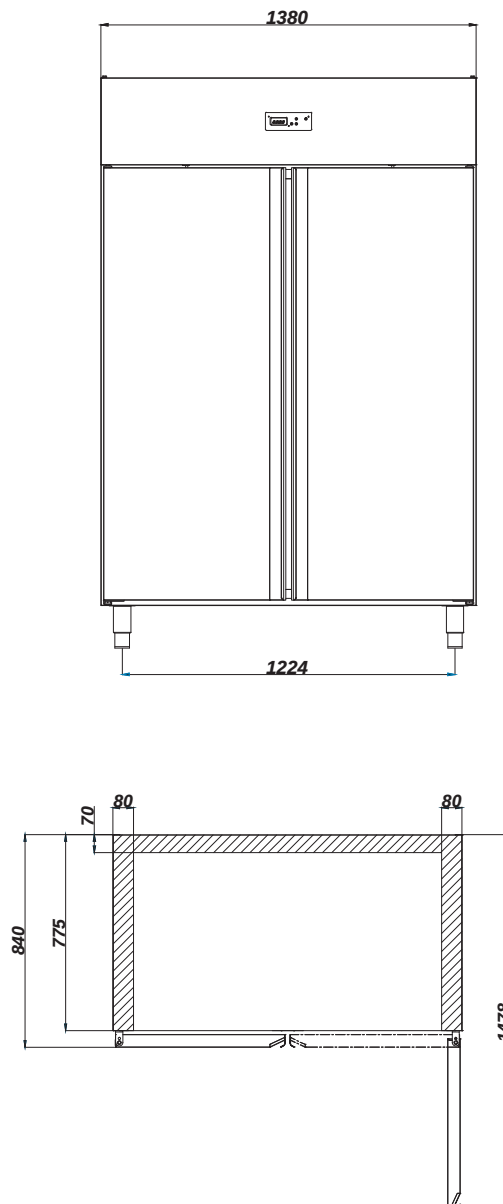
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
GN 600.11 NMV	7919.06NMV.11	ELEC	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.11 NMV	7919.12NMV.11	ELEC	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	234 kg.	3.27 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid négatif ventilé

GN 600



GN 1200



GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1

MODEL / MODELE	TEMPERATURE DE FONC.	APPROVED FOR / TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGENE
NMV Series	-2 / +8	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a or Natural Refrigerant
LMV Series	-5 / -22	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a or Natural Refrigerant



Wire-frame special condenser

Clean-free condenser guarantees high performance at all times.

Condenseur nouvelle génération

Une conception clean-free modifiée et améliorée garantissant des performances élevées à chaque instant pour éliminer la nécessité de nettoyage.

Clean-Free
Condenser

Condenseur
Conception
Anti-poussière



Easypack

Easy handling cooling system for after sales services

Maximum internal capacity and minimal temperature increase during defrost.

Groupe frigorifique monoblock extractible pour entretien facile

Plus grande capacité intérieure et meilleure régulation de la température pendant le dégivrage.



Efficient air circulation

Most efficient air distribution inside with a specially designed air channel.

Circulation d'air améliorée

Nouveau design intérieur spécialement conçu pour une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid.



Height adjustable stainless steel legs

Marine type legs or swivelling wheels both as an option

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série

Disponible également sur pieds marines ou sur roulettes en option.



Rounded corners for maximum hygiene

Facilitate easy cleaning and more hygienic inner structure

Angles intérieurs arrondis

Les coins arrondis permettent un nettoyage plus efficace. Plus de propreté pour une meilleure hygiène.



Fluides
Frigorigènes
Sans CFC

High efficient Mono-block refrigeration system

Low energy compressors
Large surface area evaporator, electrostatically painted to prevent corrosion
High efficient fans
CFC-Free cooling gas R134A/R404A

Système de réfrigération haute performance monobloc

Compresseur à faible consommation énergétique. Evaporateur grande surface redessiné et optimisé, traité anticorrosion.
Ventilateurs haute performance.
Fluides frigorigènes écologiques sans CFC, R134a et R404A.



Smart
Defrost

Smart Defrost
Dégivrage
Automatique

HACCP digital control panel

High/Low temperature alarm and high condenser temperature alarm saving/display. Basic humidity control function and MODBUS protocol supplied. Enable networking with central data logging and alarm systems
Less energy consumption is realised thanks to smart defrost

Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température

Alarme haute et basse température.
Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur.
Contrôle de l'humidité simplifié.
Pré-équipé protocole MODBUS pour raccordement en réseau sur enregistreur de données et systèmes d'alarmes.



Removable gasket

Wide magnetic removable gasket, with triple insulation area, provides an effective seal which reduces heat lost.

Joints magnétiques démontables

Larges joints magnétiques à triple isolation assurant une excellente étanchéité et limitant la perte de froid.
Amovibles et démontables facilement



HFC-Free
Polyurethane

Polyuréthane
Sans HFC

60 mm insulated walls

40-42 kg/m³ density environment friendly HFC-Free Polyurethane insulation for low energy consumption

Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm

Isolation par injection de polyuréthane à 40-42 kg/m³ sans HFC. Isolation de 60 mm d'épaisseur favorisant une baisse de la consommation énergétique.



IPX5 water protection

Full frontal water-proof design.

Indice de protection IPX5 et portes réversibles

Façade conçue pour résister aux projections d'eau.
Indice de protection IPX5.
Portes réversibles permettant une adaptation et une installation sur tous les sites.





TA 260.00 NMV

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Inox / Froid Positif Ventilé

TA 260.00 LMV

SN 325x430 Size Freezer Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Inox / Froid Négatif Ventilé

TA 360.00 NMV

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Doors
Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Inox / Froid Positif Ventilé

TA 360.00 LMV

SN 325x430 Size Freezer Counter With 3 Doors
Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Inox / Froid Négatif Ventilé



TA 260.01 NMV

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Glass Door
Meuble Bas Réfrigéré - Deux Portes Vitrées / Froid Positif Ventilé

TA 360.01 NMV

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Glass Doors
Meuble Bas Réfrigéré - Trois Portes Vitrées / Froid Positif Ventilé

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Positif Ventilé - Portes Inox

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TA 260.00 NMV	7919.26NMV.00	ELEC	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	122 kg.	1.21 m ³	
TA 360.00 NMV	7919.36NMV.00	ELEC	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.57 m ³	
TA 460.00 NMV	7919.46NMV.00	ELEC	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	176 kg.	1.95 m ³	

SN 325x430 Size Freezer Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Négatif Ventilé - Portes Inox

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TA 260.00 LMV	7919.26LMV.00	ELEC	600	1420	850	252 lt	-5 / -20 °C	0.50 kW	220V/50Hz	127 kg.	1.21 m ³	
TA 360.00 LMV	7919.36LMV.00	ELEC	600	1880	850	380 lt	-5 / -20 °C	0.60 kW	220V/50Hz	154 kg.	1.57 m ³	
TA 460.00 LMV	7919.46LMV.00	ELEC	600	2340	850	518 lt	-5 / -20 °C	0.75 kW	220V/50Hz	182 kg.	1.95 m ³	

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Meuble Bas Réfrigéré - Froid Négatif Ventilé - Portes Vitrées

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TA 260.01 NMV	7919.26NMV.01	ELEC	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	122 kg.	1.21 m ³	
TA 360.01 NMV	7919.36NMV.01	ELEC	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	149 kg.	1.57 m ³	
TA 460.01 NMV	7919.46NMV.01	ELEC	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.75 kW	220V/50Hz	1.82 kg.	1.95 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé / NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

**TA 260.02 NMV**

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TA 260.02 LMV

SN 325x430 Size Freezer Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TA 360.02 NMV

SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TA 360.02 LMV

SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

**SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé**

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 TA 260.02 NMV	7919.26NMV.02	ELEC	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.21 m ³	
 TA 360.02 NMV	7919.36NMV.02	ELEC	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	191 kg.	1.57 m ³	
 TA 460.02 NMV	7919.46NMV.02	ELEC	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	232 kg.	1.95 m ³	

NMV: Ventilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 TA 260.02 LMV	7919.26LMV.02	ELEC	600	1420	850	252 lt	-5 / -20 °C	0.5 kW	220V/50Hz	155 kg.	1.21 m ³	
 TA 360.02 LMV	7919.36LMV.02	ELEC	600	1880	850	380 lt	-5 / -20 °C	0.6 kW	220V/50Hz	196 kg.	1.57 m ³	
 TA 460.02 LMV	7919.46LMV.02	ELEC	600	2340	850	518 lt	-5 / -20 °C	0.75 kW	220V/50Hz	238 kg.	1.95 m ³	

LMV: Ventilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé



TA 260.03 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TA 260.03 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TA 360.03 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TA 360.03 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TA 260.03 NMV	7919.26NMV.03	ELEC	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	162 kg.	1.21 m ³	
TA 360.03 NMV	7919.36NMV.03	ELEC	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	209 kg.	1.57 m ³	
TA 460.03 NMV	7919.46NMV.03	ELEC	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	256 kg.	1.95 m ³	

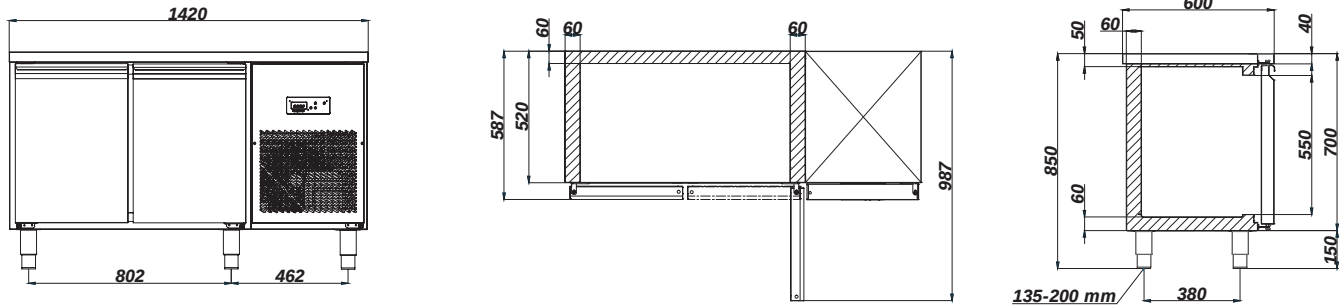
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

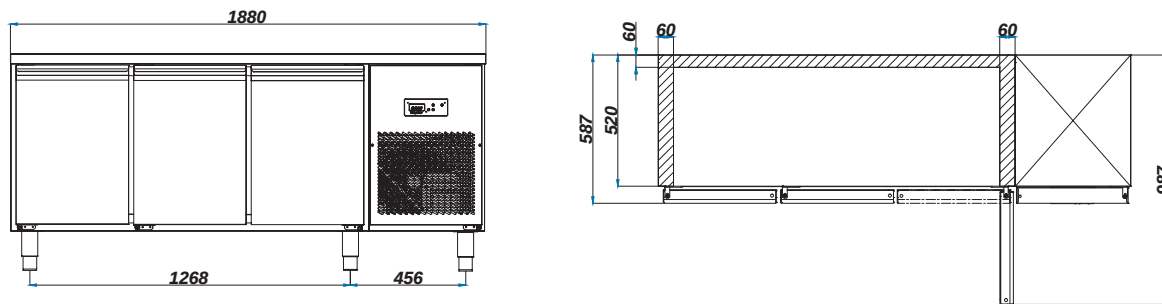
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TA 260.03 LMV	7919.26LMV.03	ELEC	600	1420	850	252 lt	-5 / -20 °C	0.60 kW	220V/50Hz	167 kg.	1.21 m ³	
TA 360.03 LMV	7919.36LMV.03	ELEC	600	1880	850	380 lt	-5 / -20 °C	0.72 kW	220V/50Hz	214 kg.	1.57 m ³	
TA 460.03 LMV	7919.46LMV.03	ELEC	600	2340	850	518 lt	-5 / -20 °C	0.77 kW	220V/50Hz	262 kg.	1.95 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé

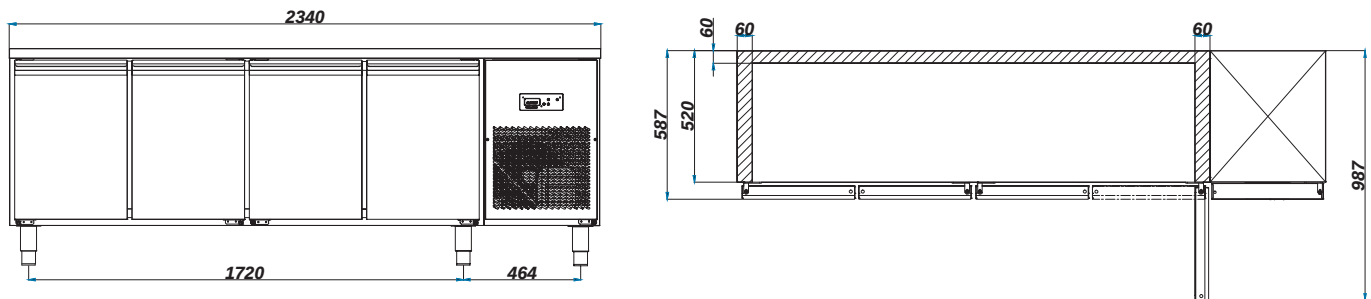
TA 260



TA 360



TA 460



600 SERIES SN 325x430 REFRIGERATED COUNTERS / MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE 600

MODEL / MODELE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGENE
NMV Series	-2 / +8	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a or Natural Refrigerant
LMV Series	-5 / -20	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a or Natural Refrigerant



TAG 270.00 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 2 Portes Inox - Froid Positif Ventilé

TAG 270.00 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With Double Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 2 Portes Inox - Froid Négatif Ventilé

TAG 370.00 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Doors
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Positif Ventilé

TAG 370.00 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 3 Doors
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Négatif Ventilé



TAG 270.01 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With Double Glass Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Positif Ventilé

TAG 370.01 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Glass Door
Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - 3 Portes Inox - Froid Positif Ventilé

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Positif Ventilé - Portes Inox

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TAG 270.00 NMV	7919.27NMV.00	ELEC	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	144 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.00 NMV	7919.37NMV.00	ELEC	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.00 NMV	7919.47NMV.00	ELEC	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	206 kg.	2.21 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 1/1 Size Freezer Counters With Inox Doors/ Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Négatif Ventilé - Portes Inox

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TAG 270.00 LMV	7919.27LMV.00	ELEC	700	1420	850	301 lt	-5 / -20 °C	0.5 kW	220V/50Hz	149 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.00 LMV	7919.37LMV.00	ELEC	700	1880	850	457 lt	-5 / -20 °C	0.6 kW	220V/50Hz	182 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.00 LMV	7919.47LMV.00	ELEC	700	2340	850	625 lt	-5 / -20 °C	0.75 kW	220V/50Hz	212 kg.	2.21 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Meuble Bas Réfrigéré GN 1/1 - Froid Positif Ventilé - Portes Vitrées

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TAG 270.01 NMV	7919.27NMV.01	ELEC	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	144 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.01 NMV	7919.37NMV.01	ELEC	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.01 NMV	7919.47NMV.01	ELEC	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.47 kW	220V/50Hz	206 kg.	2.21 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé



TAG 270.02 NMV CE EAC  

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TAG 270.02 LMV CE EAC  

GN 1/1 Size Freezer Counter With 4 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 4 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TAG 370.02 NMV CE EAC  

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TAG 370.02 LMV CE EAC  

GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



GN 1/1 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 TAG 270.02 NMV	7919.27NMV.02	ELEC	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	172 kg.	1.32 m ³	
 TAG 370.02 NMV	7919.37NMV.02	ELEC	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	219 kg.	1.78 m ³	
 TAG 470.02 NMV	7919.47NMV.02	ELEC	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	262 kg.	2.21 m ³	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 1/1 Size Freezer Counters With 1/2 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Grands Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
 TAG 270.02 LMV	7919.27LMV.02	ELEC	700	1420	850	301 lt	-5 / -20 °C	0.5 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.32 m ³	
 TAG 370.02 LMV	7919.37LMV.02	ELEC	700	1880	850	457 lt	-5 / -20 °C	0.6 kW	220V/50Hz	224 kg.	1.78 m ³	
 TAG 470.02 LMV	7919.47LMV.02	ELEC	700	2340	850	625 lt	-5 / -20 °C	0.75 kW	220V/50Hz	268 kg.	2.21 m ³	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé



TAG 270.03 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TAG 270.03 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 6 Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

TAG 370.03 NMV
GN 1/1 Size Refrigerated Counter
With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits
Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TAG 370.03 LMV
GN 1/1 Size Freezer Counter
With 9 Drawers
Meubles Bas Réfrigérés 9 Petits
Tiroirs - Froid Négatif Ventilé



GN 1/1 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Positif Ventilé

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TAG 270.03 NMV	7919.27NMV.03	ELEC	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	184 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.03 NMV	7919.37NMV.03	ELEC	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	237 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.03 NMV	7919.47NMV.03	ELEC	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	286 kg.	2.21 m ³	

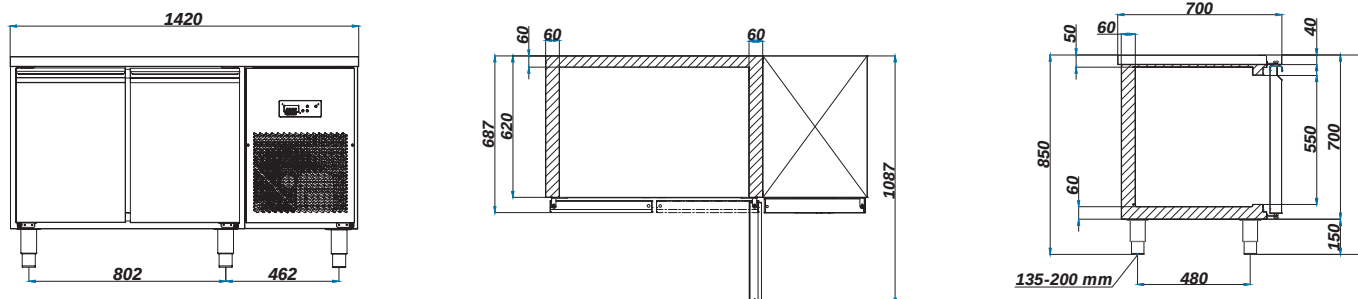
NMV: Vented monoblock refrigeration at regular temperature. Froid positif ventilé

GN 1/1 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Meubles Bas Réfrigérés Petits Tiroirs - Froid Négatif Ventilé

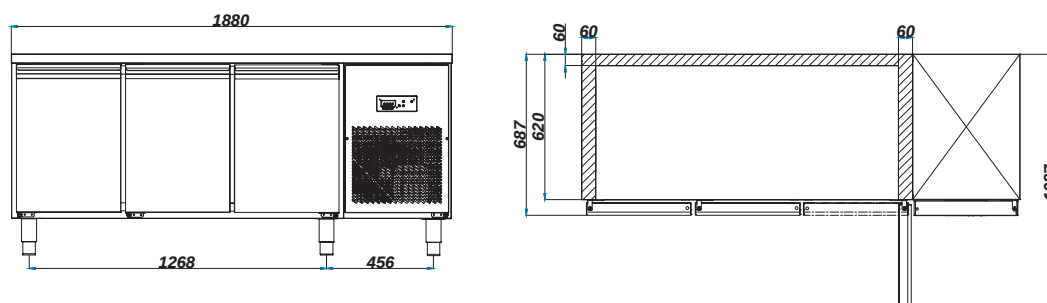
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
TAG 270.03 LMV	7919.27LMV.03	ELEC	700	1420	850	301 lt	-5 / -20 °C	0.6 kW	220V/50Hz	189 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.03 LMV	7919.37LMV.03	ELEC	700	1880	850	457 lt	-5 / -20 °C	0.72 kW	220V/50Hz	242 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.03 LMV	7919.47LMV.03	ELEC	700	2340	850	625 lt	-5 / -20 °C	0.77 kW	220V/50Hz	292 kg.	2.21 m ³	

LMV: Vented monoblock refrigeration at low temperature. Froid négatif ventilé

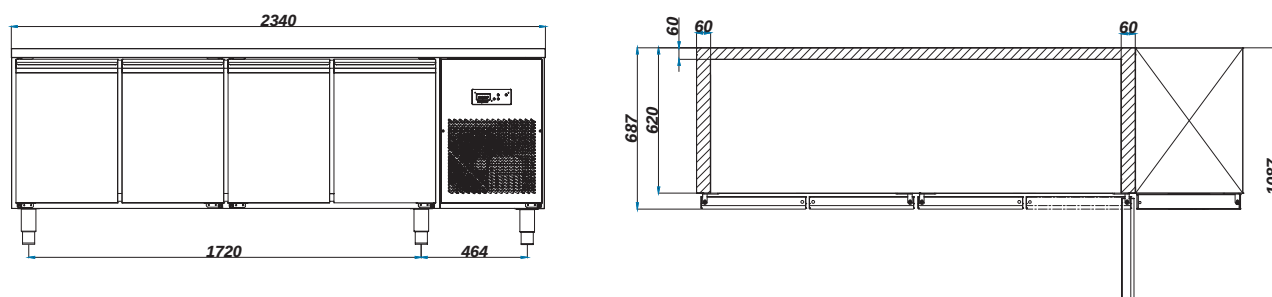
TAG 270



TAG 370



TAG 470



700 SERIES GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS / MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE 700

MODELE	TEMPERATURE DE FONC.	TROPICALISE	FLUIDE FRIGORIGENE
NMV Series	-2 / +8	Climate Rating T / Classe Climatique T	R134a or Natural Refrigerant
LMV Series	-5 / -20	Climate Rating T / Classe Climatique T	R404a or Natural Refrigerant



CTA 360.01 NTS
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter
With 3 Doors
Soubassement Réfrigéré Trois Portes
Profondeur 600 mm / Froid Positif Statique

CTAG 370.01 NTS
GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter
With 3 Doors
Soubassement Trois Portes
Profondeur 700 mm / Froid Positif Statique

CTA 260.01 NTS
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With Double Doors
Soubassement Réfrigéré Deux Portes
Profondeur 600 mm / Froid Positif Statique

CTAG 270.01 NTS
GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With Double Doors
Soubassement Réfrigéré Deux Portes
Profondeur 700 mm / Froid Positif Statique



- Stainless steel.
- 50 mm insulation thickness
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg/m³.
- Automatic defrost water tray.
- HACCP Digital thermometer thermostat.
- The refrigeration system is static cooled.
- Adjustable feet.
- Cooling gas CFC Free: R134A



- **Construction en acier inoxydable.**
- **Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³. Isolation de 50 millimètres d'épaisseur.**
- **Bac de récupération d'eau de dégivrage.**
- **Froid statique uniquement.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Panneau de commande digital, contrôle HACCP. Régulation électronique avec affichage digital de la température.**
- **Fluide frigorigène écologique sans CFC, R134a.**

Refrigerated Under Counters With Inox Doors / Soubassement - Portes Inox

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE/ TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE/ TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEC	600	1420	600	136 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	88 kg.	0.89 m ³	
CTA 360.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEC	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	114 kg.	1.19 m ³	
CTA 460.01 NTS	7919.46NTS.C1	ELEC	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	131 kg.	1.5 m ³	
CTAG 270.01 NTS	7919.27NTS.01	ELEC	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	100 kg.	1 m ³	
CTAG 370.01 NTS	7919.37NTS.01	ELEC	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	126 kg.	1.35 m ³	
CTA 470.01 NTS	7919.47NTS.01	ELEC	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	146 kg.	1.72 m ³	

NTS: Static refrigeration at regular temperature. Froid positif statique



CTA 360.03 NTS
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter
With 6 Drawers
Soubassement Réfrigéré Six Tiroirs. Profondeur
600 mm / Froid Positif Statique

CTAG 370.03 NTS
GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter
With 6 Drawers
Soubassement Réfrigéré Six Tiroirs.
Profondeur 700 mm / Froid Positif Statique

CTA 260.03 NTS
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 4 Drawers
Soubassement Réfrigéré Quatre Tiroirs. Profondeur 600 mm /
Froid Positif Statique

CTAG 270.03 NTS
GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 4 Drawers
Soubassement Réfrigéré Quatre Tiroirs. Profondeur 700 mm /
Froid Positif Statique



Counter Type Refrigerators With Drawers / Soubassements Réfrigérés Avec Tiroirs

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
CTA 260.03 NTS	7919.26NTS.C3	ELEC	600	1420	600	138 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	104 kg.	0.89 m ³	
CTA 360.03 NTS	7919.36NTS.C3	ELEC	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	138 kg.	1.19 m ³	
CTA 460.03 NTS	7919.46NTS.C3	ELEC	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	163 kg.	1.5 m ³	
CTAG 270.03 NTS	7919.27NTS.C3	ELEC	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	116 kg.	1 m ³	
CTAG 370.03 NTS	7919.37NTS.C3	ELEC	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.35 m ³	
CTA 470.03 NTS	7919.47NTS.C3	ELEC	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	178 kg.	1.72 m ³	

NTS: Static refrigeration at regular temperature. Froid positif statique

WORK TOP OPTIONS FOR REFRIGERATED COUNTERS AND UNDER-COUNTERS OPTIONS DE DESSUS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS ET MEUBLES BAS RÉFRIGÉRÉS

	APPROVED FOR / DISPONIBLE SUR	INOX / ACIER INOXYDABLE			MARBLE / MARBRE			POLYETHYLENE / POLYETHYLENE			GRANITE / GRANIT		
		TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	PRICE/PRIX PUBLIC HT	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	PRICE/PRIX PUBLIC HT	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	PRICE/PRIX PUBLIC HT	TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	PRICE/PRIX PUBLIC HT
	TA 260	TABL.TA260.01	7920.14260.01		TABL.TA260.02	7920.14260.02		TABL.TA260.27	7920.14260.27		TABL.TA260.37	7920.14260.37	
	TA 360	TABL.TA360.01	7920.18860.01		TABL.TA360.02	7920.18860.02		TABL.TA360.27	7920.18860.27		TABL.TA360.37	7920.18860.37	
	TA 460	TABL.TA460.01	7920.24060.01		TABL.TA460.02	7920.24060.02		TABL.TA460.27	7920.24060.27		TABL.TA460.37	7920.24060.37	
	TAG 270	TABL.TA270.01	7920.14270.01		TABL.TA270.02	7920.14270.02		TABL.TA270.27	7920.14270.27		TABL.TA270.37	7920.14270.37	
	TAG 370	TABL.TA370.01	7920.18870.01		TABL.TA370.02	7920.18870.02		TABL.TA370.27	7920.18870.27		TABL.TA370.37	7920.18870.37	
	TAG 470	TABL.TA470.01	7920.24070.01		TABL.TA470.02	7920.24070.02		TABL.TA470.27	7920.24070.27		TABL.TA470.37	7920.24070.37	
	TA 260	TABL.TA260.03	7920.14260.03		TABL.TA260.04	7920.14260.04		TABL.TA260.28	7920.14260.28		TABL.TA260.38	7920.14260.38	
	TA 360	TABL.TA360.03	7920.18860.03		TABL.TA360.04	7920.18860.04		TABL.TA360.28	7920.18860.28		TABL.TA360.38	7920.18860.38	
	TA 460	TABL.TA460.03	7920.24060.03		TABL.TA460.04	7920.24060.04		TABL.TA460.28	7920.24060.28		TABL.TA460.38	7920.24060.38	
	TAG 270	TABL.TA270.03	7920.14270.03		TABL.TA270.04	7920.14270.04		TABL.TA270.28	7920.14270.28		TABL.TA270.38	7920.14270.38	
	TAG 370	TABL.TA370.03	7920.18870.03		TABL.TA370.04	7920.18870.04		TABL.TA370.28	7920.18870.28		TABL.TA370.38	7920.18870.38	
	TAG 470	TABL.TA470.03	7920.24070.03		TABL.TA470.04	7920.24070.04		TABL.TA470.28	7920.24070.28		TABL.TA470.38	7920.24070.38	



CE EAC TA260.24NTV

Refrigerated Counters With Basin / Meuble Bas avec Cuve Réfrigérée

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	CAPACITY / CAPACITE	TEMP. DE FONC.	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOL.	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME
TA 260.24 NTV	7919.26NTV.24	ELEC	600	1420	850	240 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	122	1.21 m³
TA 360.24 NTV	7919.36NTV.24	ELEC	600	1880	850	370 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	153	1.57 m³
TA 460.24 NTV	7919.46NTV.24	ELEC	600	2400	850	510 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	194	1.96 m³
TAG 270.24 NTV	7919.27NTV.24	ELEC	700	1420	850	280 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	132	1.32 m³
TAG 370.24 NTV	7919.37NTV.24	ELEC	700	1880	850	460 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	168	1.78 m³
TAG 470.24 NTV	7919.47NTV.24	ELEC	700	2400	850	630 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	214	2.22 m³

Basin work tops are only suitable for NTV models.

Les cuves réfrigérées ne sont disponibles qu'avec les modèles avec froid ventilé positif



Preparation Cold Unit With Glass

Unité de Préparation Froide avec Vitrine et Tablette en Verre

7919.PZC35.00

CE EAC

Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover

Unité de Préparation Froide avec Couvercle en Plexiglas

7919.PZC54.L0

CE EAC



High Top Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover

Unité de Préparation Froide Surélevée avec Couvercle en Plexiglas

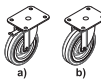
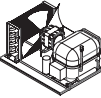
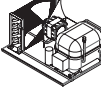
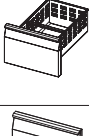
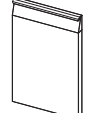
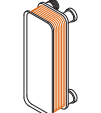
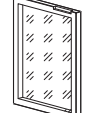
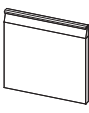
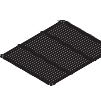
7919.PZC54.H0

CE EAC



Refrigerated Preparation Units / Meubles Réfrigérés destinés aux Préparations Froides

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	GN CAPACITY / CAPACITE	TEMP. RANGE / TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
PZC35.00 NTS	7919.PZC35.00	ELEC	1420	340	440	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	45kg	0.23	
PZC54.00 NTS	7919.PZC54.00	ELEC	1880	340	440	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	60kg	0.30	
PZC72.00 NTS	7919.PZC72.00	ELEC	2340	340	440	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	75kg	0.40	
PZC35.L0 NTS	7919.PZC35.L0	ELEC	1420	340	300	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	38kg	0.16	
PZC54.L0 NTS	7919.PZC54.L0	ELEC	1880	340	300	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	50kg	0.20	
PZC72.L0 NTS	7919.PZC72.L0	ELEC	2340	340	300	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	61kg	0.27	
PZC35.H0 NTS	7919.PZC35.H0	ELEC	1420	340	600	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	42kg	0.32	
PZC54.H0 NTS	7919.PZC54.H0	ELEC	1880	340	600	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	57kg	0.40	
PZC72.H0 NTS	7919.PZC72.H0	ELEC	2340	340	600	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	72kg	0.54	

	CODE / REFERENCE	ADDITIONAL OPTIONS / DESCRIPTION		CODE / REFERENCE	ADDITIONAL OPTIONS / DESCRIPTION
	7919.DRAWR.OA	Optional GN 1/1 Drawers (2/3+1/3). Available only for Counter fridges "A" TYPE DRAWERS / Option petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "A"		7920.93570.25	Optional 4 castors kit (2a+2b)) h=150mm Ø=125mm. CASTOR SET / Option roulettes (2 avec frein et 2 sans frein). H = 150 mm - Ø = 125 mm / Option KIT ROULETTES
	7919.DRAWR.OB	Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/2). Available only for Counter fridges "B" TYPE DRAWERS / Option grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "B"		7919.RSNTV.M0	Up to 400 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "A" / Option commande à distance pour groupe froid de 400 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "A"
	7919.DRAWR.OC	Optional GN 1/1 Drawers (3 x 1/3). Available only for Counter fridges "C" TYPE DRAWERS / Option trois petits tiroirs superposés GN 1/1 sur les meubles bas de la série 700. Ensemble de tiroirs "C"		7919.RSNTV.M1	Up to 700 W Remote condensing unit with R134a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "B" / Option commande à distance pour groupe froid de 700 W (gaz R134a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "B"
	7919.DRAWR.OD	Optional GN 1/1 Drawers (2 x 1/3). Available only for Under-Counter fridges "D" TYPE DRAWERS / Option petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "D"		7919.RSLTV.M0	Up to 500 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "C" / Option commande à distance pour groupe froid de 500 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "C"
	7919.DRAWR.OE	Optional GN 1/1 Drawers (1 x 2/3). Available only for Under-Counter fridges "E" TYPE DRAWERS / Option grand tiroir GN 1/1 sur les soubassements réfrigérés de profondeur 700mm. Ensemble de tiroirs "E"		7919.RSLTV.M1	Up to 800 W Remote condensing unit with R404a including installation equipments for 15m max. REMOTE UNIT "D" / Option commande à distance pour groupe froid de 800 W (gaz R404a) incluant l'équipement pour une portée maximale de 15 mètres. Option : COMMANDE A DISTANCE "D"
	7919.CDOOR.OS	Counter type standart door "S" TYPE DOOR / Porte inox standard pour meuble bas réfrigéré. Modèle de porte "S"		7919.SSWCV.M0	Optional for Water cooled condenser. WATER COOLED CONDENSER / Supplément Condenseur à refroidissement liquide. Option CONDENSEUR A REFROIDISSEMENT LIQUIDE
	7919.CDOOR.0G	Optional counter type glass door "G" TYPE DOOR / Option Porte vitrée pour meuble bas réfrigéré. Modèle de porte "G"		7919.21122.70	Central monitoring system software. SOFTWARE / Logiciel de suivi et d'enregistrement des données de température. Option LOGICIEL
	7919.UDOOR.0H	Under-counter type standart door "H" TYPE DOOR / Porte inox standard pour soubassement réfrigéré. Modèle de porte "H"		7919.USBSC.00	USB Recorder. USB PORT / Port USB. Option PRISE USB
	7919.KLTMJ.00	Optional Key Locks for each door/drawer LOCK / Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF		6234.00009.42	RS485/RS232 adapter for each fridge. RS485 / RS232 ADAPTER / Adaptateur RS 485 / RS 232 (Tous modèles). Option RS 485 / RS 232 ADAPTEUR
	7919.GCITA.00	Optional for Key Locks for each door/drawer LOCK / Supplément serrure avec fermeture à clef (par porte ou tiroir). Option CLEF		7919.GEKIT.00	Optional Green Energy Kit (Natural refrigerant and EC fans). GREEN ENERGY KIT / Supplément Kit Eco (Refroidissement et ventilateur à faible consommation énergétique). Option KIT ENERGETIQUE ECO
	6268.00019.08	GN 1/1 Plastic coated grid shelf. GN 1/1 SHELF PVC / Grille plastifiée GN 1/1. Option GRILLE PLASTIFIEE GN 1/1		6268.00019.21	GN 1/1 Stainless steel grid shelf. GN 1/1 SHELF SS / Grille Inox GN 1/1. Option GRILLE SS GN 1/1
	6268.00019.05	GN 2/1 Plastic coated grid shelf. GN 2/1 SHELF PVC / Grille plastifiée GN 2/1. Option GRILLE PLASTIFIEE GN 2/1		6268.00019.23	GN 2/1 Stainless steel grid shelf. GN 2/1 SHELF SS / Grille Inox GN 2/1. Option GRILLE SS GN 2/1
	6268.00019.09	SN 325x430 Plastic coated grid shelf. SN 325x430 PLASTIC SHELF PVC / Grille plastifiée 325x430. Option GRILLE PLASTIFIEE 325x430		6268.00019.20	SN 325x430 Stainless steel grid shelf. SN 325x430 SHELF SS / Grille Inox 325x430. Option GRILLE SS SN 325x430

MODEL CODING FOR REFRIGERATED COUNTERS / DECHIFFREMENT ET CREATION D'UNE REFERENCE POUR MEUBLES FROIDS

X : Compressor unit / X : Type de compresseur

Example : BBSX / Exemple : BBSX

Compartment-1 : "B" Type drawers / Première lettre : Tiroirs de type "B"

Compartment-2 : "B" Type drawers / Deuxième lettre : Tiroirs de type "B"

Compartment-3 : "S" Type door / Troisième lettre : Porte de type "S"

Compartment-4 : Compressor unit / Quatrième lettre : Type de compresseur

SPLIT COLD SERIES (Evap. Temperature -8°C, Cond. Temperature +45°C) HERMETIC R404A

TiP / DESIGNATION	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	COMP TYPE / TYPE DE COMPRESSEUR	WEIGHT/ POIDS NET (kg)	POWER SUPPLY TENSION ET VOLTAGE
CR060 - STA	975	1/2	0,70	1,4	CAE 9460 Z	56	220V / 50 Hz
CR075 - STA	1600	3/4	1,00	1,6	CAJ 9480 Z	57	220V / 50 Hz
CR100 - STA	1708	1/1	1,20	1,4	CAJ 9510 Z	57	220V / 50 Hz
CR110 - STA	2056	1/1+	1,40	1,5	CAJ 9513 Z	60	220V / 50 Hz
CR130 - STA	2436	1,3	1,60	1,5	CAJ 4517 Z	74	220V / 50 Hz
CR150 - STA	3218	1,5	2,20	1,5	CAJ 4519 Z	75	220V / 50 Hz
CR200 - STA	3373	2,0	2,40	1,4	TFH 4524 Z	76	380V / 50 Hz
CR250 - STA	4363	2,5	2,90	1,5	TFH 4531 Z	93	380V / 50 Hz
CR300 - STA	5661	3,0	3,80	1,5	CAE 4540 Z	94	380V / 50 Hz
CR400 - STA	6092	4,0	4,00	1,5	CAJ 4546 Z	96	380V / 50 Hz
CR450 - STA	6924	4,5	4,50	1,5	CAJ 4553 Z	100	380V / 50 Hz
CR500 - STA	7863	5,0	5,00	1,6	CAJ 4561 Z	139	380V / 50 Hz
CR600 - STA	9331	6,0	6,00	1,6	CAJ 4568 Z	142	380V / 50 Hz
CR700 - STA	10056	7,0	5,50	1,5	CAJ 4573 Z	146	380V / 50 Hz

SPLIT COLD SERIES (Evap. Temperature -25°C, Cond. Temperature +45°C) HERMETIC R404A

TiP / DESIGNATION	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	COMP TYPE / TYPE DE COMPRESSEUR	WEIGHT/ POIDS NET (kg)	POWER SUPPLY TENSION ET VOLTAGE
DF100 - STA	1005	1/1	1,2	0,8	CAJ 2446 Z	60	380V / 50 Hz
DF150 - STA	1285	1,5	1,5	0,9	CAJ 2464 Z	60	380V / 50 Hz
DF200 - STA	1865	2,0	2,0	0,9	TFH 2480 Z	76	380V / 50 Hz
DF300 - STA	2518	3,0	2,5	1,0	TFH 2518 Z	96	380V / 50 Hz
DF500 - STA	3687	5,0	3,5	1,1	TAG 2516 Z	96	380V / 50 Hz
DF700 - STA	4702	7,0	4,5	1,0	TAG 2522 Z	96	380V / 50 Hz

Q: Refrigeration Capacity Capacité de Réfrigération

P: Nominal Compressor Horse Power Puissance nominale du compresseur (en Cv)

C.O.P.: Coefficient of performance Coefficient De Performance

TP: Nominal Compressor Input Power Besoin énergétique du compresseur


Split Type Refrigeration Unit /
Conception de Chambres Froides


Standart panel-type and special designed cooler and freezer rooms are available. Cold rooms are being manufactured between 1kW-10kW of cooling capacities with hermetic compressors and air-cooled condensers as standard. All equipment and components are world brands having CE and ISO certificates. Customized solutions are provided on request, container type cold rooms, walk-in rooms with higher dimensions, rooms with stainless properties, rooms with special doors, water cooled and central unit systems, semi-hermetic units, gas defrosting etc. could all be offered as project solutions.



Chambre froide avec panneaux standards ou sur-mesure disponible en réfrigération positive ou négative. Capacité de réfrigération comprise entre 1 kW et 10 kW. Groupe froid équipé de compresseur et condenseur standard fabriqués par les plus grandes marques spécialisées et certifiées CE et ISO. Réalisation et conception de chambre froide sur-mesure disponible sur demande. Container réfrigéré, chambre avec sol piéton et hauteur interne sur-mesure, acier inoxydable spécifique, nombreuses options de portes. Possibilité de refroidissement par eau et de centrale de contrôle électronique. Compresseurs semi-hermétique et unité avec gaz de dégivrage également disponible. Tous les projets standards ou sur-mesure peuvent être étudiés par notre bureau d'étude.



Cold Rooms / Chambre Froides Positives

CODE / REFERENCE	L	W / P	H
7919.CR1515.00	1500	1500	2400
7919.CR1517.00	1500	1750	2400
7919.CR2015.00	2000	1500	2400
7919.CR2022.00	2000	2250	2400
7919.CR2020.00	2000	2000	2400
7919.CR2515.00	2500	1500	2400
7919.CR2517.00	2500	1750	2400
7919.CR2520.00	2500	2000	2400
7919.CR2525.00	2500	2500	2400
7919.CR3015.00	3000	1500	2400
7919.CR3020.00	3000	2000	2400
7919.CR3025.00	3000	2500	2400
7919.CR3030.00	3000	3000	2400
7919.CR3515.00	3500	1500	2400
7919.CR3017.00	3000	1750	2400
7919.CR3520.00	3500	2000	2400
7919.CR3525.00	3500	2500	2400
7919.CR3530.00	3500	3000	2400
7919.CR3535.00	3500	3500	2400
7919.CR4015.00	4000	1500	2400
7919.CR4020.00	4000	2000	2400
7919.CR4025.00	4000	2500	2400

CODE / REFERENCE	L	W / P	H
7919.CR4030.00	4000	3000	2400
7919.CR4035.00	4000	3500	2400
7919.CR4040.00	4000	4000	2400
7919.CR4515.00	4500	1500	2400
7919.CR4520.00	4500	2000	2400
7919.CR4525.00	4500	2500	2400
7919.CR4530.00	4500	3000	2400
7919.CR4535.00	4500	3500	2400
7919.CR4540.00	4500	4000	2400
7919.CR4545.00	4500	4500	2400
7919.CR5025.00	5000	2500	2400
7919.CR5030.00	5000	3000	2400
7919.CR5035.00	5000	3500	2400
7919.CR5040.00	5000	4000	2400
7919.CR5045.00	5000	4500	2400
7919.CR5050.00	5000	5000	2400
7919.CR6030.00	6000	3000	2400
7919.CR6040.00	6000	4000	2400
7919.CR6045.00	6000	4500	2400
7919.CR6050.00	6000	5000	2400
7919.CR6055.00	6000	5500	2400
7919.CR6060.00	6000	6000	2400

Deep Freezer Rooms / Chambres Froides Négatives

CODE / REFERENCE	L	W / P	H
7919.DF1515.00	1500	1500	2400
7919.DF1517.00	1500	1750	2400
7919.DF2015.00	2000	1500	2400
7919.DF2020.00	2000	2250	2400
7919.DF2022.00	2000	2000	2400
7919.DF2015.00	2500	1500	2400
7919.DF2517.00	2500	1750	2400
7919.DF2520.00	2500	2000	2400
7919.DF2525.00	2500	2500	2400
7919.DF3015.00	3000	1500	2400
7919.DF3020.00	3000	2000	2400
7919.DF3025.00	3000	2500	2400
7919.DF3030.00	3000	3000	2400
7919.DF3515.00	3500	1500	2400
7919.DF3017.00	3000	1750	2400
7919.DF3520.00	3500	2000	2400
7919.DF3525.00	3500	2500	2400
7919.DF3530.00	3500	3000	2400
7919.DF3535.00	3500	3500	2400
7919.DF4015.00	4000	1500	2400
7919.DF4020.00	4000	2000	2400
7919.DF4025.00	4000	2500	2400

CODE / REFERENCE	L	W / P	H
7919.DF4030.00	4000	3000	2400
7919.DF4035.00	4000	3500	2400
7919.DF4040.00	4000	4000	2400
7919.DF4515.00	4500	1500	2400
7919.DF4520.00	4500	2000	2400
7919.DF4525.00	4500	2500	2400
7919.DF4530.00	4500	3000	2400
7919.DF4535.00	4500	3500	2400
7919.DF4540.00	4500	4000	2400
7919.DF4545.00	4500	4500	2400
7919.DF5025.00	5000	2500	2400
7919.DF5030.00	5000	3000	2400
7919.DF5035.00	5000	3500	2400
7919.DF5040.00	5000	4000	2400
7919.DF5045.00	5000	4500	2400
7919.DF5050.00	5000	5000	2400
7919.DF6030.00	6000	3000	2400
7919.DF6040.00	6000	4000	2400
7919.DF6045.00	6000	4500	2400
7919.DF6050.00	6000	5000	2400
7919.DF6055.00	6000	5500	2400
7919.DF6060.00	6000	6000	2400



Compresseurs hermétiques, semi-hermétiques et équipements

UK Ozticold condensing units are used at industrial and commercial cooling applications as cold rooms, central system fridges and icecream machines. Ozticold cooling units are designed and manufactured to operate at lower sound levels. In order to minimize the sound level, compressors are mounted in a separate compartment and 900 rpm fans are optionally used. Average sound level is measured at 10m distance (ISO3744) and 43db(A) at max. fan cycle. We consider all reliable and ergonomic products for our clients and for the environment. Knowing that the future will be based on energy savings we use our energy most efficiently.

FR Les condenseurs Ozticold sont destinés à toutes les applications commerciales et industrielles de chambres froides, d'unités centrales de réfrigération ou même les machines à crème glacée. Les unités de réfrigération Ozticold ont été spécialement conçues et développées afin d'émettre un faible niveau sonore en fonctionnement. Par soucis de réduction des émissions sonores et pour obtenir une meilleure isolation, les compresseurs sont installés dans des compartiments séparés. Pour répondre à toutes les configurations possibles des ventilateurs de 900 tours/minutes sont disponibles en option.

Les différents relevés sonores réalisés montrent une intensité sonore maximale de 43 dB à 10 mètres de distance conformément à la norme ISO 3744.

Apporter des solutions simples, fiables et respectueuses de l'environnement à nos clients est notre principal objectif. Conscient qu'aujourd'hui et plus encore dans le futur la gestion des ressources sera au cœur de nos préoccupations, nous mettons tout en œuvre pour proposer des solutions au fonctionnement économique à faible coût énergétique y compris lors de leur fabrication.

UK Units are being manufactured from the first quality components according to the latest regulations. In the units Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock brand name compressors are used. As a standard option condensers are designed for +38/43 °C with R404a gas but depending on the needs special designs for +50/55 °C with R134a gas are also available. All condensers are manufactured with copper tubing and aluminum fins. Coils have ergonomic design and are electrostatically powder painted. Fans are EBM or Ziehl-ABEGG brands and fan speed control can be utilised for energy saving purposes. Also energy savings between 33% - 50% can be realised by using inverters at semi-hermetic and scroll units.

FR Nos produits sont fabriqués avec les meilleurs composants, tous conformes aux dernières normes et réglementations en vigueur. Nous utilisons dans nos unités réfrigérantes les compresseurs des plus grandes marques : Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock. En configuration standard, nos condenseurs sont prévus pour un fonctionnement normal jusqu'à une température d'ambiance de +38 °C à +43°C (fluide frigorigène R404a). Nous proposons également en fonction de la demande de nos clients des condenseurs capables de fonctionner avec des températures d'ambiances plus élevées jusque +50°C à +55°C (fluide frigorigène R134a) afin de répondre aux conditions difficiles ou exceptionnelles. Seul les cuivres et aluminiums de la meilleure qualité sont sélectionnés pour fabriquer nos condenseurs. Les évaporateurs et les serpentins sont recouverts d'une peinture électrostatique anti-poussière. Les ventilateurs de marque EBM ou Ziehl-ABEGG sont économe en énergie grâce au système de contrôle de puissance. D'autres gains d'énergie peuvent être réalisés en utilisant des compresseurs semi-hermétiques ou des compresseurs Scroll (à spirale).



UK Cold room doors can be 80/100/120/150/200 mm in thickness as required with 40/42 kg/m³ of polyurethane density. Door resistances are used at negative temperature room applications. In case the doors are being locked from outside they still can be opened from inside. There are nitrile rubber gaskets in the doors. Sliding, hinged and monorailed doors with any dimensions are available. Stainless Steel and PVC coated doors with peek window can be manufactured on request.

Panels are manufactured in 80/100/120/150 mm thicknesses as required with 40/42 kg/m³ of polyurethane density. 0.5 mm thick wall and ceiling panel sheets are painted with 25 µ thick RAL9002 colour anti-bacterial polyester paint. Surface materials can be stainless steel sheet or PVC coated as required. Floor panels can be PLYWOOD on the polyurethane (Beech tree being durable to 1200 kg/m of loads) or non-slippery stainless steel surfaces on plywoods. Thermal conductivity factor of the panels is 0.022 W/mK and is classified as B2 (normal flammable) according to the TS EN14509 (DIN4102) norms. Depending on the needs B1 type (low-flammable) panels can be manufactured. There is protecting film layer on the panels.

FR Selon les besoins les portes de nos chambres froides peuvent être de 80, 100, 120, 150 ou 200 millimètres d'épaisseur, isolées par de la mousse polyuréthane injectée à une densité de 40 à 42 kg/m³. Les portes des cellules négatives sont équipées de résistances spécifiques. Toutes nos portes sont pourvues d'une sécurité permettant leur ouverture de l'intérieur même en cas de verrouillage par l'extérieur. L'étanchéité des portes est assurée par des joints au nitrile. Toutes les dimensions sont disponibles ainsi que de nombreuses configurations d'ouvertures, sur charnière, coulissante, sur monorail.... Sur demande nous pouvons concevoir des portes en acier inoxydable, en PVC avec ou sans fenêtre de contrôle.



Nos panneaux d'une épaisseur de 80, 100, 120 ou 150 millimètre d'épaisseur sont également isolés par de la mousse polyuréthane avec une densité de 40 à 42 kg/m³. Les panneaux peuvent être recouverts de feuilles d'acier inoxydable ou de PVC, nous pouvons également appliquer un traitement antibactérien sur les surfaces en déposant un film de 25 µ d'épaisseur (Coloris RAL90002). Possibilité de panneaux de sol en contre-plaqué sur polyuréthane (Bois de hêtre avec une résistance de 1200 kg/m ou panneaux de sol en contre-plaqué recouvert d'un revêtement antidérapant en acier inoxydable. En standard nos panneaux ont une conductivité thermique de 0.022 W/mK et sont classifiés B2 (Inflammabilité moyenne) conformes aux normes TS EN14509 et DIN4102. Nous pouvons sur demande réaliser des panneaux classés B1 (Faible inflammabilité). Tous nos panneaux sont recouverts d'un film protecteur.

ozti



P1 000 sn
55°
86°
P1-TABAK AZ KIRLI



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OBT 1080

OBO 1000 EKO



Dishwasher /
Lave vaisselle à capot



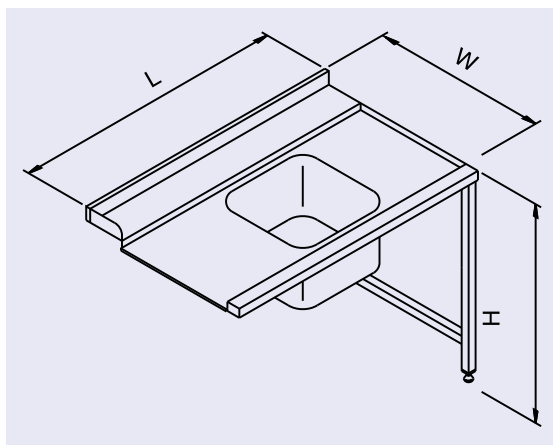
- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Monoblock washing tank with round corners - Hygienic
- 69 racks per hour for OBT 1080 (Rack dimension 50x50)
- 50 racks per hour for OBO 1000 EKO (Rack dimension 50x50)
- 2.8 l water consumption per cycle
- OBO 1000 EKO: Single washing programme - Cycle 72 seconds
- OBT 1080: 3 Selectable Washing Programmes - Cycle 52,102,132 seconds
- Suitable for corners and in-line installations
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- The dishwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Max. loading height



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **Cuve emboutie d'une seule pièce. Pas de soudure pour une hygiène optimale.**
- **Capacité de 69 paniers/heure pour le modèle OBT 1080. (Panier de 50*50 cm).**
- **Capacité de 50 paniers/heure pour le modèle OBO 1000 EKO. (Panier de 50*50 cm).**
- **Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.**
- **Programme unique avec cycle de 72 secondes pour le modèle OBO 1000 EKO.**
- **3 programmes de lavage avec cycles de 52, 102 et 132 secondes pour le modèle OBT 1080.**
- **Installation en coin ou en ligne**
- **Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE SERIE	OBO 1000 EKO	OBT 1080	OPTIONAL ACCESSORIES ACCESSOIRES EN OPTION
Detergent dispenser / Doseur de produit de lavage	En option	En option	■ Stainless Steel Washing Arms Bras de lavage en inox
Rinse aid dispenser / Doseur de produit de rinçage	En option	En option	■ Detergent Dispenser Doseur de produit de lavage
Rinsing Pump / Pompe de rinçage	Non disponible	De série	■ Rinse Aid Dispenser Doseur de produit de rinçage
Drain pump / Pompe de vidange	En option	En option	■ Drain Pump Pompe de vidange
3 Baskets Promotional (Plate, Glass and Cutlery) / 3 Paniers (Assiettes – Couverts – Verres)	De série	De série	
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose/Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation	De série	De série	
Stainless steel washing arms / Bras de lavage en inox	En option	En option	

TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OBT 1080	OBO 1000 EKO
Code	Référence	0710.01080.00	0710.EKO10.00
Electric connection	Raccordement électrique	400 V 3NPE 50 Hz	400 V 3NPE 50 Hz
Total power	Puissance totale	10 kW	8.3 kW
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	1080	750
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	69	50
Washing / Boiler tank cap.	Volume de la cuve	37 litres (Surchauffeur : 7 lt)	37/7
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60 (Préréglage usine)	55-60 (Préréglage usine)
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 Max (Préréglage usine)	80-85 Max (Préréglage usine)
Washing program	Nombre de programmes de lavage	3	1
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"
Washing pump power	Puissance de la pompe de lavage	0.66 kW	0.66 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0.37 kW	-
Water inlet Pressure	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	2-4 Bars / 50°C	2-4 Bars / 50°C
Heat power	Puissance de chauffe (lavage / rinçage)	Lavage 3 kW / Rinçage 9 kW	Lavage 3 kW / Rinçage 7.5 kW
Dirty water dis. connec.	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4" (Ø 42mm)	1 1/4" (Ø 42mm)
Max. noise	Niveau sonore	85 Db	85 Db
Gross weight	Poids à vide	115 (±5) kg	115 (±5) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	600x735x1420 (1860)	600x735x1420(1860)
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5	IPX5
Rack Dimensions	Dimension des paniers de lavage	50x50 cm	50x50 cm
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	34 cm	34 cm
Price	Prix		

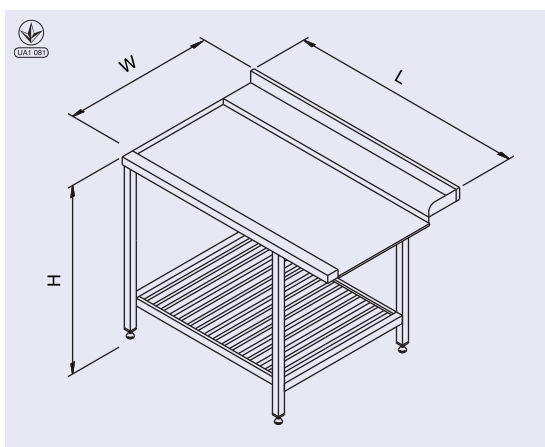


Dishwasher inlet table (right) / Table d'entrée (à droite)

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m ³	

Dishwasher extra accessories (optional) / Accessoires pour lave-vaisselle en option

TYPE / TIP	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
Plate Basket Panier pour assiettes	8740.0TB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Glass Basket Panier pour verres	8740.DBB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Spoon-Fork Basket Panier couvert	8740.CKB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Pre-Wash Hose (fix on the table) Douchette de prélavage (sur table)	9760.10201.26	-	-	-	-	
Pre-Wash Hose (fix on the table) Douchette de prélavage (fix. murale)	9760.20102.07	-	-	-	-	
Basket Trolley Chariot porte panier	7959.60578.40	600	600	850	0.10 m ³	
Rack Basket 25 Compartment Panier de lavage compartimenté	8740.0BB25.00	500	500	100	-	
Rack Extender 25 Compartment Rehausse pour panier comp.	8740.0BY25.00	500	500	50	-	
Rack Basket 36 Compartment Panier de lavage compartimenté	8740.0BB36.00	500	500	100	-	
Rack Extender 36 Compartment Rehausse pour panier comp.	8740.0BY36.00	500	500	50	-	



Dishwasher outlet table (left) / Table de sortie (à gauche)

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m ³	

Pre-wash hose
DouchetteBasket Trolley
Chariot porte panierBasket
Panier

OBM 1080

STANDARD ACCESSORIES
EQUIPEMENT DE SERIE

- 3 washing baskets.
3 Paniers de lavage

EXTRA ACCESSORIES (optional)
EQUIPEMENT EN OPTION

- Spare rack (for plates, glasses and cutlery).
Panier de lavage (assiettes, verres et couverts)
- Feeding and collecting benches.
Banc de convoyage et de stockage
- Pre-wash hose. Douchette de pré-lavage
- Basket rack trolley. Chariot à paniers
- Spray. Douchette

OBO 1000/
EKOSTANDARD ACCESSORIES
EQUIPEMENT DE SERIE

- 3 washing baskets.
3 Paniers de lavage

EXTRA ACCESSORIES (optional)
EQUIPEMENT EN OPTION

- Spare rack (for plates, glasses and cutlery).
Panier de lavage (assiettes, verres et couverts)
- Feeding and collecting benches.
Banc de convoyage et de stockage
- Pre-wash hose. Douchette de pré-lavage
- Basket rack trolley. Chariot à paniers
- Spray. Douchette



OBY 500B

Glasswasher

Lave-verre



- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygienic washing tank
- 30 racks per hour (Rack dimension 35 x 35)
- 2.5 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- 1 Washing Programme - Cycle 120 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **Capacité de 30 paniers/heure (Panier de 35*35 cm).**
- **Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.**
- **Programme unique : simplicité et rapidité. Cycle de 120 secondes.**
- **Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et de l'énergie.**
- **Bras de lavage en polypropylène renforcé.**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE SERIE

Rinse aid dispenser / Doseur de produit de rinçage.
 Rinsing Pump / Pompe de rinçage.
 1 glass rack / 1 panier à verres.
 Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose /
 Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

OPTIONAL EQUIPMENT / EQUIPEMENT EN OPTION

Detergent dispenser / Doseur de produit de lavage
 Drain pump / Pompe de vidange

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

OBY 500 B

Code	Référence	0710.00500.02
Electric connection	Raccordement électrique	230V~NPE / 50Hz
Total power	Puissance totale	3.3 kW
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	500 (30 paniers / heure)
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	30
Washing / Boiler tank cap.	Volume de la cuve	9.2 litres (Surchauffeur : 2.8 litres)
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60°C (Préréglage usine)
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 °C (max.) (Préréglage usine)
Washing program	Nombre de programmes de lavage	1
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4 "
Washing pump power	Puissance de la pompe de lavage	0.27 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	-
Water inlet Pressure	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	Entre 2 et 4 bars de pression
Heat power	Puissance de chauffe (lavage /rinçage)	Lavage 2 kW / Rinçage 3 kW
Dirty water dis. connec.	Diamètre de l'évacuation d'eau	3/4" (28 mm)
Max. noise	Niveau sonore	85 dBA
Gross weight	Poids à vide	35 (±5) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	420x450x620 mm
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Rack Dimensions	Dimension des paniers de lavage	35 x 35 cm
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	20 cm
Price	Prix	



OB500
OB500E
OB500 PLUS



Dishwasher
Lave-vaisselle



- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygienic washing tank
- 35 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- 2.8 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- 2 Washing Programme - - Cycle 102-192 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **Capacité de 35 paniers/heure – 560 assiettes / heure. (Panier de 50*50 cm).**
- **Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.**
- **2 programmes de lavage disponibles. Cycles de 102 et 192 secondes selon le programme.**
- **Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.**
- **Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**

- Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.
- Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).
- Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.
- Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.
- Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.
- Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.

STANDART EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE SERIE	OB500	OB500 E	OB500 PLUS
Detergent Dispenser / Doseur de produit de lavage	En option	En option	De série
Rinse Aid Dispenser / Doseur de produit de rinçage	De série	De série	De série
Rinsing Pump / Pompe de rinçage	De série	Non disponible	De série
Drain Pump / Pompe de vidange	En option	En option	De série
3 Baskets Pro. (Plate, Glass and Cutlery)/3 Paniers (Assiettes-Couverts-Verres)	De série	De série	De série
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose/Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation	De série	De série	De série
Stainless Steel Washing Arms / Bras de lavage en inox	En option	En option	En option

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OB500	OB500 E	OB500 PLUS
Code	Référence	0710.00500.01	0710.00500.00	0710.00500.03
Electric connection	Raccordement électrique	230V~NPE / 50Hz	230V~NPE / 50Hz	230V~NPE / 50Hz
Total power	Puissance totale	5.5 kW	5.5 kW	5.5 kW
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	560 (max.)	560 (max.)	560 (max.)
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	35	35	35
Washing / Boiler tank cap.	Volume de la cuve	30 lt (Surchauffeur: 6 lt)	30 / 6lt.	30 / 6lt.
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60 °C	55-60 °C	55-60 °C
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 °C (max.)	80-85 °C (max.)	80-85 °C (max.)
Washing program	Nombre de programmes de lavage	2	2	2
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Washing pump power	Puissance de la pompe de lavage	0.66 kW	0.66 kW	0.66 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0.37 kW	-	0.37 kW
Water inlet Pressure	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	2-4 Bar / 50°C	2-4 Bar / 50 °C	2-4 Bar / 50°C
Heat power	Puissance de chauffe (lavage /rinçage)	2 / 5 kW	2 / 5 kW	2 / 5 kW
Dirty water dis. connec.	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4" (42 mm)	1 1/4" (42 mm)	1 1/4" (42 mm)
Max. noise	Niveau sonore	85 dBA	85 dBA	85 dBA
Gross weight	Poids à vide	75 (±5) kg	70 (±5) kg	75 (±5) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	600x670x820 mm	600x670x820 mm	600x670x820 mm
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5	IPX5	IPX5
Rack Dimensions	Dimension des paniers de lavage	50 x 50 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	30 cm	30 cm	30 cm
Price	Prix			



OBY 500D

SE CE GAT ORB TÜV-CB

Dishwasher

Lave Vaisselle à Panneau de Commande Digital



- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygienic washing tank
- 35 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- 2.8 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Temperature Indication on front panel
- 5 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy to use electronic control panel
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **Capacité de 35 paniers/heure (Panier de 50*50 cm).**
- **Consommation d'eau de 2.8 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif. Démarrage automatique.**
- **Indication des températures de lavage et rinçage en façade.**
- **5 programmes de lavage disponibles.**
- **Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.**
- **Bras de lavage en polypropylène renforcé ou en inox (en option sur demande).**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE SERIE

Rinse aid dispenser / Doseur de produit de rinçage.
Rinsing Pump / Pompe de rinçage.
3 Baskets Promotional (Plate, Glass and Cutlery) / 3 paniers (un panier à assiettes, un panier à couverts et un panier à verres).
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose / Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

OPTIONAL EQUIPMENT / EQUIPEMENT EN OPTION

Stainless steel washing arms / Bras de lavage en inox
Detergent dispenser / Doseur de produit de lavage
Drain pump / Pompe de vidange

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OBY 500 D
Code	Référence	0710.00500.05
Electric connection	Raccordement électrique	230V - NPE / 50 Hz
Total power	Puissance totale	5.5 kW
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	560 – 35 paniers / heure
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	35
Washing / Boiler tank cap.	Volume de la cuve	30 litres (Surchauffeur : 6 litres)
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60 °C (Préréglage usine)
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80 - 85 °C Max (Préréglage usine)
Washing program	Nombre de programmes de lavage	5
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4 "
Washing pump power	Puissance de la pompe de lavage	0,66 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0,37 kW
Water inlet Pressure	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	2 - 4 Bar / 50 °C
Heat power	Puissance de chauffe (lavage /rinçage)	2/ 5 kW
Dirty water dis. connec.	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Max. noise	Niveau sonore	85 dBA
Gross weight	Poids à vide	75 (±5) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	600x670x820 mm
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IP X5
Rack Dimensions	Dimension des paniers de lavage	50 x 50 cm
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	30 cm
Price	Prix	



OBK 2000



Conveyor Type Dishwasher / Lave-vaisselle à Convoyeur



- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygienic washing tank
- 133 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- Effective drying through a high powered fan
- 3 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Continuous Washing through Conveyor System with dryer
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- Completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **4 cycles: Prélavage, lavage, rinçage, séchage.**
- **Capacité de 133 paniers/heure. (Panier de 50*50 cm).**
- **Séchage rapide et efficace par soufflerie.**
- **Consommation d'eau de 3 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif.**
- **Lavage, rinçage et séchage en cycle continu grâce au convoyeur.**
- **Bras de lavage et rinçage en inox.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / QUIPEMENT DE SERIE

Stainless Steel Washing Arms / Bras de lavage en inox.
Rinsing Pump / Pompe de rinçage.
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery) / 5 paniers (Trois paniers à assiettes, un panier à couverts et un panier à verres).
Flexible Water Supply and Drain Hose / Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

OPTIONAL EQUIPMENT / EQUIPEMENT EN OPTION

Drain Pump / Pompe de vidange
Detergent Dispenser / Doseur de produit de lavage
Rinse Aid Dispenser / Doseur de produit de rinçage

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OBK 2000
Code	Référence	0710.02000.01 right / 0710.02000.02 left
Total power	Puissance totale	48 kW
Electricity connection	Raccordement électrique	400 V 3NPE 50 Hz
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	2130
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	133
Pre-wash / Main wash tank capacity	Volume de la cuve	60/90 litres
Boiler tank capacity	Volume de la cuve surchauffeur	17 litres
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55 - 60 °C
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 °C
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4"
Rack dimension	Dimensions des paniers de lavage	50x50 cm
Water inlet pressure / Temp.	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	2-4/ 50 °C
Reductor power	Puissance du réducteur	0.25 kW
Pre-wash / Main wash power	Puissance de la pompe de prélavage / lavage	0.72 kW/1.5 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0.37 kW
Drying fan power	Puissance de la soufflerie	0.55 kW
Heat power (Wash/Rins/Dry)	Puissance de chauffe (lavage / rinçage / séchage)	9/27/8 kW
Dirty water discharge connection	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4" (Ø 42mm)
Max.noise	Niveau sonore	85 DbA
Gross weight	Poids à vide	320 (±5)
Dimensions(LxWxD)	Dimension extérieure	800x2570x1880
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	42 cm
Price	Prix	



OBK 1500



Conveyor Type Dishwasher / Lave Vaisselle à Convoyeur



- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygienic washing tank
- 100 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- Effective drying through a high powered fan
- 3 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Continuous Washing through Conveyor System with dryer
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- Completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temperatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox.**
- **3 cycles: Prélavage, lavage, rinçage, séchage.**
- **Capacité de 100 paniers/heure. (Panier de 50*50 cm).**
- **Séchage rapide et efficace par soufflerie.**
- **Consommation d'eau de 3 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif.**
- **Lavage, rinçage et séchage en cycle continu grâce au convoyeur.**
- **Pieds réglables en hauteur**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / QUIPEMENT DE SERIE

Stainless Steel Washing Arms / Bras de lavage en inox.
Rinsing Pump / Pompe de rinçage.
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery) / 5 paniers (Trois paniers à assiettes, un panier à couverts et un panier à verres).
Flexible Water Supply and Drain Hose / Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

OPTIONAL EQUIPMENT / EQUIPEMENT EN OPTION

Drain Pump / Pompe de vidange
Detergent Dispenser / Doseur de produit de lavage
Rinse Aid Dispenser / Doseur de produit de rinçage

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

OBK 1500

Code	Référence	0710.1500.02(Entrée à droite)-0710.1500.03(Entrée à gauche)
Total power	Puissance totale	47 kW
Electricity connection	Raccordement électrique	400 V 3NPE 50 Hz
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	1650
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	100
Pre-wash / Main wash tank capacity	Volume de la cuve	90 litres
Boiler tank capacity	Volume de la cuve surchauffeur	17 litres
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60 °C (Préréglage usine)
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 °C Max (Préréglage usine)
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4"
Rack dimension	Dimensions des paniers de lavage	50x50
Water inlet pressure / Temp.	Pression d'arrivée d'eau nécessaire / Temp.	2-4/ 50 °C
Reductor power	Puissance du réducteur	0.25 kW
Pre-wash / Main wash power	Puissance de la pompe de prélavage / lavage	1.5 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0.37 kW
Drying fan power	Puissance de la soufflerie	0.55 kW
Heat power (Wash/Rins/Dry)	Puissance de chauffe (lavage /rinçage / séchage)	Lavage 9 kW / Rinçage 27 kW / Séchage 8 kW
Dirty water discharge connection	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4"(Ø 42mm)
Max.noise	Niveau sonore	85 DbA
Gross weight	Poids à vide	270 (±5)
Dimensions(LxWxD)	Dimension extérieure	800x2050x1880
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	42 cm
Price	Prix	



Conveyor Bench
Table à Rouleaux

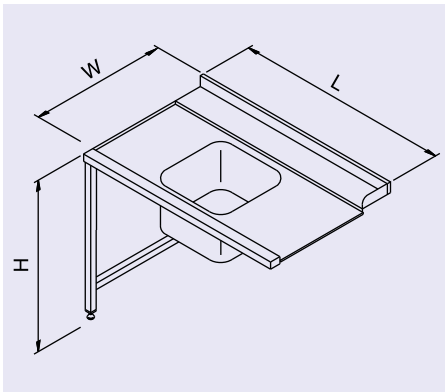
0711.00000.01



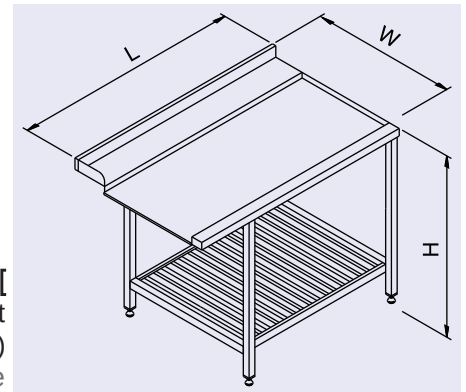
0711.00000.00

Conveyor Bench
Table à Rouleaux
avec Angle de 90°

The conveyor benches are manufactured according to the customer demands.
Les table à rouleaux sont fabriqués sur-mesure et à la demande.



Dishwasher Inlet
Tablet (left)
Table d'Entrée à Gauche
EAL



Dishwasher Outlet
Table (right)
Table de Sortie vers la Droite
EAL

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m ³	

* Entrée à gauche: référence finissant par 22
* Entrée à droite: référence finissant par 21

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m ³	

* Sortie à droite: référence finissant par 13
* Sortie à gauche: référence finissant par 12

OBK 2000

STANDARD ACCESSORIES EQUIPEMENT DE SERIE

- 5 washing baskets.
5 Paniers de lavage

EXTRA ACCESSORIES EQUIPEMENT EN OPTION

- Spare rack (for plates, glasses and cutlery).
Panier de lavage (assiettes, verres et couverts)
- Feeding and collecting benches.
Banc de convoyage et de stockage
- Detergent and brightener dispenser.
Doseur de produit de lavage et de rinçage
- Pre-wash hose.
Douchette de pré-lavage
- Optional drier unit (8.55 kw)
Module de séchage complémentaire de 8,55 kW
- Basket rack trolley.
Chariot à paniers
- Conveyor bench.
Banc de convoyage



Pre-wash hose
Douchette



Basket Trolley
Chariot porte panier



Basket
Panier



OSY

CE ENE



TÜV-CB

Vegetable Washing Machine Without Drying

Lave - légume



- Stainless steel body
- Washing capacity is 4-6 kg/hour for leaf vegetables and 10-15 kg/hour for root vegetables.
- Washing tank is completely stainless steel.
- Washing tank specially designed for easy cleaning and straining. Equipped with overflow pipe.
- Washing pump is made of special plastic material to prevent corrosion and chemical reactions.
- It is also equipped with limited timer (for drying).



- **Construction Inox**
- **Capacité de lavage : Entre 4 et 6 kg / cycle pour les légumes feuillus.**
- **Capacité de lavage : Entre 10 et 15 kg / cycle pour les légumes non feuillus.**
- **Cuve de lavage entièrement en acier inoxydable.**
- **Cuve et système de filtration facile à nettoyer.**
- **Evacuation des eaux résiduelles.**
- **Pompe de lavage anticorrosion et résistante aux agents de conservation.**

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OSY
Code	Référence	0720.00057.00
Electricity connection	Raccordement électrique	230 V NPE / 50Hz.
Total load	Puissance totale	0.66 kw
Washing (Leaf vegetables)	Capacité de lavage (légumes feuillus)	de 4 à 6 kg par cycle
Washing (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Capacité de lavage (légumes non-feuillus)	de 10 à 15 kg par cycle
Cleaning time	Durée d'un cycle de lavage	Entre 3 et 4 minutes par cycle
Drying (Leaf vegetables)	Capacité de séchage (légumes feuillus)	-
Drying (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Capacité de séchage (légumes non-feuillus)	-
Total water consumption	Durée d'un cycle de nettoyage	85 lt
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	Ø 3/4 "
Water outlet	Diamètre de l'évacuation d'eau	Ø 1 1/4 "
Spin dryer motor speed (rpm)	Performance d'essorage	-
Washing drum capacity	Capacité de la cuve	97 lt
Max. noise	Niveau sonore	85 dBA
Gross weight	Poids à vide	59 (±2) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	700x700x850 mm
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Price	Prix	



OSYMS



Vegetable Washing Machine With Drying

Lave - légume & Essoreuse



- Stainless steel body
- Washing capacity is 4-6 kg/hour for leaf vegetables and 10-15 kg/hour for root vegetables.
- Washing tank is completely stainless steel.
- Washing tank specially designed for easy cleaning and straining. Equipped with overflow pipe.
- Washing pump is made of special plastic material to prevent corrosion and chemical reactions.
- Equipped with limit timer (for drying).



- **Construction Inox**
- **Capacité de lavage : Entre 4 et 6 kg / cycle pour les légumes feuillus.**
- **Capacité de lavage : Entre 10 et 15 kg / cycle pour les légumes non feuillus.**
- **Cuve de lavage entièrement en acier inoxydable.**
- **Cuve et système de filtration facile à nettoyer.**
- **Evacuation des eaux résiduelles.**
- **Pompe de lavage anticorrosion et résistante aux agents de conservation.**
- **Equippé d'un minuteur pour les cycles d'essorage.**

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OSYMS
Code	Référence	0720.00057.03
Electric connection	Raccordement électrique	400 V 3NPE / 50Hz.
Total power	Puissance totale	1 kw
Washing (Leaf vegetables)	Capacité de lavage (légumes feuillus)	de 4 à 6 kg par cycle
Washing (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Capacité de lavage (légumes non-feuillus)	de 10 à 15 kg par cycle
Cleaning time	Durée d'un cycle de lavage	Entre 3 et 4 minutes par cycle
Drying (Leaf vegetables)	Capacité de séchage (légumes feuillus)	de 1.5 à 2 kg par cycle
Drying (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Capacité de séchage (légumes non-feuillus)	de 4 à 6 kg par cycle
Total water consumption	Durée d'un cycle de nettoyage	85 lt
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	Ø 3/4 "
Water outlet	Diamètre de l'évacuation d'eau	Ø 1 1/4 "
Spin dryer motor speed (rpm)	Performance d'essorage	910 d/dk.
Washing drum capacity	Capacité de la cuve	97 lt
Max. noise	Niveau sonore	85 dBA
Gross weight	Poids à vide	80(±2) kg
Dimensions (LxWxD)	Dimension extérieure	700x1000x850 mm
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Price	Prix	



OKY

Utensil Washer / Lave - batterie



- Stainless Steel Body
- Hygienic washing tank
- 4.5 l water consumption per cycle
- 3 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standards and safety regulations.
- The potwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temperature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)



- **Construction en inox.**
- **Consommation d'eau de 4.5 litres par cycle.**
- **Panneau de commande simple et intuitif.**
- **3 Programmes de lavage disponibles.**
- **Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie en fonction du programme choisi.**
- **Bras de lavage en inox.**
- **Pieds réglables en hauteur.**
- **Démarrage facile, un seul bouton à presser pour remplir et faire chauffer l'eau de la cuve.**
- **Composants électroniques et câblages électriques conformes aux standards et normes internationales.**
- **Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).**
- **Température de l'eau de lavage et de rinçage contrôlée en permanence par thermostat durant les cycles.**
- **Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour.**
- **Température de lavage pré-réglée entre 55 °C et 60 °C.**
- **Température de rinçage pré-réglée entre 80 °C et 85 °C.**

STANDART EQUIPMENT / EQUIPEMENT DE SERIE

Stainless Steel Washing Arms / Bras de lavage en inox.
Rinsing Pump / Pompe de rinçage.
Drain Pump / Pompe de vidange
Detergent Dispenser / Doseur de produit de lavage
Rinse Aid Dispenser / Doseur de produit de rinçage
2 Baskets Promotional (Main and inner frame) / 2 paniers
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose / Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation fournis.

TECHNICAL FEATURES / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		OKY
Code	Référence	0710.000PW.00
Electricity connection	Raccordement électrique	400 V – 3 NPE / 50Hz
Total power	Puissance totale	18 kW
Washing capacity (Plate/hr)	Capacité (Nombre d'assiettes max / heure)	240 plateaux / heure
Washing capacity (Basket/hr)	Capacité (nombre de paniers max / heure)	30 paniers / heure
Washing / Boiler tank capacity	Volume de la cuve	55 litres (Surchauffeur : 17 litres)
Washing water temp.	Température de l'eau de lavage	55-60 °C (Préréglage usine)
Rinsing water temp.	Température de l'eau de rinçage	80-85 °C Max (Préréglage usine)
Washing program	Nombre de programmes de lavage disponibles	3
Water inlet connection	Diamètre de l'arrivée d'eau	3/4"
Washing pump power	Puissance de la pompe de lavage	3.66 kW
Rinsing pump power	Puissance de la pompe de rinçage	0.37 kW
Drain pump power	Puissance de la pompe de vidange	0.26 kW
Water inlet pressure / Temp.	Pression d'arrivée d'eau requise / Temp.	2 - 4 bars / 50 °C
Drying fan power	Puissance de chauffe	Lavage 6 kW / Rinçage 14 kW
Dirty water discharge connection	Diamètre de l'évacuation d'eau	1 1/4" (42 mm)
Max.noise	Niveau sonore	85 dB
Gross weight	Poids à vide	240 kg
Dimensions(LxWxD)	Dimension extérieure	780x950x2040x2450
Protection class	Classe de protection contre les projections d'eau	IPX5
Rack Dimensions	Dimension des paniers de lavage	50*50 cm
Loading height	Hauteur de passage utile pour le chargement des paniers	80 cm
Price	Prix	



Base Rack With Compartment / Paniers de Lavage Compartimentés

8740.OBB09.00	with 9 compartment	50 x 50 x 10
8740.OBB16.00	with 16 compartment	50 x 50 x 10
8740.OBB25.00	with 25 compartment	50 x 50 x 10
8740.OBB36.00	with 36 compartment	50 x 50 x 10
8740.OBB49.00	with 49 compartment	50 x 50 x 10

Rack Extender With Compartment /
Rehausse pour Paniers de Lavage Compartimentés

8740.OBY09.00	with 9 compartment	50 x 50 x 4.5
8740.OBY16.00	with 16 compartment	50 x 50 x 4.5
8740.OBY25.00	with 25 compartment	50 x 50 x 4.5
8740.OBY36.00	with 36 compartment	50 x 50 x 4.5
8740.OBY49.00	with 49 compartment	50 x 50 x 4.5

Rack Base For Plate and Tray /
Paniers de Lavage pour Plateaux et Assiettes

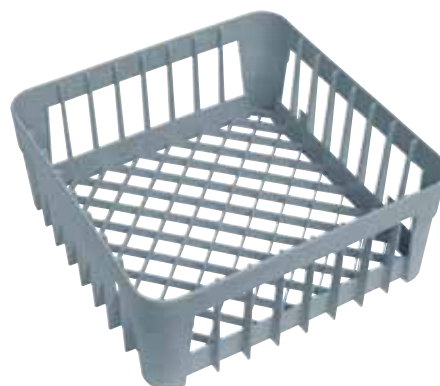
8740.OTB50.00	50 x 50 x 10
---------------	--------------

Rack Base For Plate and Tray /
Panier de Lavage pour les Couverts

8740.CKB50.00	50 x 50 x 10
---------------	--------------

Glass Rack /
Panier de Lavage pour les Verres (non compartimenté)

8740.DBB50.00	50 x 50 x 10
---------------	--------------

Glass Rack (for Glasswasher OBY 500 B) /
Panier de Lavage pour le Lave-verre OBY 500 B (non compartimenté)

8740.BMS35.00	35 x 35 x 15
---------------	--------------



Rinsing Pump
Pompe de rinçage 6262.00012.01



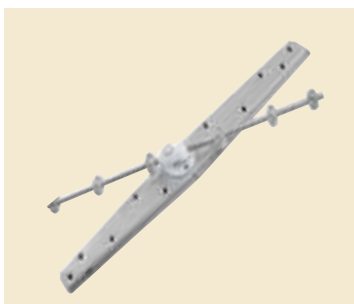
Drain Pump
Pompe de vidange 6262.00016.00



Doseur de produit de rinçage 6262.30666.01
Doseur de produit de lavage 6262.30666.02



Bras de lavage en polypropylène renforcé 6262.00033.33



Stainless Steel Washing Arms /
Bras de lavage en acier inoxydable 6262.00030.06



Basket Trolley
Chariot porte panier 7959.60578.40



Douchette de prélavage. 9760.20102.07
Fixation murale ou sur table d'entrée



Conveyor Benches /
Table à rouleaux en ligne 0711.00000.01



Corner Conveyor Benches /
Table à rouleaux avec angle de 90° 0711.00000.00



Inlet Table / Table d'entrée



Outlet Table / Table de sortie

LEFT / REFERENCE TABLE ENTREE A GAUCHE	RIGHT / REFERENCE TABLE ENTREE A DROITE	L	W / P	H
7711.07075.22	7711.07075.21	700	750	870
7711.09075.22	7711.09075.21	900	750	870
7711.12075.22	7711.12075.21	1200	750	870
7711.14075.22	7711.14075.21	1400	750	870
7711.16075.22	7711.16075.21	1600	750	870
7711.19075.22	7711.19075.21	1900	750	870

LEFT / REFERENCE TABLE ENTREE A GAUCHE	RIGHT / REFERENCE TABLE ENTREE A DROITE	L	W / P	H
7711.07075.12	7711.07075.13	700	750	870
7711.09075.12	7711.09075.13	900	750	870
7711.12075.12	7711.12075.13	1200	750	870
7711.14075.12	7711.14075.13	1400	750	870
7711.16075.12	7711.16075.13	1600	750	870
7711.19075.12	7711.19075.13	1900	750	870



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



OBA 70182 CE ENE

11 GN 2/1-100 Hot Banquet Trolley

Armoire de Transfert Chaud 11 Niveaux (porte pleine)

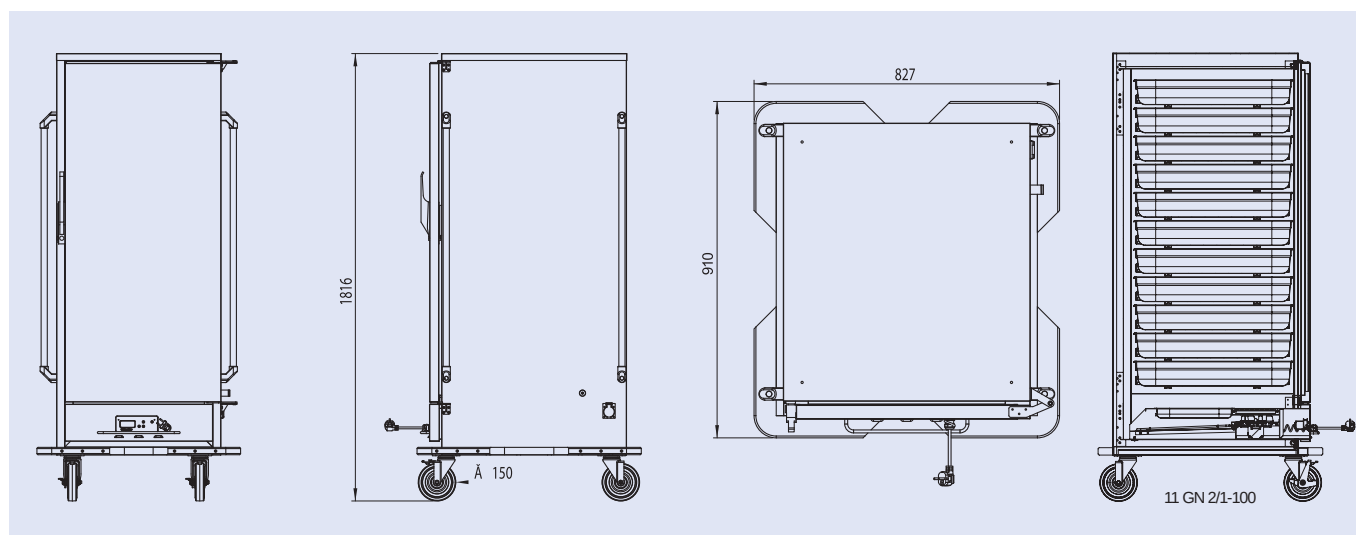
HOT CHAUD



- The convection-heated banquet trolleys can be used with dry or moist air, depending on what is best for your food.
- Digital control with cabinet temperature display and setting. Fully compliant with HACCP digital controls include visible alarms.
- Large storage area suitable to contain 2/1 GN containers or shelves on anti-tilt pressed runners.
- Optimized bottom to up forced air flow provides even temperature distribution and fast heating in any conditions.
- Cabinet fitted with up to 70 mm thickness of eco friendly polyurethane insulation for best insulating performance.
- Removable triple-chamber balloon magnetic gasket to improve insulation and to reduce energy consumption.
- The gap on the sides-end ensures the circulation of the convection air to achieve even temperature inside the banquet trolley.
- The slide-in heating module can be removed easily.
- The water tank for the moist-air heating can also be removed conveniently.
- Manual water refilling.



- Utilisation à sec ou avec de l'air humide en fonction de ce qui est plus convenable pour votre nourriture
- Le thermostat électronique de régulation à affichage digital permet un réglage de 70 à 85°C. Panneau de commandes intégré à touches sensibles, contrôle HACCP.
- Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis «anti basculement» adaptable pour des bacs GN 2/1
- Les glissières intégrées à la paroi comportent des butoirs pour un bon maintien en place des bacs et grilles.
- Le system d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour assurer une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide dans toutes les conditions.
- Parfaite isolation par mousse de polyuréthane d'épaisseur 70 mm pour une meilleure performance et protection de l'environnement.
- Joint magnétique trois niveaux pour améliorer l' isolation et réduire la consommation d'énergie.
- Glissières permettant une circulation tout autour pour que la réalisation et distribution de la température soit aussi uniforme que possible.
- Le module de convection chauffé " type tiroir " peut être retiré facilement.
- Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve
- Remplissage d'eau manuel
- Porte pleine à ouverture 270°



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	W/P	L	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
OBA 70182	7919.70182.00	827	910	1816	2 kW	50-80 °C	105 kg	230V / 50Hz	1.37 m ³	



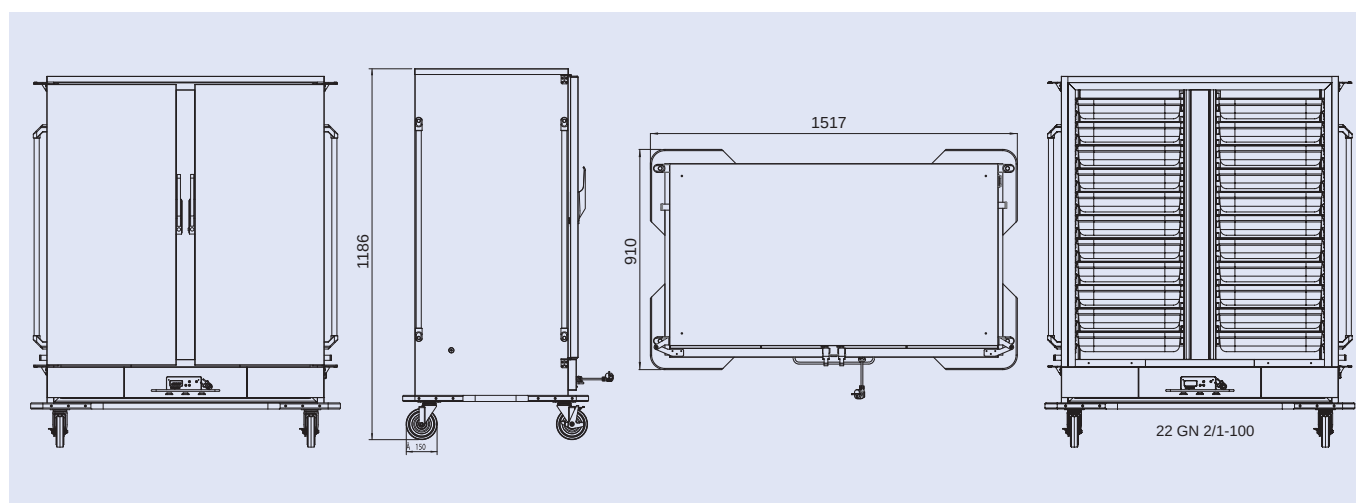
OBA 14018 CE ENE  
 11+11 GN 2/1-100
 Heated Banquet Trolley
 Armoire de Transfert Chaud
 11 + 11 Niveaux (portes pleines)
HOT CHAUD



- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40 kg./m3.
- Digital thermometer thermostat can be operated between 70-85 °C.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m3 sans CFC
- Régulation électronique de la température par panneau de commande digital. Température maximale de 70-85 °C.



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	W/P	L	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEIGHT POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 OBA 14018	7919.14018.00	ELEC	1517	910	1816	2kW Monophase	50-80°C	220 kg.	230V. / 50Hz.	2.5 m ³	



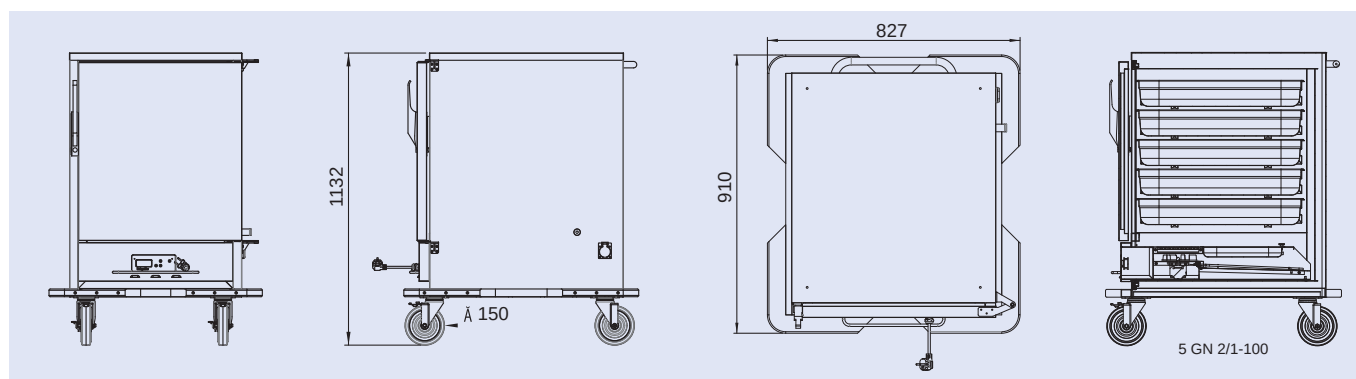
OBA 70130
5 GN 2/1-100 Heated Banquet Trolley
Armoire de Transfert Chaud 5 Niveaux
WARM



- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethan injection at the density of 40 kg./m3.
- Digital thermometer thermostat can be operated between 70-85 °C.



- **Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.**
- **Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m3 sans CFC**
- **Régulation électronique de la température par panneau de commande digital. Température maximale de 70-85 °C.**



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	W/P	L	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEIGHT POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OBA 70130	7919.70130.00	ELEC	827	910	1132	2kW Monophasé	50-80°C	73 kg.	230V. / 50Hz.	0.9 m ³	



GNB 500 NTV / GNB 600 NTV



Cold Banquet Trolley
Armoire de Transfert Froid
11 Niveaux (porte pleine)
COLD FROID



- Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40 kg /m3. GN 2/1 tray can be fitted. The refrigeration is ventilated, plastic coated adjustable wire shelves. HACCP Digital thermometer. Wheels.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m3 sans CFC.
- Format GN 2/1, froid ventilé. Livrée avec grilles plastifiées ajustables.
- Régulation électronique de la température par panneau de commande digital.
- Montée sur roulettes.

Cold Banquet Trolleys / Armoires de Transfert Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	W/P	L	H	CAPACITY / CAPACITE	POWER / PUISSANCE	REFRIGERATION TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
With shelves 3 GN 2/1 / Glissières GN 2/1												
GNB 500 NTV	7919.05NTV.00	ELEC	840	740	1930	500 lt.	0.35 kW	+2 / +5 °C	125 kg.	220V / 50Hz.	1.72 m ³	
GNB 600 NTV	7919.GNB06.00	ELEC	840	740	2130	600 lt.	0.35 kW	+2 / +5 °C	135 kg.	220V / 50Hz.	2.00 m ³	

Glass Door Banquet Trolleys / Armoires de Transfert Chaud Porte Vitrée

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	W/P	L	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
11+11 GN 2/1-100											
OBAC 14018	7919.14018.01	ELEC	1517	910	1816	2 kW Monofaze	50-80 °C	250 kg.	230V / 50Hz.	2.5 m ³	
11 GN 2/1-100											
OBAC 70182	7919.70182.01	ELEC	827	910	1816	2 kW Monofaze	50-80 °C	120 kg.	230V / 50Hz.	1.37 m ³	
5 GN 2/1-100											
OBAC 70130	7919.70130.01	ELEC	827	910	1132	2 kW Monofaze	50-80 °C	83 kg.	230V / 50Hz.	0.9 m ³	



ONBA 70130 **5 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley**
Armoire de Transfert Neutre
5 Niveaux (porte pleine)
NOTR NEUTRE



- Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40 kg /m³.



- Conception tout inox. Armoire et aménagement intérieur intégralement en acier inoxydable.
- Isolation par injection de polyuréthane à 40 kg/m³ sans CFC



ONBA 70182
11 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley
Armoire de Transfert Neutre
11 Niveaux (porte pleine)
NOTR NEUTRE

Neutral Banquet Trolleys / Armoire de Transfert Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	W / P	L	H	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
11 GN 2/1-100								
ONBA 70182	7919.70182.03	Neutre	827	910	1816	100 kg.	1.37 m ³	
5 GN 2/1-100								
ONBA 70130	7919.70130.03	Neutre	827	910	1132	73 kg.	0.9 m ³	



OTDN 4478  
80 Plate Double Cartridge
Neutral Dispenser
Distributeur d'Assiettes Neutres
(80 assiettes)
NOTR NEUTRE



OTDN 4444  
40 Plate Single Cartridge
Neutral Dispenser
Distributeur d'Assiettes Neutres
(40 assiettes)
NOTR NEUTRE



OTI 4478  
80 Plate Double Cartridge
With Heated Dispenser
Distributeur d'Assiettes Chaud
(80 assiettes)
HOT CHAUD



OTI 4444  
40 Plate Single Cartridge
Neutral Dispenser
Distributeur d'Assiettes Chaud
(40 assiettes)
HOT CHAUD



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Ergonomic design
- Long life
- Adjustable temperature
- Adjustable mechanism
(Dimensions between Ø26-Ø32 cm)
- Cover



- **Construction inox.**
- **Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien, de nettoyage et robustesse.**
- **Température réglable par thermostat mécanique.**
- **Distribution d'assiette réglable de 26 à 32 cm de diamètre.**
- **Couvercle en transparent en plexiglas.**

OTI 43  
40 Plate Dispenser
Cartridge With Heater
Encastrable Chaud
(40 assiettes)
HOT CHAUD



Plate Dispensers (Single-Double) / Distributeurs d'Assiettes (simples et doubles)

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAP / CAPACITE	WEIGHT / POIDS NET	PRICE PRIX PUBLIC HT
80 Plate Electrical / Chauffant - Capacité de 80 Assiettes										
 OTI 4478	7868.44780.01	440	780	850	3 kW	30-90°C	220-240V/50Hz	26-32	-	
80 Plate Neutral / Neutre - Capacité de 80 Assiettes										
OTDN 4478	7868.44780.00	440	780	850	-	-		26-32	-	
40 Plate Electrical / Chauffant - Capacité de 40 Assiettes										
 OTI 4444	7868.04444.01	440	440	850	1.5 kW	30-90°C	220-240V/50Hz	26-32	-	
40 Plate Neutral / Neutre - Capacité de 40 Assiettes										
OTDN 4444	7868.04444.00	440	440	850	-	-	-	26-32	-	

Plate Cartridge / Distributeurs d'Assiettes Encastrables

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	D	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAP / CAPACITE	WEIGHT / POIDS NET	PRICE PRIX PUBLIC HT
Electrical / Chauffant									
 OTI 43	7868.00030.01	430	850	1.5 kW	30-90°C	220-240V/50Hz	26-32	-	
Neutral / Neutre									
OTKN 43	7868.00030.00	430	850	-	-	-	26-32	-	

OTKN 43  
40 Plate Dispenser Neutral
Cartridge
Encastrable Isolant
(40 assiettes)
NEUTRE





OSBA 15070

Refrigerated Salad Bar With Lift
Buffet Froid avec Cloche Motorisée
sur Meuble Réfrigéré
COLD FROID



Oak (O)
Chêne



Mahogany (M)
Acajou



Walnut (W)
Noyer



- Units is made complete stainless steel body. Underneath refrigerator with 2 doors and suitable for GN 1/1-100 size. Plexiglass roofing can be electrically raised and lowered. Roof light. Digital thermometer thermostat.



- Cuve en acier inoxydable.
- Soubassement réfrigéré avec deux portes pouvant accueillir des bacs GN 1/1 hauteur 100 mm.
- Cloche en plexiglas avec élévation et descente électrique.
- Rampe d'éclairage sur le support du couvercle.
- Régulation thermostatique électronique avec affichage digital de la température.

!GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
BAC GASTRONORMES EN OPTIONS

Salad Bar with Lift and Refrigerator / Buffet Froid avec Cloche Motorisée sur Meuble Réfrigéré

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME m ³	PRICE / PRIX PUBLIC HT	
OSBA 15070	7912.15070.OO	ELEC	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4		O
OSBA 15070	7912.15070.MO	ELEC	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4		M
OSBA 15070	7912.15070.WO	ELEC	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4		W



OSBE 16894 CE ENE TÜV-CB
Salad Bar Without Underneath
Refrigerator (Wood) /
Buffet Froid sur Roulette

FROID



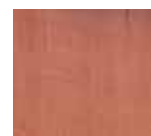
- Wooden underneath. Foldable service bar. Cooling pool runs with static system. Top light, 4 pcs. GN 1/1-150 capacity, wheels.



- Cuve en acier inoxydable. Réfrigérée par froid statique.
- Soubassement neutre habillé de bois.
- Rampe à plateaux escamotable.
- Eclairage sous chapiteau
- Capacité de quatre bacs GN 1/1 hauteur 150 mm.



Oak (O)
Chêne



Mahogany (M)
Acajou



Walnut (W)
Noyer

!GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
!BAC GASTRONORMES EN OPTIONS

OSBI 15894 CE ENE
Heated Service
Buffet Chaud **HOT CHAUD**



OSBN 15894 CE ENE
Neutral Service Unit (Wood)
Meuble Neutre
NEUTRE



Wooden underneath. Foldable service bar
Buffet chaud sur roulettes avec rampes escamotables



- Pool is heated with heating elements located under the pool. 4 pcs. GN 1/1-150 capacity, wheels. Digital thermometer thermostat.



- Cuve en acier inoxydable. Chauffage par résistance silicone ultraplate située sous la cuve.
- Régulation thermostatique électronique avec affichage digital de la température.
- Rampe à plateaux escamotable.
- Capacité de quatre bacs GN 1/1 hauteur 150 mm.

Heated Service Unit / Buffet Chaud

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OSBI 15894	7912.15894.OO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monophase	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m ³	
OSBI 15894	7912.15894.MO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monophase	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m ³	
OSBI 15894	7912.15894.WO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monophase	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m ³	

O
M
W

Salad Bars / Buffets Froids

Salad Bar Without Underneath Refrigerator (Wood) / Buffet Froid sur Roulette

OSBE16894	7912.16894.OO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	0.23 kW Monofaze	+2 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m ³	
OSBE16894	7912.16894.MO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	0.23 kW Monofaze	+2 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m ³	
OSBE 16894	7912.16894.WO	ELEC	1565	725/1090	900/1460	0.23 kW Monofaze	+2 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m ³	

O
M
W



SBEC 01
Economic Salad Bar With GN Cells
Wooden Surface /
Buffet Froid Format Gastronomique
COLD FROID

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / MODELE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	TEMPERATURE	PRICE PRIX PUBLIC HT	
SBEC-01	7EKO.OSBEC.01	Froid	1490	780	1510	0.25 kW	150 kg.	+3 / +7 °C		COLD FROID
SBEH-01	7EKO.OSBEH.01	Chaud	1490	780	1510	0.25 kW	130 kg.	+3 / +7 °C		HOT CHAUD

! GN containers are ordered separately. / GN containers are ordered separately. Bac GN en option



SBEC 02
Economic Salad Bar With Plate
Wooden Surface / Buffet Plaque
Chauffante ou Plaque Réfrigérante
COLD FROID

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / MODELE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	WEIGHT / POIDS NET	TEMPERATURE	PRICE PRIX PUBLIC HT	
SBEC-02	7EKO.OSBEC.02	Froid	1490	780	1510	0.25 kW	150 kg.	+3 / +7 °C		COLD FROID
SBEH-02	7EKO.OSBEH.02	Chaud	1490	780	1510	2.00 kW	130 kg.	+3 / +7 °C		HOT CHAUD

WOOD COLORS OPTIONS / OPTIONS D'HABILLAGE BOIS



Pear / Poirier



Walnut / Noyer



Teak / Tek



Wenge



Kayin / Hêtre



Light Zebrano



Dark Zebrano



Maple / Erable



Ebony / Ebène

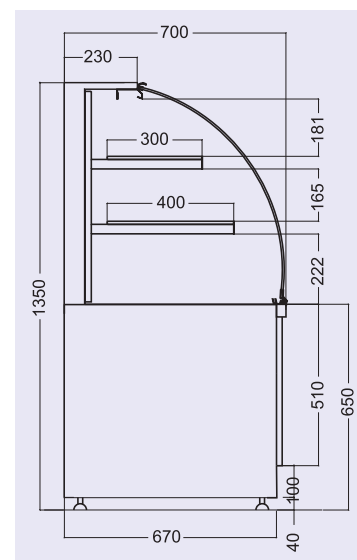


Cherry / Cerisier

There may be differences between the printed colors and the actual colors of the product.
Certaines couleurs de teintes imprimées peuvent légèrement diverger avec la teinte originale de l'habillage



ETD-11C10   
Curved Glass Display Unit
 Vitrine Réfrigérée. Vitre Bombée.
COLD FROID



!See page 168 for front decor and table options.

! Se rapporter à la page 168 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux pour plans de travail.

Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 ETD-11C10	7ETD.11C10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
 ETD-11C12	7ETD.11C12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
 ETD-11C15	7ETD.11C15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.8 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
 ETD-11C18	7ETD.11C18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
 ETD-11C20	7ETD.11C20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Hot / Chaud

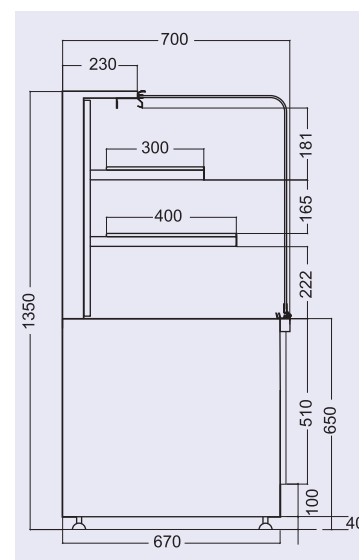
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 ETD-11H10	7ETD.11H10.SS	ELEC	1000	700	1350	3.5 kW - MF	+30/+90 °C	181 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
 ETD-11H12	7ETD.11H12.SS	ELEC	1200	700	1350	3.5 kW - MF	+30/+90 °C	201 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
 ETD-11H15	7ETD.11H15.SS	ELEC	1500	700	1350	3.5 kW - MF	+30/+90 °C	256 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
 ETD-11H18	7ETD.11H18.SS	ELEC	1800	700	1350	5.0 kW - MF	+30/+90 °C	296 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
 ETD-11H20	7ETD.11H20.SS	ELEC	2000	700	1350	5.0 kW - MF	+30/+90 °C	351 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
 ETD-11N10	7ETD.11N10.SS	ELEC	1000	700	1350	0,05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
 ETD-11N12	7ETD.11N12.SS	ELEC	1200	700	1350	0,05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
 ETD-11N15	7ETD.11N15.SS	ELEC	1500	700	1350	0,05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
 ETD-11N18	7ETD.11N18.SS	ELEC	1800	700	1350	0,06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
 ETD-11N20	7ETD.11N20.SS	ELEC	2000	700	1350	0,06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	



ETD-12C10
Flat Glass Display Unit
Vitrine Réfrigérée, Vitre Droite
COLD FROID



!See page 168 for front decor and table options.

!Se rapporter à la page 168 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux pour de de travail.

Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-12C10	7ETD.12C10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12C12	7ETD.12C12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12C15	7ETD.12C15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.8 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12C18	7ETD.12C18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12C20	7ETD.12C20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Hot / Chaud

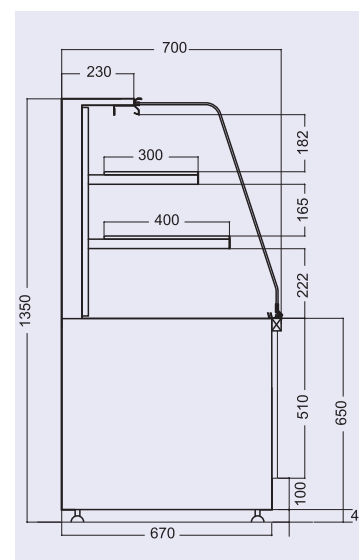
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-12H10	7ETD.12H10.SS	ELEC	1000	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	181 lt.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12H12	7ETD.12H12.SS	ELEC	1200	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	201 lt.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12H15	7ETD.12H15.SS	ELEC	1500	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	256 lt.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12H18	7ETD.12H18.SS	ELEC	1800	700	1350	5.0 kW - MF	+30 / +90 °C	296 lt.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12H20	7ETD.12H20.SS	ELEC	2000	700	1350	5.0 kW - MF	+30 / +90 °C	351 lt.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-12N10	7ETD.12N10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12N12	7ETD.12N12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12N15	7ETD.12N15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12N18	7ETD.12N18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12N20	7ETD.12N20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	



ETD-13C10   
Bent Glass Display Unit
 Vitrine Réfrigérée. Vitre Inclinée
COLD FROID



!See page 168 for front decor and table options.

! Se rapporter à la page 168 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.

Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-13C10	7ETD.13C10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
 ETD-13C12	7ETD.13C12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
 ETD-13C15	7ETD.13C15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.8 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
 ETD-13C18	7ETD.13C18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
 ETD-13C20	7ETD.13C20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Hot / Chaud

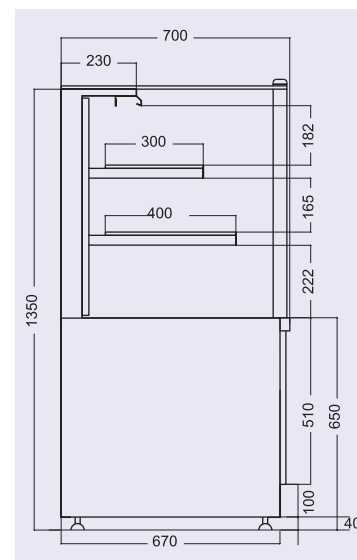
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-13H10	7ETD.13H10.SS	ELEC	1000	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	181 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
 ETD-13H12	7ETD.13H12.SS	ELEC	1200	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	201 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
 ETD-13H15	7ETD.13H15.SS	ELEC	1500	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	256 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
 ETD-13H18	7ETD.13H18.SS	ELEC	1800	700	1350	5.0 kW - MF	+30 / +90 °C	296 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
 ETD-13H20	7ETD.13H20.SS	ELEC	2000	700	1350	3.5 kW - MF	+30 / +90 °C	351 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-13N10	7ETD.13N10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
 ETD-13N12	7ETD.13N12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
 ETD-13N15	7ETD.13N15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
 ETD-13N18	7ETD.13N18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
 ETD-13N20	7ETD.13N20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	



ETD-14C10
Tubular Glass Display Unit
Vitrine Réfrigérée. Vitre Droite
COLD FROID



!See page 168 for front decor and table options.

!Se rapporter à la page 168 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.

Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-14C10	7ETD.14C10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14C12	7ETD.14C12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14C15	7ETD.14C15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.8 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14C18	7ETD.14C18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14C20	7ETD.14C20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Hot / Chaud

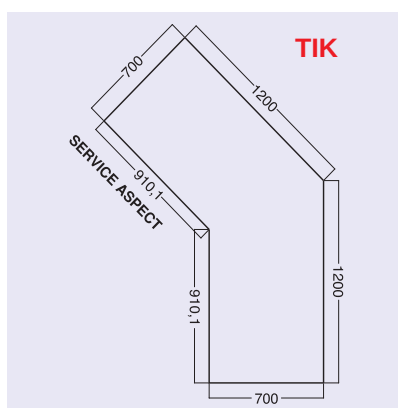
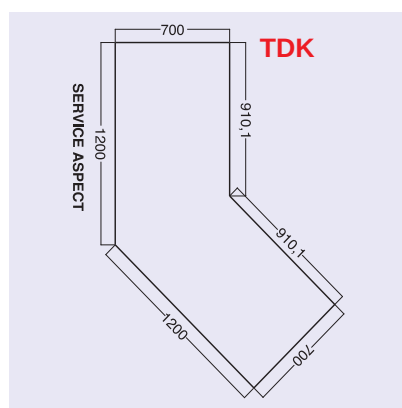
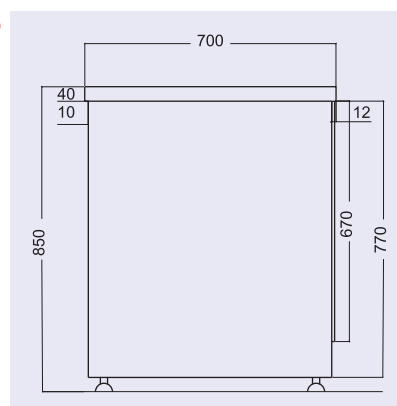
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-14H10	7ETD.14H10.SS	ELEC	1000	700	1350	5 kW - MF	+30/+90°C	181 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14H12	7ETD.14H12.SS	ELEC	1200	700	1350	5 kW - MF	+30/+90°C	201 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14H15	7ETD.14H15.SS	ELEC	1500	700	1350	7 kW - MF	+30/+90°C	256 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14H18	7ETD.14H18.SS	ELEC	1800	700	1350	7 kW - MF	+30/+90°C	296 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14H20	7ETD.14H20.SS	ELEC	2000	700	1350	7 kW - MF	+30/+90°C	351 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-14N10	7ETD.14N10.SS	ELEC	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14N12	7ETD.14N12.SS	ELEC	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14N15	7ETD.14N15.SS	ELEC	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14N18	7ETD.14N18.SS	ELEC	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14N20	7ETD.14N20.SS	ELEC	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	



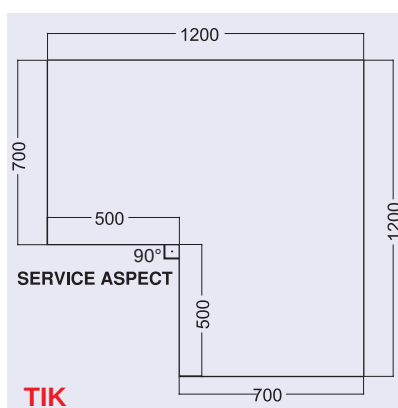
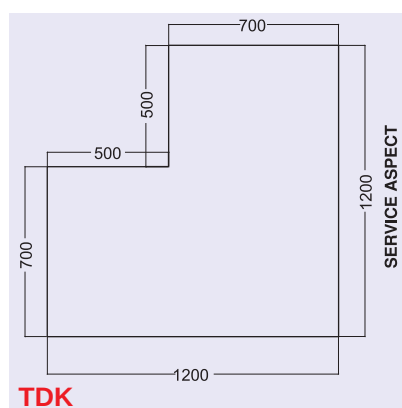
ETD-91K06
Working Bench
Meuble Neutre



ETD-92TDK
Working Bench
Meuble Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRIX PUBLIC HT
ETD-91K06	7ETD.91K06.SS	600	700	850	18 kg.	0.40 m ³	
ETD-91K09	7ETD.91K09.SS	900	700	850	21 kg.	0.60 m ³	
ETD-91K12	7ETD.91K12.SS	1200	700	850	24 kg.	0.80 m ³	

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRIX PUBLIC HT
ETD-92TDK	7ETD.92TDK.SS	1200	1200	850	35 kg.	0.40 m ³	
ETD-92TIK	7ETD.92TIK.SS	1200	1200	850	35 kg.	0.60 m ³	

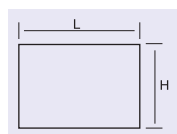


ETD 93TDK
Working Bench
Meuble Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-93TDK	7ETD.93TDK.SS	1200	1200	850	32 kg.	0.40 m ³	
ETD-93TIK	7ETD.93TIK.SS	1200	1200	850	32 kg.	0.60 m ³	

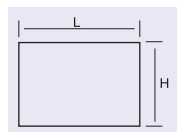
!See page 168 for front decor and table options.

!Se rapporter à la page 168 pour connaître l'ensemble des combinaisons possibles pour les panneaux d'habillage et les matériaux de plans de travail.



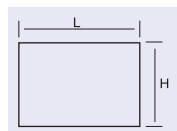
Oak Front Decor
Façade Couleur
Chêne

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	P	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-21A10-00	7ETX.21A10.00	1000	470	3.5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-00	7ETX.21A12.00	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-00	7ETX.21A15.00	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-00	7ETX.21A18.00	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-00	7ETX.21A20.00	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-00	7ETX.22A06.00	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-00	7ETX.22A09.00	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-00	7ETX.22A10.00	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-00	7ETX.22A12.00	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-00	7ETX.22A15.00	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-00	7ETX.22A18.00	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-00	7ETX.22A20.00	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	



Mahogany Front Decor
Façade Couleur
Acajou

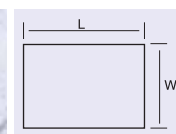
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-21A10-M0	7ETX.21A10.M0	1000	470	3.5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-M0	7ETX.21A12.M0	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-M0	7ETX.21A15.M0	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-M0	7ETX.21A18.M0	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-M0	7ETX.21A20.M0	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-M0	7ETX.22A06.M0	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-M0	7ETX.22A09.M0	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-M0	7ETX.22A10.M0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-M0	7ETX.22A12.M0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-M0	7ETX.22A15.M0	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-M0	7ETX.22A18.M0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-M0	7ETX.22A20.M0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	



Walnut Front Decor
Façade Couleur
Noyer

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-21A10-W0	7ETX.21A10.W0	1000	470	3.5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-W0	7ETX.21A12.W0	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-W0	7ETX.21A15.W0	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-W0	7ETX.21A18.W0	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-W0	7ETX.21A20.W0	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-W0	7ETX.22A06.W0	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-W0	7ETX.22A09.W0	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-W0	7ETX.22A10.W0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-W0	7ETX.22A12.W0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-W0	7ETX.22A15.W0	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-W0	7ETX.22A18.W0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-W0	7ETX.22A20.W0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	

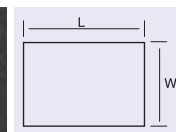
Marble Table
Plan de Travail
en Marbre



top table

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	P	H	ANGLE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-31M10-00	7ETX.31M10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m ³	
ETX-31M12-00	7ETX.31M12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m ³	
ETX-31M15-00	7ETX.31M15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m ³	
ETX-31M18-00	7ETX.31M18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m ³	
ETX-31M20-00	7ETX.31M20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m ³	
bench table								
ETX-32M06-00	7ETX.32M06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m ³	
ETX-32M09-00	7ETX.32M09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m ³	
ETX-32M12-00	7ETX.32M12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m ³	
ETX-33MDK-00	7ETX.33MDK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-33MIK-00	7ETX.33MIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-34MDK-00	7ETX.33MDK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	
ETX-34MIK-00	7ETX.33MIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	

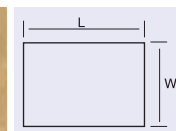
Granite Table
Plan de Travail en
Granit



top table

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	ANGLE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-31G10-00	7ETX.31G10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m ³	
ETX-31G12-00	7ETX.31G12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m ³	
ETX-31G15-00	7ETX.31G15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m ³	
ETX-31G18-00	7ETX.31G18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m ³	
ETX-31G20-00	7ETX.31G20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m ³	
bench table								
ETX-32G06-00	7ETX.32G06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m ³	
ETX-32G09-00	7ETX.32G09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m ³	
ETX-32G12-00	7ETX.32G12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m ³	
ETX-33GDK-00	7ETX.33GDK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-33GIK-00	7ETX.33GIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-34GDK-00	7ETX.34GDK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	
ETX-34GIK-00	7ETX.34GIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	

Acrylic Table
Plan de Travail en
Acrylique



top table

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	ANGLE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
ETX-31A10-00	7ETX.31A10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m ³	
ETX-31A12-00	7ETX.31A12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m ³	
ETX-31A15-00	7ETX.31A15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m ³	
ETX-31A18-00	7ETX.31A18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m ³	
ETX-31A20-00	7ETX.31A20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m ³	
bench table								
ETX-32A06-00	7ETX.32A06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m ³	
ETX-32A09-00	7ETX.32A09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m ³	
ETX-32A12-00	7ETX.32A12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m ³	
ETX-33ADK-00	7ETX.33ADK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-33AIK-00	7ETX.33AIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m ³	
ETX-34ADK-00	7ETX.34ADK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	
ETX-34AIK-00	7ETX.34AIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m ³	



ETX-41T10
Rear Bench
Etagère de Présentation



7897.06
Tray Sliding Shelf
Rampes à Plateaux Pleine

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WEIGHT POIDS NET	PRICE PRIX PUBLIC HT
ETX-41T10	7ETX.41T10.SS	1000	300	125	4 kg.	
ETX-41T12	7ETX.41T12.SS	1200	300	125	5 kg.	
ETX-41T15	7ETX.41T15.SS	1500	300	125	6 kg.	
ETX-41T18	7ETX.41T18.SS	1800	300	125	7 kg.	
ETX-41T20	7ETX.41T20.SS	2000	300	125	9 kg.	

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WEIGHT POIDS NET	m ³	PRICE PRIX PUBLIC HT
7897.06	7897.06030.05	600	300	125	4 kg.	-	
7897.09	7897.09030.05	900	300	125	5 kg.	-	
7897.10	7897.10030.05	1000	300	125	6 kg.	-	
7897.12	7897.12030.05	1200	300	125	7 kg.	-	
7897.15	7897.15030.05	1500	300	125	9 kg.	-	
7897.18	7897.18030.05	1800	300	125	7 kg.	-	
7897.20	7897.20030.05	2000	300	125	9 kg.	-	



ETX-10S06
Seperator
Séparateur

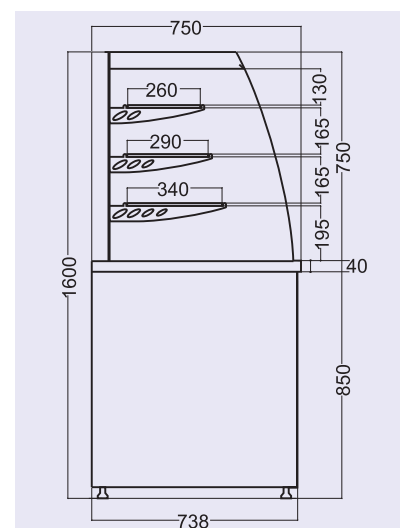
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	HOLE CENTER / TROU CENTRAL	WEIGHT / POIDS NET	PRICE PRIX PUBLIC HT
ETX-10S06	7ETX.10S06.00	585	60	340	525	8 kg.	
ETX-10S09	7ETX.10S09.00	885	60	340	825	10 kg.	
ETX-10S12	7ETX.10S12.00	1185	60	340	1125	12 kg.	
ETX-10S15	7ETX.10S15.00	1485	60	340	1425	14 kg.	
ETX-10S18	7ETX.10S18.00	1785	60	340	1725	16 kg.	



ETD-25C10 **TÜV-CB**

Self Service Display Unit /
Meuble Self Service

COLD FROID



Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-25C10	7ETD.25C10.SS	ELEC	1000	750	1600	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	195 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25C12	7ETD.25C12.SS	ELEC	1200	750	1600	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	215 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25C15	7ETD.25C15.SS	ELEC	1500	750	1600	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	270 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25C18	7ETD.25C18.SS	ELEC	1800	750	1600	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	310 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25C20	7ETD.25C20.SS	ELEC	2000	750	1600	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	365 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	

Hot / Chaud

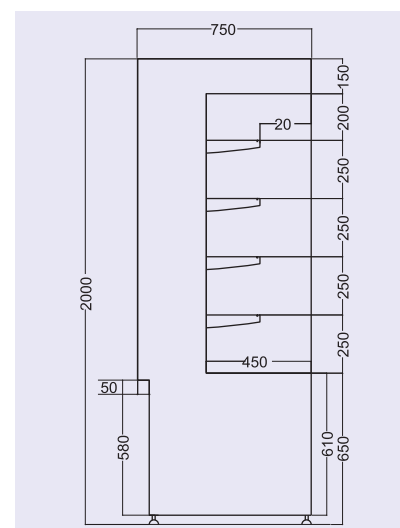
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-25H10	7ETD.25H10.SS	ELEC	1000	750	1600	3.5 kW - MF	+30 / +90°C	181 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25H12	7ETD.25H12.SS	ELEC	1200	750	1600	3.5 kW - MF	+30 / +90°C	201 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25H15	7ETD.25H15.SS	ELEC	1500	750	1600	3.5 kW - MF	+30 / +90°C	256 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25H18	7ETD.25H18.SS	ELEC	1800	750	1600	5.0 kW - MF	+30 / +90°C	296 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25H20	7ETD.25H20.SS	ELEC	2000	750	1600	5.0 kW - MF	+30 / +90°C	351 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETD-25N10	7ETD.25N10.SS	ELEC	1000	750	1600	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25N12	7ETD.25N12.SS	ELEC	1200	750	1600	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25N15	7ETD.25N15.SS	ELEC	1500	750	1600	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25N18	7ETD.25N18.SS	ELEC	1800	750	1600	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25N20	7ETD.25N20.SS	ELEC	2000	750	1600	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	



ETD-35C10   
 Wall Type Self Service
 Display Unit
 Meuble Self Service, Armoire
 Murale
COLD / FROID



Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-35C10	7ETD.35C10.SS	ELEC	1000	750	2000	0.75 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
 ETD-35C12	7ETD.35C12.SS	ELEC	1200	750	2000	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
 ETD-35C15	7ETD.35C15.SS	ELEC	1500	750	2000	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
 ETD-35C18	7ETD.35C18.SS	ELEC	1800	750	2000	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
 ETD-35C20	7ETD.35C20.SS	ELEC	2000	750	2000	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	

Hot / Chaud

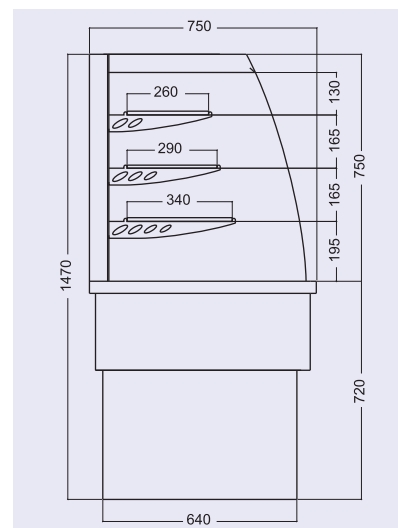
TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-35H10	7ETD.35H10.SS	ELEC	1000	750	2000	5 kW - MF	+30 / +90 °C	181 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
 ETD-35H12	7ETD.35H12.SS	ELEC	1200	750	2000	5 kW - MF	+30 / +90 °C	201 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
 ETD-35H15	7ETD.35H15.SS	ELEC	1500	750	2000	5 kW - MF	+30 / +90 °C	256 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
 ETD-35H18	7ETD.35H18.SS	ELEC	1800	750	2000	7 kW - MF	+30 / +90 °C	296 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
 ETD-35H20	7ETD.35H20.SS	ELEC	2000	750	2000	7 kW - MF	+30 / +90 °C	351 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	

Neutral / Neutre

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY/ CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETD-35N10	7ETD.35N10.SS	ELEC	1000	750	2000	0.05 kW - MF	-	190 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
 ETD-35N12	7ETD.35N12.SS	ELEC	1200	750	2000	0.05 kW - MF	-	225 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
 ETD-35N15	7ETD.35N15.SS	ELEC	1500	750	2000	0.05 kW - MF	-	285 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
 ETD-35N18	7ETD.35N18.SS	ELEC	1800	750	2000	0.06 kW - MF	-	340 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
 ETD-35N20	7ETD.35N20.SS	ELEC	2000	750	2000	0.06 kW - MF	-	375 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	



ETD-21C10
Self Service Display Unit
Meuble Self Service
COLD FROID

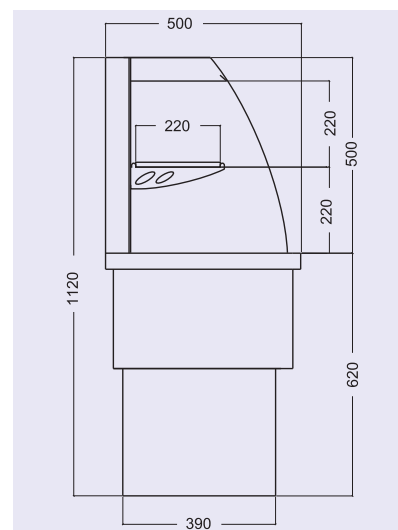


Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETA-21C10	7ETA.21C10.SS	ELEC	1000	750	720/1470	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETA-21C12	7ETA.21C12.SS	ELEC	1200	750	720/1470	0.7 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETA-21C15	7ETA.21C15.SS	ELEC	1500	750	720/1470	0.8 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETA-21C18	7ETA.21C18.SS	ELEC	1800	750	720/1470	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETA-21C20	7ETA.21C20.SS	ELEC	2000	750	720/1470	0.9 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	



ETA-22C06
Built-in Self Service Mini Display Unit
Meuble Self Service
COLD FROID

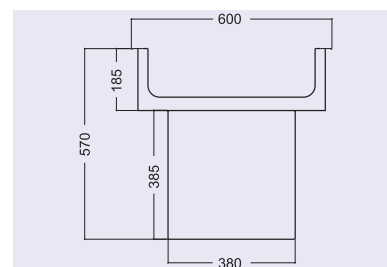


Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETA-22C06	7ETA.22C06.SS	ELEC	600	500	620/1120	0.75 kW - MF	+4 / +6 °C	55 kg.	220V / 50Hz.	90 lt.	
ETA-22C09	7ETA.22C09.SS	ELEC	900	500	620/1120	0.75 kW - MF	+4 / +6 °C	75 kg.	220V / 50Hz.	140 lt.	
ETA-22C12	7ETA.22C12.SS	ELEC	1200	500	620/1120	1.3 kW - MF	+4 / +6 °C	100 kg.	220V / 50Hz.	180 lt.	



ETA 11C3G  
Built-in Cold Pool
Cuve Encastrable Réfrigérée

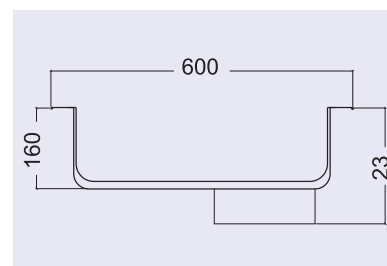


Cold / Froid 

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	POIDS NET	TENSION ET VOLTAGE	CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETA-11C3G	7ETA.11C3G.SS	ELEC	1115	600	570	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	35 kg.	220V. / 50Hz.	54 lt.	
 ETA-11C4G	7ETA.11C4G.SS	ELEC	1440	600	570	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	45 kg.	220V. / 50Hz.	72 lt.	
 ETA-11C5G	7ETA.11C5G.SS	ELEC	1765	600	570	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	57 kg.	220V. / 50Hz.	90 lt.	



ETA 11H3G  
Built-in Hot Pool
Cuve Chauffante Encastrable

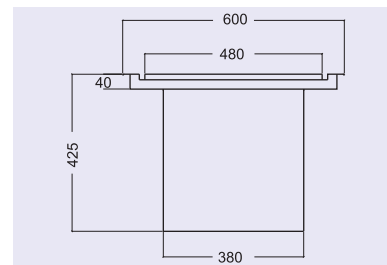


Hot / Chaud

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETA-11H3G	7ETA.11H3G.SS	ELEC	1115	600	230	2 kW-MF	+30 / +90 °C	15 kg.	220V. / 50Hz.	54 lt.	
 ETA-11H4G	7ETA.11H4G.SS	ELEC	1440	600	230	2 kW-MF	+30 / +90 °C	19 kg.	220V. / 50Hz.	72 lt.	
 ETA-11H5G	7ETA.11H5G.SS	ELEC	1765	600	230	3 kW-MF	+30 / +90 °C	25 kg.	220V. / 50Hz.	90 lt.	



ETA 12C3G  
Built-in Cold Surface
Plaque Réfrigérée Encastrable

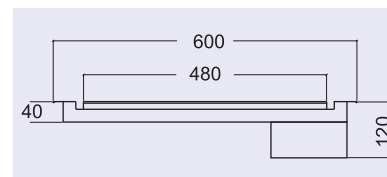


Cold / Froid

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETA-12C3G	7ETA.12C3G.SS	ELEC	1115	600	425	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	32 kg.	220V. / 50Hz.	-	
 ETA-12C4G	7ETA.12C4G.SS	ELEC	1440	600	425	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	42 kg.	220V. / 50Hz.	-	
 ETA-12C5G	7ETA.12C5G.SS	ELEC	1765	600	425	0.85 kW-MF	+4 / +6 °C	52 kg.	220V. / 50Hz.	-	



ETA 12H3G  
Built-in Hot Surface
Plaque Chauffante Encastrable

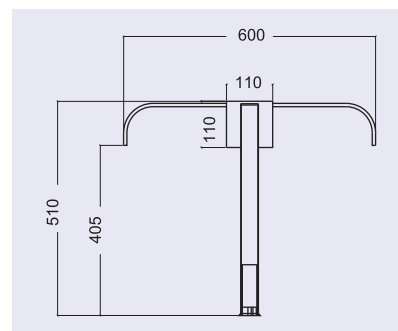


Hot / Chaud

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	CAPACITY / CAPACITE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
 ETA-12H3G	7ETA.12H3G.SS	ELEC	1110	600	120	2 kW-MF	+30 / +90 °C	18 kg.	220V. / 50Hz.	-	
 ETA-12H4G	7ETA.12H4G.SS	ELEC	1435	600	120	2 kW-MF	+30 / +90 °C	23 kg.	220V. / 50Hz.	-	
 ETA-12H5G	7ETA.12H5G.SS	ELEC	1760	600	120	3 kW-MF	+30 / +90 °C	32 kg.	220V. / 50Hz.	-	



ETX-11F12-BC
Curved Glass Sneeze Guard
Présentoir Vitre Recourbée

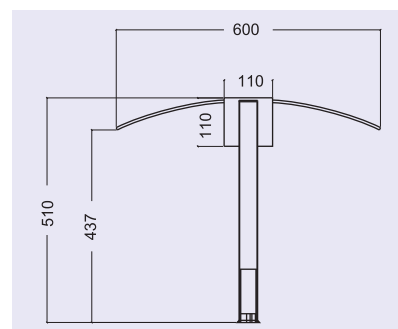


Fluorescent / Eclairage par Tube Fluorescent

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	HOLE CENTER / TROU CENTRAL	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETX-11F12-BC	7ETX.11F12.BC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11F15-BC	7ETX.11F15.BC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11F18-BC	7ETX.11F18.BC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	
Led										
ETX-11L12-BC	7ETX.11L12.BC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11L15-BC	7ETX.11L15.BC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11L18-BC	7ETX.11L18.BC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	
Halogen										
ETX-11H12-BC	7ETX.11H12.BC	1110	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11H15-BC	7ETX.11H15.BC	1435	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11H18-BC	7ETX.11H18.BC	1760	600	510	1.5 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V / 50 Hz.	



ETX-11F12-YC
Bent Glass Sneeze Guard
Présentoir Vitre Incurvée

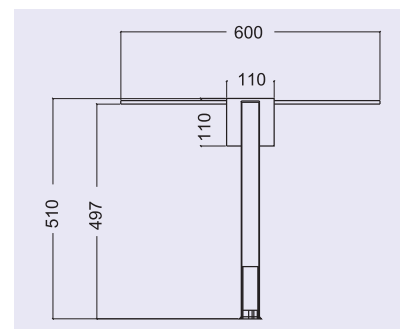


Fluorescent / Eclairage par Tube Fluorescent

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	HOLE CENTER / TROU CENTRAL	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETX-11F12-YC	7ETX.11F12.YC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11F15-YC	7ETX.11F15.YC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11F18-YC	7ETX.11F18.YC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	
Led / Eclairage à Led										
ETX-11L12-YC	7ETX.11L12.YC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11L15-YC	7ETX.11L15.YC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11L18-YC	7ETX.11L18.YC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	
Halogen / Eclairage Halogène										
ETX-11H12-YC	7ETX.11H12.YC	1110	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11H15-YC	7ETX.11H15.YC	1435	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V / 50 Hz.	
ETX-11H18-YC	7ETX.11H18.YC	1760	600	510	1.5 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V / 50 Hz.	



ETX-11F12-DC
Flat Glass Sneeze Guard
Présentoir Vitre Droite



Fluorescent / Eclairage par tube fluorescent

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	HOLE CENTER / TROU CENTRAL	WEIGHT / POIDS NET	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
ETX-11F12-DC	7ETX.11F12.DC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11F15-DC	7ETX.11F15.DC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11F18-DC	7ETX.11F18.DC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V. / 50Hz.	

Led / Eclairage à Led

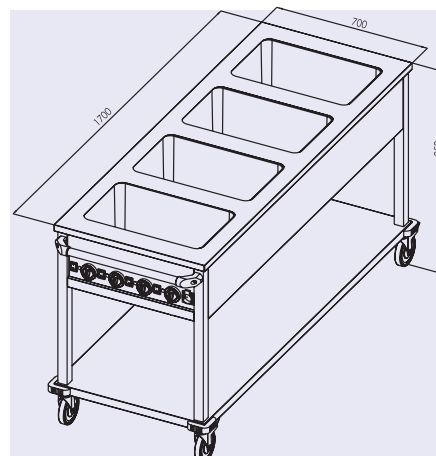
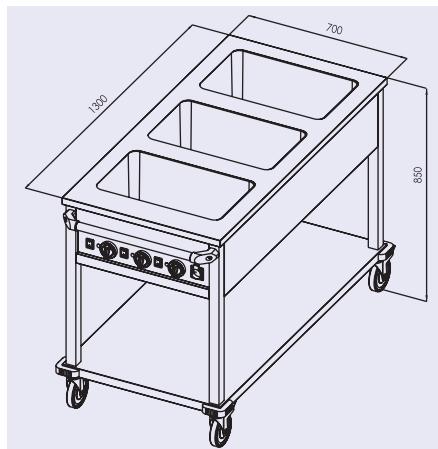
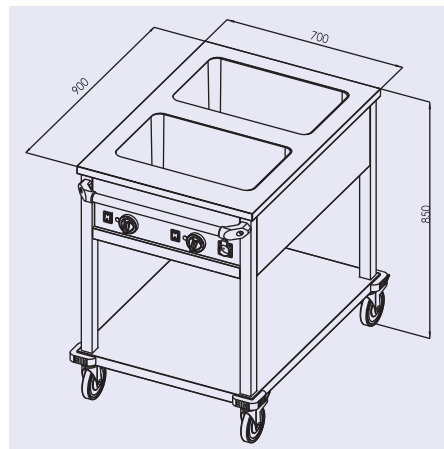
ETX-11L12-DC	7ETX.11L12.DC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11L15-DC	7ETX.11L15.DC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11L18-DC	7ETX.11L18.DC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V. / 50Hz.	

Halogen / Eclairage Halogène

ETX-11H12-DC	7ETX.11H12.DC	1110	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11H15-DC	7ETX.11H15.DC	1435	600	510	1 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V. / 50Hz.	
ETX-11H18-DC	7ETX.11H18.DC	1760	600	510	1.5 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V. / 50Hz.	

OHBETO 2GN/3GN/4GN **HOT CHAUD**

Mobile Bain - Marie With Under Shelf, Front Control Panel / Meuble de Service Bain-marie Mobile



TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAPACITY / CAPACITE	TEMP.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
OHBETO 2GN	7854.2GN11.00	ELEC	900	700	850	2 kW	2 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	0.78 m ³	
OHBETO 3GN	7854.3GN11.00	ELEC	1300	700	850	3 kW	3 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.11 m ³	
OHBETO 4GN	7854.4GN11.00	ELEC	1700	700	850	4 kW	4 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.44 m ³	

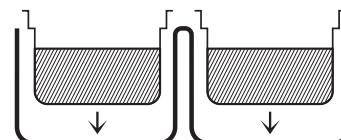


- Separately controlled GN pools.
- GN 1/1 20 to GN 1/1 150 models compatible.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Tray sliding shelf and upper shelf are optional



- Cuve séparée avec contrôle indépendant.
- Compatible avec tous modèles de bac gastronomiques GN 1/1 jusqu'à 150 mm de hauteur.
- Quatre roues pivotantes dont deux avec freins.
- Etagère en option

IGN CONTAINERS ARE ORDERED SEPARATELY.
BAC GASTRONOMES EN OPTIONS





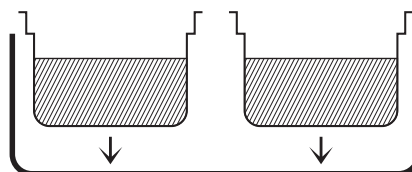
OHBED 12070 CE ENE HOT CHAUD

Mobile Bain - Marie With Cupboard 3 X GN 1/1
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Placard
Fermé - 3xGN 1/1



OHBED 9070 CE ENE HOT CHAUD

Mobile Bain - Marie With Under Shelf 2 X GN 1/1
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Étagère - 2xGN 1/1



One piece GN bowl
Cuve GN Monobloc

Mobile bain-marie with cupboard 3 x GN 1/1 / Meuble de service bain-marie mobile sur placard fermé - 3xGN 1/1

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAPACITY / CAPACITE	TEMP.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	PRICE PUBLIC HT
OHBED 12070	7854.07128.15	ELEC	1200	700	850	2.6 kW	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.	1.03 m ³	1.03 m ³

Mobile bain-marie with cupboard 2 x GN 1/1 / Meuble de service bain-marie mobile sur placard fermé - 2xGN 1/1

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	CAPACITY / CAPACITE	TEMP.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	PRICE PUBLIC HT
OHBED 9070	7854.07098.25	ELEC	900	700	850	2.6 kW	2xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	0.79 m ³



OHBE 13070 CE ENE HOT CHAUD

Bain-Marie Trolley With Serving Bar, 3 Drawer And Capacity Of 3
Pcs GN 1/1
Meuble de Service Bain-marie Mobile sur Placard et
Trois Tiroirs - 3xGN 1/1

!GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
BAC GN EN SUPPLÉMENTS

**Bain marie trolley with serving bar, 3 drawers and capacity of 3 pcs GN 1/1 /
Meuble de service bain-marie mobile sur placard et trois tiroirs - 3xGN 1/1**

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	WEIGHT / POIDS NET	VOLUME	PRICE PUBLIC HT
OHBE 13070	7854.13785.10	ELEC	1300	700	850/1300	3.6 kW	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.71 m ³	

Rack Trolley / Echelle à Plateaux **ERC**

40X60 20 Trays TTK welded / 40X60 - 20 Niveaux, Soudée

40X60 20 Trays TTD demontage / 40X60 - 20 Niveaux, Démontée

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
40x60 demontage / démontée	7895.46615.00	460	610	1780	0.76 m³	
40x60 welded / soudée	7895.46615.01	460	610	1780	0.76 m³	

Rack Trolley / Echelles **ERC**

GN 1/1 17 Trays TTK welded / GN 1/1 - 17 Niveaux, Soudée

GN 1/1 17 Trays TTD Demontage / GN 1/1 - 17 Niveaux, Démontée

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
GN 1/1 demontage / démontée	7895.40550.00	382	550	1660	0.45 m³	
GN 1/1 welded / soudée	7895.40550.01	382	550	1660	0.45 m³	

Rack Trolley / Echelles **ERC**

GN 2/1 17 Trays TTK welded / GN 2/1 - 17 Niveaux, Soudée

GN 2/1 17 Trays TTD demontage / GN 2/1 - 17 Niveaux, Démontée

TYPE / DESIGNATION	CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
GN 2/1 demontage / démontée	7895.58660.00	590	650	1660	0.76 m³	
GN 1/1 welded / soudée	7895.58660.01	590	650	1660	0.76 m³	

**WELDED**

- Stainless steel.
- Manufactured according to the gastronomic size.
- Manufactured with welding system.
- Easy to clean after use.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Suitable for empty and filled trays.

**ECHELLE SOUDÉE**

- Construction inox.
- Format GN
- Livrée montée et soudée. (Non-démontable par la suite).
- Entretien et nettoyage simple.
- Quatre roues pivotantes, deux avec freins.
- Parfaitement adaptée au transport et au débarrassage de plateaux.

**DE-MOUNTED**

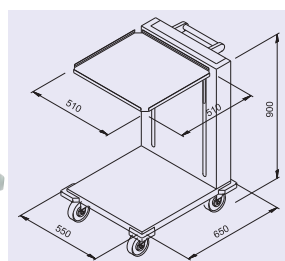
- Stainless steel.
- Manufactured according to the gastronomic size.
- Easily to demontage / montage by users.
- Easy to clean after use.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Suitable for empty trays.

**ECHELLE DÉMONTABLE**

- Construction inox.
- Format GN
- Livrée démontée. Montage et démontage très simple.
- Entretien et nettoyage simple.
- Quatre roues pivotantes, deux avec freins.
- Parfaitement adaptée au transport et au débarrassage de plateaux.

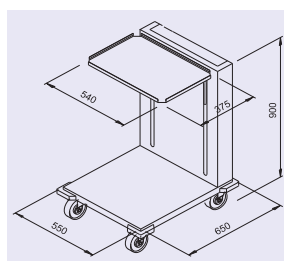


Basket Stacking Trolley
Chariot à Niveau Constant
Pour Paniers



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7959.55659.01	550	650	900	0.45 m ³	

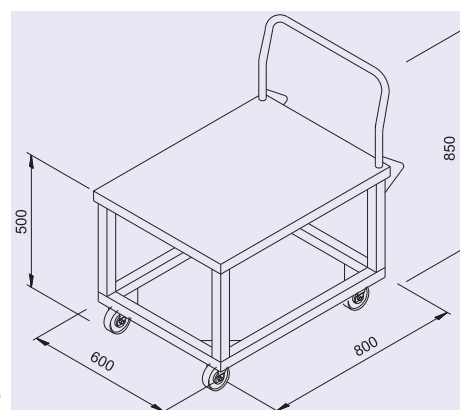
Tray Stacking Trolley
Chariot à Niveau
Constant Pour Plateaux



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7959.55302.02	550	650	900/1300	0.45 m ³	



Basket Trolley
Chariot à Panier



Pot Carrying Trolley
Chariot Porte Marmite



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7959.60578.40	600	600	850	0.10 m ³	

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7772.06080.01	600	800	850	0.43 m ³	

* Units are made of stainless steel.
Appareils construit en acier inoxydable.



Meat Hanger Trolley
Chariot à Carcasses
ERTC



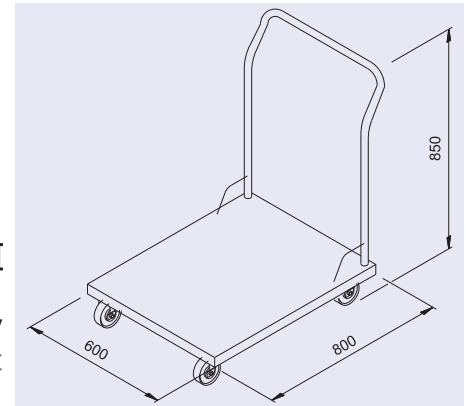
Stainless Steel Meat Hanger
Crochet à Viande pour Chariot
à Carcasses

CODE / REFERENCE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8360.00007.08	

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7270.10060.00	1000	600	1750	1.08 m ³	
7270.12060.00	1200	600	1750	1.29 m ³	
7270.14060.00	1400	600	1750	1.51 m ³	
7270.16060.00	1600	600	1750	1.72 m ³	
7270.19060.00	1900	600	1750	2.05 m ³	

Meat hangers are not included.
Crochets à viande non inclus.

ERTC
Cargo Carrying
Trolley
Chariot



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7772.06080.00	600	800	850	0.43 m ³	

Plate Trolley
Chariot Porte Assiettes
ERTC



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	CAPACITY CAPACITE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.10052.80	980	500	780	150 tabak	0.44 m ³	

* Units are made of stainless steel.
Construction en acier inoxydable



Dirty Dish Trolley
Chariot de Débarassage



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.87579.50	800	550	850	0.76	



Service Trolley Two Shelves
Chariot de Service à Deux
Niveaux



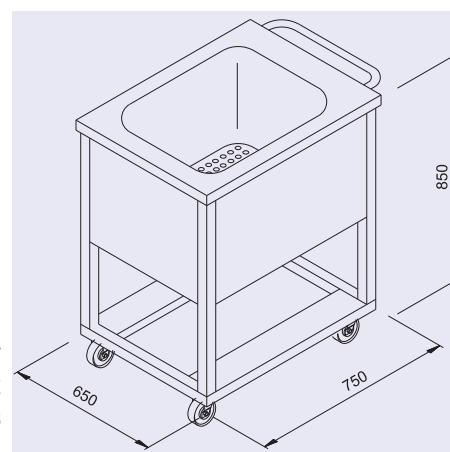
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0913.00507.01	550	800	850	0.14	



Service Trolley Three
Shelves
Chariot de Service à Trois
Niveaux



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0913.00508.01	550	800	850	0.14 m ³	



Meat and Vegetable
Trolley
Chariot à Viande - Chariot
à légumes



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.65758.00	650	750	850	0.50 m ³	

* Units are made of stainless steel.
Construction en acier inoxydable



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7370.50505.80	500	500	610	0.20	



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7370.64436.80	450	650	660	0.26	



CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8913.IBS27.148	750	420	710	0.102	



CODE / REFERENCE	CAPACITY CAPACITE (LT)	L	W/P	H	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8893.00120.00	120	-	-	-	
8893.00240.00	240	-	-	-	
8893.00770.00	770	-	-	-	



Waste Bin With Pedal
Poubelle à Pédale



CODE / REFERENCE	CAP. (lt)	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8893.00405.00	5 lt.	0.06 m ³	
8893.00413.00	13 lt.	0.15 m ³	
8893.00416.00	16 lt.	0.17 m ³	



Waste Bin With Pedal
Poubelle à Pédale



CODE / REFERENCE	CAP. (lt)	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
8893.04050.00 Ind. Type	54 lt.	0.65 m ³	
8893.04070.00 Ind. Type	78 lt.	0.85 m ³	
8893.04090.00 Ind. Type	104 lt.	1.10 m ³	



Waste Trolley
Poubelle Inox sur Roulettes



CODE / REFERENCE	CAP. (lt)	Q	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
0893.04040.01	50 lt	400	400	0.13 m ³	

* Units are made of stainless steel.

* Construction en acier inoxydable



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells
Meuble Self Service Chaud.

HOT CHAUD



Hot serving counters / Meuble Self Service Chaud à gaz

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.12070.02	Gas/Ventil	1200	700	850	4 kW	3xGN 1/1-150	1 m ³	
7912.15070.02	Gas/Ventil	1500	700	850	4 kW	4xGN 1/1-150	1.23 m ³	STANDARD
7912.19070.02	Gas/Ventil	1900	700	850	2x4=8 kW	5xGN 1/1-150	1.54 m ³	
7912.24070.02	Gas/Ventil	2400	700	850	2x4=8 kW	6xGN 1/1-150	1.93 m ³	3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

Hot Serving Counters / Meuble Self Service Chaud électrique

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. DE FONC.	VOL./ TENSION ET VOLTAGE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.12070.00	ELEC	1200	700	850	2.6 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	3xGN 1/1-150	1 m ³	
7912.15070.00	ELEC	1500	700	850	2.6 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	4xGN 1/1-150	1.23 m ³	STANDARD
7912.19070.00	ELEC	1900	700	850	3.9 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	5xGN 1/1-150	1.54 m ³	
7912.24070.00	ELEC	2400	700	850	5.2kW Trifaze	30-90°C	400V/50Hz.	6xGN 1/1-150	1.93 m ³	3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments



Neutral Serving Counter With Under Shelf
Without Door
Meuble Self Service Neutre avec Étagère Sans
Portes

NEUTR NEUTRE

Neutral serving counter / Meuble Self Service Neutre

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12070.80	Neutral / Neutre	1200	700	850	1 m ³	
7911.14070.80	Neutral / Neutre	1500	700	850	1.23 m ³	
7911.16070.80	Neutral / Neutre	1900	700	850	1.54 m ³	
7911.19070.80	Neutral / Neutre	2400	700	850	1.93 m ³	



Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells, Hot Cupboard

Meuble Self Service Chaud sur étuve

HOT CHAUD



Hot serving counters with hot cupboard / Meuble self service chaud étuve

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	TEMP. DE FONC.	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7912.12070.10	ELEC	1200	700	850	4.1 kW	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1 m ³	STANDARD
7912.15070.10	ELEC	1500	700	850	4.1 kW	4xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1.23 m ³	
7912.19070.10	ELEC	1900	700	850	6.9 kW Trifaze	5xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1.54 m ³	
7912.24070.10	ELEC	2400	700	850	8.2 kW Trifaze	6xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1.93 m ³	3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments



Cold Serving Counter

Meuble Self Service Réfrigéré

COLD FROID



Cold serving counter / Meuble self service réfrigéré

CODE / REFERENCE	COLD UNIT TYPE DESIGNATION	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.27NTV.24	TAG 270 NTV	ELEC	1420	700	850	0.57 Kw	4xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 V	1.17 m ³	
7919.37NTV.24	TAG 370 NTV	ELEC	1880	700	850	0.88 Kw	5xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 V	1.53 m ³	

NTV: Vantilated refrigeration at regular temperature. / Froid Ventilé

Ambient temperature: +32.2 °C / Température d'ambiance 32,2 °C
Relative humidity: %65 / Humidité relative 65 %



Angled, Neutral Serving Counter Without Door

Meuble d'Angle de Self Service Neutre Sans Porte

NOTR NEUTRE

Neutral serving counter / Meuble self service neutre

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7912.15078.30	Neutre	1500	700	850	2.26 m ³	



ERC

Cutlery counter / Distributeur de couverts, pain et plateaux

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7912.07070.50	Neutre	700	700	850/1300	0.94m ³	
7912.08070.50	Neutre	800	700	850/1300	1.06m ³	
7912.10070.50	Neutre	1000	700	850/1300	1.3m ³	

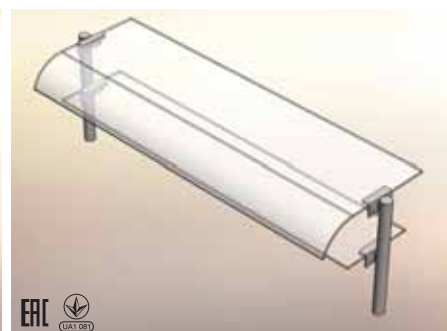
GN containers are ordered separately.

Bac GN en suppléments



Curved glass serving shelf / Présentoir avec pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.12030.03	Neutre	1200	300	450	0.13m ³	
7897.14030.03	Neutre	1400	300	450	0.14m ³	
7897.15030.03	Neutre	1500	300	450	0.16m ³	
7897.16030.03	Neutre	1600	300	450	0.17m ³	
7897.19030.03	Neutre	1900	300	450	0.19m ³	
7897.24030.03	Neutre	2400	300	450	0.21m ³	



Double curved glass serving shelf / Présentoir deux niveaux avec pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.12030.04	Neutre	1200	300	700	0.18m ³	
7897.14030.04	Neutre	1400	300	700	0.22m ³	
7897.15030.04	Neutre	1500	300	700	0.23m ³	
7897.16030.04	Neutre	1600	300	700	0.25m ³	
7897.19030.04	Neutre	1900	300	700	0.29m ³	
7897.24030.04	Neutre	2400	300	700	0.36m ³	



Serving shelf / Présentoir deux niveaux avec pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.12030.08	Neutre	1200	300	750	0.13 m ³	
7897.14030.08	Neutre	1400	300	750	0.14 m ³	
7897.15030.08	Neutre	1500	300	750	0.16 m ³	
7897.16030.08	Neutre	1600	300	750	0.17 m ³	
7897.19030.08	Neutre	1900	300	750	0.19 m ³	
7897.24030.08	Neutre	2400	300	750	0.21 m ³	



Single Upper Shelf
Présentoir Simple Niveau
avec Pare-Haleine. Vitre
Incurvée.

ERC

CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.12030.02	Neutre	1200	300	450	0.33 m ³	
7897.14030.02	Neutre	1400	300	450	0.38 m ³	
7897.15030.02	Neutre	1500	300	450	0.41 m ³	
7897.16030.02	Neutre	1600	300	450	0.43 m ³	
7897.19030.02	Neutre	1900	300	450	0.50 m ³	
7897.24030.02	Neutre	2400	300	450	0.64 m ³	

Tray Sliding Shelf
Rampe à Plateaux.
Tubes Inox.

ERC



CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.12030.05	Neutre	1200	300	0.08 m ³	
7897.14030.05	Neutre	1400	300	0.10 m ³	
7897.15030.05	Neutre	1500	300	0.11 m ³	
7897.16030.05	Neutre	1600	300	0.12 m ³	
7897.19030.05	Neutre	1900	300	0.14 m ³	
7897.24030.05	Neutre	2400	300	0.17 m ³	



Oak / Chêne
(OO)



Mahogany /
Acajou
(MO)



Walnut / Noyer
(WO)



Wooden Decorated Hot Serving Counter With GN Sized Cells
Meuble Self Service Chaud avec Habillage Stratifié

HOT CHAUD



Wooden decorated hot serving counter with GN sized cells /
Meuble self service chaud avec habillage stratifié.

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.12070.A2	Gas/Vertil	1200	700	850	4 kW	3xGN 1/1-150	1.50 m ³	STANDARD
7912.15070.A2	Gas/Vertil	1500	700	850	4 kW	4xGN 1/1-150	1.85 m ³	
7912.19070.A2	Gas/Vertil	1900	700	850	2x4=8 kW	5xGN 1/1-150	2.3 m ³	
7912.24070.A2	Gas/Vertil	2400	700	850	2x4=8 kW	6xGN 1/1-150	2.9 m ³	
								3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. DE FONC.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.12070.A0	ELEC	1200	700	850/1600	2.6 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m ³	STANDARD
7912.15070.A0	ELEC	1500	700	850/1600	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m ³	
7912.19070.A0	ELEC	1900	700	850/1600	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m ³	
7912.24070.A0	ELEC	2400	700	850/1600	5.2 kW Trifaze	30-90 °C	400V./50Hz.	6xGN 1/1-150	2.9 m ³	
										3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

!GN containers are ordered seperately / Bac GN en suppléments



Wooden Decorated Neutral
Serving Counter
Meuble Self Service
Neutre avec Habillage Stratifié

NOTR NEUTRE



Wooden decorated neutral serving counters/
Meuble self service neutre avec habillage stratifié.

CODE / REFERENCE	MODEL / ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.12078.A8	Neutre	1200	700	850/1600	1.73 m ³	
7912.14078.A8	Neutre	1400	700	850/1600	2.15 m ³	
7912.16078.A8	Neutre	1600	700	850/1600	2.7 m ³	
7912.19078.A8	Neutre	1900	700	850/1600	3.4 m ³	

!GN containers are ordered seperately / Bac GN en suppléments



Wooden Decorated Hot Serving Counter With
GN Sized Cells With Hot Cupboard
Meuble Self Service Chaud sur é tuve avec
Habillage Stratifié

HOT CHAUD



CODE / REFERENCE	MODEL /ENER.	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMP. DE FONC.	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7912.12070.A1	ELEC	1200	700	850/1600	4.1 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m ³	STANDARD
7912.15070.A1	ELEC	1500	700	850/1600	4.1 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m ³	
7912.19070.A1	ELEC	1900	700	850/1600	6.9 kW Trifaze	30-90 °C	400V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m ³	
7912.24070.A1	ELEC	2400	700	850/1600	8.2 kW Trifaze	30-90 °C	400V./50Hz.	6xGN 1/1-150	2.9 m ³	3xGN1/1-150+3xGN1/1-150

!GN containers are ordered separately / Bac GN en suppléments



Angled, Wooden Decorated Neutral Serving
Counter
Meuble d'angle de self service neutre avec
habillage stratifié

NOTR NEUTRE



CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7912.15078.30A	Neutral	1500	700	850	2.26 m ³	



Wooden Decorated Cold Serving Counter
With GN Sized Cells
Meuble Self Service Froid avec Habillage
Stratifié. Cuve Format GN

COLD FROID



CODE / REFERENCE	COLD UNIT TYPE / DESIGNATION	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	POWER / PUISSANCE	TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT	VOLTAGE/TENSION ET VOLTAGE	MAX. CAPACITY / CAPACITE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7919.27NTV.A4	TAG 270 NTV	ELEC	1420	700	850	0.57kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	4xGN 1/1-150	1.75 m ³	
7919.37NTV.A4	TAG 370 NTV	ELEC	1880	700	850	0.88kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	5xGN 1/1-150	2.59 m ³	

NTV: Air ventilated refrigeration at regular temperature. / Froid Ventilé

Ambient temperature: +32.2 °C
Température d'ambiance 32,2 °C

Relative humidity: %65
Humidité relative: 65 %



Wooden Decorated
Cutlery Counter
Distributeur de Couverts,
Pain et Plateaux avec
Habillage Stratifié



Cutlery counter / Distributeur de couverts, pain et plateaux

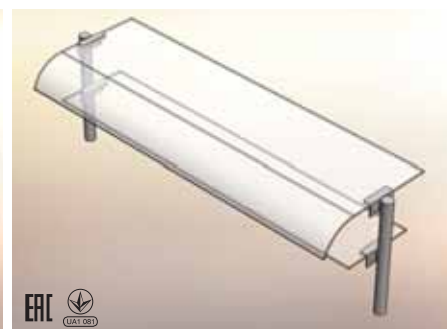
CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7912.07070.51	Neutre	700	700	850/1380	0.94 m ³	
7912.08070.51	Neutre	800	700	850/1380	1.06 m ³	
7912.10070.51	Neutre	1000	700	850/1380	1.3 m ³	

GN containers are ordered separately



Curved glass serving shelf / Présentoir avec
pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7897.12030.03	Neutre	1200	300	530	0.13 m ³	
7897.14030.03	Neutre	1400	300	530	0.14 m ³	
7897.15030.03	Neutre	1500	300	530	0.16 m ³	
7897.16030.03	Neutre	1600	300	530	0.17 m ³	
7897.19030.03	Neutre	1900	300	530	0.19 m ³	
7897.24030.03	Neutre	2400	300	530	0.21 m ³	



Double curved glass serving shelf / Présentoir
deux niveaux avec pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7897.12030.04	Neutre	1200	300	620	0.18 m ³	
7897.14030.04	Neutre	1400	300	620	0.22 m ³	
7897.15030.04	Neutre	1500	300	620	0.23 m ³	
7897.16030.04	Neutre	1600	300	620	0.25 m ³	
7897.19030.04	Neutre	1900	300	620	0.29 m ³	
7897.24030.04	Neutre	2400	300	620	0.36 m ³	



Serving shelf / Présentoir deux niveaux avec
pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7897.12030.08	Neutre	1200	300	750	0.13 m ³	
7897.14030.08	Neutre	1400	300	750	0.14 m ³	
7897.15030.08	Neutre	1500	300	750	0.16 m ³	
7897.16030.08	Neutre	1600	300	750	0.17 m ³	
7897.19030.08	Neutre	1900	300	750	0.19 m ³	
7897.24030.08	Neutre	2400	300	750	0.21 m ³	



Single Upper Shelf
Présentoir Simple
Niveau avec
Pare-haleine. Vitre
incurvée.



Single Upper shelf / Présentoir simple niveau avec
pare-haleine. Vitre incurvée.

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
7897.12030.02	Neutre	1200	300	450	0.03 m ³	
7897.14030.02	Neutre	1400	300	450	0.038 m ³	
7897.15030.02	Neutre	1500	300	450	0.041 m ³	
7897.16030.02	Neutre	1600	300	450	0.043 m ³	
7897.19030.02	Neutre	1900	300	450	0.050 m ³	
7897.24030.02	Neutre	2400	300	450	0.064 m ³	



Tray Sliding Shelf
Rampe à Plateaux
Tubes Inox



Tray Sliding shelf / Rampe à plateaux. Tubes inox.

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	VOLUME	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7897.12030.05	Neutre	1200	300	0.08 m ³	
7897.14030.05	Neutre	1400	300	0.10 m ³	
7897.15030.05	Neutre	1500	300	0.11 m ³	
7897.16030.05	Neutre	1600	300	0.12 m ³	
7897.19030.05	Neutre	1900	300	0.14 m ³	
7897.24030.05	Neutre	2400	300	0.17 m ³	



Plinth for serving counter / Plinthe de finition en inox

CODE / REFERENCE	MODEL ENERGIE	L	W/P	H	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7999.07015.80	Neutre	700	15	140	
7999.08015.80	Neutre	800	15	140	
7999.10015.80	Neutre	1000	15	140	
7999.12015.80	Neutre	1200	15	140	
7999.14015.80	Neutre	1400	15	140	
7999.15015.80	Neutre	1500	15	140	
7999.16015.80	Neutre	1600	15	140	
7999.19015.80	Neutre	1900	15	140	
7999.24015.80	Neutre	2400	15	140	



PROFESSIONAL 900 SERIES
SERIE 900 PROFESSIONNELLE

700 SERIES
SERIE 700

SNACK 650 SERIES
SERIE 650 SNACK

OTHER COOKING UNITS
PRODUITS COMPLEMENTAIRES

DONER GRILL MACHINES
APPAREILS A KEBAB

PREPARATION MACHINES
LA PREPARATION

COLD UNITS
LE FROID

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
LA LAVERIE

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE

SERVING COUNTERS
LE SELF SERVICE

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
L'ENVIRONNEMENT INOX



Wall mounted, knee operated hand washing sink /
Lave-main commande au genou

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WATER INLET / CONNECTION	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7759.50393.90 with mechanism / avec robinetterie	500	390	230	SINGLE / EAU FROIDE	
7759.50393.91 with mechanism / avec robinetterie	500	390	230	HOT/COLD EAU CHAUDE- EAU FROIDE	
7759.50393.92 with mechanism / avec robinetterie	500	390	230	-	



Wall mounted hand washing sink / Lave-main

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WATER INLET / CONNECTION	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7759.50392.90	500	390	290	SINGLE / EAU FROIDE	



Wall mounted, knee operated hand washing sink /
Lave-main commande au genou

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WATER INLET / CONNECTION	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7759.40332.30 without mechanism / sans robinetterie	400	330	230	-	
7759.40332.31 with mechanism / avec robinetterie	400	330	230	SINGLE / EAU FROIDE	
7759.40332.35 with mechanism / avec robinetterie	400	330	230	HOT/COLD EAU CHAUDE- EAU FROIDE	



Wall mounted hand washing sink / Lave-main

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE/PRIX PUBLIC HT
0759.04031.00	400	310	140	



Wall mounted hand washing sink / Lave-main

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE/PRIX PUBLIC HT
0759.40311.31	400	310	190	



Janitorial sink unit (Mop Sink) / Plonge à Balai

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WATER ENTRANCE / CONNECTION	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7759.50709.10	500	700	900	SINGLE	



Janitorial sink unit (Mop Sink) / Plonge à Balai

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	WATER ENTRANCE / CONNECTION	PRICE/PRIX PUBLIC HT
7759.50709.00	500	700	900	SINGLE	



Rectangular bowl / Cuve à souder rectangulaire

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.35402.10	355	405	190	



Rectangular bowl / Cuve à souder rectangulaire

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.03436.08	345	375	140	


Rectangular bowl /
Cuve à souder rectangulaire

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.40402.10	400	400	250	
0753.40403.10	400	400	300	
0753.45452.10	450	450	250	
0753.45453.10	450	450	300	
0753.40502.10	400	500	250	
0753.40503.10	400	500	300	
0753.45602.10	450	600	250	
0753.45603.10	450	600	300	

Rectangular bowl /
Cuve à souder rectangulaire

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.50502.10	500	500	250	
0753.50503.10	500	500	300	
0753.50602.10	500	600	250	
0753.50603.10	500	600	300	
0753.60602.10	600	600	250	
0753.60603.10	600	600	300	
0753.70702.10	700	700	250	
0753.70703.10	700	700	300	


Round sink bowl /
Cuve à souder circulaire

CODE / REFERENCE	Q / DIAMETRE	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.00023.09	230	
0753.00026.09	260	
0753.00029.09	290	
0753.00038.09	380	

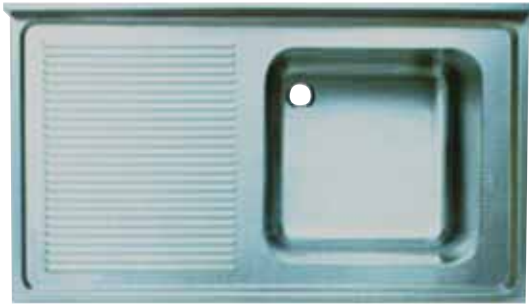

Round sink bowl /
Cuve à souder circulaire

CODE / REFERENCE	Q / DIAMETRE	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.03818.10	380	180	
0753.04018.10	400	180	



Vanity sink / Cuve vanity

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	PRICE PRIX PUBLIC HT
0753.01719.07	430	480	130	



Single bowl left drainer sink /

Dessus de plonge, simple cuve, égouttoir à gauche

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.106A0.11	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.11	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.11	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.11	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.11	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.11	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.11	1400	700	



Single bowl sink / Simple cuve

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.056A0.01	500	600	
A	400	400	250	0754.066A0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.066E0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.076E0.01	700	600	
B	400	500	250	0754.057B0.01	500	700	
B	400	500	250	0754.067B0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.067C0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.077C0.01	700	700	
D	600	500	300	0754.087D0.01	800	700	



Single bowl right drainer sink /

Dessus de plonge, simple cuve, égouttoir à droite

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.106A0.15	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.15	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.15	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.15	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.15	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.15	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.15	1400	700	



Single bowl double drainer sink /

Dessus de plonge, simple cuve, double égouttoir

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.126A0.13	1200	600	
A	400	400	250	0754.146A0.13	1400	600	
A	400	400	250	0754.166A0.13	1600	600	
C	500	500	300	0754.147C0.13	1400	700	
C	500	500	300	0754.167C0.13	1600	700	



EAC

Double bowl right drainer sink /
Dessus de plonge, double cuve, égouttoir à droite

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.146A0.25	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.25	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.25	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.25	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.25	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.25	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.25	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.25	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.25	2000	700	
D	600	500	300	0754.217D0.25	2100	700	



EAC

Double bowl left drainer sink /
Dessus de plonge, double cuve, égouttoir à gauche

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.146A0.21	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.21	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.21	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.21	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.21	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.21	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.217D0.21	2100	700	



EAC

Double bowl sink / Dessus de plonge, double cuve

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
E	500	400	250	0754.126E0.27	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.27	1400	600	
C	500	500	300	0754.127C0.27	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.27	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.27	1400	700	



ERC

Double bowl double drainer sink /
Dessus de plonge, double cuve, double égouttoir

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.166A0.23	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.23	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.23	1900	600	
E	500	400	250	0754.246E0.23	2400	600	
C	500	500	300	0754.187C0.23	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.23	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.23	2000	700	
D	600	500	300	0754.247D0.23	2400	700	



ERC

Three bowls sink / Dessus de plonge, triple cuve

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.166A0.35	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.35	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.35	1900	600	
C	500	500	300	0754.187C0.35	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.35	1900	700	



ERC

Three bowls left drainer sink /
Dessus de plonge, triple cuve, égouttoir à gauche

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
E	500	400	250	0754.216E0.31	2100	600	



ERC

Three bowls right drainer sink /
Dessus de plonge, triple cuve, égouttoir à droite

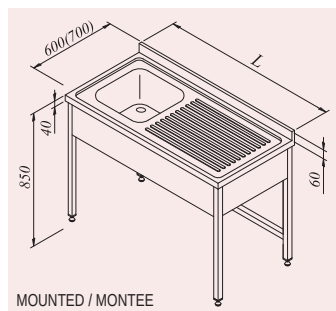
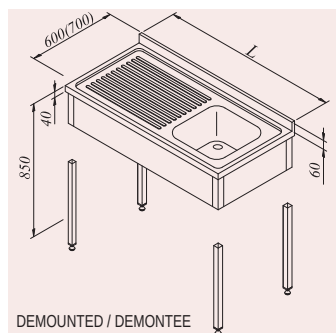
	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
C	500	500	300	0754.247C0.33	2400	700	



ERC

Four bowls sink / Dessus de plonge, quadruple cuve

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	EXTERNAL DIM. / DIMENSIONS		PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H		L	W/P	
A	400	400	250	0754.196A0.41	1900	600	



Single bowl, single drainer sink unit with fascia EAC

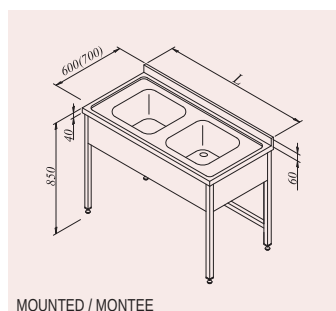
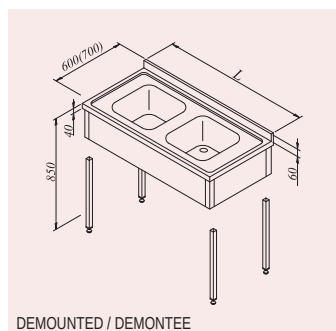
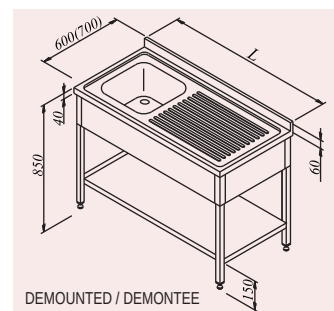
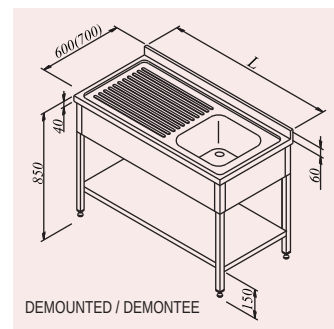
Plonge un bac, un égouttoir avec cache bac

BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMOUNTED VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
				CODE REFERENCE	DEMOUNTED CODE REF. PLONGE DEMONTEE	CODE REFERENCE	DEMOUNTED CODE REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.106A5.11	7754.106A5.11	7758.106A5.15	7754.106A5.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A5.11	7754.126A5.11	7758.126A5.15	7754.126A5.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E5.11	7754.146E5.11	7758.146E5.15	7754.146E5.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C5.11	7754.107C5.11	7758.107C5.15	7754.107C5.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C5.11	7754.127C5.11	7758.127C5.15	7754.127C5.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.11	7754.147C5.11	7758.147C5.15	7754.147C5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D5.11	7754.147D5.11	7758.147D5.15	7754.147D5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	

Single bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia EAC

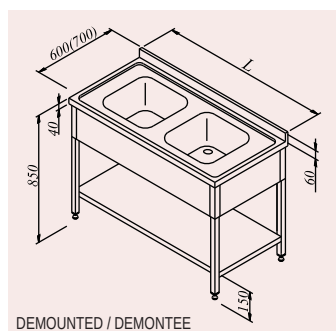
Plonge un bac, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMOUNTED VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
				CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE REF. PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.106A8.11	7754.106A8.11	7758.106A8.15	7754.106A8.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A8.11	7754.126A8.11	7758.126A8.15	7754.126A8.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E8.11	7754.146E8.11	7758.146E8.15	7754.146E8.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C8.11	7754.107C8.11	7758.107C8.15	7754.107C8.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C8.11	7754.127C8.11	7758.127C8.15	7754.127C8.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.11	7754.147C8.11	7758.147C8.15	7754.147C8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D8.11	7754.147D8.11	7758.147D8.15	7754.147D8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



Double bowl sink unit with fascia / Plonge deux bacs avec cache bac EAC

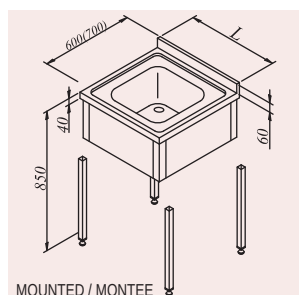
BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE/ REFERENCE PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTED VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
L	W/P	H								
E	500	400	250	7758.126E5.27	7754.126E5.27	1200	600	850	0.73 m ³	0.28 m ³
E	500	400	250	7758.146E5.27	7754.146E5.27	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³
C	500	500	300	7758.127C5.27	7754.127C5.27	1200	700	850	0.84 m ³	0.35 m ³
C	500	500	300	7758.147C5.27	7754.147C5.27	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³
D	600	500	300	7758.147D5.27	7754.147D5.27	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³



Double bowl sink unit with under shelf and fascia

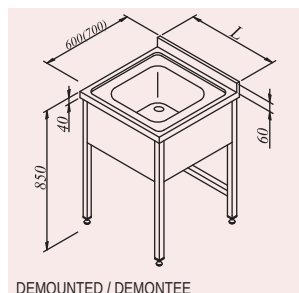
Plonge deux bacs avec cache bac et une étagère basse EAC

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
E	500	400	250	7758.126E8.27	7754.126E8.27	1200	600	850	0.73 m ³	0.28 m ³	
E	500	400	250	7758.146E8.27	7754.146E8.27	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³	
C	500	500	300	7758.127C8.27	7754.127C8.27	1200	700	850	0.84 m ³	0.35 m ³	
C	500	500	300	7758.147C8.27	7754.147C8.27	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³	
D	600	500	300	7758.147D8.27	7754.147D8.27	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³	



Single bowl sink unit with fascia / Plonge un bac avec cache bac EAC

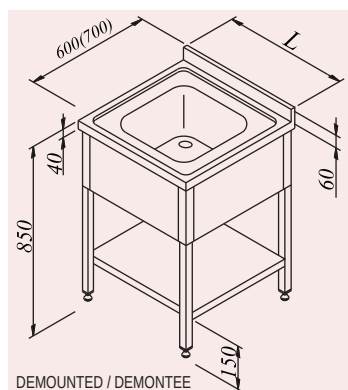
	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.056A5.01	7754.056A5.01	500	600	850	0.31 m ³	0.12 m ³	
A	400	400	250	7758.066A5.01	7754.066A5.01	600	600	850	0.37 m ³	0.14 m ³	
E	500	400	250	7758.066E5.01	7754.066E5.01	600	600	850	0.37 m ³	0.14 m ³	
E	500	400	250	7758.076E5.01	7754.076E5.01	700	600	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
B	400	500	250	7758.057B5.01	7754.057B5.01	500	700	850	0.36 m ³	0.14 m ³	
B	400	500	250	7758.067B5.01	7754.067B5.01	600	700	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
C	500	500	300	7758.067C5.01	7754.067C5.01	600	700	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
C	500	500	300	7758.077C5.01	7754.077C5.01	700	700	850	0.5 m ³	0.21 m ³	
D	600	500	300	7758.077D5.01	7754.077D5.01	700	700	850	0.5 m ³	0.21 m ³	
D	600	500	300	7758.087D5.01	7754.087D5.01	800	700	850	0.57 m ³	0.24 m ³	



Single bowl sink unit with under shelf and fascia /

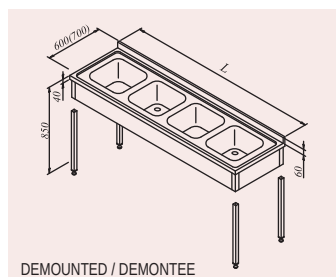
Plonge un bac avec cache bac et une étagère basse EAC

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.056A8.01	7754.056A8.01	500	600	850	0.31 m ³	0.12 m ³	
A	400	400	250	7758.066A8.01	7754.066A8.01	600	600	850	0.37 m ³	0.14 m ³	
E	500	400	250	7758.066E8.01	7754.066E8.01	600	600	850	0.37 m ³	0.14 m ³	
E	500	400	250	7758.076E8.01	7754.076E8.01	700	600	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
B	400	500	250	7758.057B8.01	7754.057B8.01	500	700	850	0.36 m ³	0.14 m ³	
B	400	500	250	7758.067B8.01	7754.067B8.01	600	700	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
C	500	500	300	7758.067C8.01	7754.067C8.01	600	700	850	0.43 m ³	0.18 m ³	
C	500	500	300	7758.077C8.01	7754.077C8.01	700	700	850	0.5 m ³	0.21 m ³	
D	600	500	300	7758.077D8.01	7754.077D8.01	700	700	850	0.5 m ³	0.21 m ³	
D	600	500	300	7758.087D8.01	7754.087D8.01	800	700	850	0.57 m ³	0.24 m ³	

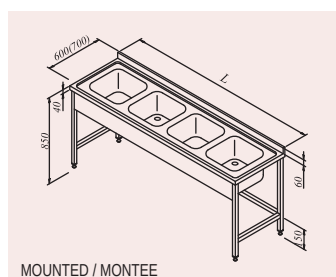


ERC

Four bowls sink unit with fascia / Plonge quatre bacs avec cache bac



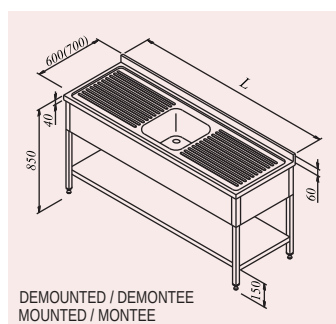
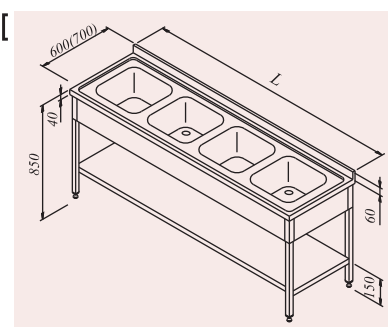
	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.196A5.41	7754.196A5.41	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³	
A	400	400	250	7758.216A5.41	7754.216A5.41	2100	600	850	1.25 m ³	0.48 m ³	
E	500	400	250	7758.246E5.41	7754.246E5.41	2400	600	850	1.44 m ³	0.55 m ³	



Four bowls sink unit with under shelf and fascia / Plonge quatre bacs avec cache bac et une étagère basse

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.196A8.41	7754.196A8.41	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³	
A	400	400	250	7758.216A8.41	7754.216A8.41	2100	600	850	1.25 m ³	0.48 m ³	
E	500	400	250	7758.246E8.41	7754.246E8.41	2400	600	850	1.44 m ³	0.55 m ³	

ERC



ERC

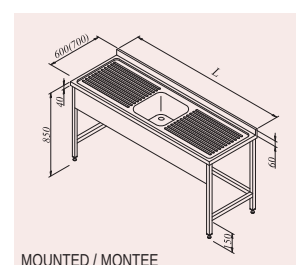
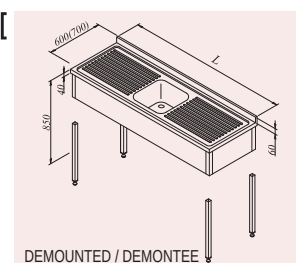
Single bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia / Plonge un bac, deux égouttoirs avec cache bac et une étagère basse

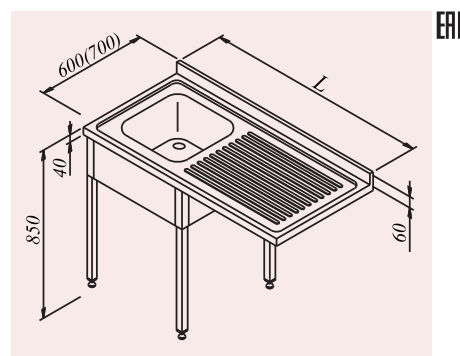
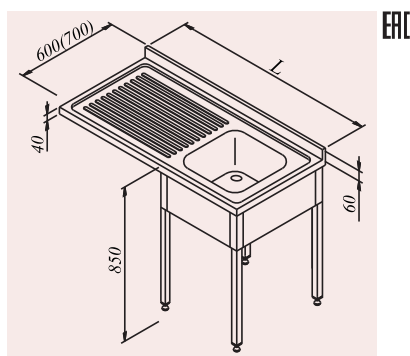
	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.126A8.13	7754.126A8.13	1200	600	850	0.73 m ³	0.28 m ³	
A	400	400	250	7758.146A8.13	7754.146A8.13	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³	
A	400	400	250	7758.166A8.13	7754.166A8.13	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³	
C	500	500	300	7758.147C8.13	7754.147C8.13	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³	
C	500	500	300	7758.167C8.13	7754.167C8.13	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³	

Single bowl, double drainer sink unit with fascia / Plonge un bac, deux égouttoirs avec cache bac

	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REF. PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ / VOLUME PLONGE DEMONTÉE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.126A5.13	7754.126A5.13	1200	600	850	0.73 m ³	0.28 m ³	
A	400	400	250	7758.146A5.13	7754.146A5.13	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³	
A	400	400	250	7758.166A5.13	7754.166A5.13	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³	
C	500	500	300	7758.147C5.13	7754.147C5.13	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³	
C	500	500	300	7758.167C5.13	7754.167C5.13	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³	

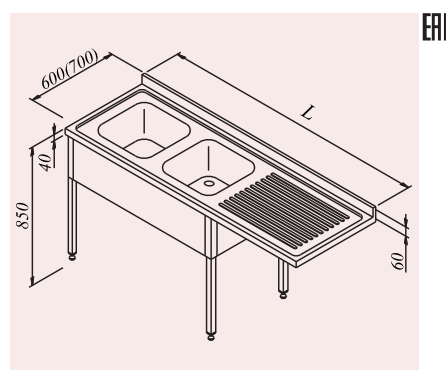
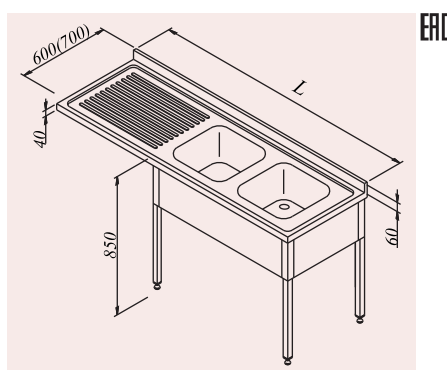
ERC





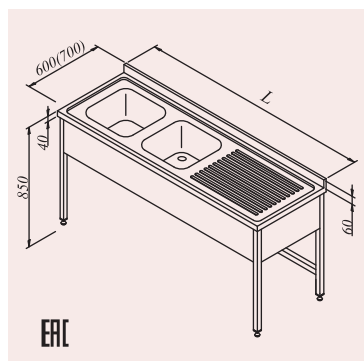
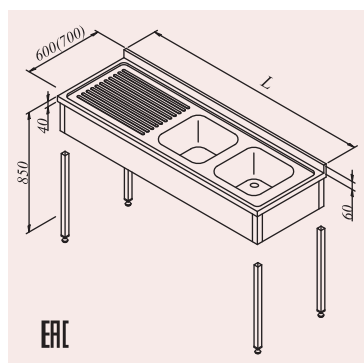
Single bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg) /
Plonge pour lave-vaisselle un bac, un égouttoir avec cache bac (pieds carrés)

BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER SIMPLE / EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE / VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE PRIX PUBLIC HT
				CODE / REFERENCE	DEMONTED CODE/ REFERENCE PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMONTED CODE/ REFERENCE PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.126AB.11	7754.126AB.11	7758.126AB.15	7754.126AB.15	1200	600	850	0.73 m ³	0.28 m ³	
E	500	400	250	7758.146EB.11	7754.146EB.11	7758.146EB.15	7754.146EB.15	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³	
C	500	500	300	7758.127CB.11	7754.127CB.11	7758.127CB.15	7754.127CB.15	1200	700	850	0.84 m ³	0.35 m ³	
C	500	500	300	7758.147CB.1	7754.147CB.11	7758.147CB.15	7754.147CB.15	1400	700	850	0.98 m ³	0.41 m ³	



Double bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg) /
Plonge pour lave-vaisselle deux bacs, un égouttoir avec cache bac (pieds carrés)

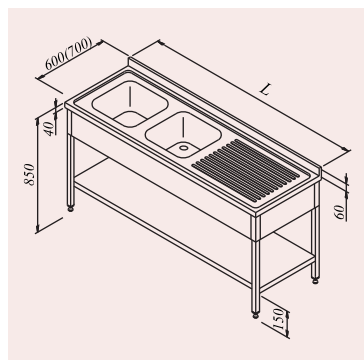
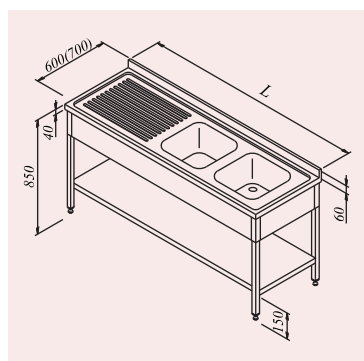
BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER SIMPLE / EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE / VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE PRIX PUBLIC HT
				CODE / REFERENCE	DEMONTED CODE/ REFERENCE PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMONTED CODE/ REFERENCE PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.166AB.21	7754.166AB.21	7758.166AB.25	7754.166AB.25	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³	
E	500	400	250	7758.186EB.21	7754.186EB.21	7758.186EB.25	7754.186EB.25	1800	600	850	1.08 m ³	0.42 m ³	
E	500	400	250	7758.196EB.21	7754.196EB.21	7758.196EB.25	7754.196EB.25	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³	
C	500	500	300	7758.187CB.21	7754.187CB.21	7758.187CB.25	7754.187CB.25	1800	700	850	1.25 m ³	0.52 m ³	
C	500	500	300	7758.197CB.21	7754.197CB.21	7758.197CB.25	7754.197CB.25	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³	
C	500	500	300	7758.207CB.21	7754.207CB.21	7758.207CB.25	7754.207CB.25	2000	700	850	1.39 m ³	0.58 m ³	



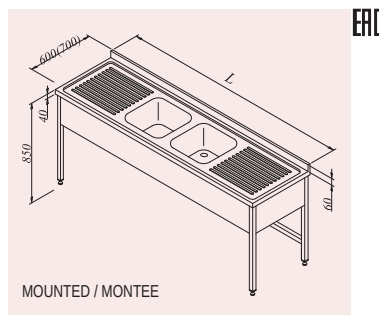
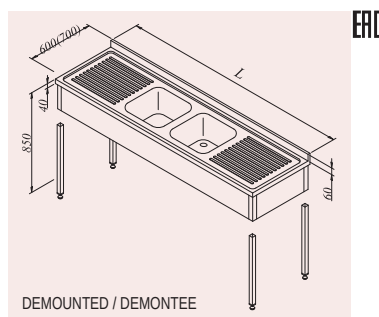
Double bowl, single drainer sink unit with fascia / Plonge deux bacs, un égouttoir avec cache bac

BOWL / CUVE			LEFT SINGLE DRAINER /SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED C. / REF. PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMOUNTED C. / REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.146A5.21	7754.146A5.21	7758.146A5.25	7754.146A5.25	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³
A	400	400	250	7758.156A5.21	7754.156A5.21	7758.156A5.25	7754.156A5.25	1500	600	850	0.91 m ³	0.35 m ³
A	400	400	250	7758.166A5.21	7754.166A5.21	7758.166A5.25	7754.166A5.25	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³
E	500	400	250	7758.166E5.21	7754.166E5.21	7758.166E5.25	7754.166E5.25	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³
E	500	400	250	7758.186E5.21	7754.186E5.21	7758.186E5.25	7754.186E5.25	1800	600	850	1.08 m ³	0.42 m ³
E	500	400	250	7758.196E5.21	7754.196E5.21	7758.196E5.25	7754.196E5.25	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³
B	400	500	250	7758.157B5.21	7754.157B5.21	7758.157B5.25	7754.157B5.25	1500	700	850	1.05 m ³	0.40 m ³
B	400	500	250	7758.167B5.21	7754.167B5.21	7758.167B5.25	7754.167B5.25	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³
C	500	500	300	7758.167C5.21	7754.167C5.21	7758.167C5.25	7754.167C5.25	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³
C	500	500	300	7758.187C5.21	7754.187C5.21	7758.187C5.25	7754.187C5.25	1800	700	850	1.25 m ³	0.52 m ³
C	500	500	300	7758.197C5.21	7754.197C5.21	7758.197C5.25	7754.197C5.25	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³
D	600	500	300	7758.197D5.21	7754.197D5.21	7758.197D5.25	7754.197D5.25	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³
C	500	500	300	7758.207C5.21	7754.207C5.21	7758.207C5.25	7754.207C5.25	2000	700	850	1.39 m ³	0.58 m ³
D	600	500	300	7758.217D5.21	7754.217D5.21	7758.217D5.25	7754.217D5.25	2100	700	850	1.46 m ³	0.61 m ³

EAC


Double bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia /
Plonge deux bacs, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

BOWL / CUVE			LEFT SINGLE DRAINER /SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED C. / REF. PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMOUNTED C. / REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.146A8.21	7754.146A8.21	7758.146A8.25	7754.146A8.25	1400	600	850	0.85 m ³	0.32 m ³
A	400	400	250	7758.156A8.21	7754.156A8.21	7758.156A8.25	7754.156A8.25	1500	600	850	0.91 m ³	0.35 m ³
A	400	400	250	7758.166A8.21	7754.166A8.21	7758.166A8.25	7754.166A8.25	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³
E	500	400	250	7758.166E8.21	7754.166E8.21	7758.166E8.25	7754.166E8.25	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³
E	500	400	250	7758.186E8.21	7754.186E8.21	7758.186E8.25	7754.186E8.25	1800	600	850	1.08 m ³	0.42 m ³
E	500	400	250	7758.196E8.21	7754.196E8.21	7758.196E8.25	7754.196E8.25	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³
B	400	500	250	7758.157B8.21	7754.157B8.21	7758.157B8.25	7754.157B8.25	1500	700	850	1.05 m ³	0.40 m ³
B	400	500	250	7758.167B8.21	7754.167B8.21	7758.167B8.25	7754.167B8.25	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³
C	500	500	300	7758.167C8.21	7754.167C8.21	7758.167C8.25	7754.167C8.25	1600	700	850	1.12 m ³	0.46 m ³
C	500	500	300	7758.187C8.21	7754.187C8.21	7758.187C8.25	7754.187C8.25	1800	700	850	1.25 m ³	0.52 m ³
C	500	500	300	7758.197C8.21	7754.197C8.21	7758.197C8.25	7754.197C8.25	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³
D	600	500	300	7758.197D8.21	7754.197D8.21	7758.197D8.25	7754.197D8.25	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³
C	500	500	300	7758.207C8.21	7754.207C8.21	7758.207C8.25	7754.207C8.25	2000	700	850	1.39 m ³	0.58 m ³
D	600	500	300	7758.217D8.21	7754.217D8.21	7758.217D8.25	7754.217D8.25	2100	700	850	1.46 m ³	0.61 m ³

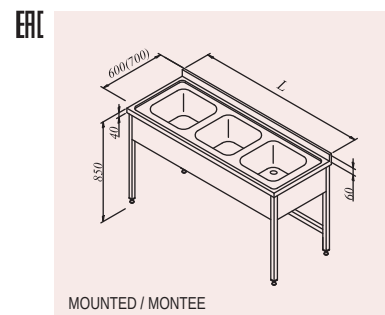
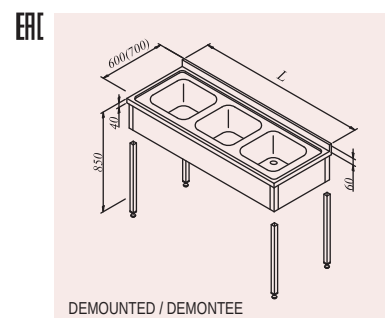


Double bowl, double drainer sink unit with fascia /
Plonge deux bacs, deux égouttoirs avec cache bac

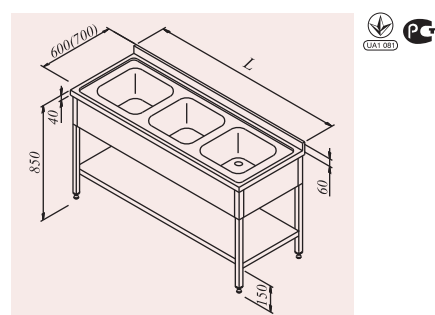
BOWL / CUVE				CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REFERENCE PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE / VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.166A5.23	7754.166A5.23	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	4 legs / 4 pieds
E	500	400	250	7758.186E5.23	7754.186E5.23	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.23	7754.196E5.23	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E5.23	7754.216E5.23	2100	600	850	1.24 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.23	7754.246E5.23	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.23	7754.187C5.23	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	4 legs / 4 pieds
C	500	500	300	7758.197C5.23	7754.197C5.23	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	4 legs / 4 pieds
C	500	500	300	7758.207C5.23	7754.207C5.23	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	4 legs / 4 pieds
D	600	500	300	7758.247D5.23	7754.247D5.23	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	6 legs / 6 pieds

Three bowls sinks with fascia / Plonge trois bacs avec cache bac

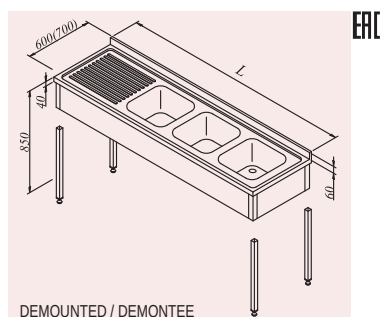
BOWL / CUVE				CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REFERENCE PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE / VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
L	W/P	H									
A	400	400	250	7758.166A5.35	7754.166A5.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E5.35	7754.186E5.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.35	7754.196E5.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.35	7754.187C5.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C5.35	7754.197C5.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	



Three bowls sink unit with under shelf and fascia /
Plonge trois bacs avec cache bac et une étagère basse



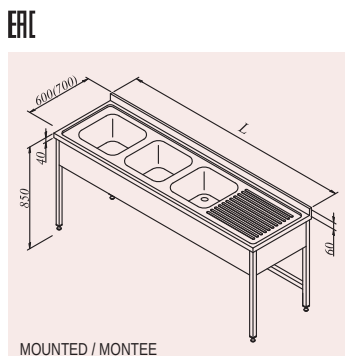
	BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTED CODE / REFERENCE PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTE / VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
	L	W/P	H								
A	400	400	250	7758.166A8.35	7754.166A8.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E8.35	7754.186E8.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E8.35	7754.196E8.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C8.35	7754.187C8.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C8.35	7754.197C8.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	



ERC

Three bowls, single drainer sink unit with fascia / Plonge trois bacs, un égouttoir avec cache bac

BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMOUNTE VOLUME PLONGE DEMON- TEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
				CODE / REFERENCE	DEMOUNTE C./ REF. PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMOUNTE C./ REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.196A5.31	7754.196A5.31	7758.196A5.33	7754.196A5.33	1900	600	850	1,14 m³	0,44 m³	
E	500	400	250	7758.216E5.31	7754.216E5.31	7758.216E5.33	7754.216E5.33	2100	600	850	1,25 m³	0,48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.31	7754.246E5.31	7758.246E5.33	7754.246E5.33	2400	600	850	1,44 m³	0,55 m³	
C	500	500	300	7758.247C5.31	7754.247C5.31	7758.247C5.33	7754.247C5.33	2400	700	850	1,67 m³	0,69 m³	

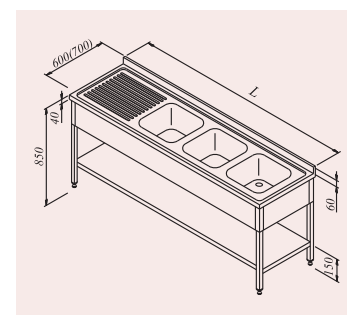


ERC

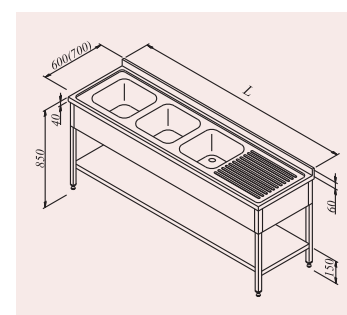
Three bowls, single drainer sink unit with under shelf and fascia / Plonge trois bacs, un égouttoir avec cache bac et une étagère basse

BOWL / CUVE				LEFT SINGLE DRAINER / SIMPLE EGOUTTOIR A GAUCHE		RIGHT SINGLE DRAINER SIMPLE EGOUTTOIR A DROITE		L	W/P	H	VOLUME	DEMOUNTE VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
				CODE / REFERENCE	DEMOUNTE C./ REF. PLONGE DEMONTEE	CODE / REFERENCE	DEMOUNTE C./ REF. PLONGE DEMONTEE						
A	400	400	250	7758.196A8.31	7754.196A8.31	7758.196A8.33	7754.196A8.33	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E8.31	7754.216E8.31	7758.216E8.33	7754.216E8.33	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E8.31	7754.246E8.31	7758.246E8.33	7754.246E8.33	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.247C8.31	7754.247C8.31	7758.247C8.33	7754.247C8.33	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	

ERC



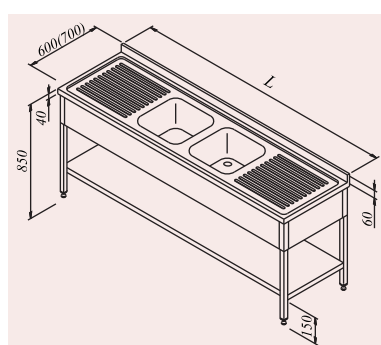
ERC

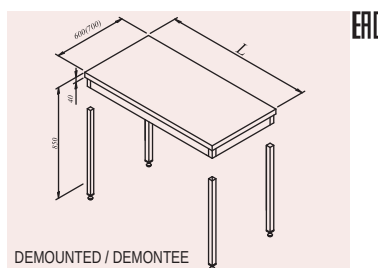


Double bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia / Plonge deux bacs, deux égouttoirs avec cache bac et une étagère basse

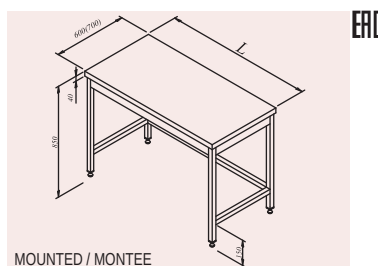
BOWL / CUVE			CODE / REFERENCE	DEMOUNTE CODE / REFERENCE PLONGE DEMONTEE	L	W/P	H	VOLUME	DEMOUNTE VOLUME PLONGE DEMONTEE	PRICE / PRIX PUBLIC HT	
A	400	400	250	7758.166A8.23	7754.166A8.23	1600	600	850	0.96 m ³	0.37 m ³	4 legs / 4 pieds
E	500	400	250	7758.186E8.23	7754.186E8.23	1800	600	850	1.08 m ³	0.42 m ³	4 legs / 4 pieds
E	500	400	250	7758.196E8.23	7754.196E8.23	1900	600	850	1.14 m ³	0.44 m ³	4 legs / 4 pieds
E	500	400	250	7758.216E8.23	7754.216E8.23	2100	600	850	1.24 m ³	0.48 m ³	6 legs / 6 pieds
E	500	400	250	7758.246E8.23	7754.246E8.23	2400	600	850	1.44 m ³	0.55 m ³	6 legs / 6 pieds
C	500	500	300	7758.187C8.23	7754.187C8.23	1800	700	850	1.25 m ³	0.52 m ³	4 legs / 4 pieds
C	500	500	300	7758.197C8.23	7754.197C8.23	1900	700	850	1.32 m ³	0.55 m ³	4 legs / 4 pieds
C	500	500	300	7758.207C8.23	7754.207C8.23	2000	700	850	1.39 m ³	0.58 m ³	4 legs / 4 pieds
D	600	500	300	7758.247D8.23	7754.247D8.23	2400	700	850	1.67 m ³	0.69 m ³	6 legs / 6 pieds

ERC





EAL



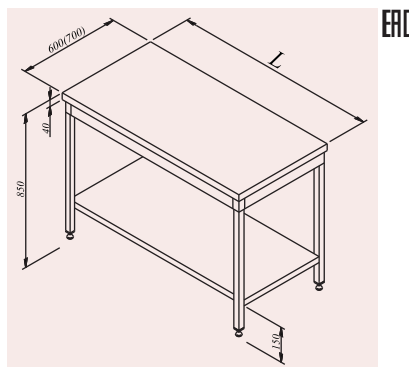
EAL

Working bench without shelf / Table centrale

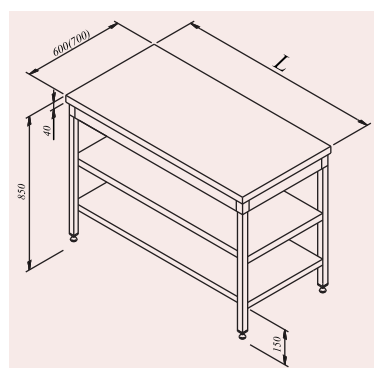
DEMOUNTED CODE / REFERENCE TABLE DEMONTEE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H
7911.06060.84		600	600	850
7911.09060.84		900	600	850
7911.10060.84		1000	600	850
7911.12060.84		1200	600	850
7911.14060.84		1400	600	850
7911.16060.84		1600	600	850
7911.19060.84		1900	600	850
7911.06070.84		600	700	850
7911.09070.84		900	700	850
7911.10070.84		1000	700	850
7911.12070.84		1200	700	850
7911.14070.84		1400	700	850
7911.16070.84		1600	700	850
7911.19070.84		1900	700	850

Working bench without shelf / Table centrale avec une étagère basse

DEMOUNTED CODE / REFERENCE TABLE DEMONTEE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H
7911.06060.85		600	600	850
7911.09060.85		900	600	850
7911.10060.85		1000	600	850
7911.12060.85		1200	600	850
7911.14060.85		1400	600	850
7911.16060.85		1600	600	850
7911.19060.85		1900	600	850
7911.06070.85		600	700	850
7911.09070.85		900	700	850
7911.10070.85		1000	700	850
7911.12070.85		1200	700	850
7911.14070.85		1400	700	850
7911.16070.85		1600	700	850
7911.19070.85		1900	700	850



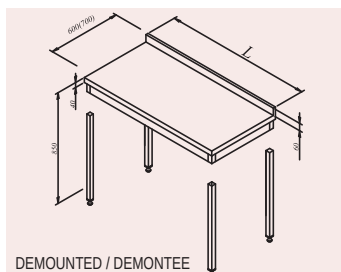
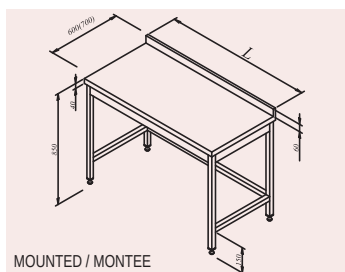
EAL



EAL

Working bench with double shelf / Table centrale avec deux étagères basses

DEMOUNTED CODE / REFERENCE TABLE DEMONTEE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H
7911.06060.79		600	600	850
7911.09060.79		900	600	850
7911.10060.79		1000	600	850
7911.12060.79		1200	600	850
7911.14060.79		1400	600	850
7911.16060.79		1600	600	850
7911.19060.79		1900	600	850
7911.06070.79		600	700	850
7911.09070.79		900	700	850
7911.10070.79		1000	700	850
7911.12070.79		1200	700	850
7911.14070.79		1400	700	850
7911.16070.79		1600	700	850
7911.19070.79		1900	700	850

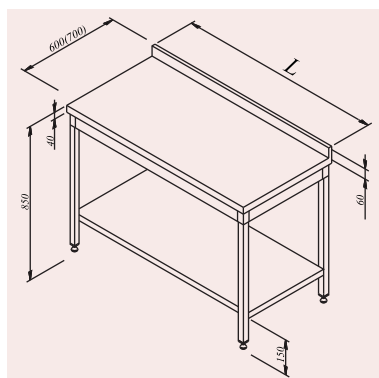


Working bench without shelf / Table adossée

DEMOUNTED CODE/REF. TABLE DEMONTÉE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME TABLE DEMONTÉE
7911.06060.83		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.83		900	600	850	0.07 m ³	0.12 m ³
7911.10060.83		1000	600	850	0.08 m ³	0.14 m ³
7911.12060.83		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.83		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.83		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.83		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.83		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.83		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.83		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.83		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.83		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.83		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.83		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³

Working bench with under shelf / Table adossée avec une étagère basse

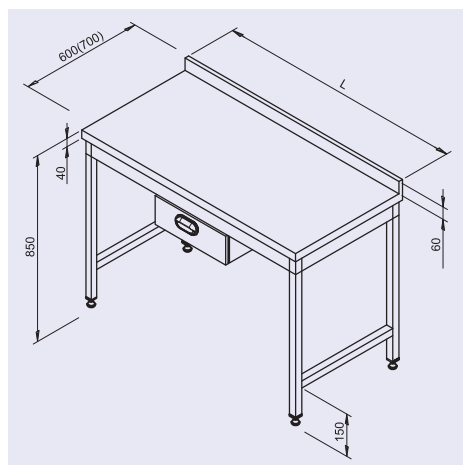
DEMOUNTED CODE/REF. TABLE DEMONTÉE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME TABLE DEMONTÉE
7911.06060.81		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.81		900	600	850	0.07 m ³	0.16 m ³
7911.10060.81		1000	600	850	0.08 m ³	0.17 m ³
7911.12060.81		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.81		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.81		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.81		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.81		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.81		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.81		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.81		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.81		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.81		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.81		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³



Working bench with double shelf / Table adossée avec deux étagères basses

DEMOUNTED CODE/REF. TABLE DEMONTÉE	PRICE PRIX PUBLIC HT	L	W/P	H	VOLUME	DEMONTÉ/ VOLUME TABLE DEMONTÉE
7911.06060.82		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.82		900	600	850	0.07 m ³	0.16 m ³
7911.10060.82		1000	600	850	0.08 m ³	0.17 m ³
7911.12060.82		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.82		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.82		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.82		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.82		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.82		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.82		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.82		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.82		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.82		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.82		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³





Working bench with drawer and under shelf /

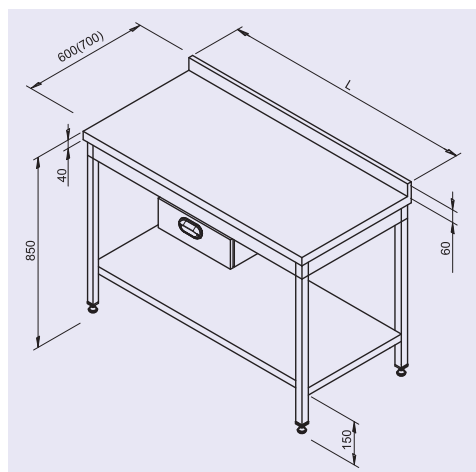
Table adossée avec un tiroir central

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.28	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.28	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.28	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.28	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.28	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.28	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.28	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.28	1900	700	850	1.32 m ³	



Drawer for working bench / Tiroir pour table centrale ou adossée

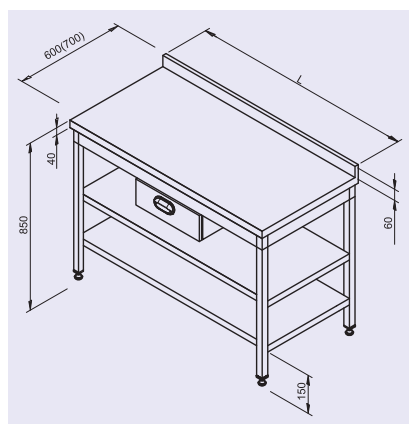
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7999.37574.51	370	572	140		



Working bench with drawer /

Table adossée avec un tiroir central et une étagère basse

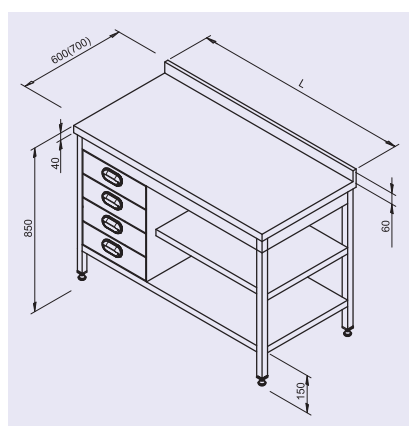
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.20	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.20	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.20	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.20	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.20	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.20	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.20	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.20	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with drawer and double shelf /
Table adossée avec un tiroir central et deux étagères basses

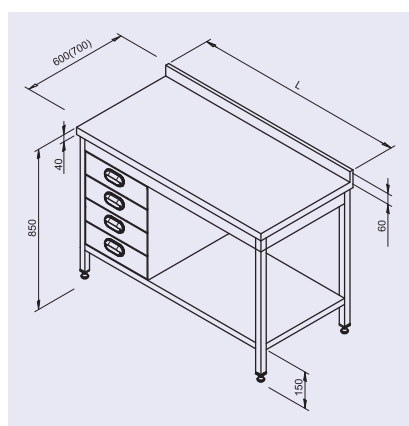
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.24	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.24	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.24	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.24	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.24	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.24	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.24	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.24	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with four drawers and double shelf /
Table adossée avec quatre tiroirs et deux étagères basses

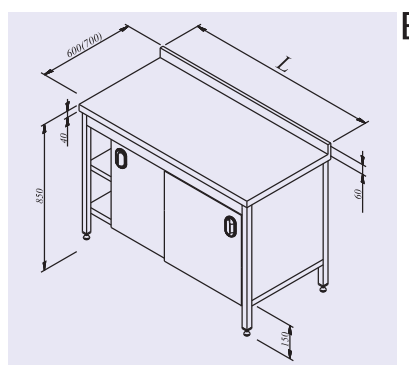
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.44	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.44	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.44	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.44	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.44	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.44	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.44	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.44	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with four drawers, under shelf / Table adossée avec quatre tiroirs et une étagère basse

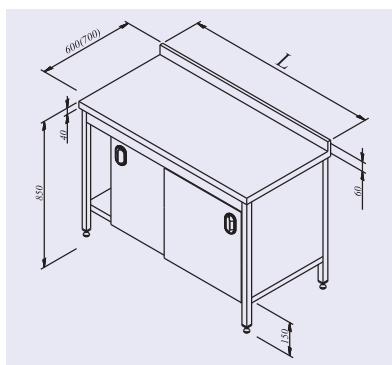
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.48	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.48	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.48	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.48	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.48	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.48	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.48	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.48	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with cupboard and shelf /
Table adossée avec deux étagères basses sur placard

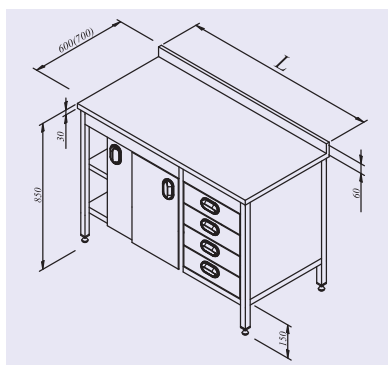
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.13	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.13	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.13	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.13	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.13	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.13	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.13	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.13	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with cupboard /
Table adossée avec une étagère basse sur placard

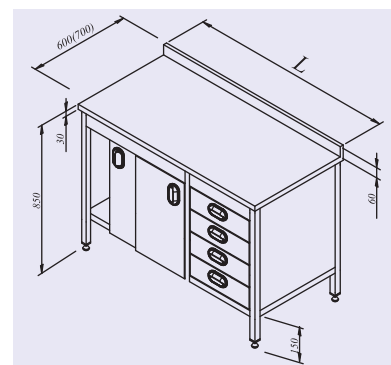
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12060.12	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.12	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.12	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.12	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.12	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.12	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.12	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.12	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with four drawers, cupboard and shelf
Table adossée avec quatre tiroirs et une étagère
basse sur placard

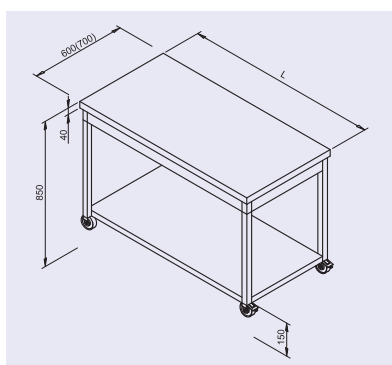
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12060.56	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.56	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.56	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.56	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.56	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.56	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.56	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.56	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with group drawers and cupboard /
Table adossée avec quatre tiroirs sur placard

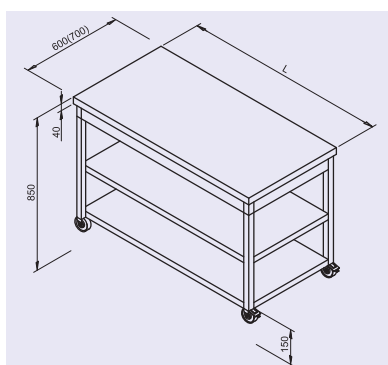
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12060.52	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.52	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.52	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.52	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.52	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.52	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.52	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.52	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Mobile bench with shelf / Table centrale avec
une étagère basse sur roulettes

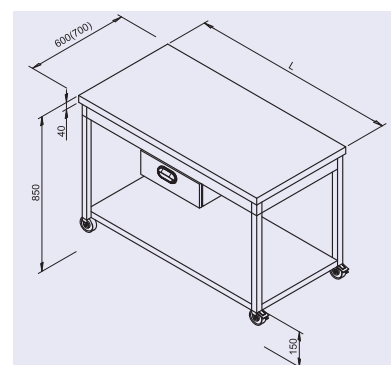
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12060.15	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.15	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.15	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.15	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.15	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.15	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.15	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.15	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Mobile bench with double shelves /
Table centrale avec deux étagères basses sur
roulettes

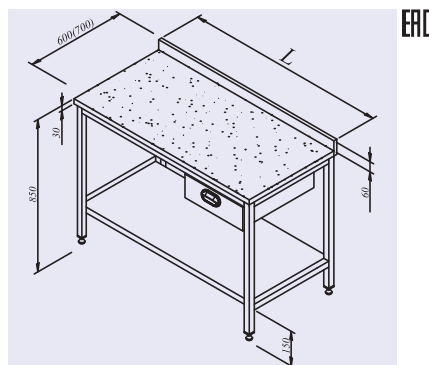
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE/ PRIX PUBLIC HT
7911.12060.14	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.14	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.14	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.14	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.14	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.14	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.14	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.14	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Mobile bench with drawer and shelf /
Table centrale avec un tiroir central et une étagère
basse sur roulettes

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE PRIX PUBLIC HT
7911.12060.35	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.35	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.35	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.35	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.35	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.35	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.35	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.35	1900	700	850	1.32 m ³	



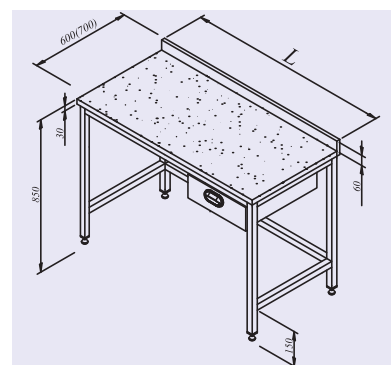
ERC

Working bench with marble top and drawer /

Table de découpe dessus marbre avec tiroir déporté et une étagère basse

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12070.30	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.30	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.30	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.30	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.30	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.30	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.30	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.30	1900	800	850	1.50 m ³	

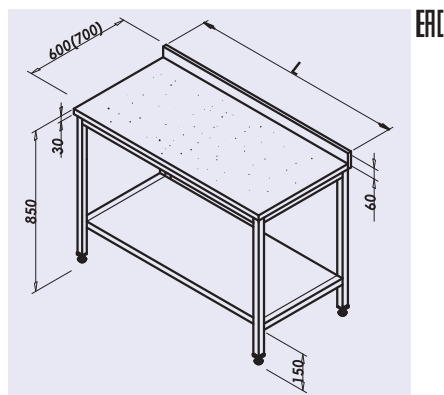
ERC



Working bench with marble top and drawer /

Table de découpe dessus marbre avec tiroir déporté

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12070.22	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.22	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.22	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.22	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.22	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.22	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.22	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.22	1900	800	850	1.50 m ³	



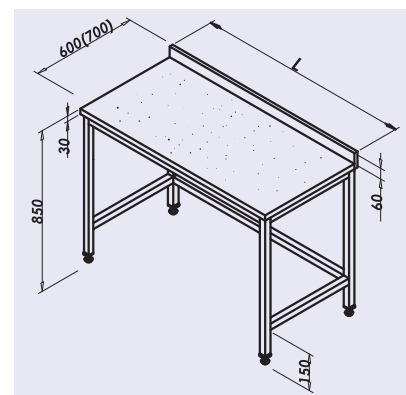
ERC

Working bench with marble top and shelf /

Table de découpe dessus marbre avec une étagère basse

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12070.30M	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.30M	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.30M	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.30M	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.30M	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.30M	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.30M	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.30M	1900	800	850	1.50 m ³	

ERC



Working bench with marble top /

Table de découpe dessus marbre

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12070.22M	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.22M	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.22M	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.22M	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.22M	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.22M	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.22M	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.22M	1900	800	850	1.50 m ³	

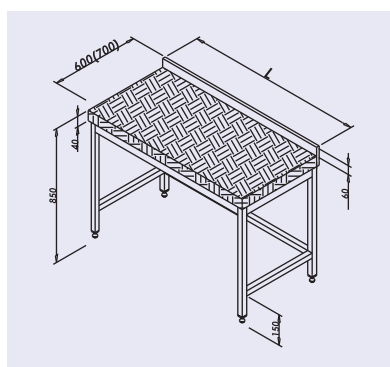


EAC

Meat block with wooden top / Billot bois

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.05050.90	500	500	850	0.27 m ³	
7911.06060.90	600	600	850	0.40 m ³	
7911.06070.90	600	700	850	0.44 m ³	
7911.07070.90	700	700	850	0.50 m ³	

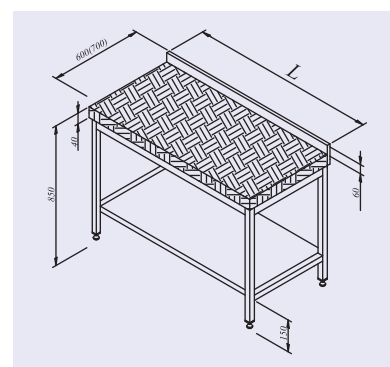
Wooden height 100 mm.
Epaisseur de bois : 100 mm



EAC

Working bench with wooden top /
Table de découpe dessus bois

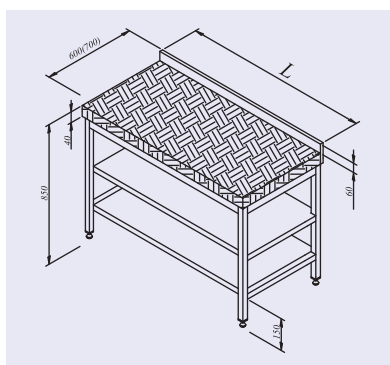
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.21A	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.21A	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.21A	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.21A	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.21A	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.21A	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.21A	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.21A	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with wooden top and shelf / Table
de découpe dessus bois avec une étagère basse

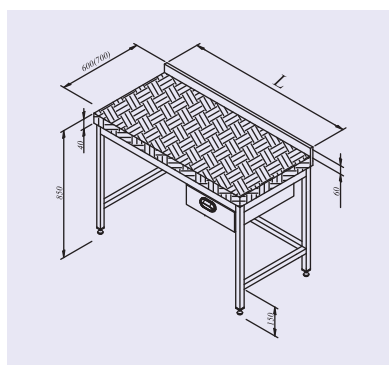
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.09	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.09	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.09	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.09	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.09	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.09	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.09	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.09	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with wooden top and double shelf /
Table de découpe dessus bois et deux étagères

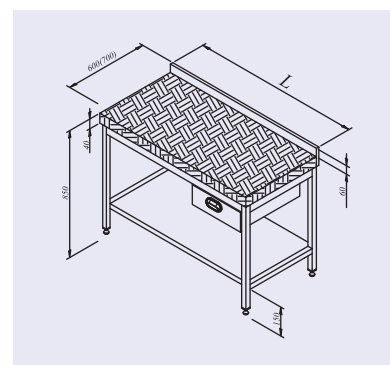
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.04A	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.04A	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.04A	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.04A	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.04A	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.04A	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.04A	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.04A	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with wooden top and drawer /
Table de découpe dessus bois avec tiroir déporté

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.21	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.21	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.21	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.21	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.21	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.21	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.21	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.21	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Working bench with wooden top, drawer and shelf /
Table de découpe dessus bois avec tiroir déporté et une
étagère basse

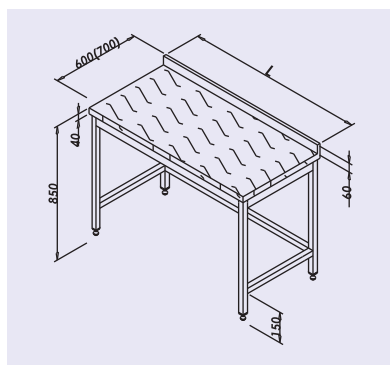
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.29	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.29	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.29	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.29	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.29	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.29	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.29	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.29	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Meat block with polyethylen top /
Billot polyéthylène

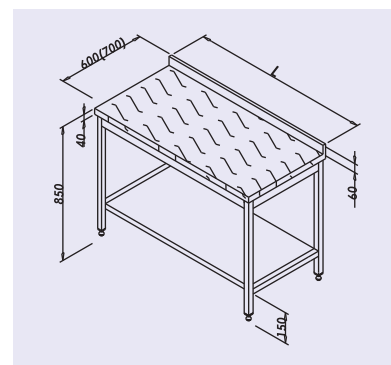
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.05050.91	500	500	850	0.27 m ³	
7911.06060.91	600	600	850	0.40 m ³	
7911.06070.91	600	700	850	0.44 m ³	
7911.07070.91	700	700	850	0.50 m ³	



ERC

Working bench with polyethylen top /
Table de découpe dessus polyéthylène

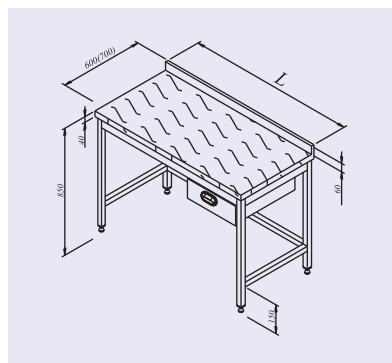
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.23P	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.23P	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.23P	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.23P	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.23P	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.23P	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.23P	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.23P	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with polyethylen top and shelf / Table de
découpe dessus polyéthylène et une étagère basse

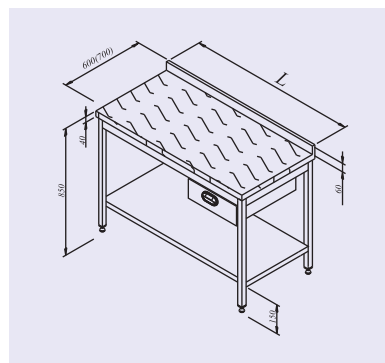
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.31P	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.31P	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.31P	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.31P	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.31P	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.31P	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.31P	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.31P	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with polyethylen top and drawer /
Table de découpe dessus polyéthylène avec tiroir déporté

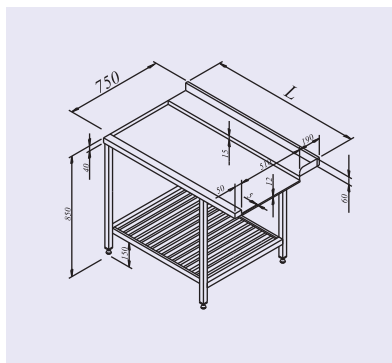
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.23	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.23	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.23	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.23	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.23	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.23	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.23	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.23	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Working bench with polyethylen top, drawer and shelf /
Table de découpe dessus polyéthylène avec tiroir déporté et une
étagère basse

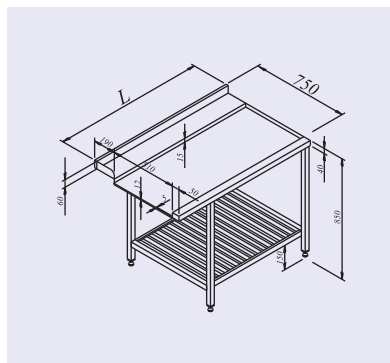
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.31	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.31	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.31	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.31	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.31	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.31	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.31	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.31	1900	700	850	1.32 m ³	



EAC

Dishwasher outlet table /
Table de sortie lave-vaisselle

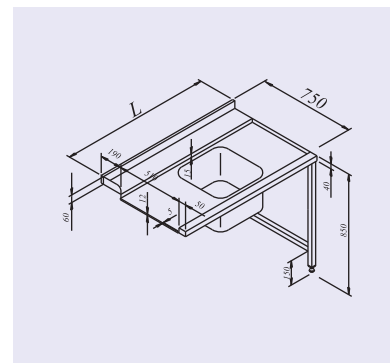
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m ³	



EAC

Dishwasher outlet table /
Table de sortie lave-vaisselle

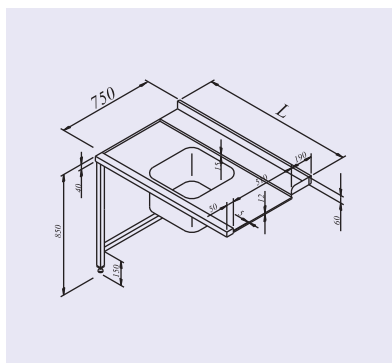
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m ³	



EAC

Dishwasher inlet table /
Table d'entrée lave-vaisselle

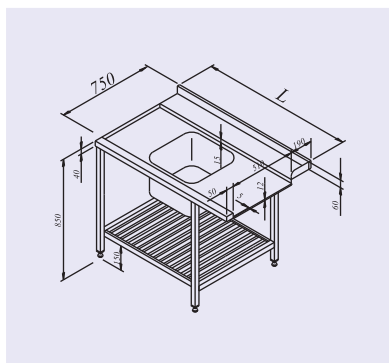
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m ³	



EAC

Dishwasher inlet table /
Table d'entrée lave-vaisselle

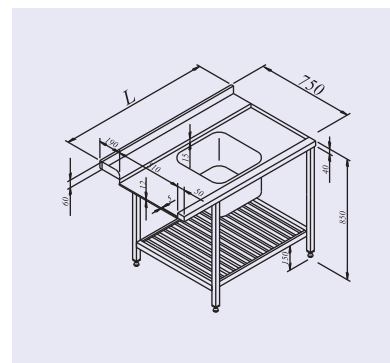
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m ³	



EAC

Dishwasher inlet table with under shelf /
Table d'entrée lave-vaisselle avec une étagère
basse ajourée

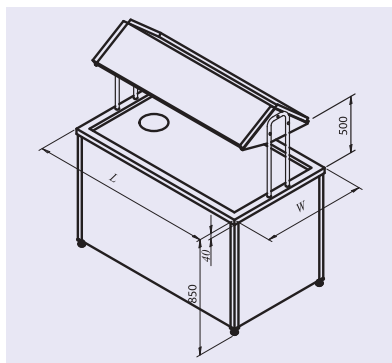
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.23	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.23	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.23	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.23	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.23	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.23	1900	750	850	1.40 m ³	



EAC

Dishwasher inlet table with under shelf /
Table d'entrée lave-vaisselle avec une étagère
basse ajourée

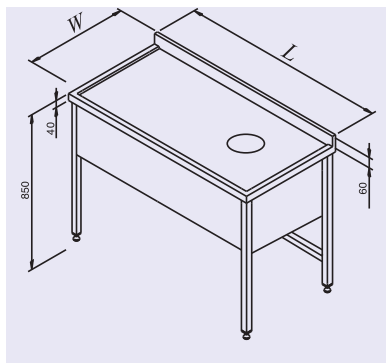
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7711.07075.24	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.24	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.24	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.24	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.24	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.24	1900	750	850	1.40 m ³	



ERC

Scrapping table with rack shelf /
Table de débarassage avec trou vide
déchets et étagère pour paniers

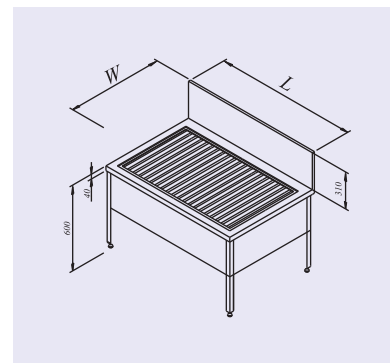
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7712.12090.01	1200	900	850	1.06 m ³	
7712.14090.01	1400	900	850	1.24 m ³	
7712.16090.01	1600	900	850	1.41 m ³	
7712.19090.01	1900	900	850	1.66 m ³	
7712.12011.01	1200	1100	850	1.29 m ³	
7712.14011.01	1400	1100	850	1.50 m ³	
7712.16011.01	1600	1100	850	1.70 m ³	
7712.19011.01	1900	1100	850	2.01 m ³	



ERC

Scrapping table without under shelf /
Table de débarassage avec trou vide
déchets

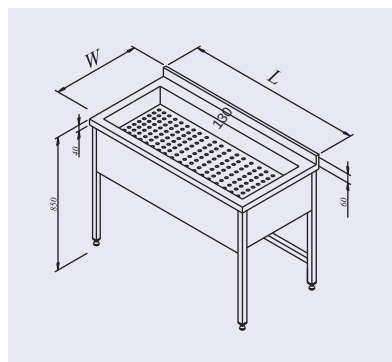
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7712.12060.03	1200	600	850	0.73 m ³	
7712.14060.03	1400	600	850	0.84 m ³	
7712.16060.03	1600	600	850	0.96 m ³	
7712.19060.03	1900	600	850	1.14 m ³	
7712.12070.03	1200	700	850	0.85 m ³	
7712.14070.03	1400	700	850	0.97 m ³	
7712.16070.03	1600	700	850	1.13 m ³	
7712.19070.03	1900	700	850	1.32 m ³	



ERC

Pot washing sink /
Support lave-batterie

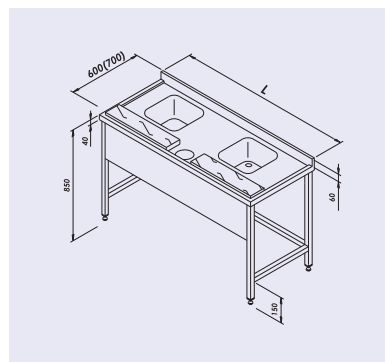
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7771.12080.00	1200	800	600	1.17 m ³	
7771.14080.00	1400	800	600	1.35 m ³	
7771.16080.00	1600	800	600	1.54 m ³	
7771.19080.00	1900	800	600	1.82 m ³	



ERC

Bench with strainer /
Table d'égouttage avec cache bac

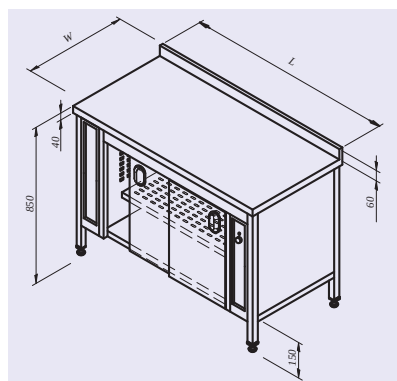
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7911.12060.19	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.19	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.19	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.19	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.19	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.19	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.19	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.19	1900	700	850	1.32 m ³	



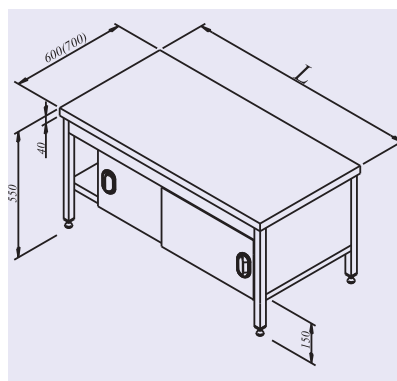
ERC

Fish preparation table with double sink /
Table de préparation poissonnerie avec deux bacs

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7758.14070.08	1400	700	850	0.98 m ³	
7758.16070.08	1600	700	850	1.11 m ³	
7758.18070.08	1800	700	850	1.25 m ³	
7758.19070.08	1900	700	850	1.32 m ³	
7758.21070.08	2100	700	850	1.45 m ³	
7758.24070.08	2400	700	850	1.65 m ³	

**HOT CHAUD****Electrical heated cupboard / Meuble bas chauffant portes coulissantes**

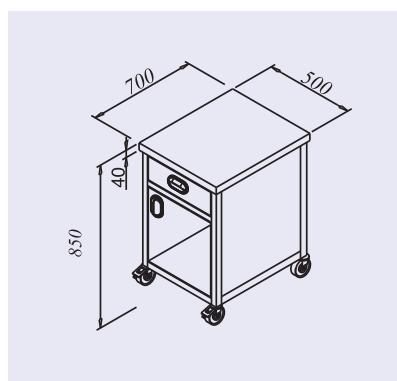
CODE / REFERENCE	MODEL/ ENERGIE	L	W/P	H	POWER/ PUISSANCE	TEMP. / TEMP. DE FONC.	VOL. / TENSION ET VOLTAGE	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7868.12608.23	ELEC	1200	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0,73 m³	
7868.14608.23	ELEC	1400	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0,84 m³	
7868.16608.23	ELEC	1600	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0,96 m³	
7868.19608.23	ELEC	1900	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1,14 m³	
7868.12708.23	ELEC	1200	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0,85 m³	
7868.14708.23	ELEC	1400	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0,97 m³	
7868.16708.23	ELEC	1600	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1,13 m³	
7868.19708.23	ELEC	1900	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1,32 m³	



EAC

Underneath Cupboard / Soubassement neutre portes coulissantes

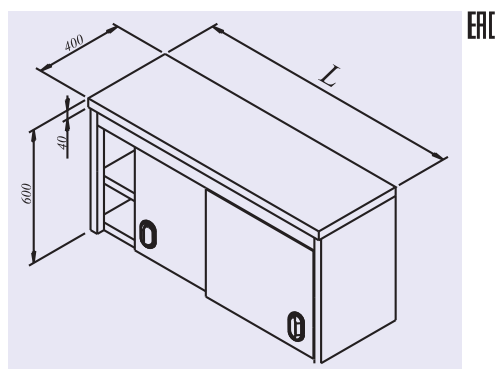
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7876.12060.00	1200	600	550	0,48 m³	
7876.14060.00	1400	600	550	0,56 m³	
7876.16060.00	1600	600	550	0,64 m³	
7876.19060.00	1900	600	550	0,76 m³	
7876.12070.00	1200	700	550	0,56 m³	
7876.14070.00	1400	700	550	0,65 m³	
7876.16070.00	1600	700	550	0,74 m³	
7876.19070.00	1900	700	550	0,87 m³	



EAC

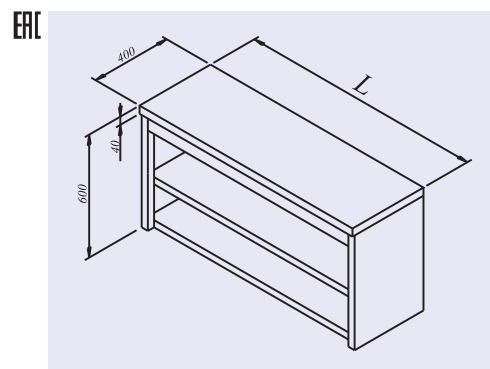
Doner spit mobile bench / Support pour Doner grill sur roulettes

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7959.05070.00	500	700	850	0,41 m³	



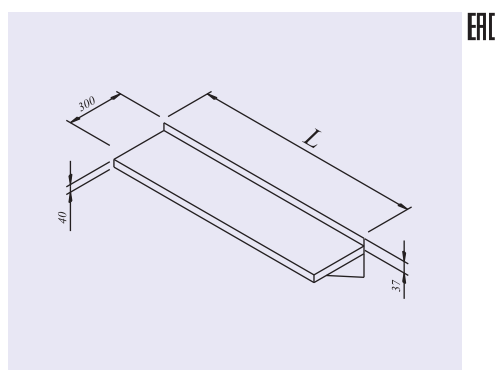
Wall mounted cupboard with door /
Placard murale une étagère avec portes coulissantes

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7910.10040.00	1000	400	600	0.28 m ³	
7910.12040.00	1200	400	600	0.36 m ³	
7910.14040.00	1400	400	600	0.42 m ³	
7910.16040.00	1600	400	600	0.48 m ³	
7910.19040.00	1900	400	600	0.58 m ³	



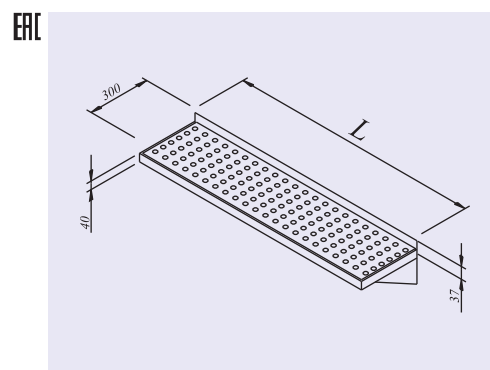
Wall mounted cupboard without door /
Placard murale une étagère sans portes

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7910.10040.01	1000	400	600	0.28 m ³	
7910.12040.01	1200	400	600	0.36 m ³	
7910.14040.01	1400	400	600	0.42 m ³	
7910.16040.01	1600	400	600	0.48 m ³	
7910.19040.01	1900	400	600	0.58 m ³	



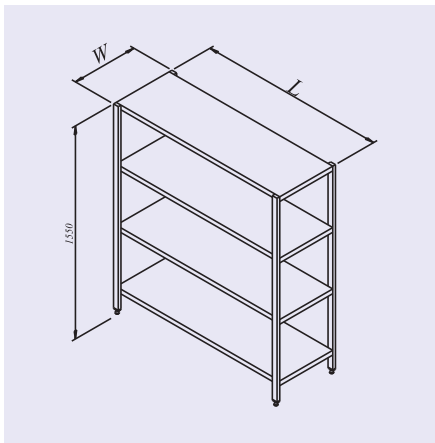
Wall shelf / Étagère murale

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.10030.30	1000	300	40	-	
7897.12030.30	1200	300	40	-	
7897.14030.30	1400	300	40	-	
7897.16030.30	1600	300	40	-	
7897.19030.30	1900	300	40	-	



Draining shelf / Étagère murale perforée

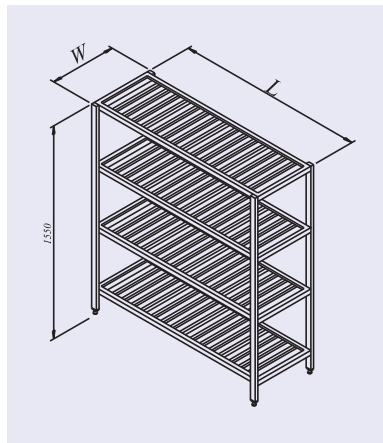
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.10030.31	1000	300	40	-	
7897.12030.31	1200	300	40	-	
7897.14030.31	1400	300	40	-	
7897.16030.31	1600	300	40	-	
7897.19030.31	1900	300	40	-	



ERC

Storage shelf /
Casiers à batterie plateaux pleins inox

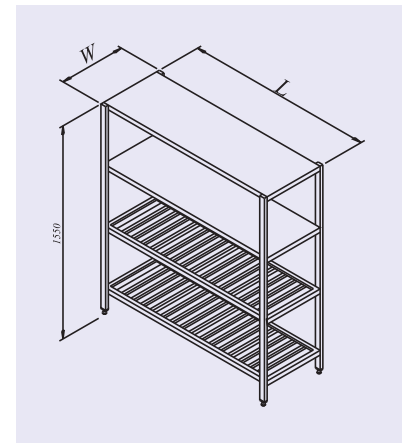
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.09050.04	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.04	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.04	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.04	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.04	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.04	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.04	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.04	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.04	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.04	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.04	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.04	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.04	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.04	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.04	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.04	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.04	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.04	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.04	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.04	1900	800	1550	2.65 m ³	



ERC

Cold room storage shelf /
Casier à batterie plateaux ajourés

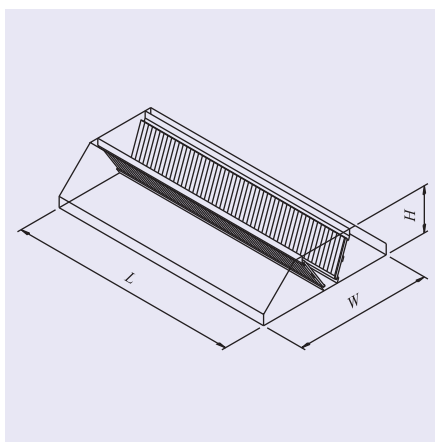
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.09050.14	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.14	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.14	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.14	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.14	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.14	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.14	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.14	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.14	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.14	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.14	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.14	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.14	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.14	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.14	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.14	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.14	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.14	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.14	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.14	1900	800	1550	2.65 m ³	



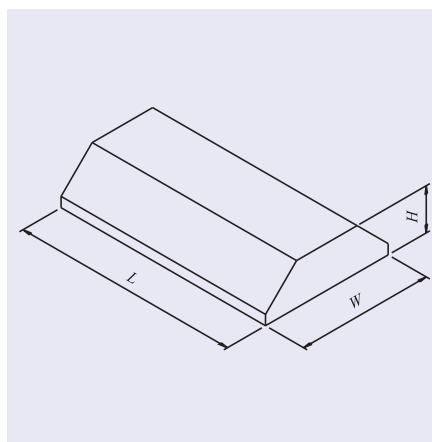
ERC

Pot-pan storage shelf / Casier à batterie
plateaux mixtes (pleins et ajourés)

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7897.09050.40	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.40	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.40	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.40	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.40	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.40	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.40	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.40	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.40	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.40	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.40	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.40	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.40	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.40	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.40	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.40	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.40	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.40	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.40	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.40	1900	800	1550	2.65 m ³	



EAC



EAC

Island type hood with flame guard filter /
Hotte centrale avec filtre inox

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.15155.10	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.10	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.10	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.10	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.10	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.10	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.10	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.10	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.10	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.10	6000	1500	500	5.15 m ³	
7885.25205.10	2500	2000	500	2.87 m ³	
7885.30205.10	3000	2000	500	3.43 m ³	
7885.35205.10	3500	2000	500	4.00 m ³	
7885.40205.10	4000	2000	500	4.56 m ³	
7885.45205.10	4500	2000	500	5.13 m ³	
7885.50205.10	5000	2000	500	5.70 m ³	
7885.55205.10	5500	2000	500	6.25 m ³	
7885.60205.10	6000	2000	500	6.82 m ³	
7885.25255.10	2500	2500	500	3.57 m ³	
7885.30255.10	3000	2500	500	4.27 m ³	
7885.35255.10	3500	2500	500	4.97 m ³	
7885.40255.10	4000	2500	500	5.68 m ³	
7885.45255.10	4500	2500	500	6.38 m ³	
7885.50255.10	5000	2500	500	7.08 m ³	
7885.55255.10	5500	2500	500	7.78 m ³	
7885.60255.10	6000	2500	500	8.48 m ³	

Island type hood without filter /
Hotte centrale sans filtre inox

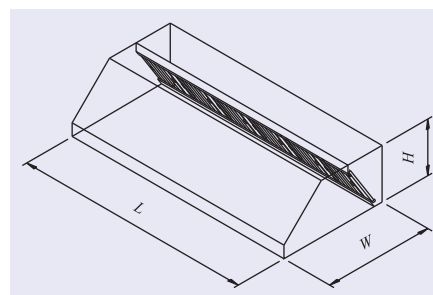
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.25155.00	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.00	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.00	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.00	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.00	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.00	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.00	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.00	6000	1500	500	5.15 m ³	
7885.25205.00	2500	2000	500	2.87 m ³	
7885.30205.00	3000	2000	500	3.43 m ³	
7885.35205.00	3500	2000	500	4.00 m ³	
7885.40205.00	4000	2000	500	4.56 m ³	
7885.45205.00	4500	2000	500	5.13 m ³	
7885.50205.00	5000	2000	500	5.70 m ³	
7885.55205.00	5500	2000	500	6.25 m ³	
7885.60205.00	6000	2000	500	6.82 m ³	



EAC

Wall mounted hood without filter /
Hotte murale sans filtre inox

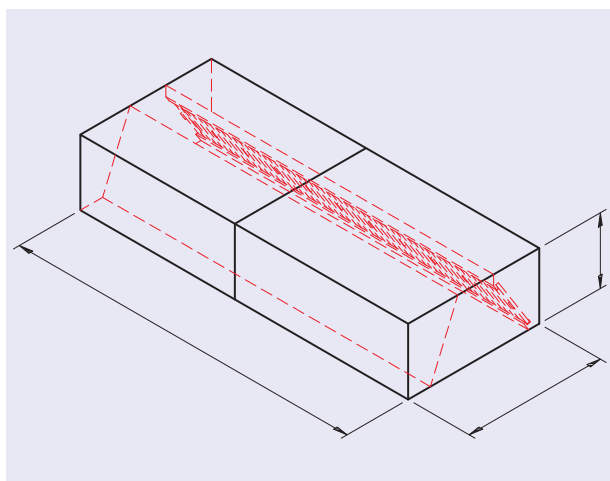
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.10105.01	1000	1000	500	0.60 m ³	
7885.15105.01	1500	1000	500	0.90 m ³	
7885.20105.01	2000	1000	500	1.18 m ³	
7885.25105.01	2500	1000	500	1.47 m ³	
7885.30105.01	3000	1000	500	1.76 m ³	
7885.35105.01	3500	1000	500	2.05 m ³	
7885.40105.01	4000	1000	500	2.33 m ³	
7885.12125.01	1200	1200	500	0.85 m ³	
7885.15125.01	1500	1200	500	1.06 m ³	
7885.20125.01	2000	1200	500	1.40 m ³	
7885.25125.01	2500	1200	500	1.75 m ³	
7885.30125.01	3000	1200	500	2.10 m ³	
7885.35125.01	3500	1200	500	2.44 m ³	
7885.40125.01	4000	1200	500	2.78 m ³	
7885.15155.01	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.01	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.01	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.01	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.01	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.01	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.01	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.01	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.01	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.01	6000	1500	500	5.15 m ³	



EAC

Wall mounted hood with flame guard filter /
Hotte murale avec filtre inox

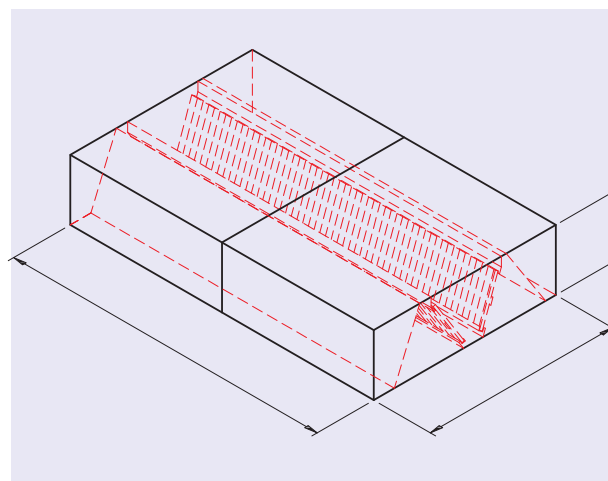
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.15105.11	1500	1000	500	0.90 m ³	
7885.20105.11	2000	1000	500	1.18 m ³	
7885.25105.11	2500	1000	500	1.47 m ³	
7885.30105.11	3000	1000	500	1.76 m ³	
7885.35105.11	3500	1000	500	2.05 m ³	
7885.40105.11	4000	1000	500	2.33 m ³	
7885.15125.11	1500	1200	500	1.06 m ³	
7885.20125.11	2000	1200	500	1.40 m ³	
7885.25125.11	2500	1200	500	1.75 m ³	
7885.30125.11	3000	1200	500	2.10 m ³	
7885.35125.11	3500	1200	500	2.44 m ³	
7885.40125.11	4000	1200	500	2.78 m ³	
7885.15155.11	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.11	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.11	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.11	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.11	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.11	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.11	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.11	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.11	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.11	6000	1500	500	5.15 m ³	



ERC

Wall mounted hood with filter and fresh air supply /
Hotte murale avec filtre inox

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.20105.12	2000	1000	500	1,18	
7885.25105.12	2500	1000	500	1,47	
7885.30105.12	3000	1000	500	1,76	
7885.35105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.40105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.15125.12	1500	1200	500	1,07	
7885.20125.12	2000	1200	500	1,41	
7885.25125.12	2500	1200	500	1,75	
7885.30125.12	3000	1200	500	2,10	
7885.35125.12	3500	1200	500	2,44	
7885.40125.12	4000	1200	500	2,78	
7885.15155.12	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.12	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.12	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.12	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.12	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.12	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.12	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.12	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.12	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.12	6000	1500	500	5,16	



ERC

Island type hood with filter and fresh air supply /
Hotte centrale avec filtre inox

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.15155.14	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.14	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.14	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.14	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.14	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.14	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.14	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.14	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.14	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.14	6000	1500	500	5,16	
7885.25205.14	2500	2000	500	2,88	
7885.30205.14	3000	2000	500	3,44	
7885.35205.14	3500	2000	500	4,00	
7885.40205.14	4000	2000	500	4,57	
7885.45205.14	4500	2000	500	5,13	
7885.50205.14	5000	2000	500	5,69	
7885.55205.14	5500	2000	500	6,26	
7885.60205.14	6000	2000	500	6,82	
7885.25255.14	2500	2500	500	3,58	
7885.30255.14	3000	2500	500	4,28	
7885.35255.14	3500	2500	500	4,98	
7885.40255.14	4000	2500	500	5,68	
7885.45255.14	4500	2500	500	6,38	
7885.50255.14	5000	2500	500	7,08	
7885.55255.14	5500	2500	500	7,78	
7885.60255.14	6000	2500	500	8,49	



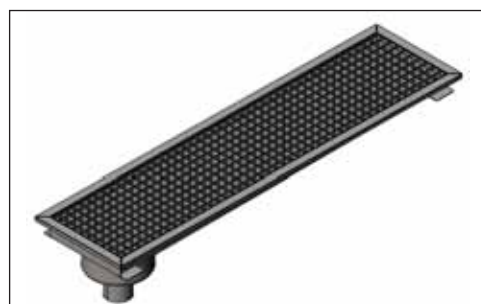
Hood illumination – drop-in type /
Eclairage de hotte de type encastré

CODE / REFERENCE	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7250.08020.20	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.13020.20	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	

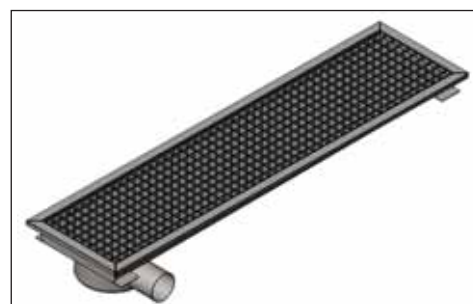


Hood illumination – waterproof type /
Eclairage de hotte déporté et isolé

CODE / REFERENCE	POWER / PUISSANCE	VOLTAGE / TENSION ET VOLTAGE	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7250.2X18W.EA	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.2X36W.EA	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	



ERL



ERL

Side Drain Ø 50 Bottom Outlet /
Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers le bas

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.5Y1	290	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.5Y1	490	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.5Y1	740	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.5Y1	940	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.5Y1	1180	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.5Y1	1620	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.5Y1	2060	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.5Y1	290	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.5Y1	490	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.5Y1	740	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.5Y1	940	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.5Y1	1180	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.5Y1	1620	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.5Y1	2060	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	

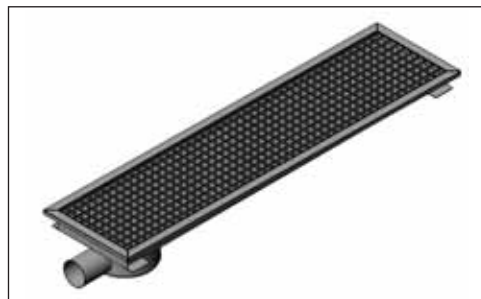
Side Drain Ø 50 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de
50 mm latérale sortie vers la droite

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.5Y2	290	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.5Y2	490	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.5Y2	740	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.5Y2	940	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.5Y2	1180	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.5Y2	1620	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.5Y2	2060	290	SIDE / LATÉRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.5Y2	290	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.5Y2	490	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.5Y2	740	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.5Y2	940	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.5Y2	1180	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.5Y2	1620	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.5Y2	2060	290	SIDE / LATÉRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	



Grease trap / Cuve avec filtre à graisse

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.53347.02	52	30	47	-	
7960.95610.02	95	61	105	-	



EAC

Side Drain Ø 50 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers l'avant

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.5Y3	290	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.5Y3	490	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.5Y3	740	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.5Y3	940	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.5Y3	1180	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.5Y3	1620	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.5Y3	2060	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.5Y3	290	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.5Y3	490	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.5Y3	740	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.5Y3	940	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.5Y3	1180	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.5Y3	1620	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.5Y3	2060	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	

Side Drain Ø 50 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers la gauche



EAC

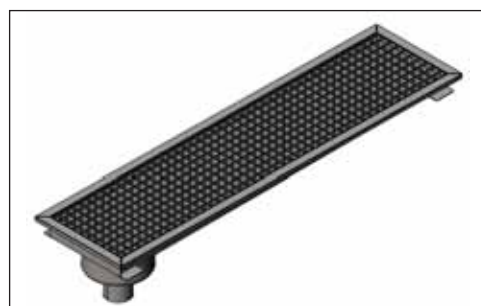
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.5Y4	290	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.04929.5Y4	490	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.07429.5Y4	740	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.09429.5Y4	940	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.11829.5Y4	1180	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.16229.5Y4	1620	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.20629.5Y4	2060	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.02929.5Y4	290	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.04929.5Y4	490	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.07429.5Y4	740	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.09429.5Y4	940	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.11829.5Y4	1180	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.16229.5Y4	1620	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.20629.5Y4	2060	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	

Side Drain Ø 50 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm latérale sortie vers l'arrière

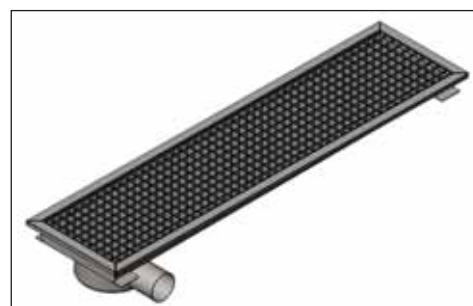


EAC

CODE / REFERENCE	L	W/P	SIPHON POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	OUTLET WATER DIA./DIA. DE L'EVACUATION	TUBE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.5Y5	290	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.04929.5Y5	490	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.07429.5Y5	740	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.09429.5Y5	940	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.11829.5Y5	1180	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.16229.5Y5	1620	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.20629.5Y5	2060	290	SIDE / LATERALE	50	Ø 50 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.02929.5Y5	290	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.04929.5Y5	490	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.07429.5Y5	740	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.09429.5Y5	940	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.11829.5Y5	1180	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.16229.5Y5	1620	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.20629.5Y5	2060	290	SIDE / LATERALE	58	Ø 50 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	



ERC



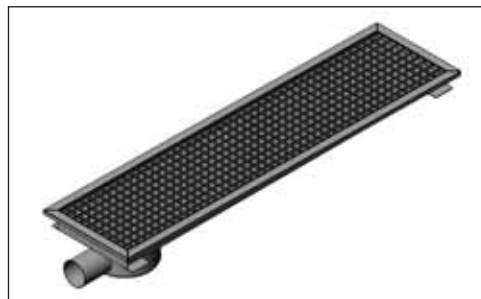
ERC

Side Drain Ø 70 Bottom Outlet /
Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers le bas

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.7Y1	290	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.7Y1	490	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.7Y1	740	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.7Y1	940	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.7Y1	1180	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.7Y1	1620	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.7Y1	2060	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.7Y1	290	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.7Y1	490	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.7Y1	740	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.7Y1	940	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.7Y1	1180	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.7Y1	1620	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.7Y1	2060	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	

Side Drain Ø 70 Right Outlet /
Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers la droite

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.7Y2	290	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.7Y2	490	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.7Y2	740	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.7Y2	940	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.7Y2	1180	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.7Y2	1620	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.7Y2	2060	290	SIDE / LATERALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.7Y2	290	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.7Y2	490	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.7Y2	740	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.7Y2	940	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.7Y2	1180	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.7Y2	1620	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.7Y2	2060	290	SIDE / LATERALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	



ERIC

Side Drain Ø 70 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'avant

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.7Y3	290	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.7Y3	490	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.7Y3	740	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.7Y3	940	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.7Y3	1180	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.7Y3	1620	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.7Y3	2060	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.7Y3	290	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.7Y3	490	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.7Y3	740	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.7Y3	940	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.7Y3	1180	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.7Y3	1620	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.7Y3	2060	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	

Side Drain Ø 70 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers la gauche



ERIC

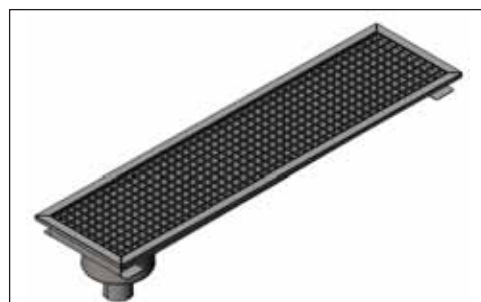
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.7Y4	290	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.04929.7Y4	490	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.07429.7Y4	740	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.09429.7Y4	940	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.11829.7Y4	1180	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.16229.7Y4	1620	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.20629.7Y4	2060	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.02929.7Y4	290	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.04929.7Y4	490	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.07429.7Y4	740	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.09429.7Y4	940	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.11829.7Y4	1180	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.16229.7Y4	1620	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.20629.7Y4	2060	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	

Side Drain Ø 70 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'arrière



ERIC

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.7Y5	290	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.04929.7Y5	490	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.07429.7Y5	740	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.09429.7Y5	940	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.11829.7Y5	1180	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.16229.7Y5	1620	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.20629.7Y5	2060	290	SIDE / LATÉRALE	75	Ø 70 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.02929.7Y5	290	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.04929.7Y5	490	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.07429.7Y5	740	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.09429.7Y5	940	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.11829.7Y5	1180	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.16229.7Y5	1620	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.20629.7Y5	2060	290	SIDE / LATÉRALE	83	Ø 70 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	



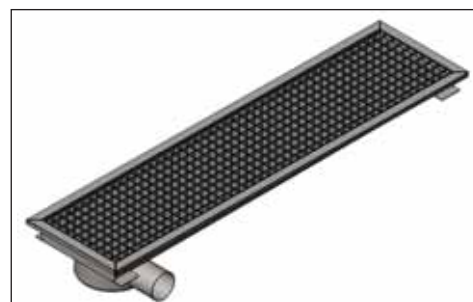
ERC

Side Drain Ø 100 Bottom Outlet /

Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers le bas

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.1Y1	290	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.1Y1	490	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.1Y1	740	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.1Y1	940	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.1Y1	1180	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.1Y1	1620	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.1Y1	2060	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.1Y1	290	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.1Y1	490	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.1Y1	740	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.1Y1	940	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.1Y1	1180	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.1Y1	1620	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.1Y1	2060	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	

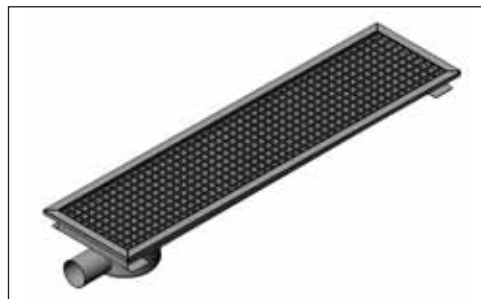
ERC



Side Drain Ø 100 Left Outlet /

Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers la droite

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.1Y2	290	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.1Y2	490	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.1Y2	740	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.1Y2	940	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.1Y2	1180	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.1Y2	1620	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.1Y2	2060	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.1Y2	290	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.1Y2	490	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.1Y2	740	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.1Y2	940	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.1Y2	1180	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.1Y2	1620	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.1Y2	2060	290	SIDE / LATÉRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	



ERC

Side Drain Ø 100 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers l'avant

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.1Y3	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.1Y3	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.1Y3	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.1Y3	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.1Y3	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.1Y3	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.1Y3	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.1Y3	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.1Y3	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.1Y3	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.1Y3	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.1Y3	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.1Y3	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.1Y3	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	



ERC

Side Drain Ø 100 Left Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm latérale sortie vers la gauche

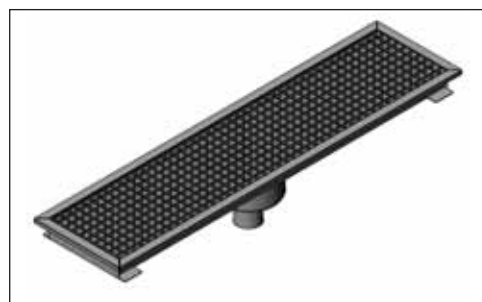
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.1Y4	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.04929.1Y4	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.07429.1Y4	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.09429.1Y4	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.11829.1Y4	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.16229.1Y4	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7960.20629.1Y4	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.02929.1Y4	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.04929.1Y4	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.07429.1Y4	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.09429.1Y4	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.11829.1Y4	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.16229.1Y4	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	
7961.20629.1Y4	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	LEFT / VERS LA GAUCHE	



ERC

Side Drain Ø 100 Back Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm latérale sortie vers l'arrière

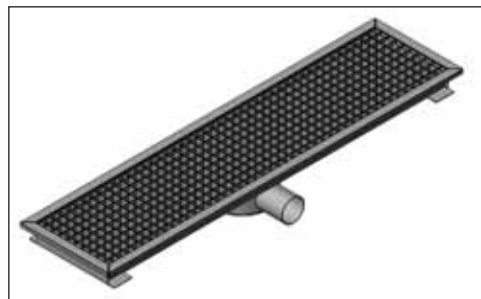
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.1Y5	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.04929.1Y5	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.07429.1Y5	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.09429.1Y5	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.11829.1Y5	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.16229.1Y5	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7960.20629.1Y5	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PVC	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.02929.1Y5	290	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.04929.1Y5	490	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.07429.1Y5	740	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.09429.1Y5	940	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.11829.1Y5	1180	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.16229.1Y5	1620	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	
7961.20629.1Y5	2060	290	SIDE / LATERALE	110	Ø 100 PIK	BACK / VERS L'ARRIERE	



ERC

Center Drain Ø 50 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers le bas

REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION/ POSITIONNEMENT DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.501	290	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.501	490	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.501	740	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.501	940	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.501	1180	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.501	1620	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.501	2060	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.501	290	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.501	490	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.501	740	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.501	940	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.501	1180	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.501	1620	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.501	2060	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	



EAL

Center Drain Ø 50 Right Outlet /

Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers la droite

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.502	290	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.502	490	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.502	740	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.502	940	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.502	1180	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.502	1620	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.502	2060	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.502	290	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.502	490	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.502	740	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.502	940	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.502	1180	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.502	1620	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.502	2060	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	

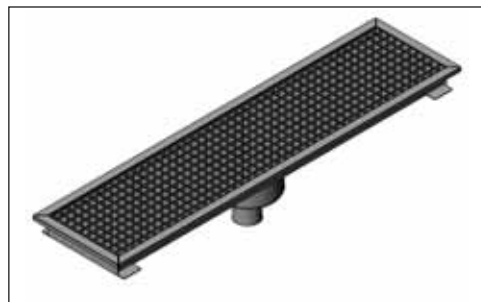


EAL

Center Drain Ø 50 Front Outlet /

Caniveau de sol. Evacuation de 50 mm centrale sortie vers l'avant

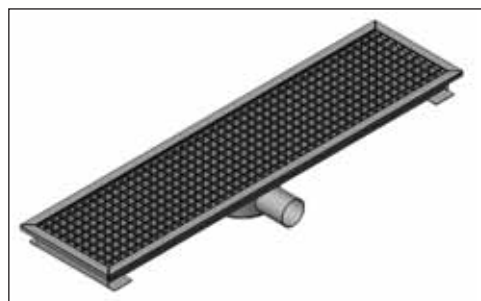
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.503	290	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.503	490	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.503	740	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.503	940	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.503	1180	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.503	1620	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.503	2060	290	CENTER / CENTRALE	50	Ø 50 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.503	290	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.503	490	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.503	740	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.503	940	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.503	1180	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.503	1620	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.503	2060	290	CENTER / CENTRALE	58	Ø 50 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	



ERC

Center Drain Ø 70 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers le bas

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.701	290	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.701	490	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.701	740	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.701	940	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.701	1180	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.701	1620	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.701	2060	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.701	290	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.701	490	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.701	740	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.701	940	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.701	1180	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.701	1620	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.701	2060	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	



ERC

Center Drain Ø 70 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers la droite

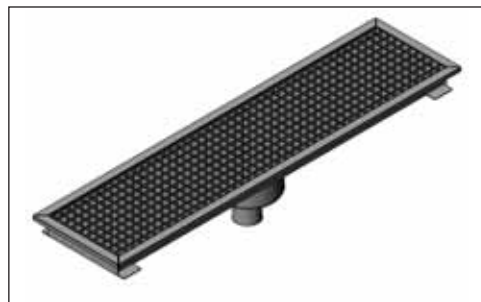
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.702	290	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.702	490	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.702	740	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.702	940	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.702	1180	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.702	1620	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.702	2060	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.702	290	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.702	490	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.702	740	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.702	940	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.702	1180	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.702	1620	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.702	2060	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	



ERC

Center Drain Ø 70 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 70 mm centrale sortie vers l'avant

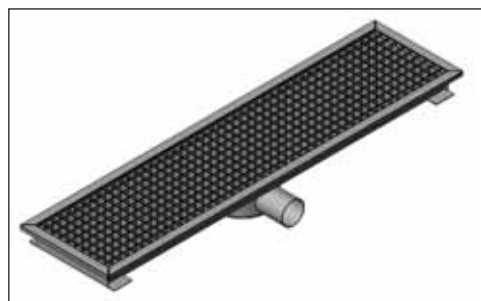
CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.703	290	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.703	490	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.703	740	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.703	940	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.703	1180	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.703	1620	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.703	2060	290	CENTER / CENTRALE	75	Ø 70 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.703	290	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.703	490	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.703	740	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.703	940	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.703	1180	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.703	1620	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.703	2060	290	CENTER / CENTRALE	83	Ø 70 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	



ERC

Center Drain Ø 100 Bottom Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers le bas

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.101	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.04929.101	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.07429.101	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.09429.101	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.11829.101	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.16229.101	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7960.20629.101	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.02929.101	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.04929.101	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.07429.101	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.09429.101	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.11829.101	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.16229.101	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	
7961.20629.101	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	BOTTOM / VERS LE BAS	



ERC

Center Drain Ø 100 Right Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers la droite

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.102	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.04929.102	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.07429.102	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.09429.102	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.11829.102	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.16229.102	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7960.20629.102	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.02929.102	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.04929.102	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.07429.102	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.09429.102	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.11829.102	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.16229.102	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	
7961.20629.102	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	RIGHT / VERS LA DROITE	



ERC

Center Drain Ø 100 Front Outlet / Caniveau de sol. Evacuation de 100 mm centrale sortie vers l'avant

CODE / REFERENCE	L	W/P	OUTLET POSITION / POSITION. DE L'EVACUATION	PIPE DIAMETER / DIAMETRE DE L'EVACUATION	PIPE TYPE / TYPE D'EVACUATION	OUTLET DIRECTION / DIRECTION DE L'EVACUATION	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7960.02929.103	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.04929.103	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.07429.103	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.09429.103	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.11829.103	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.16229.103	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7960.20629.103	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PVC	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.02929.103	290	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.04929.103	490	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.07429.103	740	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.09429.103	940	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.11829.103	1180	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.16229.103	1620	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	
7961.20629.103	2060	290	CENTER / CENTRALE	110	Ø 100 PIK	FRONT / VERS L'AVANT	

we
produce
kitchens
worldwide



Öztiryakiler

Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No.8 34500 Büyükçekmece İstanbul / Türkiye

Tel: +90 (212) 886 78 10/11 **(pbx)** **Fax:** +90 (212) 886 62 36

www.ozti.com.tr - export@oztiryakiler.com.tr

SUBSIDIARIES / LES SIEGES A L'ETRANGER

oztiinox

Russia Showroom

Office: 115280 Moscow, Russia Avtozavodskaya str. 23/15, office 7(2nd floor)

Phone/Fax: +7 (495) 287 04 21 / +7 (495) 287 15 86

Factory: 346505, Rostov Area, Russia Shakhty City, Kislorodniy per, 10

Phone: +7(8636) 27 91 10 **Fax:** +7(8636) 27 91 20

www.gustokuchen.ru • info@gustokuchen.ru

ozti-kz

Kazakhstan Showroom

Republic of Kazakhstan 050051, Almaty 105 Dostyk ave.

Phone: 007 (727) 317 43 76 - 328 70 22 / 007 (727) 264 46 06 - 264 46 13 / 007 (727) 244 08 19

Fax: +007 (727) 244 08 18

www.ozti.kz • info@ozti.kz

