



CUISINE DE CAMPAGNE



Où vous voulez,
quand vous voulez.





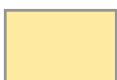
La cuisine de campagne OZTI est un ensemble destiné à fournir la restauration rapide de 400 à 800 personnes, conçu pour utilisation en déplacements par les forces armées, les services de protection civile, et les organisations d'aide caritatives.

La cuisine de campagne qui permet de préparer le ravitaillement des combattants à proximité des premières lignes est adaptée à l'utilisation immédiate et à tout moment. Elle peut être mise en service en moins de 30 minutes par deux personnes. Chaque cuisine est équipée de plusieurs éléments de cuisson et 4 quatre brûleurs autonomes qui permettent de préparer différents types de plat en même temps.

La cuisine de campagne OZTI vous permet de préparer les différents plats des cuisines du monde.



Options couleur :



Beige



Kaki



Camouflage

Possibilité de transport par :



Camion



Hélicoptère



Avion



Navire



Voie ferrée

La cuisine est montée sur une remorque de type tout chemin.



Possibilité d'utilisation en toute saison :



Pluie



Neige



Vent



Poussière

Caractéristiques générales



	OFK 01	OFK 02	OFK 03	OFK 04	OFK 05
ELEMENTS DE CUISSON					
Marmite sous pression 190 litres	2	-	-	2	1
Marmite sous pression 150 litres	-	2	2	-	-
Marmite sous pression 100 litres	-	-	-	-	1
Pour coucoussier 60LT.	-	-	-	-	-
Sauteuse/Friteuse 50 litres	2	2	2	1	2
Friteuse 100 litres	-	-	-	1	-
Four 105 litres (3 x GN 2/1)	2	-	-	1	2
Four 73 litres (3 x GN 2/1)	-	2	-	-	-
Unité de préparation de l'eau chaude 34 litres	2	2	-	2	2
BRULEURS					
Brûleur diesel (gazole)	4	4	-	4	4
Brûleur à gaz propane	-	-	4	-	-
Brûleur multicarburant	0	0	-	0	0
Brûleur à combustibles solides	4	4	4	4	4
ACCESOIRES					
Compresseur d'air	S	S	-	S	S
Groupe électrogène	S	S	-	S	S
Bouteille GPL	-	-	2	-	-
stérilisateur d'eau par ultraviolet	S	S	-	S	S
Palan électrique	-	-	-	S	-
Table de travail rabattable	S	S	S	S	S
Auvent rabattable en PVC	0	0	0	0	0
Etoffe en coton pour retenir la graisse	0	0	0	0	0
Plateforme	0	-	-	S	S
Passoire pour marmite	-	-	-	S	-
Passoire pour coucoussier	-	-	-	-	S
Panier cuit vapeur (Bac GN perforé)	S	S	S	S	S

S: Standard 0: En option



METHODES DE CUISSON

	DAUBER	CUIRE SOUS PRESSION	CUIRE AU FOUR	GRILLER	FRIRE	ROTIR	BOUILLIR	ETUVER
Marmite à double paroi, chauffe indirecte	●	●					●	●
Sauteuse	●			●	●	●	●	
Friteuse	●			●	●	●	●	●
Four	●		●					
Unité de préparation du thé							●	
Couscoussier	●	●						●

Sauteuses avec fond plaque triple couche (Une couche d'aluminium entouré de deux couches d'inox)



- Répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de la sauteuse
- Chauffage rapide, excellente transmission de la chaleur
- Haute productivité
- Economie de temps et d'énergie

Pourquoi faut-il préférer les marmites embouties en une pièce:

- Hygiène maximale Simple à nettoyer
- Coins arrondis et surfaces lisses pour éviter d'avoir des pièges à crasse sur les bords de la cuve de cuisson
- Pas de points de soudure

Les marmites à double paroi, embouties en une pièce :

Construction en une pièce unique emboutie en inox de haute qualité AISI 304

La grande surface de la marmite assure:

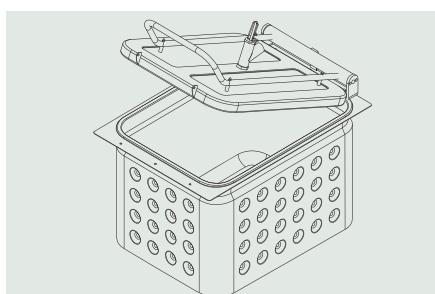
- Une distribution idéale de la chaleur grâce à la grande surface d'échange de chaleur
- La possibilité de cuire de petites quantités d'aliments

On met une petite quantité de l'eau dans l'enveloppe double vide qui garantie un chauffage rapide et régulier évitant les risques de brûler ou de faire attacher les aliments au fond de la cuve.

0,2bar Une soupape de sécurité garantit un procédé de fonctionnement conforme aux normes de sécurité en vigueur : lorsque la pression est trop élevée, la soupape libère de la vapeur.

(Maximum pression dans la double enveloppe est 0,5 bar et dans la cuve 0,2 bar)

Le couvercle de la marmite est doublement isolé et avec un contrepoids qui le maintient ouvert quand c'est nécessaire pour économiser de l'énergie tout en réduisant les émissions de chaleur.

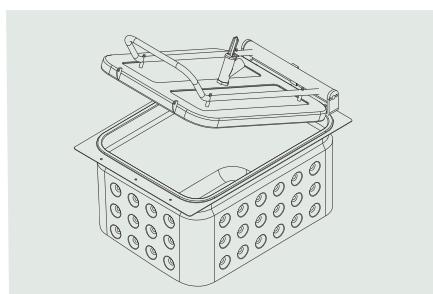


Marmite 190L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson

Capacité : 190 litres.

Température à l'intérieur de la cuve : 110°C.

Maximum pression dans la double enveloppe: 0,5 bar.



Marmite 150L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

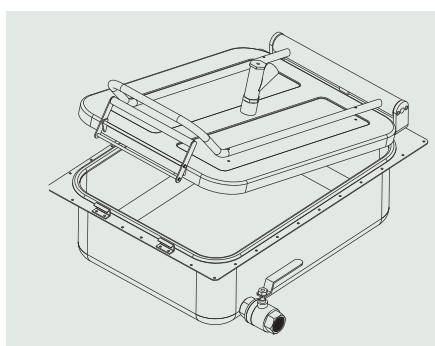
Capacité : 150 litres.

Température à l'intérieur de la cuve : 110°C.

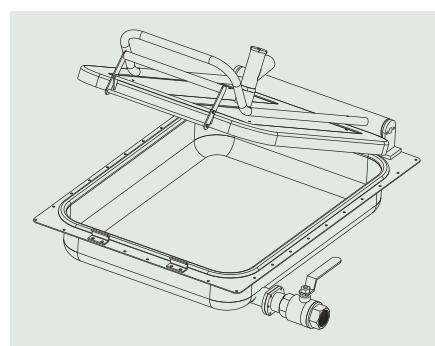
Maximum pression dans la double enveloppe: 0,5 bar.



Sauteuses / Friteuses



Capacité : 100 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.



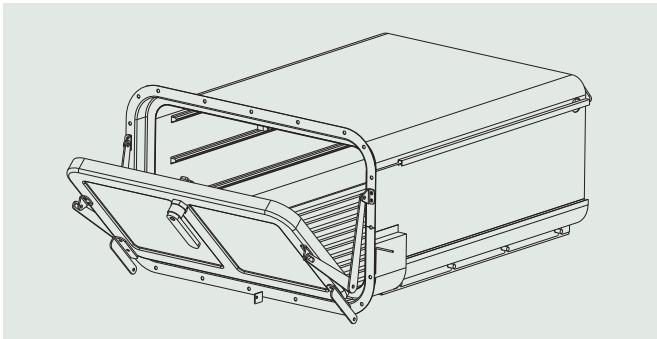
Capacité : 50 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.



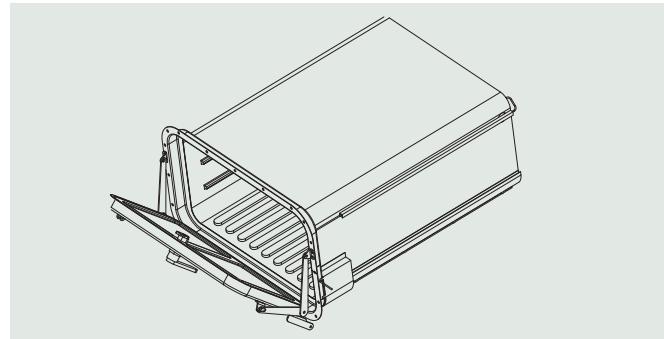
Four

Les fours sont conçus pour la cuisson du pain, des rôtis et aussi de préparer les légumes. Les fours sont fabriqués de l'inox AISI 304.



Le four 105L se trouve à l'arrière du remorque.
Capacité : 3 x GN 2/1 - 65 mm ou 6 x GN 1/1-65

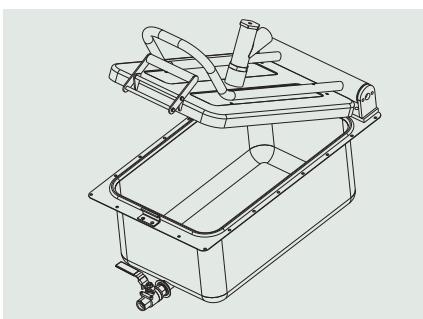
Volume 105 lt.



Le four 73L se trouve à l'arrière du remorque.
Capacité : 2 x GN 2/1 - 65 mm ou 4 x GN 1/1-65

Volume 73 lt.

Unité de préparation de l'eau chaude

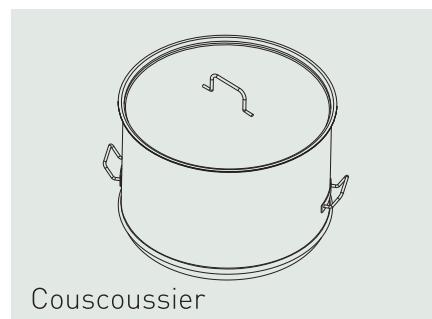
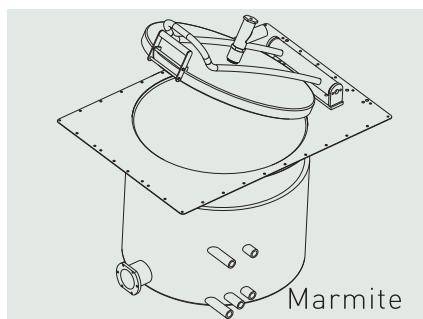


On a toujours besoin de l'eau chaude pour nettoyer les légumes ou les ustensiles de cuisson ou préparer des boissons chaudes. Cette unité est fabriquée en inox AISI 304.

Capacité : 34 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.

Couscoussier



La cuisine de campagne OZTI peut répondre aux différents besoins. Le couscoussier est conçu pour la préparation de la spécialité de la cuisine Maghrébine. Il est fabriqué en inox 304 pour une utilisation intensive et pour avoir excellente résistance à la corrosion.

Capacité du couscoussier : 60 litres.

Capacité de la marmite : 100 litres.





La cuisine de campagne OZTI est montée sur une remorque simple essieu avec suspension à barre de torsion. La barre de torsion en caoutchouc et l'utilisation d'amortisseurs assurent un excellent confort de conduite et améliorent les propriétés de conduite sur terre.

La remorque est équipée d'un frein à inertie, système de recul automatique, un frein à main et une sécurité en cas de séparation involontaire de la remorque et du véhicule tracteur.

Le timon réglable en hauteur permet un réglage simple et sans problème par une seule personne.

Le niveau à bulle monté sur la barre d'attelage et quatre béquilles de stabilisation en inox facilitent la mise à niveau de la cuisine de campagne.



- 1.- Prise de raccordement
- 2.- Frein à main.
- 3.- Manivelle pour roue jockey
- 4.- Roue jockey
- 5.- Chaîne de sécurité



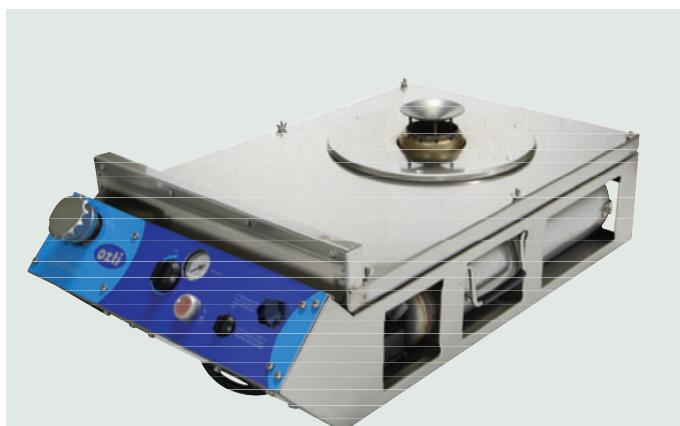
Brûleur multicarburant

Le brûleur multicarburant OZTI peut fonctionner aux carburants gazeux ou liquides comme diesel, gazole, kérósène ou propane. Le brûleur peut être réglé selon le type de carburant par un bouton sur le panneau de commande. Le brûleur multicarburant OZTI est fabriqué de l'inox. Il garanti maximum productivité et une flamme inodorante.

Fonctionnement par carburant liquide :

Le brûleur dispose d'un réservoir de carburant de 8L et d'un réservoir à air de 6,8L. La puissance peut être réglé entre 15 kW/h et 25 kW/h par un seul bouton de sur le panneau de commande. La pression d'air requise (6 bars) pour une combustion optimale de carburant liquide est fournie par un compresseur d'air livré avec la cuisine.

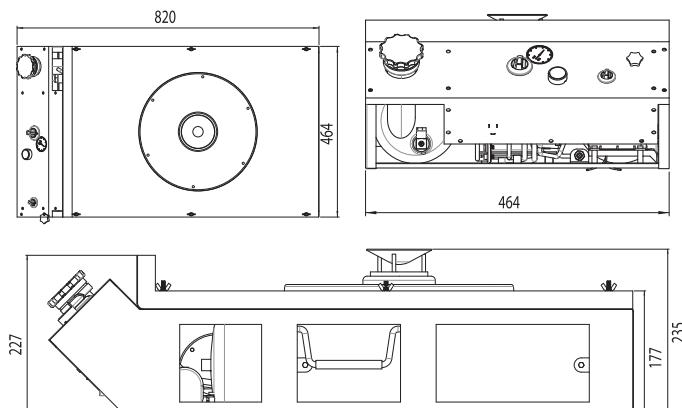
Alimentation électrique prévue pour les brûleurs est 24 ±5 V DC.



Poids net :	29,7 kg
Poids brut estimé :	37,7 kg
Dimensions extérieures :	820 x 464 x 235 mm
Volume du réservoir d'air :	6,8 L
Pression d'air requise :	2,5-6,0 bars
Valve anti-retour de dépression :	9 bars
Volume du réservoir de carburant :	8,0 L
Consommation de carburant (mazout) :	25 kW 2,5 l/h maxi 15 kW 1,5 l/h mini.
Consommation de gaz (GPL) :	19 kW 1,5 kg/h maxi.

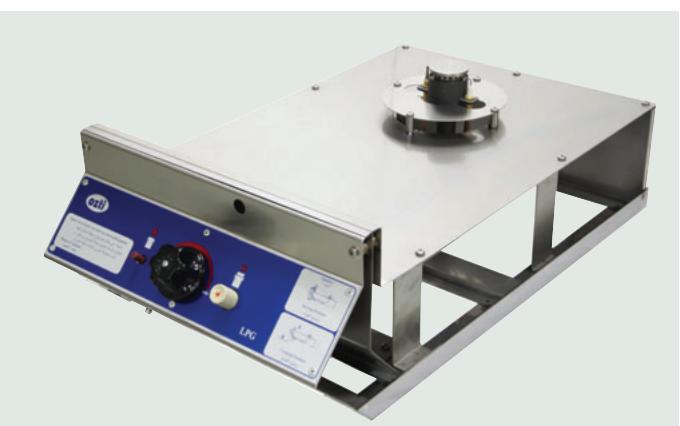
Fonctionnement par propane:

En cas d'utilisation gaz propane le brûleur multicarburant OZTI peut développer une puissance de 19kW.

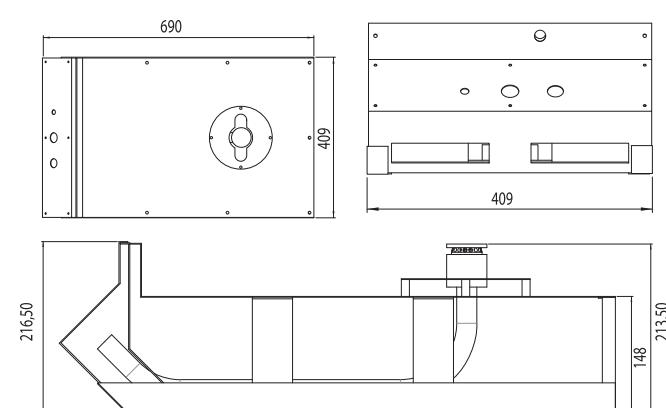


Brûleur à Gaz

Le brûleur à gaz OZTI peut développer une puissance de maximale de 15kW. Le brûleur fonctionne silencieusement et sans odeur.



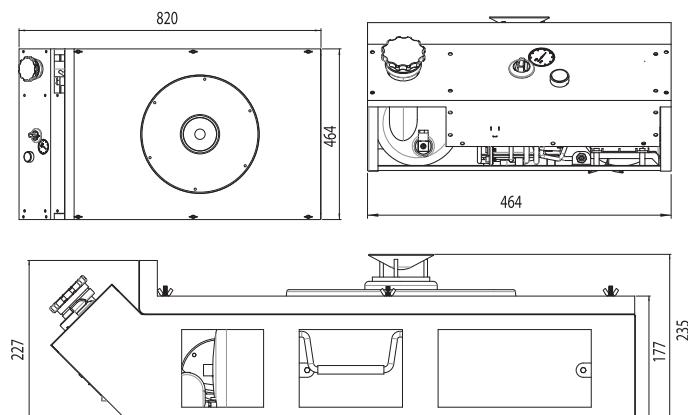
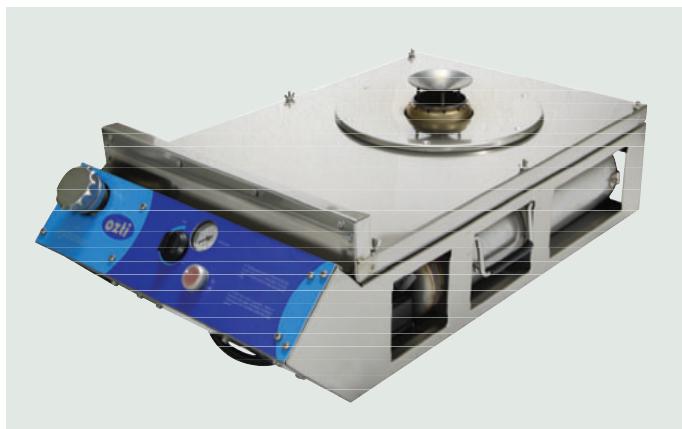
Poids :	9,4 kg
Dimensions extérieures :	690 x 409 x 216,5 mm
Consommation de gaz :	1,5 kg /h -au maximum 15 kW



Le brûleur dispose d'un réservoir de carburant de 8L et d'un réservoir à air de 6,8L. La puissance peut être réglé entre 15 kW/h et 25 kW/h par un seul bouton de sur le panneau de commande. La pression d'air requise (6 bars) pour une combustion optimale de carburant liquide est fournie par un compresseur d'air livré avec la cuisine.

Alimentation électrique prévue pour les brûleurs diesel : 24 ±5 V DC

Poids net :	29,7 kg
Poids brut estimé :	35 kg
Dimensions extérieures :	820 x 464 x 235 mm
Volume du réservoir d'air :	6,8 L
Pression d'air requise :	2,5-6,0 bars
Valve anti-retour de dépression :	9 bars
Volume du réservoir de carburant :	8,0 L
Consommation de carburant (mazout) :	25 kW 2,5 l/h maxi 15 kW 1,5 l/h mini.



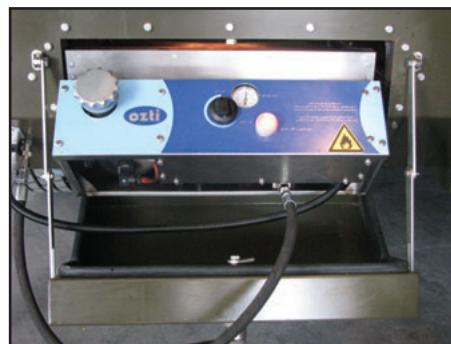
Brûleur à combustibles solides

Le cas échéant, on peut chauffer en utilisant du bois, du charbon, etc. dans d Brûleur à combustibles solides. Le brûleur est équipé de deux poignées rabattables pour manutention et des portes perforées coulissantes pour le réglage de l'air.

Le brûleur carburant solide est fabriqué en inox. DIMENSIONS : 763 x 430 x 200 mm



Positionnement du brûleur

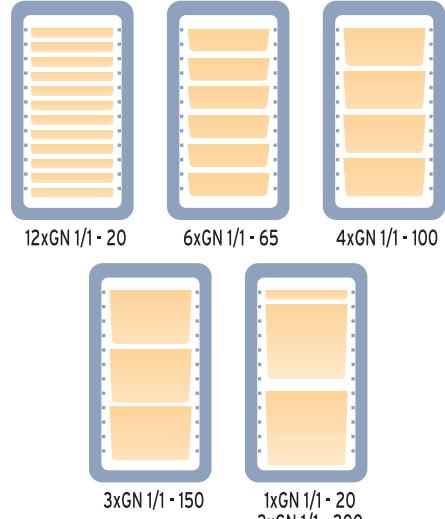


69 ustensiles de cuisine livrés avec la cuisine en standard :



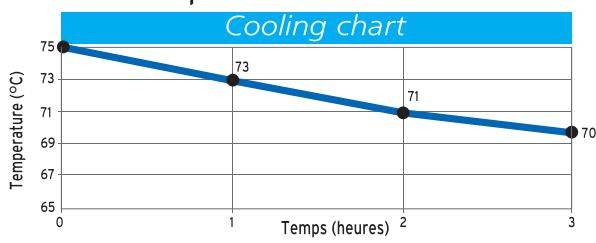
Référence	Désignation	Qté	Thermotrans OT 600
0270.03231.11	Marmite à transporter en inox, double paroi (32 x 31 cm) (Norvégienne)	1	
0311.11150.10	Bac GN 1/1-150 en inox	4	
0311.11150.21	Bac GN Perforé GNP 1/1-150 en inox	2	
0311.11200.10	Bac GN 1/1-200 en inox	2	
0311.21065.10	Bac GN 2/1-65 en inox	6	
0311.21150.10	Bac GN 2/1-150 en inox	2	
0311.21200.10	Bac GN 2/1-200 en inox	2	
8224.OT600.01	Conteneur isotherme(TERMOTRANS) OT600 vert	1	
8340.00005.01	araignée en inox fils épais : 5 mm	5	
8467.02007.00	Pince pour grill	5	
8468.00005.01	Louche en inox de grande capacité	5	
8481.02005.01	Cuillère de service inox monobloc	5	
8481.02005.02	Cuillère de service inox perforée monobloc	5	
8653.00100.01	C cuillère en bois 100 cm	1	
8481.02005.04	Spatule de service monobloc	5	
0312.00011.21	Couvercle GN 1/1 inox étanche par silicone	4	
0312.00011.11	Couvercle GN 1/1 inox	4	
0312.00021.11	Couvercle GN 2/1 inox	10	
TOTAL 69			

Thermotrans OT 600



Le conteneur isotherme THERMOTRANS est la solution de transport de produits sous température dirigée la plus sûre. C'est une solution idéale pour sécuriser le transfert de produits thermiquement sensibles.

Graphique de la décroissance de la température dans TERMOTRANS



Perte de température+Test du conteneur isotherme THERMOTRANS

Il est adapté à l'utilisation de plaques eutectiques pour prolonger la durée de maintien de la température interne en liaison fraîche ou réfrigérée et conserve le contenu pendant très longtemps dans des conditions optimales.

- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité
- la coque en polypropylène, excellente résistance aux chocs
- Large ouverture de la porte pour faciliter le chargement et déchargement des aliments.
- Structure et fermetures anti-choc
- Poignées ergonomiques
- Facilement empilable et déplaçables
- Gestion optimale du chargement,
- Dimensions intérieures adaptées pour le transport de bacs GN1/1 h 200 et ses sous-multiples

Veuillez consulter notre site web pour plus d'information.

Compresseur d'air



Les cuisines de campagnes avec brûleur diesel nécessitent d'avoir de l'air comprimé en continu. La pression d'air requise (6 bars) pour une combustion optimale de carburant liquide est fournie par un compresseur d'air livré avec la cuisine.

Modèle	Cap.	Pression	Débit	1/min.	Puissance	Dimension (mm)	Poids
DKC 150	125 L	8	327 L/min	800	1.5/2.0 kW / Hp	1350 x 420 x 850	110 kg.

Groupe électrogène



L'alimentation électrique nécessaire pour le compresseur et pour la pompe à eau intégré dans la cuisine est assurée par le groupe électrogène livré avec la cuisine de campagne.

Modèle :.....	AL 8000M	Intensité nominale :.....	30.4 AMP.
Type moteur :.....	diesel - 4 temps	Puissance nominale :.....	7 kVA
Rafraîchissement par air,.....	Air Cooled	Puissance secours :.....	7.5 kVA
Capacité du carter inférieur de lubrifiant :.....	1.75 lt.	Consommation de carburant :.....	2.32-2.4 l / h
Type alternateur :.....	Monophasé	Dimensions extérieures.....	865 x 598 x h 650 mm.
Tension :.....	230 V	Poids total :	120-145 kg.
Fréquence :.....	50 Hz.	Capacité du réservoir de carburant :.....	16 lt.

Palan électrique



La cuisine de campagne OFK.04 est équipé d'un palan électrique qui se déplace sur un rail et qui assure les opérations de levage (monter et descente) et de translation horizontale du panier de marmite. Il existe aussi une sécurité fine de course pour délimiter la course horizontale.

Capacité :.....	[125-250	(kg)
Tension :.....	230/50	(V)
Puissance moteur :.....	580	(W)
Indice de protection :.....	IP 40	-
course du crochet standard:....	12	(m)
Vitesse de levage :.....	10 m/min	(125 kg)
	5 m/min	(250 kg)

Stérilisateur d'eau



L'eau est un élément vital dans la campagne. Le kit de filtration et de stérilisation de l'eau par UV conçu pour obtenir de l'eau propre pour le nettoyage général des ustensiles et des unités de cuisine. Le stérilisateur a une capacité de stérilisation de 1500L/h et détruit les virus, les bactéries et les parasites.

*Plate-forme (en option pour certains modèles)

Certains modèles de cuisine de campagne sont équipés d'une plate-forme sur les quatre côtés du châssis.



* La plateforme est en standard uniquement dans les modèles OFK.04 et OFK.05

Table de travail

La table de travail rabattable offre un plan de travail supplémentaire autour du bloc cuisine.



Réservoir d'eau souple



Le réservoir d'eau souple est spécialement conçu pour le stockage long duré. Elle est fabriquée en tissus polyester à enduction de pvc, avec un prétraitement anti UV, pour se protéger et allonger sa durée de vie.

Contenu de l'emballage d'expédition

- Kit de montage
- 1 valve UPVC, 2 clips de tuyau
- 1 bouchon UPCV, 1 adaptateur de tuyau en UPVC, 1 bande en téflon
- Sac pour le transport
- Nappe du sol
- Kit de réparation
- Papier-émeri, colle, 4 pièces pour réparer les endroits abîmés

Capacité	Largeur en état vide	Longueur en état vide :	Largeur en état rempli	Longueur en état rempli	Hauteur en état rempli	Entrée/Sortie	Système flotteur valve
2000 lt	211 mm	274 mm	182 mm	244 mm	67 mm	1 1/2"	1/2"

Tente circulaire en option



Le toit de la remorque se déploie grâce à un système d'élévation et assure après ouverture des quatre auvents la protection du soleil, du vent, de la pluie de la neige, etc. Le toit peut être équipé en option d'une étoffe lavable pour absorber la vapeur et retenir les graisses.

En cas d'intempéries (neige, tempête, etc.) on peut utiliser la tente circulaire en deux parties ou fermé. Celle-ci est facilement rattachée vers le haut et est fixée en bas sur le sol.



**Restauration de 400 personnes en 2 heures avec un menu complet !
(En cas d'urgence 800 personnes avec un menu simple !)**



Caractéristiques techniques :

Modèle OFK 01

Dimensions et poids :

Poids net :	approx.1950 kg
Longueur hors tout :	3840 mm
Largeur hors tout :	2240 mm
Hauteur hors tout :	approx.2650 mm
Hauteur du plan du travail (vide) :	1150 mm
Hauteur du plan du travail (chargé) :	1100 mm
Longueur du plan du travail:	1910 mm
Garde au sol :	300 mm

châssis

Simple essieu avec suspension à barre de torsion avec amortisseurs
Frein à inertie, système de recul automatique
Timon articulé réglable en hauteur 550-1050 mm
Roue jockey escamotable
Frein à main avec système de sécurité
Garniture de frein sans amiante
Pneus, 235/75 R17,5
Compartiment de stockage
Extincteur
L'anneau d'attelage type OTAN
L'anneau d'attelage type DIN (à la demande)

Equipements complémentaires:

Groupe électrogène :	7,5 KVa, 220-240 V
Compresseur d'air:	8 bars maxi

Éléments de Cuisson	Plat	Durée de Cuisson	Capacité	Portion
Marmite	Soup	60 min	400 personnes	200 - 250 gr
	Riz	45 min	400 personnes	300 gr
	Plat Chaud	Les données dépendent du type du plat		
Friteuse	Légumes	30 min	75 personnes	70 - 80 gr
	Viande	30-60 min	75 personnes	200 gr
	Poulet	30 min	75 personnes	200 - 250 gr
Four	Viande	120 min	50 personnes	200 gr
	Poulet	120 min	50 personnes	200 gr
	Légumes	120 min	50 personnes	200 gr
	Pain	120 min	150 pieces	150 gr
Bain-marie	Thé	60 min	100 personnes	1 Verre
	L'eau	60 min	100 personnes	1 Verre

EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

MARMITE À DOUBLE PAROI CHAUFFE INDIRECTE 190L	SAUTEUSE 50 L	FOUR (3 x 2/1 GN)	UNITÉ DE PRÉPARATION DU THÉ 34 L
2	2	2	2

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES :

COMPRESSEUR D'AIR	GROUPÉ ELECTROGENE	STERILISATEUR D'EAU	TABLE DE TRAVAIL	TENTE CIRCULAIRE	ETOFFE POUR ABSORBER LES GRAISSES	PLATE-FORME	PANIER POUR MARMITE
S	S	S	S	0	0	0	S

BRULEURS

BRULEUR DIESEL	BRULEUR À COMBUSTIBLE SOLIDE
4	4

S : STANDARD

O : EN OPTION

Caractéristiques générales



L'anneau d'attelage



Sterilisateur d'eau et pompe à eau



Conduit de vidange en inox



Table de travail



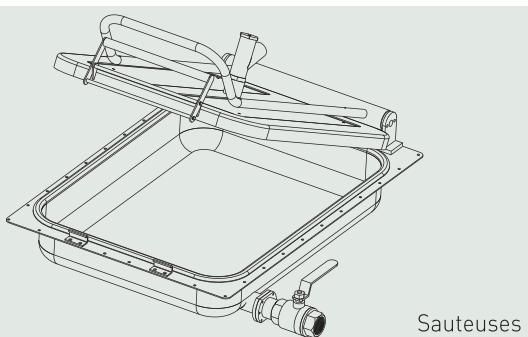
Poste de nettoyage avec douchette et tuyau



Groupe électrogène



Compresseur d'air

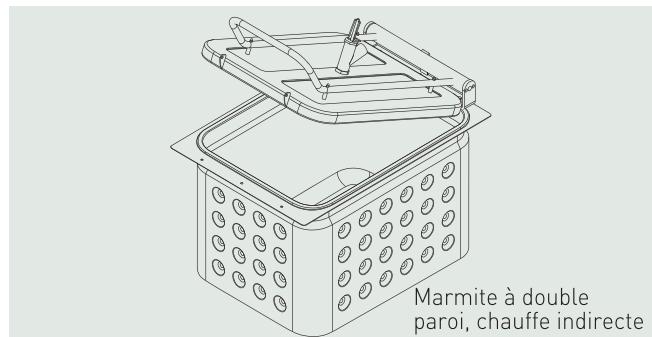


Sauteuses

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.

Capacité 50 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.



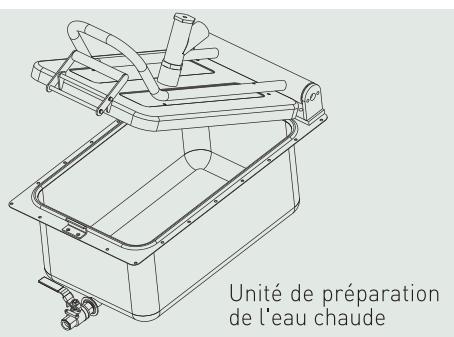
Marmite à double paroi, chauffe indirecte

Marmite 190L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

Capacité 190 litres.

Température à l'intérieur de la cuve 110°C

Maximum pression dans la double enveloppe: 0,5 bar.

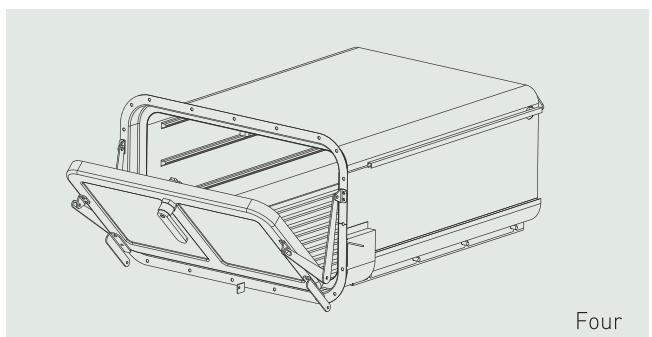


Unité de préparation de l'eau chaude

On a toujours besoin de l'eau chaude pour nettoyer les légumes ou les ustensiles de cuisson ou préparer des boissons chaudes. Cette unité est fabriquée en inox AISI 304.

Capacité : 34 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.



Four

Le four 105 L se trouve à l'arrière du remorque.

Capacité : 3 x GN 2/1 - 65 mm ou 6 x GN 1/1-65

Volume : 105 litres

**Restauration de 300 personnes en 2 heures avec un menu complet !
(En cas d'urgence 600 personnes avec un menu simple !)**



Caractéristiques techniques :

Modèle OFK 02

Dimensions et poids :

Poids net : approx.1950 kg

Longueur hors tout : 3730 mm

Largeur hors tout : 2235 mm

Hauteur hors tout : approx.2600 mm

Hauteur du plan du travail (vide) : 1050 mm

Hauteur du plan du travail (chargé) :1000 mm

Longueur du plan du travail: 1900 mm

Garde au sol : 300 mm

Châssis

Simple essieu avec suspension à barre de torsion avec amortisseurs

Frein à inertie, système de recul automatique

Timon articulé réglable en hauteur 550-1050 mm

Roue jockey escamotable 1

Frein à main avec système de sécurité 1

Garniture de frein sans amiante 2

Pneus, 235/75 R17,5 2+1

Compartiment de stockage 4

Extincteur 1

L'anneau d'attelage type OTAN 1

L'anneau d'attelage type DIN (à la demande)

Equipements complémentaires:

Groupe électrogène : 7,5 KVa, 220-240 V

Compresseur d'air: 8 bars maxi

Éléments de Cuisson	Plat	Durée de Cuisson	Capacité	Portion
Marmite	Soup	60 min	300 personnes	200 - 250 gr
	Riz	45 min	300 personnes	300 gr
	Plat Chaud	Les données dépendent du type du plat		
Friteuse	Légumes	30 min	75 personnes	70 - 80 gr
	Viande	30-60 min	75 personnes	200 gr
	Poulet	30 min	75 personnes	200 - 250 gr
Four	Viande	120 min	35 personnes	200 gr
	Poulet	120 min	35 personnes	200 gr
	Légumes	120 min	35 personnes	200 gr
Bain-marie	Pain	120 min	150 pieces	150 gr
	Thé	60 min	100 personnes	1 Verre
	L'eau	60 min	100 personnes	1 Verre

EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

MARMITE A DOUBLE PAROI, CHAUFFE INDIRECTE 150L	SAUTEUSE 50 L	FOUR (2 x 2/1 GN) 73 L	UNITE DE PRÉPARATION DU THÉ 34 L
2	2	2	2

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

COMPRESSEUR D'AIR	GROUPE ELECTROGENE	STERILISATEUR D'EAU	TABLE DE TRAVAIL	TENTE CIRCULAIRE	ETOFFE POUR ABSORBER LES GRAISSES	PANIER POUR MARMITE
S	S	S	S	0	0	S

BRULEURS

BRULEUR DIESEL	BRULEUR à COMBUSTIBLE SOLIDE
4	4

S : STANDARD

O : EN OPTION

Caractéristiques générales



L'anneau d'attelage



Sterilisateur d'eau et pompe à eau

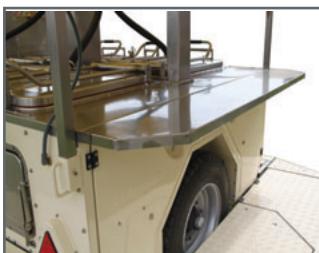


Table de travail



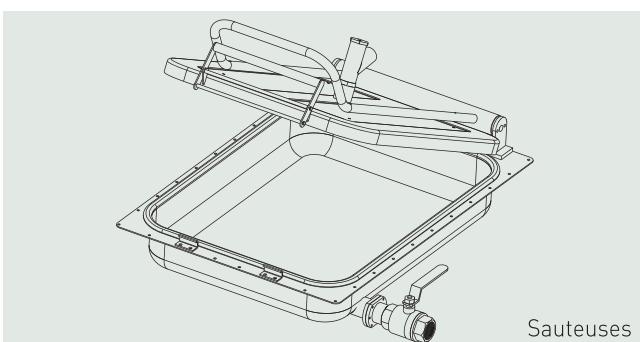
Poste de nettoyage avec douchette et tuyau



Groupe électrogène



Compresseur d'air



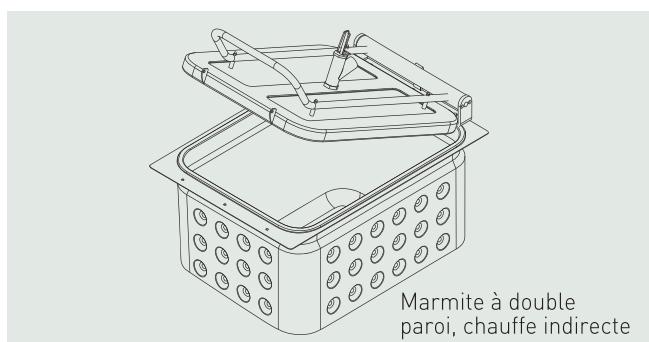
Sauteuses

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir.

Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.

Capacité : 50 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.



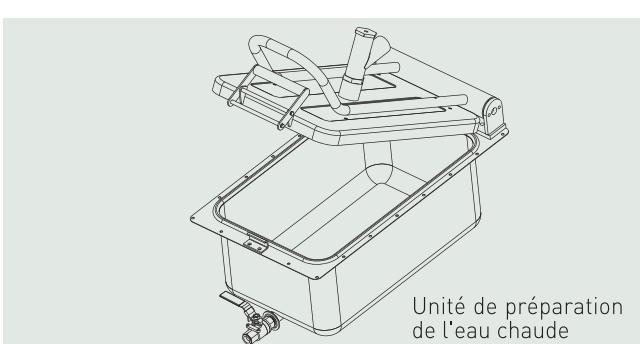
Marmite à double paroi, chauffe indirecte

Marmite 150L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

Capacité : 150 litres.

Température à l'intérieure de la cuve : 110°C

Maximum pression dans la double enveloppe: 0,5 bar.



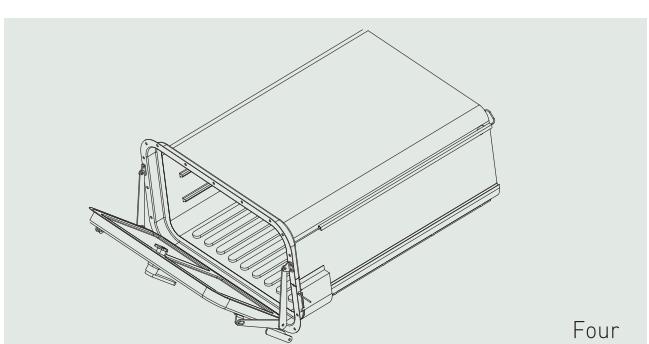
Unité de préparation de l'eau chaude

On a toujours besoin de l'eau chaude pour nettoyer les légumes ou les ustensiles de cuisson ou préparer des boissons chaudes.

Cette unité est fabriquée en inox AISI 304.

Capacité : 34 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.



Four

Le four 73 L se trouve à l'arrière du remorque.

Capacité : 2 x GN 2/1 - 65 mm ou 4 x GN 1/1-65

Volume : 73 litres

**Restauration de 200 personnes en 2 heures avec un menu complet !
(En cas d'urgence 400 personnes avec un menu simple !)**



Caractéristiques techniques :

Modèle OFK 03

Dimensions et poids :

Poids net : approx.1460 kg

Longueur hors tout : 3840 mm

Largeur hors tout : 2135 mm

Hauteur hors tout : approx.2300 mm

Hauteur du plan du travail (vide) : 840 mm

Hauteur du plan du travail (chargé) : 800 mm

Longueur du plan du travail: 2000 mm

Garde au sol : 250 mm

Châssis

Simple essieu avec suspension à barre de

torsion avec amortisseurs

Frein à inertie, système de recul automatique

Timon articulé réglable en hauteur 550-1050 mm

Roue jockey escamotable 1

Frein à main avec système de sécurité 1

Garniture de frein sans amiante 2

Pneus, 225/75 R16 2+1

Compartiment de stockage 4

Extincteur 1

L'anneau d'attelage type OTAN 1

L'anneau d'attelage type DIN (à la demande)

Éléments de Cuisson		Plat	Durée de Cuisson	Capacité	Portion
Marmite		Soup	60 min	200 personnes	200-250 gr
		Riz	45 min	200 personnes	300 gr
		Plat Chaud	Les données dépendent du type du plat		
		Cuisson a vapeur	Les données dépendent du type du plat		
Friteuse multifonctions		Pommes Frites	30 min	150 personnes	200 gr
		Viande	30-60 min	60 personnes	200 gr
		Poulet	30 min	60 personnes	200-250 gr
		Poisson	30 min	60 personnes	200-250 gr
Grill		Boulettes de viande	30 min	100 personnes	125 gr
		Steak	30 min	50 personnes	150 gr
		Poulet	30 min	75 personnes	150 gr
		Hamburger	30 min	100 personnes	125 gr

EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

MARMITE À DOUBLE PAROI, CHAUFFE INDIRECTE 150L	SAUTEUSE 50 L
2	2

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES

TABLE DE TRAVAIL	TENTE CIRCULAIRE	ETOFFE POUR ABSORBER LES GRAISSES	BOUTEILLE DE GAZ GPL	PANIER POUR MARMITE
S	O	O	S	S

BRULEURS

BRULEUR À GAZ	BRULEUR À COMBUSTIBLE SOLIDE
4	4

S : STANDARD

O : EN OPTION

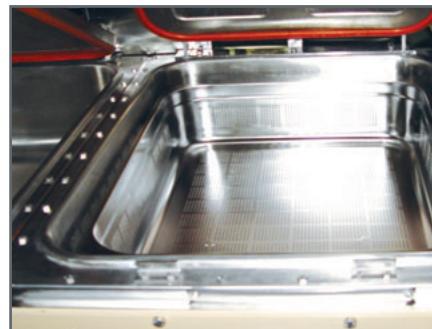
Caractéristiques générales



L'anneau d'attelage



Table de travail



Cuisson à la vapeur



Controle de niveau d'eau dans le double enveloppe



Socket électrique



Béquille



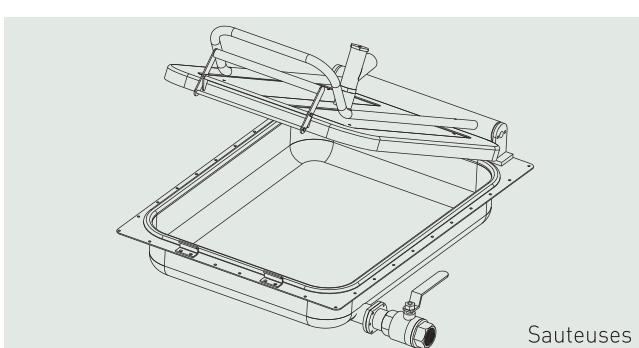
éclairage



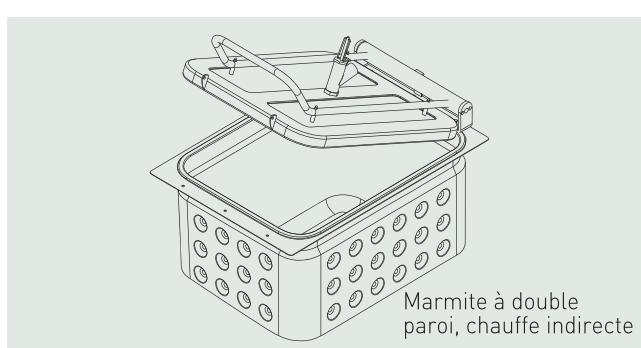
bouteille de gaz GPL



Boîte d'outils



Sauteuses



Marmite à double paroi, chauffe indirecte

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.

Capacité : 50 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson: 0,2 bar.

Marmite 150L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

Capacité :	150 litres.
Température à l'intérieur de la cuve :	110°C
Maximum pression dans la double enveloppe:	0,5 bar.

**Restauration de 800 personnes en 2 heures avec un menu complet !
(En cas d'urgence 1000 personnes avec un menu simple !)**



Caractéristiques techniques :

Modèle OFK 04

Dimensions et poids :

Poids net : approx.2200 kg

Longueur hors tout : 3840 mm

Largeur hors tout : 2240 mm

Hauteur hors tout : approx.2600 mm

Hauteur du plan du travail (vide) : 1150 mm

Hauteur du plan du travail (chargé) : 1100 mm

Longueur du plan du travail: 1910 mm

Garde au sol : 300 mm

Châssis

Simple essieu avec suspension à barre de torsion avec amortisseurs

Frein à inertie, système de recul automatique

Timon articulé réglable en hauteur 550-1050 mm

Roue jockey escamotable 1

Frein à main avec système de sécurité 1

Garniture de frein sans amiante 2

Pneus, 235/75 R17,5 2+1

Compartiment de stockage 4

Extincteur 1

L'anneau d'attelage type OTAN 1

L'anneau d'attelage type DIN (à la demande)

Equipements complémentaires:

Groupe électrogène : 7,5 KVA, 220-240 V

Compresseur d'air: 8 bars maxi

Éléments de Cuisson	Plat	Durée de Cuisson	Capacité	Portion
Marmite	Soup	60 min	400 personnes	200 - 250 gr
	Riz	45 min	400 personnes	300 gr
	Plat Chaud	Les données dépendent du type du plat		
Friteuse	Légumes	30 min	75 personnes	70 - 80 gr
	Viande	30-60 min	75 personnes	200 gr
	Poulet	30 min	75 personnes	200 - 250 gr
	Tempe	60 min	400 personnes	800 pieces
	Dofu	60 min	400 personnes	800 pieces
	Kurupuk	20 min	400 personnes	800 pieces
Four	Viande	120 min	50 personnes	200 gr
	Poulet	120 min	50 personnes	200 gr
	Légumes	120 min	50 personnes	200 gr
	Pain	120 min	150 pieces	150 gr
Bain-marie	Thé	60 min	100 personnes	1 Cup
	L'eau	60 min	100 personnes	1 Cup

EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

MARMITE À DOUBLE PAROI CHAUFFE INDIRECTE 190L	SAUTEUSE 50 L	FRITEUSE 100 L	FOUR (3 x 2/1 GN) 105 L	UNITÉ DE PRÉPARATION DU THÉ 34 L
2	1	1	1	2

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES :

COMPRESSEUR D'AIR	GROUPE ELECTROGENE	STERILISATEUR D'EAU	PALAN ELECT.	TABLE DE TRAVAIL	TENTE CIRCULAIRE	ETOFFE POUR ABSORBER LES GRAISSES	PLATE-FORME	PANIER POUR MARMITE SOUS PRESSION	PANIER POUR MARMITE
S	S	S	S	S	0	0	S	S	S

BRULEURS

BRULEUR DIESEL	BRULEUR à COMBUSTIBLE SOLIDE
4	4

S : STANDARD

O : EN OPTION

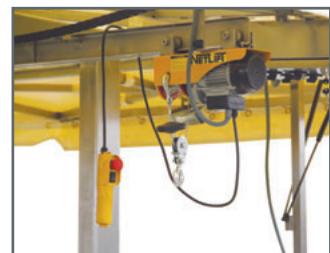
Caractéristiques générales



L'anneau d'attelage



Sterilisateur d'eau et pompe à eau



PALAN ELECTRIQUE



Table de travail



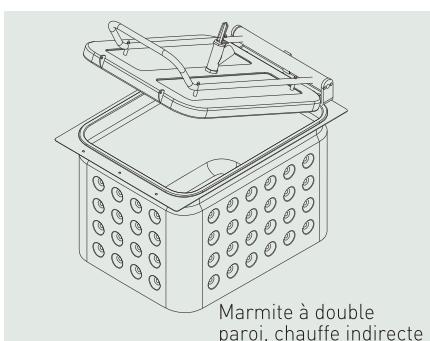
Poste de nettoyage avec douchette et tuyau



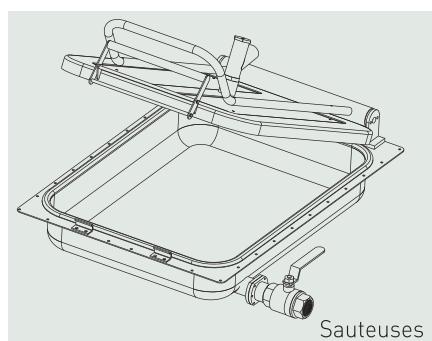
Groupe électrogène



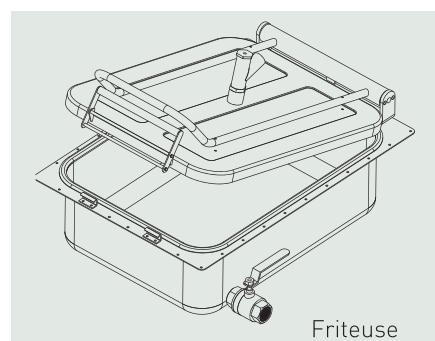
Compresseur d'air



Marmite à double paroi, chauffe indirecte



Sauteuses



Friteuse

Marmite 190L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

Capacité :190 litres.

Température à l'intérieur de la cuve : 110°C

Maximum pression dans la double enveloppe:.... 0,5 bar.

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.

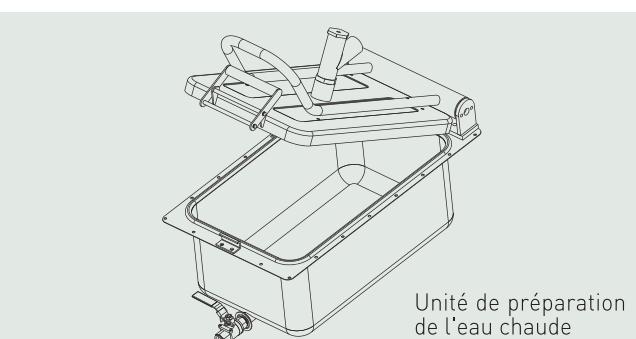
Capacité :50 litres.

Max pression dans la cuve pendant la cuisson:0,2 bar.

Le triple couche fond du friteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du friteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les friteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de braiser, et de cuire à vapeur.

Capacité :100 litres.

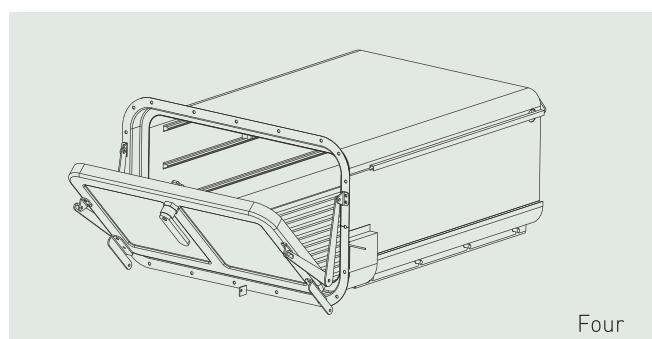
Max pression dans la cuve pendant la cuisson:0,2 bar.



Unité de préparation de l'eau chaude

On a toujours besoin de l'eau chaude pour nettoyer les légumes ou les ustensiles de cuisson ou préparer des boissons chaudes. Cette unité est fabriquée en inox AISI 304.

Capacité :34 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson:..... 0,2 bar.



Four

Le four 105L se trouve à l'arrière du remorque.

Capacité :3 x GN 2/1 - 65 mm ou 6 x GN 1/1-65
Volume :105 litres

**Restauration de 400 personnes en 2 heures avec un menu complet !
(En cas d'urgence 800 personnes avec un menu simple !)**



Caractéristiques techniques :

Modèle OFK 05

Dimensions et poids :

Poids net : approx.1950 kg

Longueur hors tout : 3730 mm

Largeur hors tout : 2235 mm

Hauteur hors tout : approx.2600 mm

Hauteur du plan du travail (vide) : 1050 mm

Hauteur du plan du travail (chargé) :1000 mm

Longueur du plan du travail: 1900 mm

Garde au sol : 300 mm

Châssis

Simple essieu avec suspension à barre de torsion avec amortisseurs

Frein à inertie, système de recul automatique

Timon articulé réglable en hauteur 550-1050 mm

Roue jockey escamotable 1

Frein à main avec système de sécurité 1

Garniture de frein sans amiante 2

Pneus, 235/75 R17,5 2+1

Compartiment de stockage 4

Extincteur 1

L'anneau d'attelage type OTAN 1

L'anneau d'attelage type DIN (à la demande)

Equipements complémentaires:

Groupe électrogène : 7,5 KVa, 220-240 V

Compresseur d'air: 8 bars maxi

Éléments de Cuisson	Plat	Durée de Cuisson	Capacité	Portion
Marmite	Soup	60 min	400 personnes	200 - 250 gr
	Riz	45 min	400 personnes	300 gr
	Plat Chaud	Les données dépendent du type du plat		
	Couscous	60 min	400 personnes	300 gr
Friteuse	Légumes	30 min	75 personnes	70 - 80 gr
	Viande	30-60 min	75 personnes	200 gr
Four	Poulet	30 min	75 personnes	200 - 250 gr
	Viande	120 min	50 personnes	200 gr
	Poulet	120 min	50 personnes	200 gr
	Légumes	120 min	50 personnes	200 gr
Bain-marie	Pain	120 min	150 pieces	150 gr
	Thé	60 min	100 personnes	1 Cup
	L'eau	60 min	100 personnes	1 Cup

EQUIPEMENTS DE LA CUISINE

MARMITE À DOUBLE PAROI, CHAUFFE INDIRECTE 190L	SAUTEUSE 50 L	FOUR (3 x 2/1 GN) 105 L	MARMITE 100 L POUR COUSCOUSSIER	UNITÉ DE PRÉPARATION DU THÉ 34 L
1	2	2	1	2

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES :

COMPRESSEUR D'AIR	GROUPE ELECTROGENE	STERILISATEUR D'EAU	TABLE DE TRAVAIL	TENTE CIRCULAIRE	ETOFFE POUR ABSORBER LES GRASSES	COUSCOUSSIER	PLATE-FORME	PANIER POUR MARMITE
S	S	S	S	O	O	S	S	S

BRULEURS

BRULEUR DIESEL	BRULEUR À COMBUSTIBLE SOLIDE
4	4

S : STANDARD

O : EN OPTION

Caractéristiques générales



L'anneau d'attelage



Sterilisateur d'eau et pompe à eau



Table de travail



couscoussier



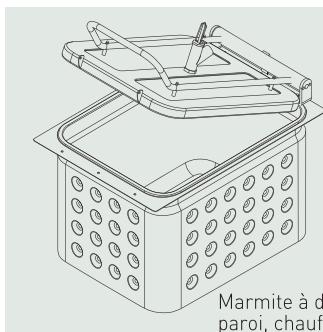
Poste de nettoyage avec douchette et tuyau



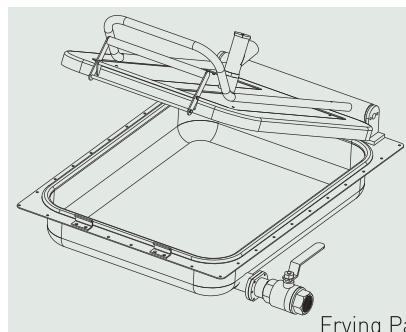
Groupe électrogène



Compresseur d'air



Marmite à double paroi, chauffe indirecte



Frying Pan



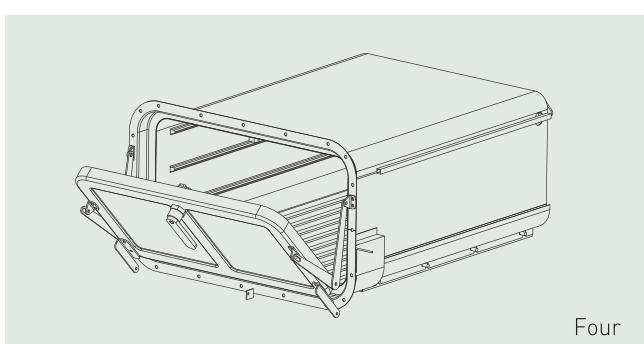
Unité de préparation de l'eau chaude

Marmite 190L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.
Capacité :190 litres.
Température à l'intérieur de la cuve 110°C
Maximum pression dans la double enveloppe..... 0,5 bar.

Le triple couche fond du sauteuse assure la répartition homogène de la chaleur sur toute la surface du sauteuse. Cela permet une cuisson uniforme des morceaux à saisir et à rôtir. Les sauteuses sont fabriquées de l'inox AISI 304 et permettent de frire, de griller, de rôtir, de braiser, et de cuire à vapeur.
Capacité : 50 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson:0,2 bar.

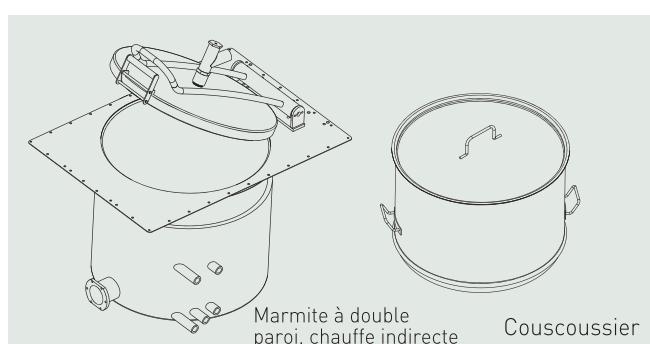
On a toujours besoin de l'eau chaude pour nettoyer les légumes ou les ustensiles de cuisson ou préparer des boissons chaudes. Cette unité est fabriquée en inox AISI 304.

Capacité :34 litres.
Max pression dans la cuve pendant la cuisson:..... 0,2 bar.



Four

Le four 105L se trouve à l'arrière du remorque.



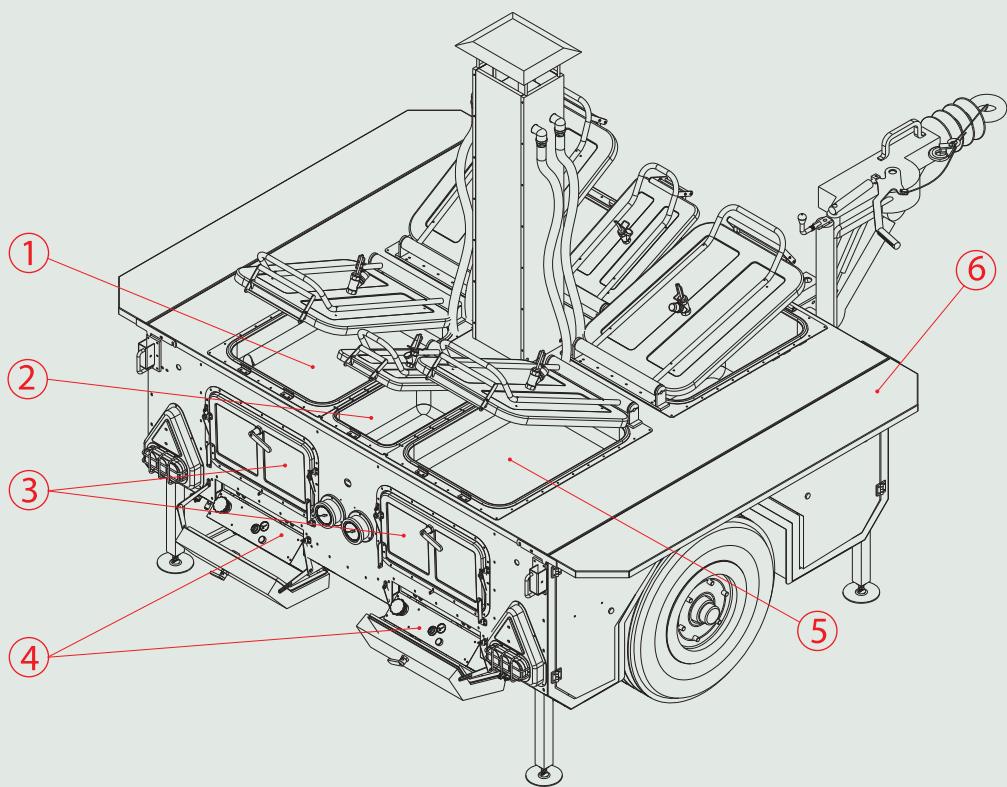
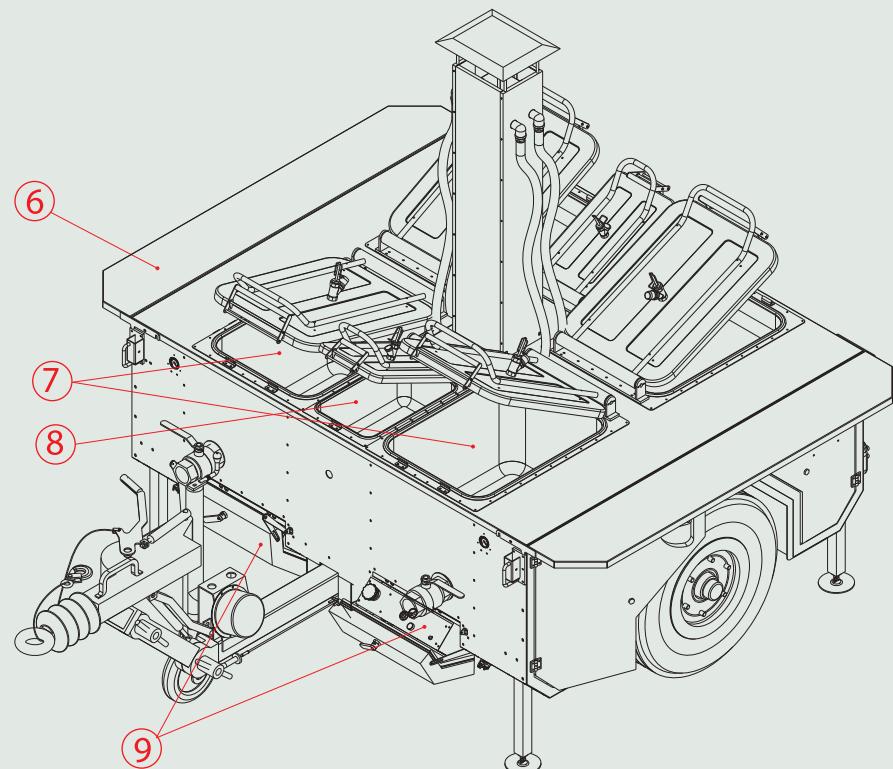
Marmite à double paroi, chauffe indirecte

Couscoussier

Marmite 100L (dimensions Gastronorme) garantie une cuisson biologique et économie de combustible de 70% grâce à la réduction du temps de cuisson.

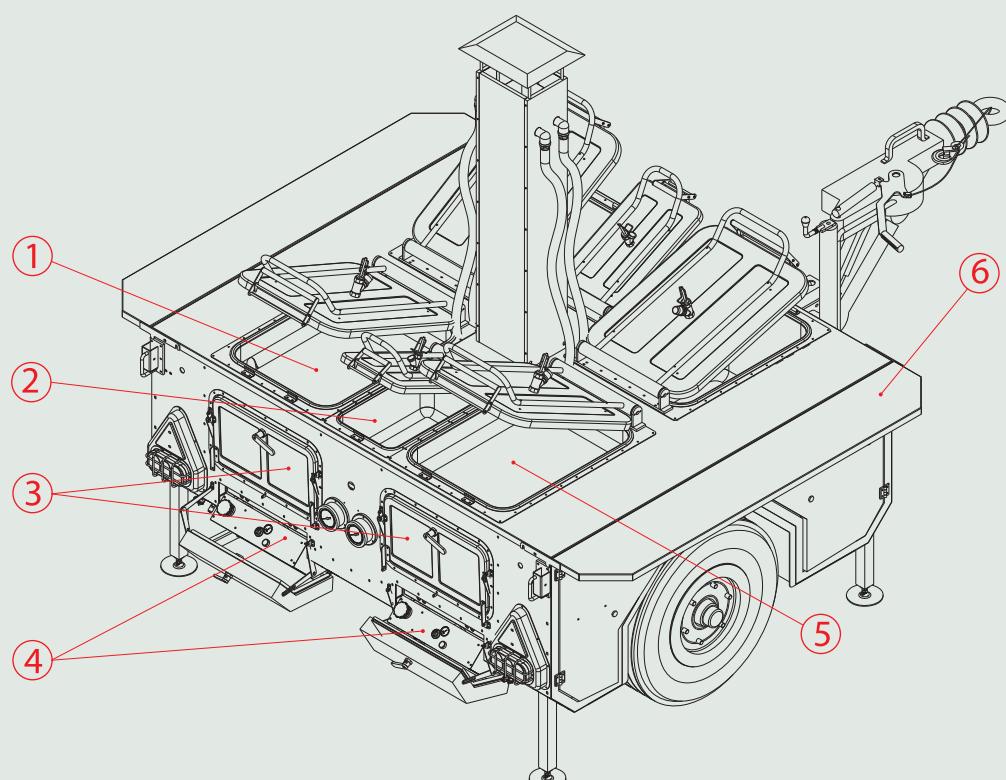
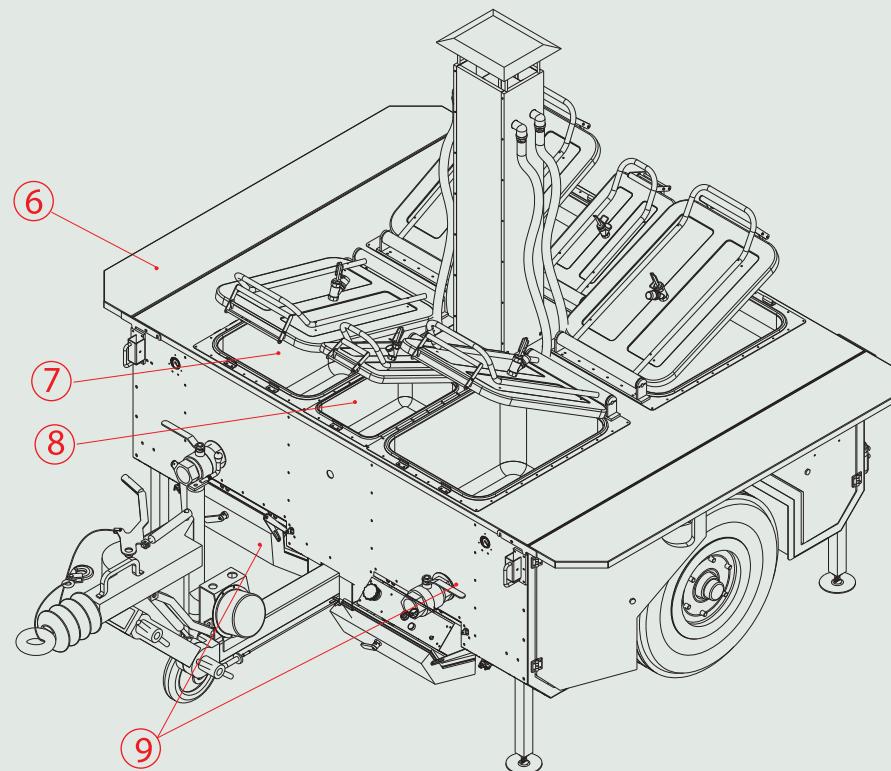
Capacité marmite.....100 lt.
Capacité couscousier.....60 lt.

Capacité :3 x GN 2/1 - 65 mm ou 6 x GN 1/1-65
Volume :105 litres



1-SAUTEUSE
2-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
3-FOUR
4-BRULEUR
5-SAUTEUSE

6-TABLE DE TRAVAIL
7-MARMITE
8-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
9-BRULEUR

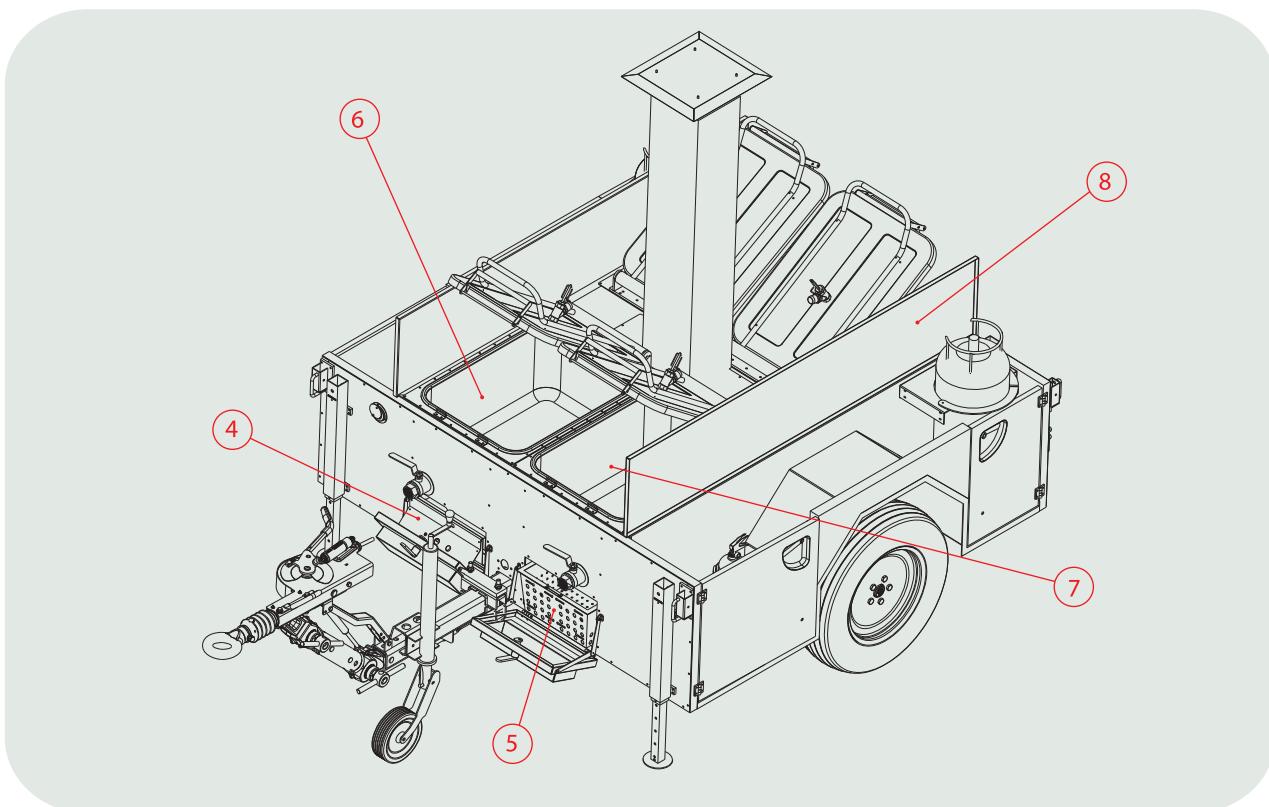
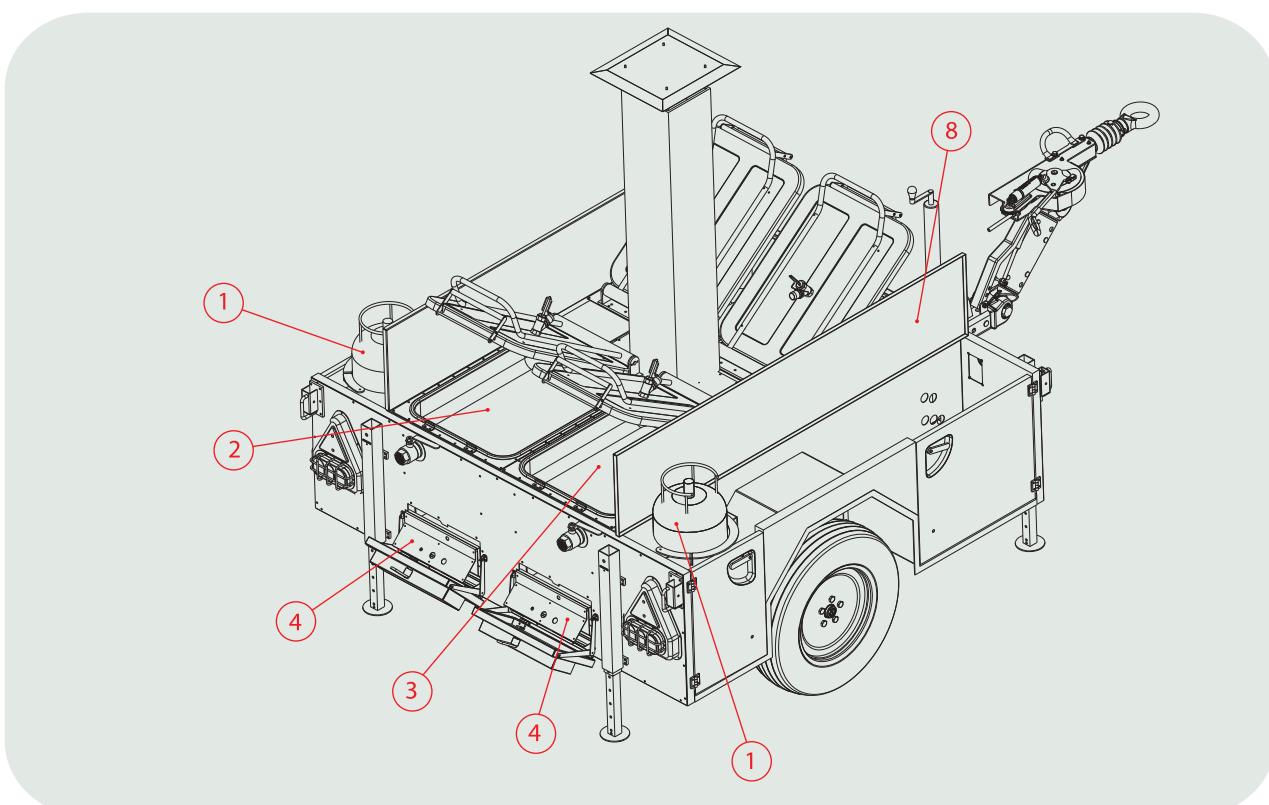


1-SAUTEUSE
2-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
3-FOUR
4-BRULEUR
5-SAUTEUSE

6-TABLE DE TRAVAIL
7-MARMITE
8-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
9-BRULEUR

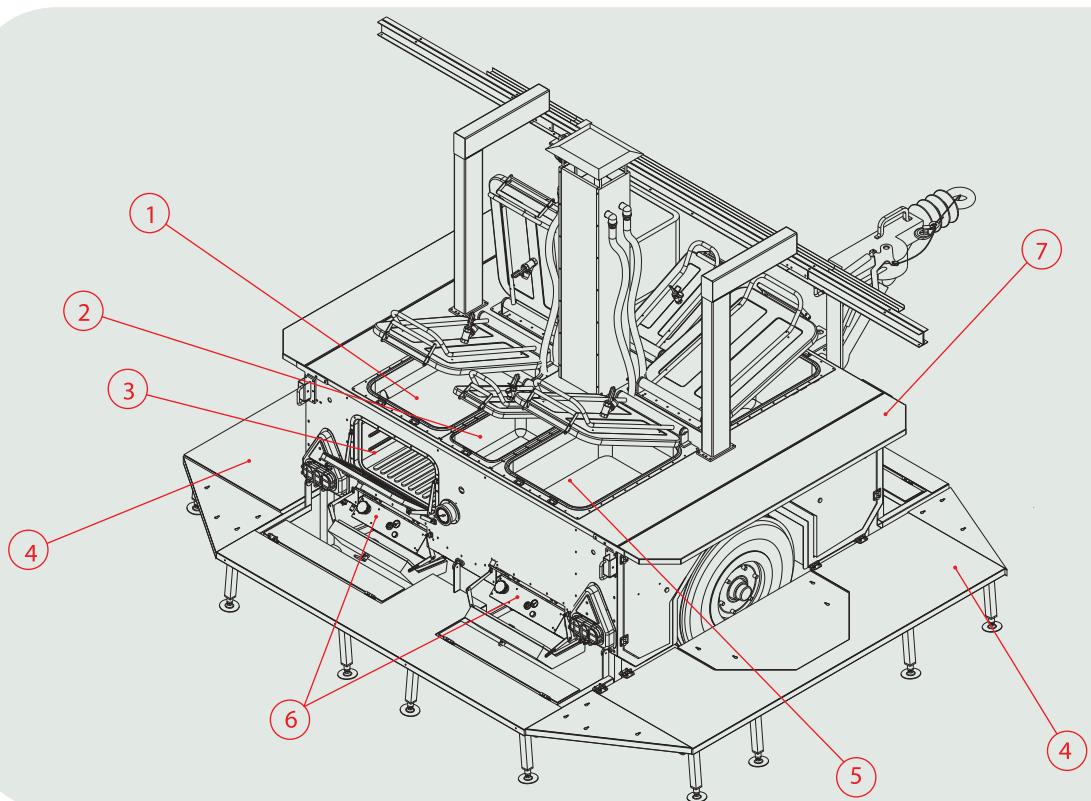
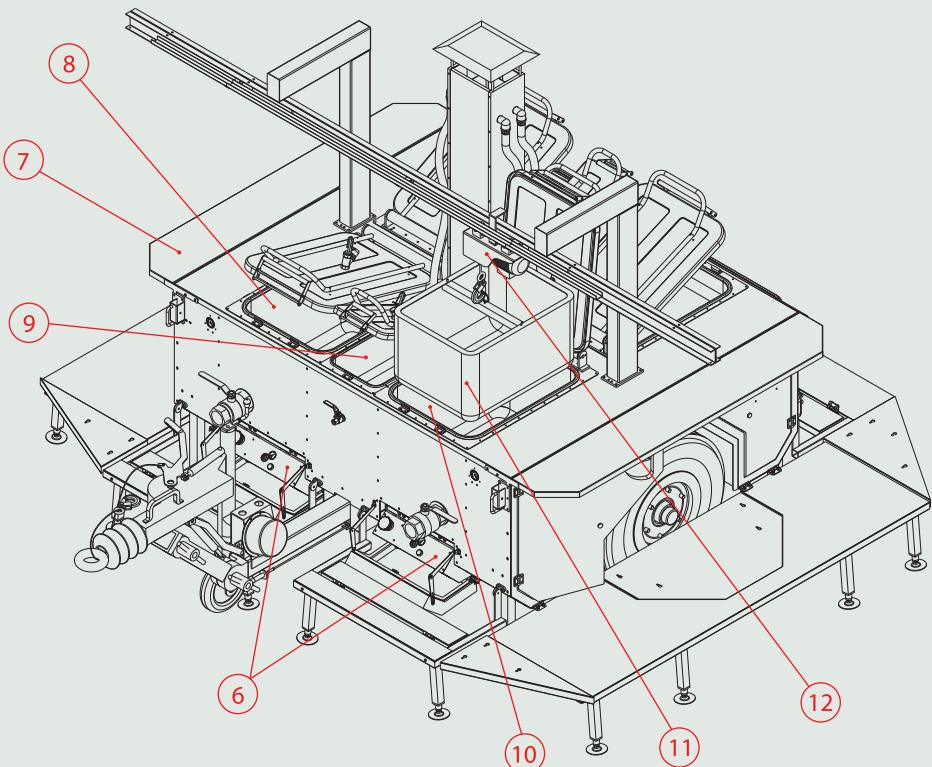


OFK 03



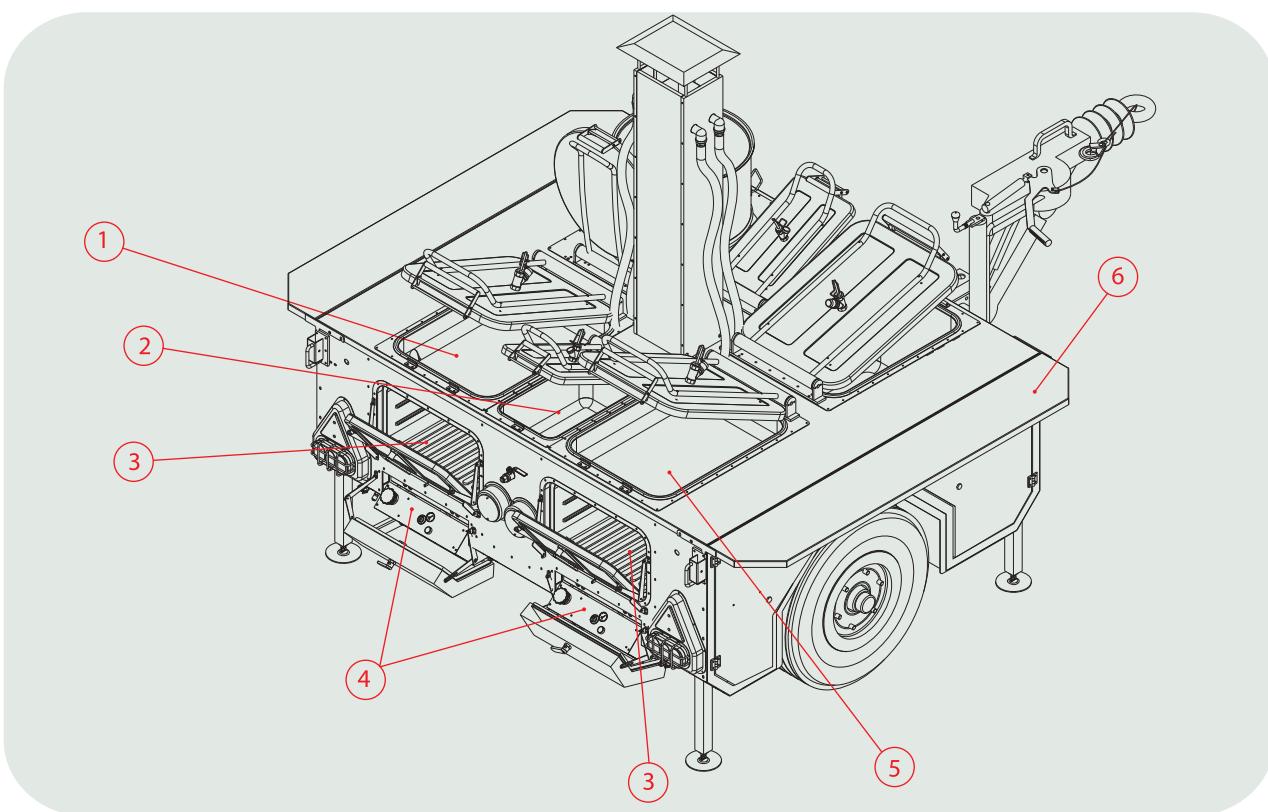
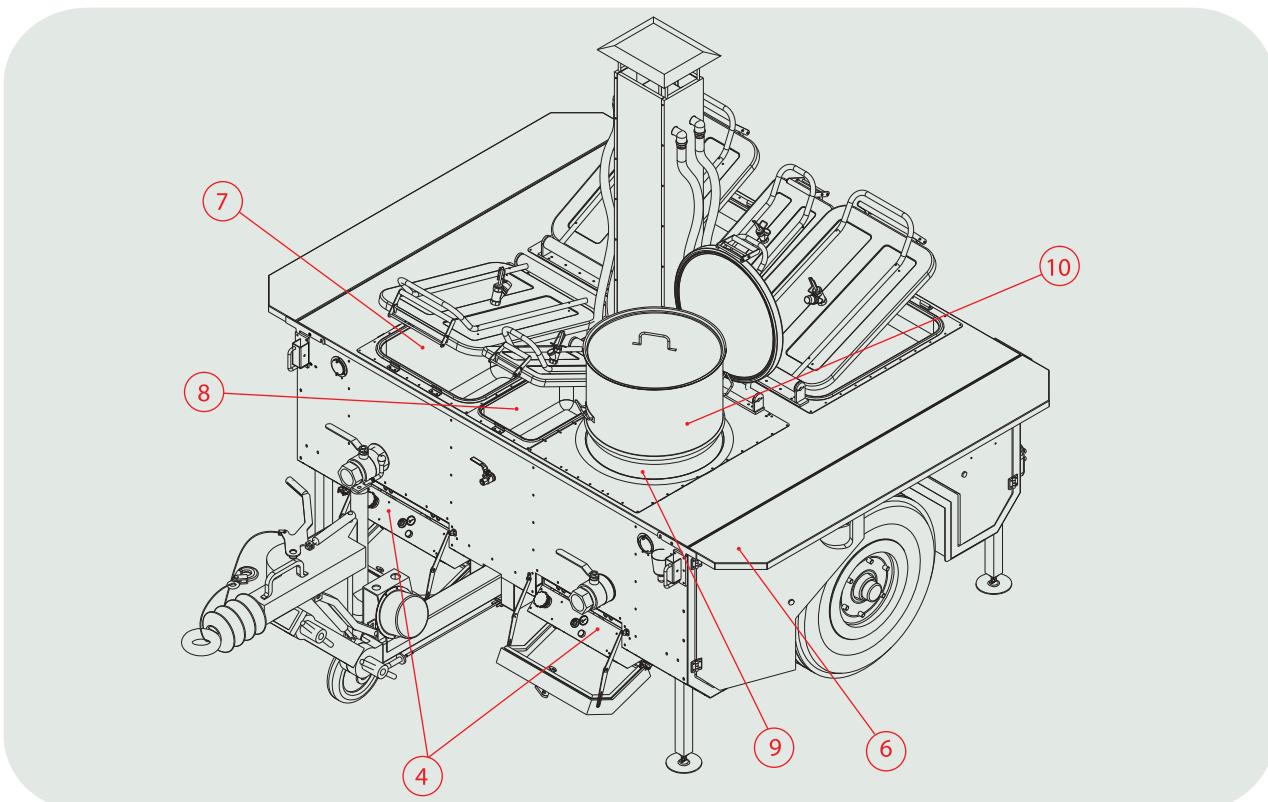
1-BOUTEILLE DE GAZ
2-SAUTEUSE
3-SAUTEUSE
4-BRÛLEUR À GAZ

5-BRÛLEUR COMBUSTIBLES SOLIDES
6-MARMITE
7-MARMITE
8-TABLE DE TRAVAIL



1-SAUTEUSE
2-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUE
3-FOUR
4-PLATEFORME
5-FRITEUSE
6-BURNERS

7-TABLE DE TRAVAIL
8-MARMITE
9-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUE
10-MARMITE
11-PANIER POUR MARMITE
12-PALAN ELECT.



1-SAUTEUSE
2-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
3-FOUR
4-BRULEUR
5-SAUTEUSE

6-TABLE DE TRAVAIL
7-MARMITE
8-UNITÉ DE PRÉPARATION
DE L'EAU CHAUDE
9-MARMITE
10-COUSCOUSSIER

Formation



La formation utilisateur et technique (réparation, maintenance) a lieu dans la Direction centrale de l'intendance ou des écoles de cuisine des forces armées, sur le terrain et dans le siège sociale de OZTI à Istanbul. Les formations sont complétés par les documentations comme les notices d'utilisation, plan techniques, films et vidéos.



• IRAQ



• IRAQ



• IRAQ



• INDONESIA



• GEORGIA



• INDONESIA



• IRAQ



• INDONESIA



• MALAYSIA



• INDONESIA



• INDONESIA



• MALAYSIA



• MALAYSIA



• MALAYSIA



• MALAYSIA

Références

• ARMÉE TURQUE
• ARMÉE IRAQUIENNE

• ARMÉE GÉORGIENNE
• ARMÉE SAOUDIENNE

• ARMÉE AMÉRICAINE
• ARMÉE AZERBAIDJANAISE

• ARMÉE MALAISE
• ARMÉE CHILIENNE



öztiryakiler®

"Kitchen Standard"

Öztiryakiler has 10 producing company and 5 international project and sales company. Öztiryakiler provides best service with its 76 authorized dealer, 78 technical service in Turkey and widespread global sales and aftersales service. Öztiryakiler runs technical trainings on regular bases to educate technical personnel. All Öztiryakiler technical service personnel are trained and fully qualified. Öztiryakiler is the representative of his sector worldwide with its over 1000 employee and 100.000m² production area equipped with latest technology. Öztiryakiler exports to over 100 country and for the year 2009, the 217 th exporter in "Top 500 exporter in Turkey". Besides production Öztiryakiler is also the distributor of many well known brands.

Öztiryakiler is a manufacturing company also involved in the design, sale and service of industrial kitchen appliances and equipment. With its wide product range, Öztiryakiler serves Hotels, restaurants, bars, military, hospitals, catering firms and any other enterprise which needs a kitchen.

Öztiryakiler present %95 of their goods under Ozti "Made in Turkey" brand in international market. It is only possible by understanding the needs of local market and produce in order to meet these needs for Öztiryakiler to be strong in the market. With these understanding of highest standards and accomplishing of these needs by highest technology and quality Öztiryakiler is continuing its growing in international markets. All Öztiryakiler products are tested by international certification companies and approved for 11 quality certificate. All units have their certificates individually.

Product Range:

- Gas and electrical appliances
- Cold units
- Dishwashers
- Mixers, dough kneading machines (preparation machines)
- Doner machines
- Sink units and working benches
- Pastry equipment
- Convection ovens
- Service and display units,
- Bar equipment
- Porcelaine and flatware
- Hospital and medical equipment
- Banquet table and chairs
- Floor drain systems and oil/water separators
- Mobile kitchens
- Drinking Water Purification Systems
- Mobile Military Application
- Marine kitchens.

ÖZTIRYAKILER reserves the right to change technical details, prices and models without previous notice. All design rights are reserved reproduction or copying of the products and this catalogue, either full or in part is strictly forbidden without the prior permission of OZTIRYAKILER.

www.oztiryakiler.com.tr e-mail: oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr Export e-mail: export@oztiryakiler.com.tr



Factory/Headquarters: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No: 37 P.K 34900 Büyükçekmece / İstanbul - Türkiye
Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 62 36