



900 SERIES

profesyonel 900 serisi

Units / Birimler	Pages/Sayfa
• Rangers	8-13
Kuzineler	
• Special Ranges	14
Özel Kuzineler	
• Induction & Infrared Ceramic Cookers	15
İndüksiyon & Infrared Seramik Ocaklar	
• Grill / Plate	16-19
Grill / Plate	
• Fryers	20-21
Fritözler	
• Pasta Cookers	22
Makarna Fritözleri	
• Lavastone Grill	23
Lavataşı Izgara	
• Chargrill	24
Döküm Izgaralar	
• Bain-marie	25-26
Bain marie	
• Heated Chips Unit	27
Potates Dinlendirme	
• Boiling Pans	28-32
Kaynatma Tencereleri	
• Tilting Bratt Pans	33-35
Devrilir Tava	
• Working Benches	36
Çalışma Tezgahları	
• Accessories	37
Aksesuarlar	
• Gas Consumptions	38
Gaz Sarfiyatları	

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



ranges

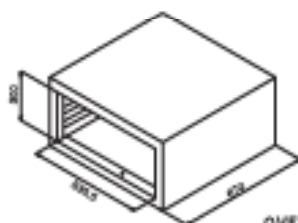
kuzineler



gas ranges
gazlı kuzineler

OKFG 12090 PS

6 BURNERS GAS RANGE
WITH OVEN and CUPBOARD
GAZLI FIRINLI KUZİNE



OVEN DIMENSION GN 2/1
FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ GN 2/1



OKDG 12090 PS
GAS RANGE
WITH CUPBOARD
GAZLI DOLAPLI



OKG 12090 PS
GAS RANGE
WITH SHELF
GAZLI TABAN RAFLI



RANGE / Kuzine

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	CLOSED BURNER / KAPALI OCAK	OVEN / FIRIN	BURNER / BRÜLÖR	POWER / GÜÇ	TEMP. OVEN / SICAKLIK (FIRIN)	WEIGHT / AĞIRL.	net / AĞL.
OKFG 12090 PS With Oven/Firinli	7865.1290L10P	GAS	1200	900	850	-	7 kW	6x5.5	46 kW	75-270 °C	191 kg.	1,60 m³
OKDG 12090 PS With Cupboard/Dolaplı	7865.1290L20P	GAS	1200	900	850	-	-	6x5.5	39 kW	-	130 kg.	1,60 m³
OKG 12090 PS With Shelf/Taban Raflı	7865.1290L30P	GAS	1200	900	850	-	-	6x5.5	39 kW	-	110 kg.	1,60 m³
OKFG 12090 23 C PS With Oven/Firinli	7865.1290L12P	GAS	1200	900	850	10 kW	7 kW	2x5.5	30 kW	75-270 °C	206 kg.	1,60 m³
OKDG 12090 23 C PS With Cupboard/Dolaplı	7865.1290L22P	GAS	1200	900	850	10 kW	-	2x5.5	23 kW	-	145 kg.	1,60 m³
OKG 12090 23 C PS With Shelf/Taban Raflı	7865.1290L32P	GAS	1200	900	850	10 kW	-	2x5.5	23 kW	-	125 kg.	1,60 m³


ozti


gas ranges
gazlı kuzineler

OKFG 12090 2/3 C PS

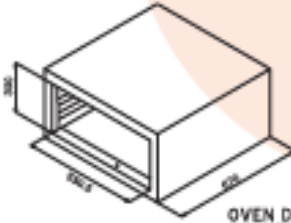
SOLID TOP GAS RANGE
WITH 2 BURNERS AND OVEN
GAZLI FIRINLI
PLATE KUZİNE



PROFESSIONAL
900
SERIES

- Stainless Steel body
- Piezoelectric ignition (solid top and oven)
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Oven size is GN 2/1
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 70 ° to 270 °C
- Oven shelves is removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Piezoelektrik ateşleme (kapak döküm ve fırında)
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 2/1
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Fırın sıcaklığı 70 °C-270 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Pilot alevli
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 2/1 ölçülerinde tel raf



OVEN DIMENSION GN 2/1
FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ GN 2/1

OKDG 12090 2/3 C PS GAS RANGE WITH CUPBOARD GAZLI DOLAPLI



OKG 12090 2/3 C PS GAS RANGE WITH SHELF GAZLI TABAN RAFLI



ranges

kuzineler



gas ranges
gazlı kuzineler

OKFG 8090 PS

4 BURNERS GAS RANGE
WITH OVEN
GAZLI FIRINLI KUZINE



OKDG 8090 PS
GAS RANGE WITH CUPBOARD
GAZLI DOLAPLI



OKG 8090 PS
GAS RANGE WITH SHELF
GAZLI TABAN RAFLI



RANGE / Kuzine

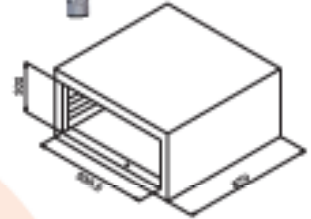
TYPE / TIP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	CLOSED BURNER / KAPALI BÖCEK	OVEN / FIRIN	BURNER / BRÜLER	POWER / GÜÇ	TEMP. / OVEN / Sıcaklık (°C) / FIRIN	Wt. net / Ağırlık	m³
OKFG 8090 PS With Oven / Fırinli	7865.80908.10P	GAS	800	900	850	-	7 kW	4x6.5	32 kW	70-270 °C	154 kg.	1,12 m³
OKDG 8090 PS With Cupboard / Dolaplı	7865.80908.20P	GAS	800	900	850	-	-	4x6.5	26 kW	-	94 kg.	1,12 m³
OKG 8090 PS With Shelf / Taban Raflı	7865.80908.30P	GAS	800	900	850	-	-	4x6.5	26 kW	-	84 kg.	1,12 m³
OKFG 8090 C With Oven / Fırinli	7865.80908.12	GAS	800	900	850	10 kW	7 kW	-	17 kW	70-270 °C	160 kg.	1,12 m³
OKDG 8090 C With Cupboard / Dolaplı	7865.80908.22	GAS	800	900	850	10 kW	-	-	10 kW	-	99 kg.	1,12 m³
OKG 8090 C With Shelf / Taban Raflı	7865.80908.32	GAS	800	900	850	10 kW	-	-	10 kW	-	89 kg.	1,12 m³
OKDG 4090 PS With Cupboard / Dolaplı	7865.40908.20P	GAS	400	900	850	-	-	2x6.5	13 kW	-	53 kg.	0,64 m³
OKG 4090 PS With Shelf / Taban Raflı	7865.40908.30P	GAS	400	900	850	-	-	2x6.5	13 kW	-	46 kg.	0,64 m³


ozti


gas ranges
gazlı kuzineler

OKFG 8090 C

SOLID TOP GAS RANGE WITH OVEN
GAZLI FIRINLI KUZİNE



OVEN DIMENSION GN 2/1
FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ GN 2/1

- Stainless Steel body
- Piezoelectric Ignition (solid top and oven)
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Oven size is GN 2/1
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 70 °C to 270 °C
- Oven shelves is removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Piezoelektrik ateşleme (kapak döküm ve fırında)
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 2/1
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Fırın sıcaklığı 70 °C-270 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Pilot ateşli
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 2/1 ölçülerinde tel raf

OKDG 8090 C
GAS RANGE WITH CUPBOARD
GAZLI DOLAPLI KUZİNE



OKG 8090 C
GAS RANGE WITH UNDER SHELF
GAZLI KUZİNE TABAN RAFLI



OKDG 4090 PS
GAS RANGE WITH CUPBOARD
GAZLI DOLAPLI

OKG 4090 PS
GAS RANGE WITH SHELF
GAZLI TABAN RAFLI OCAK



ranges

kuzineler



electrical ranges
elektrikli kuzineler

OFOE 12090

ELECTRICAL RANGE
WITH SIX SQUARE PLATES
AND OVEN
ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE



- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Oven size is GN 2/1
- Resistance is made of cast iron for cooker
- 6 position switch to control resistance
- Adjustable legs
- Long life
- Oven thermostat adjustment from 50 °C to 300 °C
- For oven bottom and top resistance work separately or together
- Oven shelves is removable
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 2/1
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Fırın sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rezistansları alt veya üst ayrı ayrı çalıştırılabileceği gibi beraber de çalıştırılabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 2/1 ölçülerinde tel raf

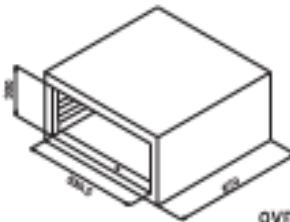
ODOE 12090

ELECTRICAL RANGE
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ DOLAPLI



OOE 12090

ELECTRICAL RANGE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ TABAN RAFLI



OVEN DIMENSION GN 2/1
FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ GN 2/1



4x6 (30x30 cm) Plak-24 kW

RANGE / Kuzine

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	PLATE	OVEN/ FIRIN	POWER/ GÜÇ	IN VOL. VOL./	TEMP./OVEN/ Sıcaklık (°C) (°F)	WEI. net / Ağırlık	m³
OFOE 12090 With Oven/Fırın	7865.12908.11	ELEC	1200	900	850	6x4	6 kW	30 kW	400 V/50Hz	50-300 °C	158 kg.	1,60 m³
ODOE 12090 With Cupboard/Dolaplı	7865.12908.21	ELEC	1200	900	850	6x4	-	24 kW	400 V/50Hz	-	67 kg.	1,60 m³
OOE 12090 With Shelf/Taban Raflı	7865.12908.31	ELEC	1200	900	850	6x4	-	24 kW	400 V/50Hz	-	77 kg.	1,60 m³


ozti


electrical ranges
elektrikli kuzineler



ODOE 8090

ELECTRICAL RANGE
WITH FOUR SQUARE PLATES
AND CUPBOARD
ELEKTRİKLİ DOLAPLI



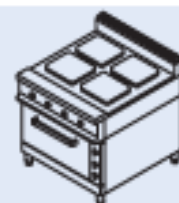
ODOE 4090

ELECTRICAL RANGE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ TABAN RAFLI



OFOE 8090

ELECTRICAL RANGE
WITH OVEN
ELEKTRİKLİ FİRİNLİ KUZİNE



ODOE 4090

ELECTRICAL RANGE
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ DOLAPLI



ODOE 8090

ELECTRICAL RANGE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ TABAN RAFLI



2x4 kW (30x30 cm Plate) = 8 kW



4x4 kW (30x30 cm Plate) = 16 kW

RANGE / Kuzine

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	PLATE	OVEN / FİRİN	POWER / GÜÇ	N.VOL. / VOL.	TEMP. OVEN / SICAKLIK (FİRİN)	WEI. net / AĞ.	∇ m³
ODOE 4090 With Cupboard/Dolaplı	7865.40903.21	ELEC	400	900	850	2x4	-	8 kW	400 V/50 Hz	-	50 kg.	0,64 m³
ODOE 4090 With Shelf/Taban Raflı	7865.40903.31	ELEC	400	900	850	2x4	-	8 kW	400 V/50 Hz	-	43 kg.	0,64 m³
ODOE 8090 With Cupboard/Dolaplı	7865.80903.21	ELEC	800	900	850	4x4	-	16 kW	400 V/50 Hz	-	90 kg.	1,12 m³
OFOE 8090 With Oven/Firinli	7865.80903.11	ELEC	800	900	850	4x4	6 kW	22 kW	400 V/50 Hz	50-300 °C	145 kg.	1,12 m³
ODOE 8090 With Shelf/Taban Raflı	7865.80903.31	ELEC	800	900	850	4x4	-	16 kW	400 V/50 Hz	-	75 kg.	1,12 m³

special ranges

özel kuzineler



electrical ranges
elektrikli kuzineler

OFOE 12090.01

ELECTRICAL RANGE
WITH SIX SQUARE PLATES
AND WIDE OVEN
ELEKTRİKLİ FIRINLI KUZİNE

- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistance is made of cast iron for cooker
- 6 position switch to control resistance
- Adjustable legs
- Long life
- Oven thermostat adjustment from 50 °C to 300 °C
- For oven bottom and top resistance work separately or together
- Oven shelves is removable
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray



- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Rezistanslar seramiği tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Fırın sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rezistansları alt veya üst ayrı ayrı çalıştırılabileceği gibi beraberinde çalıştırılabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir tel raf



gas ranges
gazlı kuzineler



OKFG 12090.01

SIX BURNERS GAS RANGE
AND WIDE OVEN
GAZLI FIRINLI KUZİNE

- Stainless Steel body
- Piezoelectric ignition
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 70 °C to 270 °C
- Oven shelves is removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray

- Paslanmaz çelik gövde
- Piezoelektrik ateşleme
- Emniyet ventili valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Fırın sıcaklığı 70 °C-270 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Pilot ateşi
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir tel raf



ELECTRICAL RANGE / Elektrikli Kuzine

6x1kW (30x30 cm) / 6x1kW

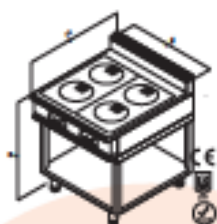
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	PLATE	OVEN / FIRIN	POWER / GÜÇ	BLVDL. VOL.	TEMP./OVEN / Sıcaklık (FIRIN)	WEL. net / AĞIRL.	mf
OFOE 12090.01 With Oven / Fırın	7865.12908.51	ELEC	1200	900	850	6x4	10.2 kW	34.2 kW	400 W/50Hz	50-300 °	158 kg.	1.80 m³

GAS RANGE / Gazlı Kuzine

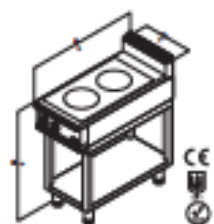
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	OVEN / FIRIN	BURNER / BRÜZÖR	POWER / GÜÇ	TEMP./OVEN / Sıcaklık (FIRIN)	WEL. net / AĞIRL.	mf
OKFG 12090.01 With Oven / Fırın	7865.12908.50P	GAS	1200	900	850	13 kW	-	52 kW	70-270 °	200 kg.	1.80 m³



OİN 4090
INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



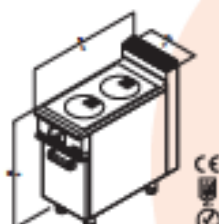
OİN 8090
INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



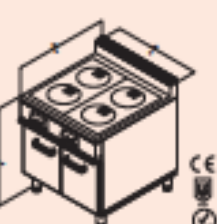
OCO 4090
INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK



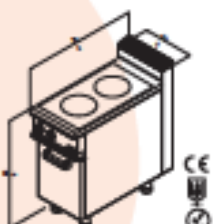
OCO 8090
INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK



ODİN 4090
INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



ODİN 8090
INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYON OCAK



ODCO 4090
INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK



ODCO 8090
INFRARED CERAMIC COOKER
İNFRARED SERAMİK OCAK

Infrared Ceramic Cookers / İnfrared Seramik Ocaklar

TYPE/TİP	CODE/KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI. net / AĞIR.	m³
ODCO 4090	7865.40906.C1	ELEC.	400	900	850	2 x 3 kW	65-450°C	400 V, 50 Hz	-	0,64
ODCO 8090	7865.80906.C1	ELEC.	800	900	850	4 x 3 kW	65-450°C	400 V, 50 Hz	-	1,12
OCO 4090	7865.40906.C2	ELEC.	400	900	850	2 x 3 kW	65-450°C	400 V, 50 Hz	-	0,64
OCO 8090	7865.80906.C2	ELEC.	800	900	850	4 x 3 kW	65-450°C	400 V, 50 Hz	-	1,12

Induction Cooker / İndüksiyon Ocaklar

TYPE/TİP	CODE/KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI. net / AĞIR.	m³
ODİN 4090	7865.40906.D1	ELEC.	400	900	850	2 x 3,5 kW	30-280 °C	220-240 V, 50 Hz	-	0,64
ODİN 8090	7865.80906.D1	ELEC.	800	900	850	4 x 3,5 kW	30-280 °C	220-240 V, 50 Hz	-	1,12
OBİN 4090	7865.40906.J1	ELEC.	400	900	850	2 x 3,5 kW	30-280 °C	220-240 V, 50 Hz	-	0,64
OBİN 8090	7865.80906.J1	ELEC.	800	900	850	4 x 3,5 kW	30-280 °C	220-240 V, 50 Hz	-	1,12



OIFG 12090

GAS OVEN
GAZLI FIRIN



OVEN DIMENSION
FIRIN İÇ ÖLÇÜLERİ

GAS RANGE / Gazlı Kuzine

TYPE/TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	OVEN/ FIRIN	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	TEMP./OVEN/ SICAKLIK(FIRIN)	WEI. net / AĞIR.	m³
OIFG 12090 Oven/Firin	7890.12906.10	GAS	1200	900	850	13 kW	-	13 kW	70-270 °	120 kg.	1,4 m³

grill plates

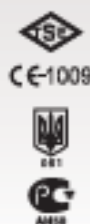
grill/plate

OGPDG 8090 1/2N PS

GAS GRILL PLATE
WITH CUPBOARD
GAZLI GRILL/PLATE DOLAPLI



gas grill plate
gazlı grill/plate



OGPG 8090 1/2N PS

GAS GRILL PLATE WITH SHELF
GAZLI GRILL/PLATE TABAN RAFLI



PROFESSIONAL
900
SERIES

- Stainless Steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Type of cooking plate (double-smooth, nervous, 1/2 nervous, single nervous, smooth)
- Pilot flame
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 70°C to 270°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two gas valves
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Piezoelectric ignition
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Heat up (20-200°C) 12 min.
- Production capacity hamburger (ø90) 4090...25 kg/hr 8090...40 kg/hr
- Cooking time 6 min.

OPTION: Hard Chrome coated

- Paslanmaz çelik gövde
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Pişirme yüzeyi çiftli, 1/2 çiftli, tekli, 1/2 tekli, düz veya doku
- Pilot ateşi
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi 70°C-270°C arası ayarlanabilir
- Yüksek avarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftli, 1/2 çiftli, tekli, 1/2 tekli kontrol edilebilen iki tane pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmece
- Pişirme yüzeyi 4090...25 dm² 8090...50 dm² 20-200°C 12 dak.
- Isınma süresi 4090...20 kg/saat 8090...40 kg/saat
- Pişirme zamanı 6 dak.

OPSİYONEL: Sert krom kaplama

GRILL / Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	TEMP./ SICAKLIK	WEIGHT/ AĞIRL.	Net / Ağırlık	m³
OGPDG 8090 N PS With Cupboard-Nervous/ Dolaplı-Her,	7864,8090L13	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPDG 8090 PS With Cupboard-Smooth/ Dolaplı-Düz	7864,8090L16	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPDG 8090 1/2N PS With Cupboard-Nervous-Smooth/ Dolaplı-Her-Düz	7864,8090L19	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 M PS With Shelf-Nervous/ Tabanlı-Her,	7864,8090L23	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 PS With Shelf-Smooth/ Tabanlı-Düz	7864,8090L26	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 1/2N PS With Shelf-Nervous-Smooth/ Tabanlı-Her-Düz	7864,8090L29	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	

GRILL / Grill (HARD CHROME COATED) / Sert Krom Kaplama

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	TEMP./ SICAKLIK	WEIGHT/ AĞIRL.	Net / Ağırlık	m³
OGPDG 8090 N PS With Cupboard-Nervous/ Dolaplı-Her,	7864,8090L13C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPDG 8090 PS With Cupboard-Smooth/ Dolaplı-Düz	7864,8090L16C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPDG 8090 1/2N PS With Cupboard-Nervous-Smooth/ Dolaplı-Her-Düz	7864,8090L19C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	99 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 M PS With Shelf-Nervous/ Tabanlı-Her,	7864,8090L23C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 PS With Shelf-Smooth/ Tabanlı-Düz	7864,8090L26C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	
OGPG 8090 1/2N PS With Shelf-Nervous-Smooth/ Tabanlı-Her-Düz	7864,8090L29C	GAS Sec.Ventil	800	900	850	2x9	18 kW	70-270°C	84 kg.	1,12 m³	


ozti

OGPDG 4090 PS

GAS GRILL PLATE
WITH CUPBOARD
GAZLI GRILL/PLATE DOLAPLI



gas grill plate
gazlı grill/plate



CE-1009



- Stainless Steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Type of cooking plate (double-smooth, nervour, 1/2 nervour, single-nervour, smooth)
- Pilot flame
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 70°C to 270°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two gas valves
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Piezoelectric ignition
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Cooking area
4090.....25 dm²
8090.....50 dm²
- Heat up
(20-200°C) 12 min.
- Production capacity hamburger (ø100)
4090.....20 kg/hr
8090.....40 kg/hr
- Cooking time
6 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Pişirme yüzeyi çiftli/tekli, düz, oluklu, yarı oluklu, teklilerde düz veya oluklu olabilir
- Pilot ateşi
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 70 °C-270 °C arası ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftlilerde ayrı/ayrı kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmecesli
- Pişirme yüzeyi
4090.....25 dm²
8090.....50 dm²
- Isınma süresi
(20-200°C) 12 dak.
- Kapasite hamburger (ø100)
4090.....20 kg/saat
8090.....40 kg/saat
- Pişirme zamanı
6 dak.

OPTION: Hard chrome coated

OPSİYONEL: Sert krom kaplama

OGPG 4090 N PS

GAS GRILL PLATE WITH SHELF
GAZLI GRILL/PLATE TABAN RAFLI



CE-1009



GRILL / Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	TEMP / SICAKLIK	WEI. net / AĞIRL.	Net m ³
OGPDG 4090 N PS With Cupboard-Nervour/ Dolaplı-Her,	7864-4090SL03	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	90 kg.	0,64 m ³
OGPDG 4090 PS With Cupboard-Smooth/ Dolaplı-Düz	7864-4090SL06	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	90 kg.	0,64 m ³
OGPG 4090 N PS With Shelf-Nervour/ Taban Raflı-Her,	7864-4090SL33	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	80 kg.	0,64 m ³
OGPG 4090 PS With Shelf-Smooth/ Taban Raflı-Düz	7864-4090SL36	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	80 kg.	0,64 m ³

GRILL / Grill (HARD CHROME COATED / Sert Krom Kaplama)

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	TEMP / SICAKLIK	WEI. net / AĞIRL.	Net m ³
OGPDG 4090 N PS With Cupboard-Nervour/ Dolaplı-Her,	7864-4090SL03C	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	90 kg.	0,64 m ³
OGPDG 4090 PS With Cupboard-Smooth/ Dolaplı-Düz	7864-4090SL06C	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	90 kg.	0,64 m ³
OGPG 4090 N PS With Shelf-Nervour/ Taban Raflı-Her,	7864-4090SL33C	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	80 kg.	0,64 m ³
OGPG 4090 PS With Shelf-Smooth/ Taban Raflı-Düz	7864-4090SL36C	GAS Sec/Vert	400	900	850	9	9 kW	70-270°C	80 kg.	0,64 m ³

PROFESSIONAL
900
SERIES

grill plates

grill/plate



electrical grill plate
elektrikli grill/plate

OGPDE 8090 1/2N

ELECTRICAL GRILL PLATE
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ GRILL/PLATE
DOLAPLI



- Stainless Steel body
- Type of cooking plate (double-smooth, nervour, 1/2 nervour, single nervour, smooth)
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 50°C to 300°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two thermostats
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Cooking area
 - 4090.....25 dm²
 - 8090.....50 dm²
 - (20-200°C) 12 min
- Heat up
- Production capacity hamburger (100)
 - 4090.....20 kg/hr
 - 8090.....40 kg/hr
- Cooking time
 - 6 min.

OPTION: Hard chrome coated

- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi çiftli/tekli, düz, oluklu, yarım oluklu, tekerlerde düz veya oluklu olabilir
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Yüksek performans
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek kaliteli kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmececi
- Pişirme yüzeyi
 - 4090.....25 dm²
 - 8090.....50 dm²
 - (20-200°C) 12 dak.
- Isınma süresi
 - 4090.....20 kg/saat
 - 8090.....40 kg/saat
- Pişirme zamanı
 - 6 dak.

OPSİYONEL: Sert krom kaplama

OGPE 8090
ELECTRICAL GRILL PLATE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ GRILL/PLATE
TABAN RAFLI



GRILL / Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	TEMP./ SICAKLIK	BLVCL. VOL.	WEI. net / AĞL.	⬡ m ²
OGPDE 8090 N With Cupboard-groove/ Dolaplı-Herfor	7864,8090L11	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPDE 8090 With Cupboard-smooth/ Dolaplı-Düz	7864,8090L17	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPDE 8090 1/2N With Cupboard-smooth-groove/ Dolaplı-Düz-Herfor	7864,8090L14	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 N With Shelf-groove/ Taban Raflı-Herfor	7864,8090S21	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 With Shelf-smooth/ Taban Raflı-Düz	7864,8090S27	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 1/2N With Shelf-smooth-groove/ Taban Raflı-Düz-Herfor	7864,8090S24	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²

GRILL / Grill (HARD CHROME COATED / Sert Krom Kaplama)

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	TEMP./ SICAKLIK	BLVCL. VOL.	WEI. net / AĞL.	⬡ m ²
OGPDE 8090 N C With Cupboard-groove/ Dolaplı-Herfor	7864,8090L11C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPDE 8090 C With Cupboard-smooth/ Dolaplı-Düz	7864,8090L17C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPDE 8090 1/2N C With Cupboard-smooth-groove/ Dolaplı-Düz-Herfor	7864,8090L14C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	97 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 N C With Shelf-groove/ Taban Raflı-Herfor	7864,8090S21C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 C With Shelf-smooth/ Taban Raflı-Düz	7864,8090S27C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²
OGPE 8090 1/2N C With Shelf-smooth-groove/ Taban Raflı-Düz-Herfor	7864,8090S24C	ELEC	800	800	850	12 kW	50 - 300°C	400 W50 Hz	82 kg.	1,12 m ²


ozti
EL
**electrical grill plate
elektrikli grill/plate**
**PROFESSIONAL
.900
SERIES**
OGPDE 4090 N
**ELECTRICAL GRILL PLATE
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ GRILL/PLATE
DOLAPLI**


- Stainless Steel body
- Type of cooking plate (double-smooth, nervour, 1/2 nervour, single-nervour, smooth)
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 50°C to 300°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent cooking zone controlled by two thermostats
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Long life
- Ergonomic design
- With removable fat collecting drawer
- Cooking area 4090.....25 dm²
8090.....50 dm²
- Heat up (20-200°C) 12 min.
- Production capacity hamburger (ø100) 4090.....20 kg/hr
8090.....40 kg/hr
- Cooking time 6 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi çiftli (düz, dalgalı, yarı dalgalı, tekli) düz veya dalgalı olabilir
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftli (düz, dalgalı) ayrı ayrı kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmeceği
- Pişirme yüzeyi 4090.....25 dm²
8090.....50 dm²
- Isınma süresi (20-200°C) 12 dak.
- Kapasite hamburger (ø100) 4090.....20 kg/saat
8090.....40 kg/saat
- Pişirme zamanı 6 dak.

OPTION: Hard chrome coated
OPSİYONEL: Sert krom kaplama
OGPE 4090 N
ELECTRICAL GRILL PLATE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ GRILL/PLATE
TABAN RAFLI

GRILL / Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	TEMP / SICAKLIK	IN.VOL / VOL.	WEI. net / AĞIRL.	∇ m³
OGPDE 4090 N With Cupboard-Groove/ Dolaplı-Merc.	7864.4090L01	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	88 kg.	0,64 m³
OGPDE 4090 With Cupboard-Groove/ Dolaplı-Merc.	7864.4090L04	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	88 kg.	0,64 m³
OGPE 4090 N With Shelf-Groove/ Taban Raflı-Merc.	7864.4090L31	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	78 kg.	0,64 m³
OGPE 4090 With Shelf-Groove/ Taban Raflı-Merc.	7864.4090L34	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	78 kg.	0,64 m³

GRILL - HARD CHROME COATED / Grill - Sert Krom Kaplama

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	TEMP / SICAKLIK	IN.VOL / VOL.	WEI. net / AĞIRL.	∇ m³
OGPDE 4090 N C With Cupboard-Groove/ Dolaplı-Merc.	7864.4090L01C	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	88 kg.	0,64 m³
OGPDE 4090 C With Cupboard-Groove/ Dolaplı-Merc.	7864.4090L04C	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	88 kg.	0,64 m³
OGPE 4090 N C With Shelf-Groove/ Taban Raflı-Merc.	7864.4090L31C	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	78 kg.	0,64 m³
OGPE 4090 C With Shelf-Groove/ Taban Raflı-Merc.	7864.4090L34C	ELEC	400	900	850	6 kW	50-300°C	400 W/50 Hz.	78 kg.	0,64 m³

fryers

fritözler



gas fryers
gazlı fritözler

PROFESSIONAL
900
SERIES

OFG 4090 P

GAS FRYER
GAZLI FRITÖZ

- Stainless Steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Adjustable temperature
- Monoblock bowl
- Available LPG or Natural Gas
- With drainage pipe
- Piezoelectric ignition
- Pilot flame
- Safety gas valve with thermocouple
- Each pan has 3 powerful, stainless steel burner
- Hygienic
- Long life
- Production capacity french fries
4090 P.....35 kg/hr
8090 P.....35+35 kg/hr
- Cooking time
4090 P.....3.5 min.
- Production capacity french fries
4090 PA.....40 kg/hr
8090 PA.....40+40 kg/hr
- Cooking time
4090 PA.....3 min.
- Electronic control
- Timer (electronic control model)

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Emniyet termostati
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- Monoblok gövde
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Tahliye borusu
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot alevi
- Emniyet ventilli valf
- Paslanmaz çelikten mamül brülörler
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
4090 P.....35 kg/saat
8090 P.....35+35 kg/saat
- Pişirme zamanı
4090 P.....3.5 dak.
- Kızartma kapasitesi
4090 PA.....40 kg/saat
8090 PA.....40+40 kg/saat
- Kızartma zamanı
4090 PA.....3 dak.
- Elektronik kontrolü
- Zaman ayarlı (elektronik kontrolü modellerde)



OFG 8090 P
GAS FRYER
GAZLI FRITÖZ



OFG 4090 PA
GAS FRYER
(ELECTRONIC CONTROL)
GAZLI FRITÖZ
(ELEKTRONİK KONTROL)



OFG 8090 PA
GAS FRYER
(ELECTRONIC CONTROL)
GAZLI FRITÖZ
(ELEKTRONİK KONTROL)



FRYER / Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER / BRÜLÖR	POWER / GÜÇ	TEMP. / SICAKLIK	CAP. / KAP.	BLVGL. / VOL.	WEI. net / AĞL.	m³
OFG 8090 P With Cupboard / Dolap	7856.8090A.14	GAS	800	900	850	6x13	90 kW	110-198°C	25L+25L	•	86 kg.	1,12 m³
OFG 4090 P With Cupboard / Dolap	7856.4090A.04	GAS	400	900	850	3x13	25 kW	110-198°C	25L	•	48 kg.	0,64 m³
OFG 8090 PA With Cupboard / Dolap	7856.8090A.15	GAS	800	900	850	6x10	90 kW	110-198°C	25L+25L	20W/101%	86 kg.	1,12 m³
OFG 4090 PA With Cupboard / Dolap	7856.4090A.05	GAS	400	900	850	3x10	30 kW	110-198°C	25L	20W/101%	48 kg.	0,64 m³
OFG 8090 PA Electronic control	7856.8090A.16	GAS	800	900	850	6x10	90 kW	80-200°C	25L+25L	20W/101%	86 kg.	1,12 m³
OFG 4090 PA Electronic control	7856.4090A.06	GAS	400	900	850	3x10	30 kW	80-200°C	25L	20W/101%	48 kg.	0,64 m³



OFDE 8090 P
ELECTRICAL FRYER
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLI FRIYÖZ
DOLAPLI 36 kW



OFEE 8090
ELECTRICAL FRYER
ELECTRONIC CONTROL
ELEKTRİKLI FRIYÖZ
ELEKTRONİK KONTROL



OFEE 4090
ELECTRICAL FRYER
ELECTRONIC CONTROL
ELEKTRİKLI FRIYÖZ
ELEKTRONİK KONTROL



electrical fryers elektrikli fritözler



OFDE 4090 P
ELECTRICAL FRYER
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLI FRIYÖZ
DOLAPLI 18 kW



- Stainless Steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Adjustable temperature
- Monoblock bowl
- Switch (stop)
- With drainage pipe
- Hygienic
- Long life
- Production capacity french fries

- 4090 P.....35 kg/hr
- 8090 P.....35+35 kg/hr
- 3 min.
- Cooking time
- Electronic control
- Timer (electronic control model)

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Emniyet termostata
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- Monoblok gövde
- Emniyet switch
- Tünel borusu
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi

- 4090 P.....35 kg/saat
- 8090 P.....35+35 kg/saat
- 3 dak.
- Kızartma zamanı
- Elektronik kontrolü
- Zaman ayarı (elektronik kontrolü modellerde)

MONOBLOCK
BOWL



PROFESSIONAL
900
SERIES

FRYER / Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	BLVOL/ VOL.	TEMP./ SICAKLIK	CAP./ KAP.	WT./ AĞ.	Net / Ağırlık	m ²
OFDE 8090 P With Cupboard/Dolaplı	7856.8090L02	ELEC	800	900	850	36 kW	400 W50 Hz	60-190°C	25L+25 L	85 kg.		1,12 m ²
OFDE 4090 P With Cupboard/Dolaplı	7856.4090L02	ELEC	400	900	850	18 kW	400 W50 Hz	60-190°C	25 L.	47 kg.		0,64 m ²
OFEE 8090 Electronic control	7856.8090L12	ELEC	800	900	850	36 kW	400 W50 Hz	60-200°C	25L+25 L	85 kg.		1,12 m ²
OFEE 4090 Electronic control	7856.4090L12	ELEC	400	900	850	18 kW	400 W50 Hz	60-200°C	25 L.	47 kg.		0,64 m ²

pasta cookers

makarna fritözleri



gas pasta cooker
gazlı makarna fritözü



CE-1009



OMFG 4090 S

GAS PASTA COOKER
GAZLI MAKARNA FRİTÖZÜ



CE-1009



OMFG 8090 S

GAS PASTA COOKER
GAZLI MAKARNA FRİTÖZÜ



CE



MONOBLOCK BOWL



OMFE 4090

ELECTRICAL PASTA COOKER
ELEKTRİKLİ MAKARNA FRİTÖZÜ



CE



OMFE 8090

ELECTRICAL PASTA COOKER
ELEKTRİKLİ MAKARNA FRİTÖZÜ



CE



- Stainless Steel body
- Monoblock bowl
- Hygienic
- Long life
- Easy to clean
- Safety thermostat
- Safety gas valve with thermocouple (for gas model)
- Available LPG or Natural Gas (for gas models)
- Piezoelectric ignition (for gas models)
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Pilot flame (for gas models)
- Production capacity
4090.....20 kg/hr
8090.....20+20 kg/hr
- Cooking time.....5-10 min.
(20-100°C)
- Heat up.....25 min.
OMFG 4090 S • OMFG 8090 S.....25 min.
OMFE 4090 • OMFE 8090.....20 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Monoblok gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Emniyet ventilli gaz valfi (gazlı modeller)
- Emniyet termistajı
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir (gazlı modeller)
- Piezoelektrik ateşleme (gazlı modeller)
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Pilot ateşi (gazlı modeller)
- Kapasite
4090.....20 kg/h
8090.....20+20 kg/h
- Pişirme süresi.....5-10 dak.
(20-100°C)
- Isınma süresi.....25 dak.
OMFG 4090 S • OMFG 8090 S.....25 dak.
OMFE 4090 • OMFE 8090.....20 dak.

GAS PASTA COOKERS / Gazlı Makarna Fritözleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	CAPACITY/ KAPASİTE	WEI net / AĞ	∇ m³
OMFG 4090 S With Cupboard/Dolaplı	7858,40908,23	GAS	400	900	850	18 kW	40 lt.	48 kg.	0,64 m³
OMFG 8090 S With Cupboard/Dolaplı	7858,80908,23	GAS	800	900	850	36 kW	80 lt.	86 kg.	1,12 m³

ELECTRICAL PASTA COOKERS / Elektrikli Makarna Fritözleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	CAPACITY/ KAPASİTE	WEI net / AĞ	∇ m³
OMFE 4090 With Cupboard/Dolaplı	7858,40908,11	ELEC	400	900	850	12 kW	40 lt.	47 kg.	0,64 m³
OMFE 8090 With Cupboard/Dolaplı	7858,80908,11	ELEC	800	900	850	24 kW	80 lt.	85 kg.	1,12 m³

lavastone grill

lavataşlı ızgara

ozti


gas lavastone grill
gazlı lavataşlı ızgara

OLIG 8090 P

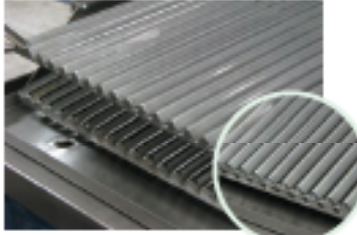
GAS LAVASTONE GRILL
WITH CUPBOARD
GAZLI LAVATAŞLI
IZGARA - DOLAPLI



CE-1009



Standard "V" Type / Standart "V" ızgara



- Stainless steel body
- Hygienic
- Long life
- Easy to clean
- Safety gas valve with thermocouple
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Pilot flame
- With removable fat collecting drawer
- With a grid lifting device by mechanical levels

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Emniyet ventilli gaz valfi
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Piezoelektrik ateşleme
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Pilot ateşi
- Yağ çekmececi
- Izgaraların eğimi ayarlanabilir

NEW

Optional: Avoid flame by optional hinged fat flame stopper

Opsiyonel: Mentepeli üst ızgara ile taşların üzerine yağ damlaması ve alev alması engellenir



OLIG 4090 P

GAS LAVASTONE
GRILL WITH CUPBOARD
GAZLI LAVATAŞLI
IZGARA DOLAPLI



CE-1009



OLIG 4090 P

GAS LAVASTONE
GRILL WITH SHELF
GAZLI LAVATAŞLI
IZGARA TABAN RAFLI



CE-1009



OLIG 8090 P

GAS LAVASTONE GRILL
WITH SHELF
GAZLI LAVATAŞLI IZGARA
TABAN RAFLI



CE-1009



LAVASTONE GRILL / Lavataşlı ızgara

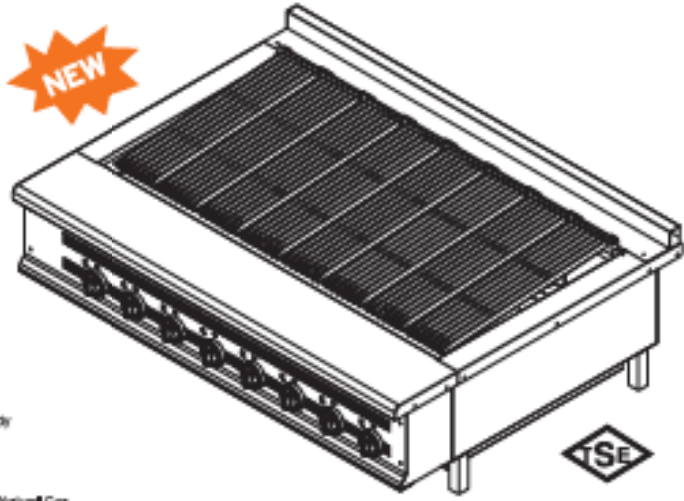
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER/ BRÜLÖR	POWER/ GÜÇ	WEI. net / AĞ.	Net m³
OLIG 8090 P With Cupboard/Dolaplı	7864,80906,20	GAS Sec.Valve	800	900	850	2x10	20 kW,	99 kg.	1,12 m³
OLIG 8090 P With Shelf/Tab. Raflı	7864,80906,30	GAS Sec.Valve	800	900	850	2x10	20 kW,	85 kg.	1,12 m³
OLIG 4090 P With Cupboard/Dolaplı	7864,40906,12	GAS Sec.Valve	400	900	850	10	10 kW,	58 kg.	0,64 m³
OLIG 4090 P With Shelf/Tab. Raflı	7864,40906,30	GAS Sec.Valve	400	900	850	10	10 kW,	48 kg.	0,64 m³

chargrill

döküm ızgaralar

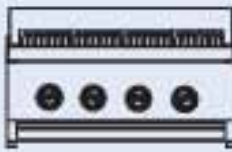
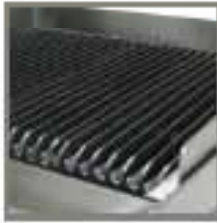

ODIG 12090
 CHARGRILL
 GAZLI DÖKÜM IZGARA

NEW



- Yüksek kaliteli gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Doğalgaz ve LPG ile çalışabilir
- Ergonomik tasarım
- Yiyecek kokusunu önleyen su çözümlü
- Fiyat avantajı
- Emisyon ventili gaz valfi
- Kolay temizlenebilir ızgara yüzeyi
- İçerinin dışarıdan önleyen koruyucu bölün
- Yüksek kaliteli ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans ve homojen pişirme yüzeyi
- Optimal çubuk ızgara

- Stainless steel body
- Hygienic
- Heavy-duty
- Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Ergonomic Design
- Water drawer to prevent smell
- Price Range
- Gas valve with safety subap
- Easy to clean grill surface
- Protective cast iron to protect burner from fat and food particles
- Adjustable Legs
- High performance and homogenous cooking surface
- Cooking grid with round rods


Chargrill / Gazlı döküm ızgara

Type / Tip	Cod / Kod	Model	Dimension / Ebatlar (mm)			Power Güç (kW)	Gas Connection Gas Bağlantı	Gas Inlet Con. Gas Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODIG 9090	7864.90902.70	GAS	900	900	450	30	3,18	3/4 "
ODIG 12090	7864.12902.70	GAS	1200	900	450	40	4,24	3/4 "

Chargrill / Gazlı döküm ızgara

Type / Tip	Cod / Kod	Model	Dimension / Ebatlar (mm)			Power Güç (kW)	Gas Connection Gas Bağlantı	Gas Inlet Con. Gas Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODIG 6065	7864.60653.70	GAS	600	650	370	16	2,12	1/2 "
ODIG 6075	7864.60753.70	GAS	600	750	370	20	2,12	1/2 "
ODIG 8075	7864.80753.70	GAS	800	750	400	25	2,65	3/4 "
ODIG 9090	7864.90902.70	GAS	900	900	450	30	3,18	3/4 "
ODIG 12090	7864.12902.70	GAS	1200	900	450	40	4,24	3/4 "

bain-maries

benmariler

ozti


gas bain-marie
gazlı benmarie

OSBDG 8090
GAS BAIN-MARIES
WITH CUPBOARD
GAZLI BENMARİ DOLAPLI



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

- Kolay temizlenebilir
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Paslanmaz çelik brülör
- Piezoelektrik ateşleme
- Emniyet ventilli gaz valfi
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Tahliye vanası

OSBG 8090
GAS BAIN-MARIE
WITH SHELF
GAZLI BENMARİ
TABAN RAFLI



OSBDG 4090
GAS BAIN-MARIE
WITH CUPBOARD
GAZLI BENMARİ DOLAPLI



OSBDG 8090
OSBG 8090



OSBDG 4090
OSBG 4090

PROFESSIONAL
900
SERIES

OSBG 4090
GAS BAIN-MARIE
WITH SHELF
GAZLI BENMARİ
TABAN RAFLI



BAIN-MARIES / Benmariler

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	WEI net / AĞL	m ³
OSBDG 8090 With Cupboard/Dolaplı	7854,8090,13	GAS Sec./Ventil	800	900	850	4 kW.	64 kg.	1,12 m ³
OSBG 8090 With Shelf/Tab. Raflı	7854,8090,23	GAS Sec./Ventil	800	900	850	4 kW.	64 kg.	1,12 m ³
OSBDG 4090 With Cupboard/Dolaplı	7854,4090,13	GAS Sec./Ventil	400	900	850	2,5 kW.	42 kg.	0,64 m ³
OSBG 4090 With Shelf/Tab. Raflı	7854,4090,23	GAS Sec./Ventil	400	900	850	2,5 kW.	42 kg.	0,64 m ³



electrical bain-marie
elektrikli benmarie



OSBDE 8090

ELECTRICAL BAIN-MARIE
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ BENMARİ
DOLAPLI



- Easy to clean
- Stainless Steel body
- Hygienic
- High efficiency silicone sticked resistance
- All models are supplied with water drainage
- Adjustable legs
- Long life
- Ergonomic design
- Temperature adjustment from 30°C to 90°C

- Kolay temizlenebilir
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Yüksek verimli silikon yapıştırmalı rezistans
- Tahliye vanası
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- 30-90°C arası ayarlanabilir ısı derecesi

OSBE 8090

ELECTRICAL BAIN-MARIE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ BENMARİ
TABAN RAFLI



OSBDE 4090

ELECTRICAL BAIN-MARIE
CUPBOARD
ELEKTRİKLİ BENMARİ
DOLAPLI



OSBE 4090

ELECTRICAL BAIN-MARIE
WITH SHELF
ELEKTRİKLİ BENMARİ
TABAN RAFLI



OSBDE 8090
OSBE 8090



OSBDE 4090
OSBE 4090

BAIN-MARIES / Benmariler

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	IN. VOLTAGE/ GER.	TEMP / SICAKLIK	WEI. set / AĞIRL.	m³
OSBDE 8090 With Cupboard/Dolaplı	7854.8090A.11	ELEC	800	900	850	2 kW	220-240 V/50 Hz.	30-90°C	62 kg.	1.12 m³
OSBE 8090 With Shelf/Ta. Raflı	7854.8090A.21	ELEC	800	900	850	2 kW	220-240 V/50 Hz.	30-90°C	62 kg.	1.12 m³
OSBDE 4090 With Cupboard/Dolaplı	7854.4090A.11	ELEC	400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	30-90°C	40 kg.	0.64 m³
OSBE 4090 With Shelf/Ta. Raflı	7854.4090A.21	ELEC	400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	30-90°C	40 kg.	0.64 m³



heated chips units

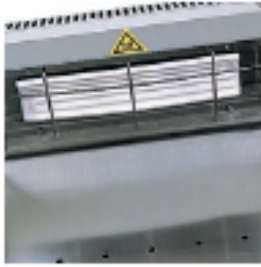
patates dinlendirmeler



electrical heated chips unit
elektrikli patates dinlendirme



OPDDE 4090
ELECTRICAL HEATED CHIPS UNIT
WITH CUPBOARD
ELEKTRİKLİ PATATES DİNLENDİRME



- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Long life
- Hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Porcelain resistance
- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Hijyenik
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Porselen rezistans

OPDE 4090
ELECTRICAL HEATED
CHIPS UNIT WITH SHELF
ELEKTRİKLİ PATATES
DİNLENDİRME



HEATED CHIPS UNITS / Patates Dinlendirmeler

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	IN.VOLTAGE/ GER.	WE. net / AĞ.	m³
OPDDE 4090 With Cupboard/ Dolaplı	7831.40908.01	ELEC.	400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	38 kg.	0,64 m³
OPDE 4090 With Shelf/ Raflı	7831.40908.10	ELEC.	400	900	850	1 kW	220-240 V/50 Hz.	30 kg.	0,64 m³

boiling pans

kaynatma tencereleri

PROFESSIONAL
900
SERIES



MONOBLOCK
BOWL

OKTGI 150

GAS INDIRECT
BOILING PAN
[INDİREKT GAZLI]
KAYNATMA TENCERESİ



gas indirect boiling pan
gazlı indirekt kaynatma tenceresi



- Indirect heating
- Stainless steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Adjustable legs
- Burners are made of stainless steel
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Hygienic
- Pressure safety discharge valve
- Safety gas valve with thermocouple
- All models are equipped with a water inlet tap and a 2" drain tap on the front
- Provided with taps controlling the jacket water level
- Long life
- Piezoelectric ignition
- Pilot flame
- Monoblock bowl

- İndirekt ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Paslanmaz çelik brülörler
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Emniyet valfi
- Emniyet ventilli gaz valfi
- Su doldurma musluğu ve tahliye vanası
- Su muslukları ile cıdar su seviyesi kontrolü
- Uzun ömürlü
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot ateşi
- Monoblok gövde

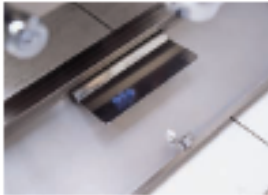
OKTGI 100

GAS INDIRECT
BOILING PAN
[INDİREKT GAZLI]
KAYNATMA TENCERESİ



OKTGI 250

GAS INDIRECT
BOILING PAN
[INDİREKT GAZLI]
KAYNATMA TENCERESİ



MONOBLOCK
BOWL

INDIRECT BOILING PAN / İndirekt Kaynatma Tenceresi

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	CAP. / KAP.	WEI. net. / AĞ.	CP
OKTGI 100 Indirect Boiling Pan	7855.08080.01	GAS Sec.Ventil	800	900	850	22 kW	100 l	125 kg.	1.23 m³
OKTGI 150 Indirect Boiling Pan	7855.08080.02	GAS Sec.Ventil	800	900	850	22 kW	150 l	139 kg.	1.23 m³
OKTGI 250 Indirect Boiling Pan	7855.10080.03	GAS Sec.Ventil	1000	900	900	33 kW	250 l	189 kg.	1.49 m³





boiling pans

kaynatma tenceresi

ozti


gas direct boiling pan
gazlı direkt kaynatma tenceresi

OKTGD 150
GAS DIRECT
BOILING PAN
DİREKT GAZLI
KAYNATMA TENCERESİ



CE-1009



MONOBLOCK
BOWL



MONOBLOCK
BOWL

- Direct heating
- Stainless steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Adjustable legs
- Burners are made of stainless steel
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Hygienic
- Safety gas valve with thermocouple
- All models are equipped with a water inlet tap and a 2" drain tap on the front
- Long life
- Piezoelectric ignition
- Pilot flame
- Monoblock bowl

- Direkt ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Paslanmaz çelik brülörler
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Emniyet ventilli gaz valfi
- Su doldurma musluğu ve tahliye vanası
- Uzun ömürlü
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot ateşi
- Monoblok gövde

OKTGD 100
GAS DIRECT
BOILING PAN
DİREKT GAZLI
KAYNATMA TENCERESİ



CE-1009

OKTGD 250
GAS DIRECT
BOILING PAN
DİREKT GAZLI
KAYNATMA TENCERESİ



CE-1009

DIRECT BOILING PANS / Direkt Kaynatma Tencereleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	CAP./ KAP.	WEI. net./ AĞ.	Net m³
OKTGD 100 Direct Boiling Pan	7895.08090.11	GAS Sec.Ventil	800	900	850	22 kW	100 lt	113 kg.	1,23 m³
OKTGD 150 Direct Boiling Pan	7895.08090.12	GAS Sec.Ventil	800	900	850	22 kW	150 lt	125 kg.	1,23 m³
OKTGD 250 Direct Boiling Pan	7895.10090.13	GAS Sec.Ventil	1000	900	850	33 kW	250 lt	174 kg.	1,49 m³

PROFESSIONAL
900
SERIES

boiling pans

kaynatma tencereleri

PROFESSIONAL
900
SERIES

OKTEI 150

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT ELEKTRİKLİ
KAYNATMA TENCERESİ



MONOBLOCK
BOWL



MONOBLOCK
BOWL



electrical indirect boiling pan
elektrikli indirekt kaynatma tenceresi



OKTEI 100

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT ELEKTRİKLİ
KAYNATMA TENCERESİ



OKTEI 250

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT ELEKTRİKLİ
KAYNATMA TENCERESİ



- Indirect heating
- Stainless steel body
- Adjustable legs
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Hygienic
- Pressure safety discharge valve
- Safety thermostat
- All models are equipped with a water inlet tap and a 2" drain tap on the front
- Provided with taps controlling the jacket water level
- Long life
- Monoblock bowl

- İndirekt ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Emniyet valfi
- Emniyet termostata
- Su doldurma musluğu ve tahliye vanası
- Su muslukları ile cidar su seviyesi kontrolü
- Uzun ömürlü
- Monoblok gövde

INDIRECT BOILING PANS / İndirekt Kaynatma Tencereleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER / GÜÇ	IN VOL / GER.	CAP / KAP.	WEI. net / AĞIRL.	m³
OKTEI 100 Indirect Boiling Pan	7855.08090.04	ELEC.	800	900	850	18 kW	400V/50Hz	100 lt	122 kg.	1,23 m³
OKTEI 150 Indirect Boiling Pan	7855.08090.05	ELEC.	800	900	850	18 kW	400V/50Hz	150 lt	137 kg.	1,23 m³
OKTEI 250 Indirect Boiling Pan	7856.10090.07	ELEC.	1000	900	850	27 kW	400V/50Hz	250 lt	187 kg.	1,49m³



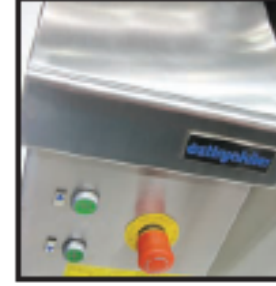
boiling pans

kaynatma tencereleri



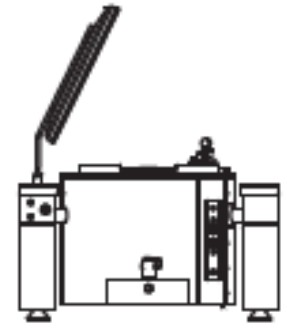
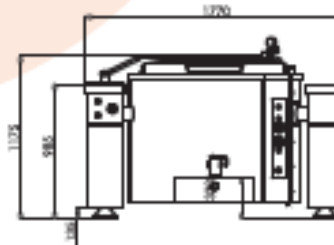
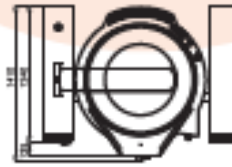
OKTGID 500

AUTOMATIC TILTING KETTLE
DEVİRLİR KAYNATMA TENCERESİ



- Security lock system is available to prevent the tilting mechanism to operate unless the lid is completely opened.
- Gas, electric and steam models are available.
- It is controlled to turn the pan over by control board.
- Through its indirect heating system, a homogenous heat distribution and energy saving is obtained.
- Cooking vessel is manufactured from heat and corrosion-proof stainless steel.
- The lid is opened manually.
- Discharge valve is also available to drain the cooking vessel on emergency.
- A security pressure valve is used between the jackets.
- Base of kettle can be cleaned without moving.
- Flame control system is available on gas models.

- Devrilme mekanizmasının güvenliğini sağlayan tertibat kapak tam açılmadığında devrilme işleminin başlamasını engeller.
- Gaz, elektrik ve buhar ile çalışan modeller mevcuttur.
- Elektrikli devirme işlemi cihaz üzerinden kumanda edilir.
- İndirekt (dolaylı) ısıtma sistemine bağlı olarak homojen ısı dağılımı sayesinde zaman ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Paslanmaz çelik hazne ısıya ve korozyona dayanıklıdır.
- Kapak manuel olarak açılır.
- İhtiyaç duyulduğunda devirmeye gerek kalmadan tahliye sağlamak için tahliye vanası mevcuttur.
- Cidarlar arası basınç emniyet valisi vardır.
- Cihaz hareket ettirilmeden altı rahatlıkla temizlenebilir.
- Gazlı modellerde alev denetim kapağı mevcuttur.
- Tek personel çok sayıda cihazı aynı anda kullanabileceği için işçilik tasarrufu sağlar.



Model	Code	Gross Capacity Pişirme Hacmi (B.)	Power / Güç		Discharge Valve Dia. Boşaltma Vanası Çapı (Ø)	Weight (kg.)	Gas Inlet Connection Gaz Bağlantı Çapı (Ø)	Water Inlet Connection Su Bağlantı Çapı (Ø)
			Gas / Gaz (kw.)	Electric / Elektrik (kw.)				
OKTGID 500	7855,500LG,01	500	56	0,25	2"	400	3/4"	3/4"

boiling pans

kaynatma tencereleri

OKBT 400-500

EXTERNAL STEAM BOILING PAN
BUHARLI KAYNATMA TENCERESİ

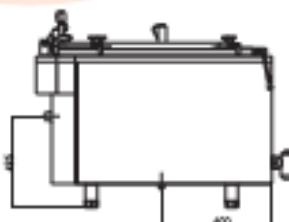
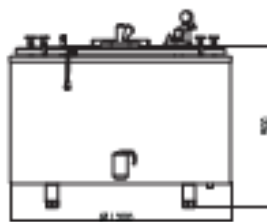


external steam boiling pan
buharlı kaynatma tenceresi



- Stainless steel body.
- Adjustable industrial type metal feet.
- Double skin ,stainless steel, pressure lid with isolation.
- Silicon gasket resistant to leakage.
- Lid locking mechanism to prevent steam leakage.
- Secure lid pulling system with spring mechanism.
- Lid security with pressure valve.
- Internal skin pressure display and security valve.
- Tap facility to supply fresh water into the system when needed.
- Water inlet and outlet connection to fill internal volume in required time.
- Chromated stainless steel drainage valve.
- Body isolation to prevent heat loss.
- 400,500 lt food cooking capacity with minimum steam consumption.

- Paslanmaz çelik gövde.
- Ayarlanabilir endüstriyel tip metal ayaklar.
- İzolasyonlu çift cidarlı paslanmaz çelik, basınçlı kapak.
- Sızdırmaya dayanıklı silikon conta.
- Buhar kaçağını önleyici kapak kilit mekanizması.
- Emniyetli ve yay tertibatlı kapak kaldırma sistemi.
- Basınç valfli kapak emniyeti.
- İç cidar içi basınç göstergesi ve emniyet valfi.
- İhtiyaç duyulduğu takdirde taze su gereksimini sağlayan musluk tertibatı.
- Yeterli sürede iç hacmi dolduracak kapasitede taze su girişi ve çıkışı bağlantısı.
- Paslanmaz çelik üzerine krom kaplı boşaltma vanası.
- İç cidarlı önleyici gövde izolasyonu.
- Minimum buhar tüketimi ile 400 ve 500 lt. yemek pişirme kapasitesi.



Model	Code	Gross Capacity Pişirme Hacmi (Lt.)	Steam Consumption Buhar Tüketimi (kg/h)	Discharge Valve Dia. Boşaltma Vanası Çapı (Ø)	Maximum Pressure Level İşletme Basıncı (kPa)	Steam Inlet Con. Buhar Girişi Bağlantı Çapı (Ø)	Steam Outlet Dia Buhar Çıkışı Bağlantı Çapı (Ø)	Water Inlet Con. Su Girişi Bağlantı Çapı (Ø)
OKBT 500	7855.00500.00	500	90	2"	40	1 1/2"	3/4"	3/4"
OKBT 400	7855.00400.00	400	80	2"	40	1 1/2"	3/4"	3/4"

tilting bratt pans

devrilir tavalar

ozti

Ön panel üzerinden kontrol edilebilir motorlu devirme sistemi

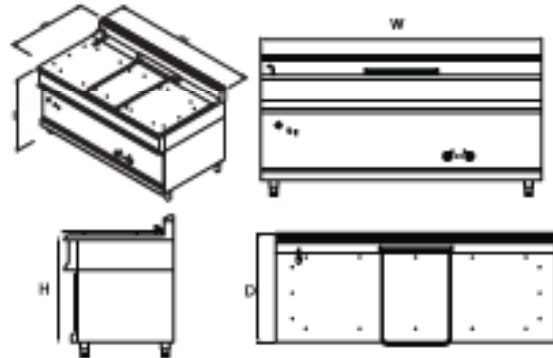
- Paslanmaz çelik gövde
- Birbirinden bağımsız kontrolü iki pişirme yüzeyi (205 lt. için geçerlidir)
- Gazlı modeller yüksek verimli brülörler ile donatılmıştır.
- Gazlı modeller için 160-300°C termostatik kontrol.
- Elektrikli modeller için 50-300°C termostatik kontrol.
- Piezzo ateşleme sistemi
- Pişirme yüzeyi için güvenli termostatlı aşırı sıcaklık koruması
- Tava devirme işlemi başladığında otomatik gaz kesme sistemi
- Ön panelden kontrol edilen hareketli temiz su doldurma musluğu.
- Seviyesi ayarlanabilir. Paslanmaz çelik ayaklar
- Kapak tam olarak açılmadan devirme tertibatı çalışmaz.



ODTMG 205
AUTOMATIC TILTING PAN
OTOMATİK DEVRİLİR TAVA

Motor tilting system can be controlled on front panel

- Stainless steel body
- Separately controlled double cooking surface (for 205 lt. models)
- Gas models are equipped with high efficiency burners
- 160-300°C thermostatic control for gas models
- 50-300°C thermostatic control for electric models
- Piezzo ignition system
- Overheating control with limit thermostat for cooking surface
- Automatic shut-off valve on tilting time
- Fresh water charge faucet controlled from front panel
- Adjustable stainless steel legs
- Tilting mechanism cannot be actuated unless the lid is completely opened



GAS AUTOMATIC TILTING PAN / Gazlı Otomatik Devrilir Tava

Type / Tip	Code / Kod	Model	Capacity / Kapasite		Power / Güç		Weight Ağırlık (kg.)	Water Inlet Con. Su Giriş Bağlantı Çapı (İn)	Temperature Sıcaklık	Gas Inlet Con. Gaz Giriş Bağlantı Çapı (İn)	Dimension Boyutlar (mm) (L x W x H)
			Pan / Tava (L)	Cooking Surface Pişirme Yüzeyi (cm²)	Gas / Gaz (kW)	Motor Electric Motor Elektrik (kW)					
■ ODTMG 80	7867,0609,11	GAS	80	36	10,5	0,18	140	1/2"	160-300°C	3/4"	900 x 800 x 850
■ ODTMG 100	7867,1009,12	GAS	100	46	22	0,18	160	1/2"	160-300°C	3/4"	900 x 1000 x 850
■ ODTMG 130	7867,1209,13	GAS	130	57	28	0,18	190	1/2"	160-300°C	3/4"	900 x 1200 x 850
■ ODTMG 205	7867,1609,14	GAS	205	77	40	0,18	235	1/2"	160-300°C	3/4"	900 x 1800 x 850

ELECTRICAL AUTOMATIC TILTING PAN / Elektrikli Otomatik Devrilir Tava

Type / Tip	Code / Kod	Model	Capacity / Kapasite		Power / Güç		Weight Ağırlık (kg.)	Water Inlet Con. Su Giriş Bağlantı Çapı (İn)	Temperature Sıcaklık	Dimension Boyutlar (mm) (L x W x H)
			Pan / Tava (L)	Cooking Surface Pişirme Yüzeyi (cm²)	Electric / Elektrik (kW)	Motor Electric Motor Elektrik (kW)				
■ ODTME 80	7867,0609,15	ELEC.	80	36	9	0,18	138	1/2"	50-300°C	900 x 800 x 850
■ ODTME 100	7867,1009,16	ELEC.	100	46	12	0,18	158	1/2"	50-300°C	900 x 1000 x 850
■ ODTME 130	7867,1209,17	ELEC.	130	57	15	0,18	188	1/2"	50-300°C	900 x 1200 x 850
■ ODTME 205	7867,1609,18	ELEC.	205	77	21	0,18	233	1/2"	50-300°C	900 x 1800 x 850

tilting bratt pans

devrilir tavalar

PROFESSIONAL
900
SERIES

ODTG 80

TILTING BRATT PAN

GAZLI DEVRİLİR TAVA



gas tilting bratt pan
gazlı devrilir tava



- Stainless steel body
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Hygienic
- Ergonomic design
- The cooking pan can be tilted by hand
- The pan has a water charge tap on the front panel
- Safety thermostat
- Temperature adjustment from 160°C to 300°C
- In case of tilting the cooking pan while the unit is running system stops automatically
- Stainless steel cooking pan
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric Ignition
- Safety thermostatic gas valve with thermocouple
- Long life

- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Ergonomik tasarım
- Kolaylıkla devrilebilen havuz
- Su doldurma musluğu
- Emniyet termostatu
- Ayarlanabilir 16 aralık
- Havuz kaldırıldığında çalışmayı durduran emniyet swici
- Paslanmaz çelik havuz
- Pilot ateşi
- LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir
- Piezoelektrik ateşleme
- Emniyet ventilli termostatik gaz valfi
- Uzun ömürlü

STAINLESS
STEEL



ODTG 100

TILTING BRATT PAN

GAZLI DEVİLİR TAVA



ODTG 130

TILTING BRATT PAN

GAZLI DEVİLİR TAVA



TILTING BRATT PAN / Devrilir Tava

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	CAP./ KAP.	TEMP./ SICAKLIK	WEI. net / AĞIRL.	Vol. m³
ODTG 80 Tilting Bratt Pan	7867.08090.01	GAS Sec.Vent	800	900	850	19,5 kW	80 lt	160-300°C	140 kp.	1,23 m³
ODTG 100 Tilting Bratt Pan	7867.10090.02	GAS Sec.Vent	1000	900	850	22 kW	100 lt	160-300°C	160 kp.	1,49 m³
ODTG 130 Tilting Bratt Pan	7867.12090.03	GAS Sec.Vent	1200	900	850	28 kW	130 lt	160-300°C	190 kp.	1,76 m³

tilting bratt pans

devrilir tavalar

ozti


electrical tilting bratt pans
elektrikli devrilir tava



ODTE 80
TILTING BRATT PAN
ELEKTRİKLİ
DEVİRİLİR TAVA



- Stainless steel body
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Hygienic
- Ergonomic design
- The cooking pan can be tilted by hand
- The pan has a water charge tap on the front panel
- Safety thermostat
- Temperature adjustment from 50°C to 300°C
- In case of tilting the cooking pan while the unit is running system stops automatically
- Stainless steel cooking pan
- Long life

- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Ergonomik tasarım
- Kolaylıkla devrilebilen havuz
- Su doldurma musluğu
- Emniyet termostatu
- Ayarlanabilir sıcaklık aralığı
- Havuz kaldırılırken çalışmayı durduran emniyet switchi
- Paslanmaz çelik havuz
- Uzun ömürlü



STAINLESS
STEEL

PROFESSIONAL
900
SERIES

ODTE 100
TILTING
BRATT PAN
ELEKTRİKLİ
DEVİRİLİR TAVA



ODTE 130
TILTING
BRATT PAN
ELEKTRİKLİ
DEVİRİLİR TAVA



TILTING BRATT PANS / Devrilir Tavalar

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/ GÜÇ	IN.VOL./ GER.	CAP./ KAP.	TEMP./ SICAKLIK	WEI. net / AĞL.	Net m³
ODTE 80 Tilting Bratt Pan	7867.08090.04	ELEC.	800	900	850	9 kW	400 V/50 Hz.	80 lt	50-300°C	138 kg.	1,23 m³
ODTE 100 Tilting Bratt Pan	7867.10090.05	ELEC.	1000	900	850	12 kW	400 V/50 Hz.	100 lt	50-300°C	158 kg.	1,49 m³
ODTE 130 Tilting Bratt Pan	7867.12090.06	ELEC.	1200	900	850	15 kW	400 V/50 Hz.	130 lt	50-300°C	188 kg.	1,76 m³



working benches

ara tezgahlar



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

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar

OATD 4090

WORK BENCH
WITH CUPBOARD
ARA TEZGAH



OAT 4090

WORK BENCH
WITH SHELF
ARA TEZGAH



OAT 8090

WORK BENCH
WITH SHELF
ARA TEZGAH



OATD 8090

WORK BENCH
WITH CUPBOARD
ARA TEZGAH



WORKING BENCHES / Ara Tezgahlar

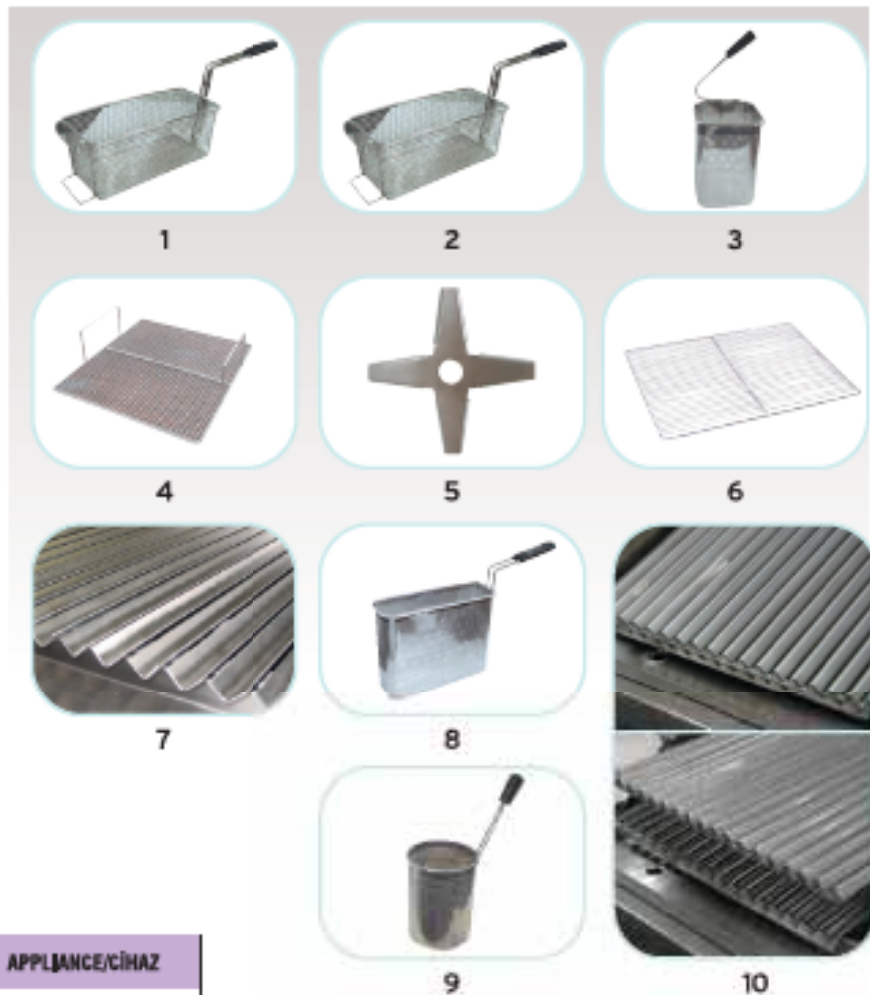
TYPE/TİP	CODE/KOD	MODEL	L	W	H	WEIGHT/AĞIRLIK	AREA/YER
OATD 4090 With Cupboard/ Polişli	7911A0908,20	NOTR	400	900	850	12 kg.	0,64 m ²
OAT 4090 With Shelf/ Taban Raflı	7911A0908,10	NOTR	400	900	850	8 kg.	0,64 m ²
OATD 8090 With Cupboard/ Polişli	7911A0908,20	NOTR	800	900	850	20 kg.	1,12 m ²
OAT 8090 With Shelf/ Taban Raflı	7911A0908,10	NOTR	800	900	850	12 kg.	1,12 m ²





accessories

aksesuarlar

ozti


PROFESSIONAL
900
SERIES

Accessories / Aksesuarlar

TYPE/TİP	CODE/KOD	APPLIANCE/CİHAZ
1-BASKET / SEPET	6260,00072,01	Gas fryer / Gazlı fritöz
1-BASKET / SEPET	6260,00072,30	Elec. fryer / Elektrikli fritöz
3-BASKET / SEPET	0339,01313,02	Pasta cooker / Makarna fritözü
4-OIL TANK FILTER / YAĞ FİLTRESİ	6260,00072,08	Fryer / Fritöz
5-FLAME REDUCER / GAZ KÜZNEÇİ	2865,30009,01	Gas range / Gazlı kuzineler
6-SHIELD / KÜZNEÇİ KAPAK	6019,00005,28	Elec. and gas range / Elektrikli ve gazlı kuzineler
7-GRILL / ızgara	280R,30138,00	Lavastone grill / Lavastone ızgaralar
**7-GRILL / ızgara	280R,30139,00 for 9090	Lavastone grill / Lavastone ızgaralar
8-BASKET / SEPET	0339,02808,02	Pasta cooker / Makarna fritözü
9-BASKET / SEPET	0339,00013,02	Pasta cooker / Makarna fritözü
**10-GRILL / ızgara	2864,90401,1Z for 9090	Hinged fat flame stopper / Menteşeli üst ızgara
**10-GRILL / ızgara	2864,90801,1Z for 9090	Hinged fat flame stopper / Menteşeli üst ızgara

* 2 pieces is necessary for one appliance.
Bir 9090'da 2 adet kullanılmaktadır.

** Avoid flame by optional hinged fat flame stopper
Menteşeli üst ızgara ile alevin alevlenmesini önler ve alevlenmeyi engeller.

gas consumptions

gaz sarfiyatları



Gas Consumption/Gaz Sarfiyatları

Product Code	Product Description	Type	Model	L	W	H	Class (Terminals)	Gas (kg)	kW	Knob(s)	BTU/h	Gas (m³/h)	Gas (kg/h)	Gas (kg/d)
7865,12903,10P	6 burners gas range with oven and cupboard	OWG 12090 PS	GAS	1200	900	850		7	46	39,560	154,962	4,86	5,85	3,61
7865,12908,20P	6 burners gas range with cupboard	OWG 12090 PS	GAS	1200	900	850			39	33,540	133,068	4,12	4,79	3,06
7866,12908,30P	6 burners gas range with shelf	OWG 12090 PS	GAS	1200	900	850			39	33,540	133,068	4,12	4,79	3,06
7865,12903,12P	Solid top gas range with 2 burners and oven	OWG 12090 2/3 C PS	GAS	1200	900	850	10	7	30	25,800	102,360	3,17	3,89	2,36
7865,12903,22P	Solid top gas range with cupboard	OWG 12090 2/3 C PS	GAS	1200	900	850	10	23	19,780	78,478	2,43	2,83	1,81	
7865,12903,32P	Solid top gas range with shelf	OWG 12090 2/3 C PS	GAS	1200	900	850	10	23	19,780	78,478	2,43	2,83	1,81	
7865,80908,10P	4 burners with oven	OWG 8090 PS	GAS	800	900	850		7	33	28,380	112,596	3,49	4,05	2,59
7865,80908,20P	Gas range with cupboard	OWG 8090 PS	GAS	800	900	850			26	22,360	88,712	2,75	3,19	2,04
7865,80908,30P	Gas range with shelf	OWG 8090 PS	GAS	800	900	850			26	22,360	88,712	2,75	3,19	2,04
7865,80908,12	Solid top gas range with oven	OWG 8090 C	GAS	800	900	850	10	7	17	14,620	58,304	1,8	2,09	1,34
7865,80908,22	Solid top gas range with cupboard	OWG 8090 C	GAS	800	900	850	10	10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,79	
7865,80908,32	Solid top gas range with shelf	OWG 8090 C	GAS	800	900	850	10	10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,79	
7865,40908,20P	Gas range with cupboard	OWG 4090 PS	GAS	400	900	850			13	11,180	44,356	1,37	1,6	1,02
7865,40908,30P	Gas range with cupboard	OWG 4090 PS	GAS	400	900	850			13	11,180	44,356	1,37	1,6	1,02
7865,12903,10P	Gas range with 6 burners and wide oven	OWG 12090,31	GAS	1200	900	850		13	52	44,720	177,424	5,5	6,39	4,09
7890,12903,10	Range	OWG 12090	GAS	1200	900	850			13	11,180	44,356	1,37	1,6	1,02
7856,80908,15	Gas fryer with cupboard	OFG 8090 FA	GAS	800	900	850			60	51,800	204,720	6,34	7,37	4,71
7856,40908,25	Gas fryer with cupboard	OFG 4090 FA	GAS	400	900	850			30	25,800	102,360	3,17	3,89	2,36
7856,80908,14	Gas fryer with cupboard	OFG 8090 F	GAS	800	900	850			50	43,000	170,600	5,29	6,14	3,93
7856,40908,04	Gas fryer with cupboard	OFG 4090 F	GAS	400	900	850			25	21,500	85,300	2,84	3,37	1,97
7856,40908,23	Pasta cooker	OWG 4090 S	GAS	400	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7856,80908,23	Pasta cooker	OWG 8090 S	GAS	800	900	850			36	30,960	122,832	3,81	4,42	2,83
7864,80908,13	Gas grill with cupboard	GGPDG 8090 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,16	Gas plate with cupboard	GGPDG 8090 PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,19	Gas grill plate with cupboard	GGPDG 8090 1/2 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,21	Gas grill with shelf	GGPS 8090 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,26	Gas plate with shelf	GGPS 8090 PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,29	Gas grill plate with shelf	GGPS 8090 1/2 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,13C	Gas grill with cupboard	GGPDG 8090 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,19C	Gas plate with cupboard	GGPDG 8090 PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,19C	Gas grill plate with cupboard	GGPDG 8090 1/2 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,23C	Gas grill with shelf	GGPS 8090 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,29C	Gas plate with shelf	GGPS 8090 PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,80908,29C	Gas grill plate with shelf	GGPS 8090 1/2 N PS	GAS	800	900	850			18	15,480	61,416	1,9	2,21	1,41
7864,40908,33	Gas grill with cupboard	GGPDG 4090 N PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,36	Gas plate with cupboard	GGPDG 4090 PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,33	Gas grill with shelf	GGPS 4090 N PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,36	Gas plate with shelf	GGPS 4090 PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,08C	Gas grill with cupboard	GGPDG 4090 N PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,09C	Gas plate with cupboard	GGPDG 4090 PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,13C	Gas grill with shelf	GGPS 4090 N PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7864,40908,19C	Gas plate with shelf	GGPS 4090 PS	GAS	400	900	850		9	7,740	30,708	0,95	1,11	0,71	
7854,80908,15	Gas bain marie with cupboard	GBMG 8090	GAS	800	900	850		4	3,440	13,448	0,42	0,49	0,31	
7854,80908,23	Gas bain marie with shelf	GBMG 8090	GAS	800	900	850		4	3,440	13,448	0,42	0,49	0,31	
7854,40908,13	Gas bain marie with cupboard	GBMG 4090	GAS	400	900	850		2,5	2,150	8,530	0,26	0,31	0,2	
7854,40908,23	Gas bain marie with shelf	GBMG 4090	GAS	400	900	850		2,5	2,150	8,530	0,26	0,31	0,2	
7864,80908,20	Gas limestone grill with cupboard	GLDG 8090 P	GAS	800	900	850		20	17,200	68,240	2,11	2,46	1,57	
7864,80908,30	Gas limestone grill with shelf	GLDG 8090 P	GAS	800	900	850		20	17,200	68,240	2,11	2,46	1,57	
7864,40908,12	Gas limestone grill with cupboard	GLDG 4090 P	GAS	400	900	850		10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,79	
7864,40908,30	Gas limestone grill with shelf	GLDG 4090 P	GAS	400	900	850		10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,79	
7855,80908,01	Gas indirect boiling pan	OKTG 100	GAS	800	900	850		22	18,920	75,064	2,33	2,7	1,73	
7855,80908,02	Gas indirect boiling pan	OKTG 150	GAS	800	900	850		22	18,920	75,064	2,33	2,7	1,73	
7855,10090,03	Gas indirect boiling pan	OKTG 250	GAS	1000	900	850		33	28,380	112,596	3,49	4,05	2,59	
7855,80908,01	Gas direct boiling pan	OKTG 100	GAS	800	900	850		22	18,920	75,064	2,33	2,7	1,73	
7855,80908,12	Gas direct boiling pan	OKTG 150	GAS	800	900	850		22	18,920	75,064	2,33	2,7	1,73	
7855,10090,13	Gas direct boiling pan	OKTG 250	GAS	1000	900	850		33	28,380	112,596	3,49	4,05	2,59	
7867,80908,01	Gas filling braai pan	OTG 80	GAS	800	900	850		19,5	16,770	66,534	2,06	2,4	1,53	
7867,10090,02	Gas filling braai pan	OTG 100	GAS	1000	900	850		22	18,920	75,064	2,33	2,7	1,73	
7867,12090,03	Gas filling braai pan	OTG 130	GAS	1200	900	850		28	24,248	95,536	2,96	3,44	2,2	
7867,12090,13	Gas automatic filling pan	OTMG 130	GAS	1200	900	850		28	24,248	95,536	2,96	3,44	2,20	
7867,16090,14	Gas automatic filling pan	OTMG 285	GAS	1600	900	850		40	34,440	136,480	4,22	4,91	3,14	
7864,80908,20	Chang	OWG 8090	GAS	800	900	450		30	25,800	102,360	3,18	3,88	2,36	
7864,12090,20	Chang	OWG 12090	GAS	1200	900	450		40	34,440	136,480	4,22	4,91	3,14	



ozti



A large rectangular area containing horizontal ruling lines, intended for text entry.