



SNACK

SNACK
650
SERIES





650 SERIES

snack 650 serisi

Units / Birimler	Pages / Sayfa
• Fryers Fritözler	62-63
• Pasta Cooker Makarna Fritözü	64
• Heated Chips Units Patates Dinlendirmeler	65
• Grill Plates Grill/Plate	66-67
• Cookers Ocaklar	68-70
• Lavastone Grills Lavataşlı Izgaralar	71
• Chargrill Döküm Izgaralar	72
• Tilting Bratt Pans Devrilir Tava	73
• Boiling Pans Kaynatma Tenceleri	74
• Ranges Fırınli Ocaklar	75-76
• Sauce Bain-Marles Sos Benmarler	77
• Special Productions Özel İmalatlar	78
• Working Benches & Sink Over Bench Ara Tezgahlar & Eyve	79
• Sub-Unit Options Alt Ünite Seçenekleri	80
• Accessories Aksesuarlar	81
• Gas Consumptions Gaz Sarfiyatları	82

ÖZTIRYAKLER 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 ÖZTIRYAKLER.





fryer
fritöz

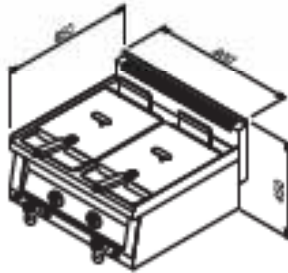
OFG 4065

SINGLE FRYER OVER BENCH
WITH DOUBLE BURNER
SET ÜSTÜ TEKLİ FRİTÖZ
ÇİFT BORULU



OFG 7065

DOUBLE FRYER OVER BENCH
WITH DOUBLE BURNER
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ FRİTÖZ ÇİFT BORULU



- Stainless Steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Monoblock bowl
- Adjustable temperature
- Available LPG or Natural Gas
- With drainage pipe
- Piezoelectric ignition
- Pilot flame
- Safety gas valve with thermocouple
- Hygienic
- Long life
- Production capacity french fries
- 4065.....18 kg/hr
- 7065.....18+18 kg/hr
- Cooking time 3.5 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Emniyet termostata
- Yekpare baskı havuzu
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Tahliye borusu
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot ateşi
- Emniyet ventilli valf
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
- 4065.....18 kg/saat
- 7065.....18+18 kg/saat
- Kızartma süresi 3.5 dak.

Double Fryer Over Bench / Set Üstü Çiftli Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL	m³
OFG 7065 gas.fry / gaz.frL	7856.80653.14	GAS Set/Ventil	800	650	300	4x3,5=14 kW	110°-190°	12 L + 12 L	32 Kg	0,3 m³

Single Fryer Over Bench / Set Üstü Tekli Fritöz

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	CAP./KAP.	WEI.net / AĞL	m³
OFG 4065 gas.fry / gaz.frL	7856.40653.04	GAS Set/Ventil	400	650	300	2x3,5=7 kW	110°-190°	12 L	20 Kg	0,19 m³



fryer with lift
asansörlü fritöz

OFA 7065

DOUBLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ FRİTÖZ



OFA 4065

SINGLE FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ FRİTÖZ



OFA 6065

FRYER OVER BENCH
SET ÜSTÜ FRİTÖZ



- Stainless Steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Monoblok bowl
- Safety thermostat
- Adjustable temperature
- Switch (stop)
- With drainage pipe
- Hygienic
- Long life
- Production capacity french fries
4065.....14 kg/hr
7065.....14+14 kg/hr
- Cooking time 3.5 min.

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yekpare baskı havuzu
- Emniyet termostadı
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- Emniyet switch
- Tahliye borusu
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
4065.....14 kg/saat
7065.....14+14 kg/saat
- Kızartma süresi: 3.5 dak.

Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Asansörlü Elektrikli Fritözler

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	CAP./KAP.	GER/VOL.	WEL. set / Ağırlık	m³
OFA 7065 elec.fry. / elektrikli	7854/7065L21	ELEC	700	650	300	14,5 kW	60°-190°	8 L, 8 L	400 V/50 Hz	27 kg	0,29 m³
OFA 4065 elec.fry. / elektrikli	7854/4065L11	ELEC	400	650	300	7,2 kW	60°-190°	8 L	400 V/50 Hz	17 kg	0,19 m³
OFA 6065 elec.fry. / elektrikli	7854/6065L01	ELEC	600	650	450	13,5 kW	60°-190°	22 L	400 V/50 Hz	-	-

pasta cooker

makarna fritözü



pasta cooker
makarna fritözü



OMF 4065

PASTA COOKER OVER BENCH
SET ÜSTÜ MAKARNA FRİTÖZÜ

- Stainless Steel body
- Hygienic
- Long life
- Easy to clean
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Water inlet tap
- Water capacity 20 lt.
- Heat up (20-100°C) 18 min.
- Production capacity 13 kg/hr
- Cooking time 5-10 min.
- Monoblok bowl

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Su musluğu
- Su kapasitesi 20 lt.
- Isınma süresi (20-100°C) 18 dak.
- Kapasite 13 kg/sa
- Pişirme süresi 5-10 dak.
- Yekpare baskı havuzu



Pasta Cooker Over Bench / Set Üstü Makarna Fritözü

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	GER/VOL.	CAP./KAP.	WT./ net / AĞL.	∇ m³
OMF 4065 pas.fritoz/mak.frit.	7858,40653,11	ELEC	400	650	300	5,5 kW	115°	400 V/50 Hz	20 lt.	19 kg	0,19 m³

heated chips units

patates dinlendirme

ozti


heated chips unit and packing unit
patates dinlendirme ve paketlenme

OPPD 8065

HEATED CHIPS UNIT
AND PACKING UNIT
PATATES DİNLENDİRME
VE PAKETLEME



- 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

OPD 4065

FRENCH FRY WARMER
OVER BENCH
PATATES DİNLENDİRME



heated chips unit
patates dinlendirme



Heated Chips Unit and Packing Unit / Set Üstü Dinlendirme ve Paketlenme

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WTL net / AĞL.	⬢ m³
OPPD 8065 heated chips unit and packing unit	7847,80607.00	ELEC	800	650	300	2 kW	65°	220 V-240 V/50 Hz	27 kg	0,33 m³

Heated Chips Unit Over Bench / Set Üstü Patates Dinlendirme

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WTL net / AĞL.	⬢ m³
OPD 4065 heated chips unit over bench	7831,40653.01	ELEC	400	650	300	1 kW	65°	220 V-240 V/50 Hz	15 kg	0,19 m³

grill plates

grill plate



OGPG 4065 PS

SINGLE GRILL PLATE
OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ
GRILL PLATE



grill plate
grill plate



CE 1009



DS1

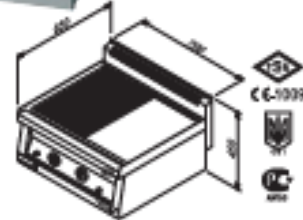


- Stainless Steel body
- Available LPG or Natural Gas
- Type of cooking plate (double-smooth, narrow, 1/2 narrow, single narrow, smooth)
- Pilot flame
- Easy to clean
- Hygienic
- Temperature adjustment from 100°C to 300°C
- Adjustable legs
- High performance
- Double modules have a double independent 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.
- Cooking area 4065 19 dm²
7065 34 dm²
- Production capacity hamburger (ø100)
4065 12 kg/hr
7065 24 kg/hr
- Cooking time 6 min.

OPTION: Hard chrome coated

- Paslanmaz çelik gövde
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Pişirme yüzeyi çiftli/tekli düz, oluklu, yarı oluklu, tekerlerde düz veya oluklu olabilir
- Pilot ateşi
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 100 °C-300 °C aralığında ayarlanabilir
- Yüksek kaliteli ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftli/tekli ayarlanabilir
- Kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yağ toplama kapasiteli yağ toplama çekmececi
- Isınma süresi (20-200°C) 12 dak.
- Pişirme yüzeyi 4065 19 dm²
7065 34 dm²
- Kapasite hamburger (ø100)
4065 12 kg/saat
7065 24 kg/saat
- Kızartma süresi 6 dak.

OPSİYONEL: Sert krom kaplama



OGPG 7065 1/2 N PS
DOUBLE GRILL PLATE OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ GRILL PLATE

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WT. net./ağırl.	m ²
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Oluk.)									
OGPG 7065 N PS double / çiftli	7864.70653.13	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
OGPG 7065 N PS double / çiftli	7864.70653.13C	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
Double Grill PL Ov. B. (Smooth/Groove) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz/Oluk.)									
OGPG 7065 1/2N PS double / çiftli	7864.70653.16	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
OGPG 7065 1/2N PS double / çiftli	7864.70653.16C	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)									
OGPG 7065 PS double / çiftli	7864.70653.19	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
OGPG 7065 PS double / çiftli	7864.70653.19C	GAS Seçilirdir	700	650	300	2x6-12 kW	100°-300°	47 Kg	0,29 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Oluk.)									
OGPG 4065 N PS single / tekli	7864.40653.03	GAS Seçilirdir	400	650	300	6 kW	100°-300°	29 Kg	0,19 m ²
OGPG 4065 N PS single / tekli	7864.40653.03C	GAS Seçilirdir	400	650	300	6 kW	100°-300°	29 Kg	0,19 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)									
OGPG 4065 PS single / tekli	7864.40653.06	GAS Seçilirdir	400	650	300	6 kW	100°-300°	29 Kg	0,19 m ²
OGPG 4065 PS single / tekli	7864.40653.06C	GAS Seçilirdir	400	650	300	6 kW	100°-300°	29 Kg	0,19 m ²

PLATE
395 x 483 cm.

PLATE
695 x 483 cm.

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated
Sert krom kaplama


ozti


OGP 7065 1/2N

DOUBLE GRILL PLATE
OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ
GRILL/PLATE

- Stainless Steel body
- Type of cooking plate (double-smooth, narrow, 1/2 narrow, single-narrow, 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
- Heat up (20-200°C) 12 min.
- Cooking area: 7065 39 dm²
7065 34 dm²
- Production capacity hamburger (200g): 4065 12 kg/hr
7065 24 kg/hr
- Cooking time: 6 min.

OPTION: Hard chrome coated



grill plate
grill/plate

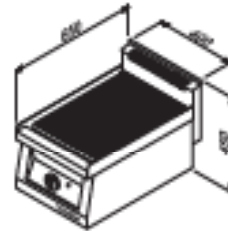


- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi (çiftli, dar, 1/2 dar, tekli, düz, pürüzsüz)
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 50 °C-300 °C aralığında ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftlilerde ayrı ayrı kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmececi
- Isınma süresi (20-200°C) 12 dak.
- Pişirme yüzeyi: 4065 39 dm²
7065 34 dm²
- Kapasite hamburger (200g): 4065 12 kg/saat
7065 24 kg/saat
- Kızartma süresi: 6 dak.

OPSİYONEL: Sert krom kaplama

OGP 4065 N

SINGLE GRILL PLATE OVER BENCH
SET ÜSTÜ TEKLİ GRILL/PLATE



TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	Wt./AĞ.	Net/AĞ.	m ²
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü ÇİFTLİ Grill Plate (oluk.)											
OGP 7065 N çiftli gr. pl. / oluk.	7864.70653.11	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
OGP 7065 N C çiftli gr. pl. / oluk.	7864.70653.11C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
Double Grill PL Ov. B. (Smooth/Groove) / Set Üstü ÇİFTLİ Grill Plate (Düz/Oluk.)											
OGP 7065 1/2N çiftli gr. pl. / oluk.	7864.70653.14	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
OGP 7065 1/2N C çiftli gr. pl. / oluk.	7864.70653.14C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü ÇİFTLİ Grill Plate (Düz)											
OGP 7065 çiftli gr. pl. / düz.	7864.70653.17	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
OGP 7065 C çiftli gr. pl. / düz.	7864.70653.17C	ELEC	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	45 Kg		0.29 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Set Üstü TEKLİ Grill Plate (Oluk.)											
OGP 4065 N tekli gr. pl. / oluk.	7864.40653.01	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	28 Kg		0.19 m ²
OGP 4065 N C tekli gr. pl. / oluk.	7864.40653.01C	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	28 Kg		0.19 m ²
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Set Üstü TEKLİ Grill Plate (Düz)											
OGP 4065 tekli gr. pl. / düz.	7864.40653.04	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	28 Kg		0.19 m ²
OGP 4065 C tekli gr. pl. / düz.	7864.40653.04C	ELEC	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	400V/50 Hz.	28 Kg		0.19 m ²

PLATE
365 x 465 cm.

PLATE
465 x 465 cm.

Hard chrome coated / Sert krom kaplama

Hard chrome coated / Sert krom kaplama

Hard chrome coated / Sert krom kaplama

Hard chrome coated / Sert krom kaplama

cookers

ocaklar



cooker
ocak

OSOG 4065 PS

GAS COOKER WITH TWO
BURNERS OVER BENCH
SET ÜSTÜ İKİLİ GAZLI OCAK



CE-1009



CE-1009



- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Ergonomic design
- Aluminium burners

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventili valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım
- Alüminyum brülörler



OSOG 6065 PS

GAS COOKER WITH FOUR
BURNERS OVER BENCH
SET ÜSTÜ DÖRTLÜ GAZLI OCAK

Cooker With Four Burner Over Bench / Set Üstü Dörtlü Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WT. net / AĞ.	Vol. m³
OSOG 6065 PS doğalgaz / LPG	7865.90653.25	GAS Set/Veril	600	650	300	2x3,8-2x2 = 13,6 kW	25 kg	0,29 m³

Cooker With Double Burner Over Bench / Set Üstü İkilü Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WT. net / AĞ.	Vol. m³
OSOG 4065 PS doğalgaz / LPG	7865.40653.23	GAS Set/Veril	400	650	300	2x3,8 = 6,5 kW	20 kg	0,19 m³


ozti


cooker
döküm başlıklı ocak

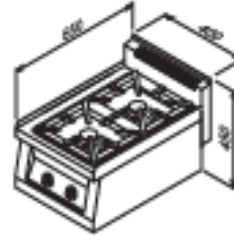
OSOG 8065 P

COOKER WITH FOUR
BURNERS OVER BENCH
SET ÜSTÜ DÖRTLÜ
GAZLI OCAK



OSOG 4065 P

GAS COOKER WITH DOUBLE
BURNERS OVER BENCH
SET ÜSTÜ ÇİFTLİ GAZLI OCAK



- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Adjustable legs
- Available LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron grid
- Ergonomic design
- Cast iron burners

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm başlığı
- Ergonomik tasarım
- Döküm brülörler



Gas Cooker / Gazlı Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WT. net / Ağırlık	∇ m³
OSOG 8065 P gazlı ocak / gaz ocak	7885.8065.35	GAS br.vent	800	650	300	4x4 = 16 kW	44 kg	0,33 m³
OSOG 4065 P gaz ocak / gaz ocak	7885.4065.33	GAS br.vent	400	650	300	2x4 = 8 kW	25 kg	0,19 m³

cookers

ocaklar

OSO 6065

COOKER WITH FOUR HOT
PLATES OVER BENCH
SET ÜSTÜ DÖRTLÜ
ELEKTRİKLİ OCAK



OSO 4065

ELECTRICAL COOKER WITH DOUBLE
HOT PLATES OVER BENCH
SET ÜSTÜ İKİLİ ELEKTRİKLİ OCAK

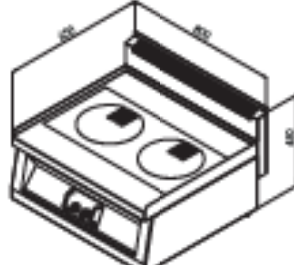
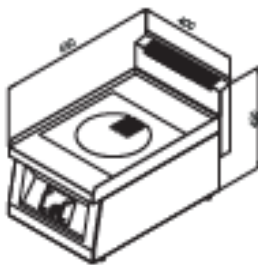


cooker
ocak



- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistance is made of cast iron for cooker
- 6 position switch to control hot plate
- Adjustable legs
- Long life
- Ergonomic design

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım



OIN 4065

INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYONLU OCAK

OIN 8065

INDUCTION COOKER
İNDÜKSİYONLU OCAK

Cooker With Four Hot Plates Over Bench / Set Üstü Dörtlü Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI. net / AĞIR.	∇ m³
OSO 6065 40x60x30 cm	7865.60653.14	ELEC	600	650	300	4x2,5=10,4 kW	450°	400 V/50 Hz.	29 kg	0,29 m³



40x60 (30 cm) = 1,5 x 1,5 m

Cooker With Double Hot Plates Over Bench / Set Üstü İkili Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI. net / AĞIR.	∇ m³
OSO 4065 40x60x30 cm	7865.40653.12	ELEC	400	650	300	2x2,5= 5,2 kW	450°	400 V/50 Hz.	16 kg	0,19 m³



20x60 (30 cm) = 1,5 x 1,5 m

Induction Cooker / İndüksiyon Ocaklar

TYPE/TİP	CODE/KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	VOL./GER.	WEI. net / AĞIR.	∇ m³
OIN 4065	7865.40653.JN	ELEC.	400	650	300	3,5 kW	30-260 °C	220-240 V, 50 Hz.	-	0,21
OIN 8065	7865.80653.JN	ELEC.	800	650	300	2 x 3,5 kW	30-260 °C	220-240 V, 50 Hz.	-	0,38



1 x 1,5 m



1,5 x 1,5 m



lavastone grills

lavataşlı ızgaralar

ozti



lavastone grill
lavataşlı ızgara

OLIG 4065 PA

GAS LAVASTONE GRILL OVER BENCH
SET ÜSTÜ LAVATAŞLI IZGARA

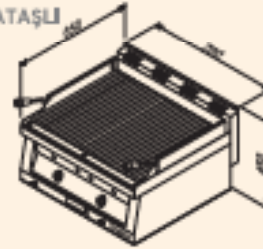


CE-1009



OLIG 7065 PA

GAS LAVASTONE GRILL
OVER BENCH
SET ÜSTÜ LAVATAŞLI
GAZLI IZGARA



CE-1009



Standard "V" Type / Standard "V" Izgara



- 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
- Emniyetli ventilli gaz valfi
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Piezoelektrik ateşleme
- Ergonomik tasarım
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Pilot ateşi
- Yağ çekmecesi
- Izgaraların eğimi ayarlanabilir

NEW

Optional: Avoid flame by optional hinged fat flame stopper

Opsiyonel: Menteşeli üst ızgara ile yağlar önüne yağ damlaması ve alev almazı engellenir

Lavastone Grill / Lavataşlı Grill

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	Wt. net / AĞ	m³
OLIG 7065 PA lavastone / lavataşlı	7864.70653.20	GAS Set/vent	700	650	300	2x7=14 kW	54 kg	0.29 m³
OLIG 4065 PA lavastone / lavataşlı	7864.40653.12	GAS Set/vent	400	650	300	7 kW	29 kg	0.19 m³



chargrill

döküm ızgaralar



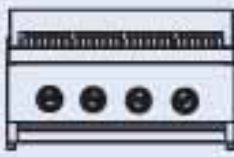
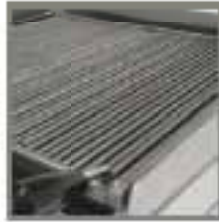
ODİG 6065
CHARGRILL
GAZLI DÖKÜM IZGARA

NEW



- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Doğalgaz ve LPG ile çalışabilir
- Ergonomik tasarım
- Yağ kokusunu önleyen su çekmece
- Pilet ağız
- Emniyet ventili gaz valfi
- Kolay temizlenebilir ızgara yüzeyi
- İstif için özel tasarlanmış önleyen koruyucu döküm
- Yüksekli ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans ve homojen pişirme yüzeyi
- Opsiyonel çubuk ızgara

- Stainless Steel Body
- Hygienic
- Heavy-duty
- Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Ergonomic Design
- Water drawer to prevent smell
- Pilot flame
- 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 Consumption Gaz Sarfıyatı m³/h	Gas Inlet Conn. Gaz Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODİG 6065	7864,60653,70	GAS	600	650	370	16	2,12	1/2"

Chargrill / Gazlı döküm ızgara

Type / Tip	Cod / Kod	Model	Dimension / Ebatlar (mm)			Power Güç (kW)	Gas Consumption Gaz Sarfıyatı m³/h	Gas Inlet Conn. Gaz Bağlantı Çapı
			L	W	H			
ODİG 6065	7864,60653,70	GAS	600	650	370	16	2,12	1/2"
ODİG 6075	7864,60753,70	GAS	600	750	370	20	2,12	1/2"
ODİG 8075	7864,80753,70	GAS	800	750	400	25	2,65	3/4"
ODİG 9090	7864,90902,70	GAS	900	900	450	30	3,18	3/4"
ODİG 12090	7864,120902,70	GAS	1200	900	450	40	4,24	3/4"

tilting bratt pans

devrilir tavalər

ozti
**SNACK
650
SERIES**
ODTG 30
**TILTING BRATT PAN
DEVIRILIR TAVA**

**tilting bratt pan
devrilir tava**

CE-1009

CE

PG

**tilting bratt pan
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
- Adjustable temperature
- In case of tilting the cooking pan while the unit is running system stops automatically
- Stainless steel cooking pan
- Pilot flame (gas models)
- Available LPG or Natural Gas (gas models)
- Piezoelectric ignition (gas models)
- Safety thermostatic gas valve with thermocouple (gas models)
- Long life

- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Ergonomik tasarım
- Kolaylıkla devrilebilen havuz
- Su doldurma musluğu
- Emniyet termostatu
- Ayarlanabilir sıcaklık
- Havuz kaldırıldığında çalışmayı durduran emniyet switchi
- Paslanmaz çelik havuz
- Pilot ateşi (gazlı modeller)
- LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir (gazlı modeller)
- Piezoelektrik ateşleme (gazlı modeller)
- Emniyet ventilli termostatik gaz valfı (gazlı modeller)
- Uzun ömürlü

**STAINLESS
STEEL**

ODTE 30
**TILTING BRATT PAN
DEVIRILIR TAVA**
Tilting Bratt Pan / Devrilir Tava

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	VOL./GER.	CAP./KAP.	WEI. net / AĞ.	∅ m³
ODTG 30 tilting bratt pan / devrilir tava	7867.07065.05	GAS Sec.Vent.	700	650	850	10 kW	-	30 lt	100 kg	0,78 m³
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	VOL./GER.	CAP./KAP.	WEI. net / AĞ.	∅ m³
ODTE 30 tilting bratt pan / devrilir tava	7867.07065.01	ELEC.	700	650	850	6 kW	400 V/50 Hz	30 lt	100 kg	0,78 m³

boiling pans

kaynatma tencereleri



indirect boiling pan
indirekt kaynatma tenceresi

OKTGI 60

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ

OKTGD 60

DIRECT BOILING PAN
DİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ



indirect boiling pans
indirekt kaynatma tenceresi



OKTEI 60

INDIRECT BOILING PAN
İNDİREKT SİLİNDİRİK
KAYNATMA TENCERESİ

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

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



Boiling Pans / Kaynatma Tencereleri

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	CAP./KAP.	WT./net./AĞ.	net.
OKTGI 60 indirect	7855.07065.04	GAS Sec.Vent.	700	650	850	2x5,5=11 kW	60 lt	84 kg	0,78 m³
OKTGD 60 direct	7855.07065.14	GAS Sec.Vent.	700	650	850	2x5,5=11 kW	60 lt	72 kg	0,78 m³

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	VOL./GER.	CAP./KAP.	WT./net./AĞ.	net.
OKTEI 60 indirect	7855.07065.01	ELEC.	700	650	850	9 kW	400V/50Hz	60 lt	84 kg	0,78 m³



ranges

tırlı ocaklar

ozti


range
fırını ocak

OFOG 7065 P

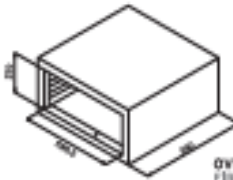
GAS RANGE WITH OVEN
GAZLI FIRINLI OCAK



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

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 1/1
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Fırın sıcaklığı 100 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Fırın rafları çıkartılabilir
- Pilot ateşli
- Ergonomik tasarım
- İzolasyonlu fırın
- Çıkartılabilir GN 1/1 tel raf

! Gas ranges can be used both with electrical and gas oven.
Gazlı ocaklar hem elektrikli hem de gazlı fırın ile birlikte kullanılabilir.



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



OFOG 8065 P

GAS RANGE WITH OVEN
GAZLI FIRINLI OCAK



Ranges / Fırını Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	BURNER BRÜLÖR	OVEN FIRIN	POWER/GÜÇ	WEI.net/AGL	m³
OFOG 7065 P range / fırını ocak	7865.07658.00	GAS Sec.Vent	700	650	850	2x3+2x2,3	5	18,6 kW	71 kg	0,69 m³
OFOG 8065 P range / fırını ocak	7865.08658.10	GAS Sec.Vent	800	650	850	4x4	5	21 kW	105 kg	0,77 m³





range
fırınlı ocak



OFO 7065 14.4

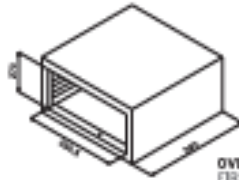
ELECTRICAL RANGE
ELEKTRİKLİ FİRINLI OCAK



- Stainless Steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Oven size is GN 1/1
- 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 top resistance work separately or together
- Oven shelves is removable
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 1/1
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Fırın sıcaklığı 50 °C-300 °C arası ayarlanabilir
- Fırın üst rezistansı ayrı çalıştırılabileceği gibi beraberinde çalıştırılabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Ergonomik duayn
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 1/1 tel raf

SNACK
650
SERIES



OVEN DIMENSION GN 1/1
FİRIN İÇ ÖLÇÜLERİ GN 1/1



! Electrical ranges can be used both with gas and electrical oven.
Elektrikli ocaklar hem gaz hem de elektrikli fırın ile birlikte kullanılabilir.

Ranges / Fırınlı Ocak

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WEI. net./AĞ.	BL.VOL./GER.	∇ m³
OFO 7065 14.4 range / ocak	7065.07658.02	ELEC	700	650	850	4,2,6+4-14,4 kW	450°	73 kg	400 V/50 Hz	0,69 m³

sauce bain-maries

sos benmariler

ozti


sauce bain-marie
sos benmari

OSBG 7065

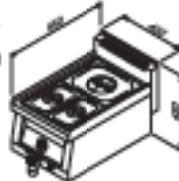
GAS SAUCE BAIN-MARIE
OVER BENCH

SET ÜSTÜ GAZLI SOS BENMARI



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

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



OSBG 4065

GAS SAUCE BAIN-MARIE
OVER BENCH

SET ÜSTÜ GAZLI SOS BENMARI



sauce bain-marie
sos benmari

OSB 4065

ELECTRICAL SAUCE BAIN-MARIE
ELEKTRİKLİ SOS BENMARI



OSB 7065

ELECTRICAL SAUCE BAIN-MARIE
OVER BENCH

SET ÜSTÜ ELEKTRİKLİ SOS BENMARI



OSB 4065
OSBG 4065



OSB 7065
OSBG 7065

Sauce Bain-Marie / Sos Benmari

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WEL net / AĞL			
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 2/1 Sos Benmari										
 OSBG 7065 sac.bain.sos.ben.	7854.70653.13	GAS SecVentil	700	650	300	2,5 kW	33 kg	0,29 m³		
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 1/1 Sos Benmari										
 OSBG 4065 sac.bain.sos.ben.	7854.40653.13	GAS SecVentil	400	650	300	1,5kW	19 kg	0,19 m³		
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	TEMP./SIC.	WEL net / AĞL	VOL./GER	
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 2/1 Sos Benmari										
 OSB 7065 sac.bain.sos.ben.	7854.70653.11	ELEC	700	650	300	2 kW	85°	32 kg	220 V-240 V/50 Hz	0,29 m³
Sauce Bain Marie Over Bench / Set Üstü 1/1 Sos Benmari										
 OSB 4065 sac.bain.sos.ben.	7854.40653.11	ELEC	400	650	300	1 kW	85°	18 kg	220 V-240 V/50 Hz	0,19 m³



special productions

özel imalatlar

special cooking unit
özel pişirme ünitesi



alternative options
alternatif seçenekler



Oven / Fırın

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	WEI. net / AĞ.	∅ m³	
 OIFG 8060	7890,80654.10	GAS Sec.Vent.	800	600	550	5 kW	60 kg	0,40 m³	
TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	L	W	H	POWER/GÜÇ	VOL. GEÇ.	WEI. net / AĞ.	∅ m³
 OIFE 8060	7890,80654.11	ELEC.	800	600	550	4 kW	400/50 Hz	44 kg	0,40 m³



working benches

ara tezgahlar



working bench
ara tezgah

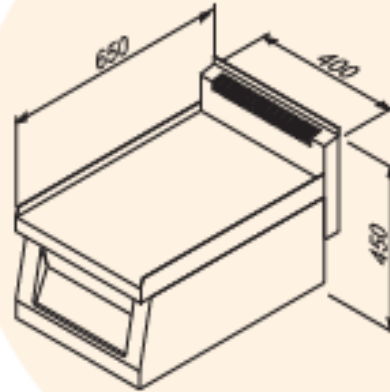


OAT 7065
WORKING BENCH
ARA TEZGAH

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs
- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar



OAT 4065
WORKING BENCH
ARA TEZGAH



Over Bench Without Cabinet / Set Üstü Ara Tezgah

TYPE / TİP	CODE / KOD	L	W	H	WEIGHT / AĞIRLIK	m³
OAT 7065 Work Bench / Ara Tezgah	7911.70653.00	700	650	300	14 kg	0,29 m³
OAT 4065 Work Bench / Ara Tezgah	7911.40653.00	400	650	300	9 kg	0,19 m³

sub-unit options

alt ünite seçenekleri

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs
- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik tasarım
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar

counter type cold units

cihaz altı soğutucular



1420x600x600
2400x600x600

! See page 152 - 155 for more counter type refrigerator options.
Diğer cihaz altı buzdolabı seçenekleri için sayfa 152-155'e bakınız.

STANDARD COUNTER TYPE REFRIGERATORS WITH DOOR FOR COOKING LINES / Standart Inox Kapılı Cihaz Altı Tezgah Tipi Buzdolaplar

TYPE / TİP	CODE / KOD	MODEL	H	W	L	NET CAPACITY / NET KAPASİTE	REFRIGERATION TEMP. SOĞUTMA DEREJESİ	TOTAL POWER TOPLAM GÜÇ	IN VOL / VOL.	WEIGHT AĞIRLIK	m³
CTA 280JH NTS	7519J28NTS.C1	ELEC	600	1420	600	101 lt	-2 / +8 °C	0,31 kW	220 V/50 Hz	80 kg.	0,39 m³
CTA 480JH NTS	7519J48NTS.C1	ELEC	600	2400	600	217 lt	-2 / +8 °C	0,55 kW	220 V/50 Hz	120 kg.	1,49 m³

NTS: Static refrigeration at regular temperature. / Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.

Underneath Cupboard / Cihaz Altı Dolap

CODE / KOD	L	W	H	WEIGHT net / AĞIRLIK	m³
7876.40605.00	400	600	550	11 kg	0,21 m³
7876.60605.00	600	600	550	14 kg	0,30 m³
7876.70605.00	700	600	550	16 kg	0,35 m³
7876.80605.00	800	600	550	17 kg	0,39 m³
7876.12605.00	1200	600	550	23 kg	0,55 m³

underneath cupboards
cihaz altı dolaplar



600x600x550mm
700x600x550mm
800x600x550mm
1200x600x550mm

400x600x550mm

Underneath Benches / Cihaz Altı Tezgahlar

CODE / KOD	L	W	H	WEIGHT net / AĞIRLIK	m³
7876.40605.10	400	600	550	8 kg	0,21 m³
7876.60605.10	600	600	550	11 kg	0,30 m³
7876.70605.10	700	600	550	13 kg	0,35 m³
7876.80605.10	800	600	550	15 kg	0,39 m³
7876.12605.10	1200	600	550	20 kg	0,55 m³

underneath benches
cihaz altı tezgahlar



600x600x550mm
700x600x550mm
800x600x550mm
1200x600x550mm

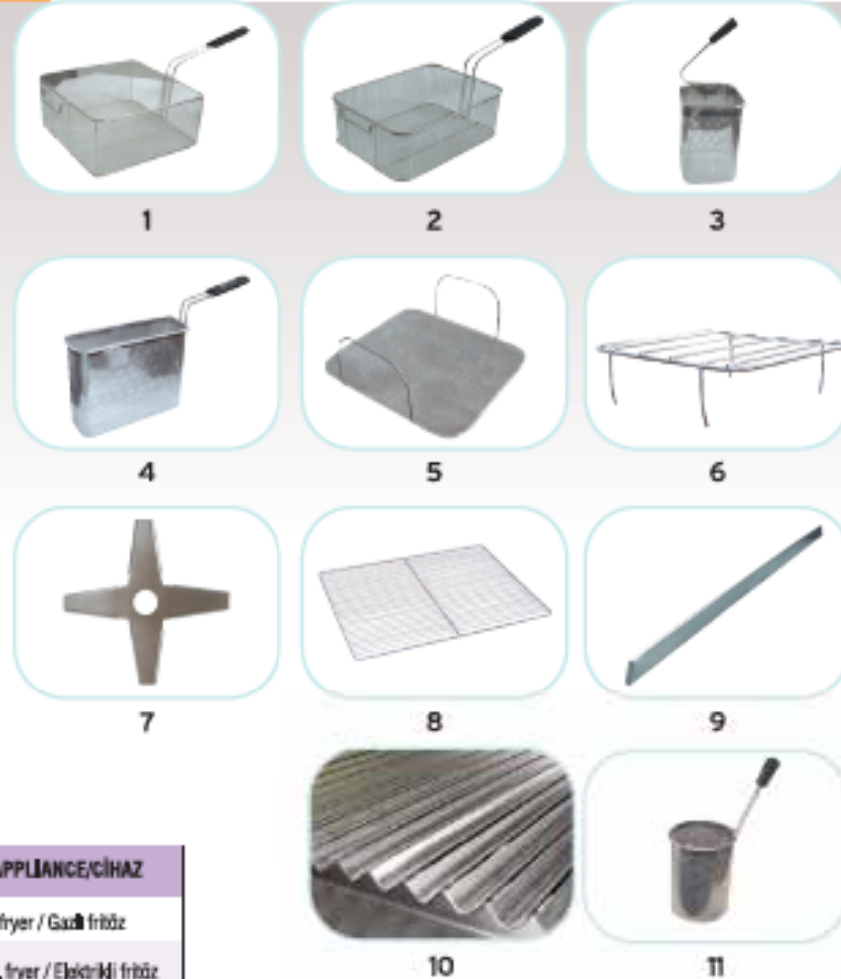
400x600x550mm





accessories

aksesuarlar

ozti
SNACK
650
SERIES


Accessories / Aksesuarlar

TYPE/TİP	CODE/KOD	APPLIANCE/CİHAZ
1-BASKET / SEPET	6260,00072,31	Gas fryer / Gazlı fritöz
2-BASKET / SEPET	6260,00072,19	Elec. fryer / Elektrikli fritöz
3-BASKET / SEPET	0339,01313,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
4-SEPET/Özet	0339,00808,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
5-CL. TANK FILTER / SEYİT ALICI	6260,00072,12	Gas fryer / Gazlı fritöz
6-CL. TANK FILTER / SEYİT ALICI	6260,00072,13	Elec. fryer / Elektrikli fritöz
7- FLAME REDUCER / AZALTICI	2885,00009,01	Gas range / Gazlı kuzineler
8- SHELF / RAFLA	6019,00005,27	Elec.and gas range / Elektrikli ve gazlı kuzineler
9- JAM PART / BAKLAVAYA ÇIĞAB	7380,59527,80	Appliances / Cihazlar
10- GRILL / BİSARA	2864,65400,12 for 4075	Lavastone grill / Lavastone ızgaralar
10- GRILL / BİSARA	2864,65700,12 for 7085	Lavastone grill / Lavastone ızgaralar
11-BASKET / SEPET	0339,00013,01	Elec. pasta cooker / Elektrikli makarna fritözü
** 12- GRILL / BİSARA	2864,65401,12 for 4075	Hinged fat flame stopper / Menteşeli üst ızgara
** 12- GRILL / BİSARA	2864,65701,12 for 5075	Hinged fat flame stopper / Menteşeli üst ızgara

* 2 pieces for is necessary one appliances.
Bir Grille 2 adet is için lazımdır.

** Avoid flame by optional hinged fat flame stopper.
Menteşeli üst ızgara ile yağların alevlenmesini önler.



12



gas consumptions

gaz sarfiyatları

ozti

650
SERIES

Gas Consumption / Gaz Sarfiyatları

Product Code	Product Description	Type	Model	L	W	H	Rated Consumption	Over put	kW	kcal/h	BTU/h	Gas (m³/h)	Gas (m³/h)	Gas (kg/h)
7854,0065,14	Gas fryer	QFG 8065 S	GAS	800	650	300		22	18,820	75,094	2,32	2,7	1,73	
7854,0065,14	Gas fryer	QFG 4065 S	GAS	400	650	300		11	9,480	37,532	1,16	1,35	0,86	
7864,0065,13	Grill	QGP 7065 M PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,16	Grill-plate	QGP 7065 1/2 M PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,19	Plate	QGP 7065 PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,20	Grill	QGP 4065 M PS	GAS	400	650	300		6	5,180	20,472	0,63	0,74	0,47	
7864,0065,26	Plate	QGP 4065 PS	GAS	400	650	300		6	5,180	20,472	0,63	0,74	0,47	
7864,0065,13C	Grill	QGP 7065 M PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,18C	Grill	QGP 7065 1/2 M PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,19C	Grill	QGP 7065 PS	GAS	700	650	300		12	10,320	40,944	1,27	1,47	0,94	
7864,0065,19C	Grill	QGP 4065 M PS	GAS	400	650	300		6	5,180	20,472	0,63	0,74	0,47	
7864,0065,19C	Grill	QGP 4065 PS	GAS	400	650	300		6	5,180	20,472	0,63	0,74	0,47	
7865,0065,25	Gas cooker with four burners over bench	QSG 4065 PS	GAS	600	650	300		13,4	11,896	46,403	1,44	1,67	1,07	
7865,0065,23	Gas cooker with single burner over bench	QSG 4065 PS	GAS	400	650	300		6,8	5,848	23,232	0,72	0,84	0,53	
7865,0065,25	Gas cooker with four burners over bench	QSG 8065 P	GAS	800	650	300		16	13,760	54,592	1,69	1,97	1,26	
7865,0065,23	Gas cooker with four burners over bench	QSG 4065 P	GAS	400	650	300		8	6,890	27,296	0,85	0,98	0,63	
7864,0065,20	Luxurious grill	GLS 7065 PA	GAS	700	650	300		14	12,040	47,768	1,48	1,72	1,1	
7864,0065,12	Luxurious grill	GLS 4065 PA	GAS	400	650	300		7	6,020	23,884	0,74	0,86	0,55	
7854,0065,13	Gas Bain-Marie	QSG 7065	GAS	700	650	300		2,5	2,190	8,530	0,26	0,31	0,2	
7854,0065,13	Gas Bain-Marie	QSG 4065	GAS	400	650	300		1,5	1,290	5,118	0,16	0,19	0,12	
7855,07065,24	Direct boiling pan	OKTG 80	GAS	700	650	300		11	9,480	37,532	1,16	1,35	0,86	
7855,07065,14	Direct boiling pan	OKTG 80	GAS	700	650	300		11	9,480	37,532	1,16	1,35	0,86	
7867,07065,16	Gas lifting broil pan	QDTG 90	GAS	700	650	300		10	8,600	34,120	1,06	1,23	0,78	
7865,07065,20	Gas range with oven	QFG 7065	GAS	700	650	850		5	13,5	15,996	63,463	1,96	2,28	1,46
7865,0065,10	Gas range with oven	QFG 8065 P	GAS	800	650	850		5	21	18,060	71,652	2,22	2,58	1,65
7865,0065,10	Gas oven	QFG 8065	GAS	800	650	500		5	4,300	17,080	0,53	0,61	0,39	
7864,0065,20	Char grill	QCG 6065	GAS	600	650	450		20	17,320	68,240	2,12	2,48	1,57	



ozti



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